



## **GSM-250/275/300** **GSL-300/350**

Cortadoras de fiambre

Slicers

Aufschnitt-schneidemaschine

Trancheurs

Tagliatrice di rifreddi

Cortadoras de fiambres

**INSTRUCCIONES** **ES**

**USERS MANUAL** **EN**

**GEBRAUCHSANWEISUNG** **DE**

**MODE D'EMPLOI** **FR**

**ISTRUZIONI PER L'USO** **IT**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES** **PT**



## ADVERTENCIAS GENERALES

Significado de las señales de advertencia en el folleto:



**PELIGRO:** Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, podría causar lesiones graves o incluso la muerte. El uso de este término se limita a las situaciones más extremas.



**AVISO:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves (y en casos extremos la muerte).



**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones leves al personal o daños al equipo. También alerta al usuario los modos de funcionamiento incorrecto.

## Advertencias de seguridad esencial antes de su uso



Lea atentamente las advertencias contenidas en las presentes instrucciones, ya que ofrecen importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de las cortadoras de fiambres de gravedad para uso alimentario.

Objetivo de la presente publicación, en lo sucesivo simplemente denominada 'manual', consiste en permitir al cliente, sobre todo al directo usuario de tomar cada medidas y preparar todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso seguro y duradero de las máquinas. Este folleto DEBE ser conservado para toda la vida de la cortadora de fiambres y en caso de necesidad (ejemplo: deterioro que comprometa, incluso parcialmente, su consulta, etc.) el cliente debe solicitar una nueva copia al fabricante.

En caso de cesión de la cortadora, entregar al nuevo propietario este folleto también.



**La instalación debe ser llevada a cabo de acuerdo con las instrucciones del fabricante. La instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes respecto de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.**



*Los niños no deben utilizar el dispositivo como un juguete y no deberían ni limpiar ni utilizar el equipo.*

*Mantenga a los niños lejos del dispositivo y el cable de alimentación. El aparato debe ser utilizado por adultos con formación adecuada para el propósito y que ha leído cuidadosamente el contenido de este manual.*

• Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico en plástico, poliestireno expandido, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños ya que potenciales fuentes de peligro.



*La seguridad del aparato sólo está garantizado cuando se conecta correctamente a un sistema eficaz de puesta a tierra, de acuerdo con las normas vigentes de seguridad eléctrica.*

• Usted debe verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, requieren un control preciso de la planta por personal cualificado.




El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta de puesta a tierra de la planta.


- Antes de conectar el aparato asegurarse de que la placa de características se corresponden con los de la red de distribución eléctrica.
- La placa se encuentra en la parte inferior de la unidad.
- Para su seguridad, se recomienda alimentar el dispositivo a través de un interruptor de circuito (RDC) con corriente de disparo no superior a 30 mA.
- En caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, haga sustituir cable y clavija moldeadas con un tipo adecuado por un vendedor autorizado. En caso de manipulación el fabricante no responde ni para la seguridad, ni para la garantía. Alternativamente sustituir la toma con una otra de tipo adecuado por personal cualificado. Este último, en particular, también tendrá que asegurarse de que la sección de los cables de la toma es adecuada para la potencia absorbida por el aparato. En general no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones.
- No conectar el aparato a la alimentación eléctrica por temporizadores externos o sistemas operativos remotos.
- El uso de cualquier aparato eléctrico requiere la observancia de algunas reglas básicas. En particular:
  - no toque el aparato con las manos mojadas
  - no use el aparato descalzo
  - no tire del cable de alimentación o el propio aparato para quitar el enchufe de la toma
  - no dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
  - no muevas el aparato cuando está en función.
  - el aparato no es diseñado para ser utilizado bajo la lluvia y no debe ser depositado al aire libre o en lugares húmedos.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apáguelo y no manipule. Para las reparaciones sólo se aplica al fabricante o a un centro de servicio autorizado por la misma, y requieren el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo.
- Si decide no utilizar más un dispositivo de este tipo, debe quedar inoperativo cortando el cable de alimentación después de quitar el enchufe de la toma. También se recomienda hacer inofensivas las partes que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar un aparato abandonado por sus juegos.
- Para evitar el sobrecalentamiento peligroso, se recomienda estirar en toda la longitud el cable de alimentación y utilizar el aparato como se recomienda en "UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA".





**Durante la operación, la toma debe ser de fácil acceso en caso de que sea necesario desconectar el dispositivo. No coloque la unidad debajo de una toma de modo que el cable no interfiera con el uso correcto de la máquina.**

- No dejar el dispositivo inútilmente activado. Tirar del enchufe de la red de alimentación cuando el dispositivo no es utilizado.
- Al final de su uso, siempre apague el aparato y sacar el enchufe de la toma.
- Después de cada uso, siempre realizar una limpieza a fondo de todas las partes en contacto con los alimentos, como se informó en "Limpieza".
- No bloquee las aberturas, ranuras de ventilación o disipación de calor.
- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reemplazado por un centro de servicio autorizado por el fabricante, ya que se requieren herramientas especiales.

 *Antes de efectuar cualquiera operación apagar el dispositivo y desconectar la toma de alimentación del enchufe.*

 **Asegúrese de que el cable de alimentación no sobresalga del suelo para evitar que alguien pueda tirar de él también golpear inadvertidamente la unidad.**


 **Coloque el aparato sobre una superficie de apoyo horizontal y firme, cuya superficie no es sensible (por ejemplo. Muebles lacados, manteles, etc.). Asegúrese de que la unidad está en reposo de forma segura.**

 **No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor.**


 *Coloque el aparato lejos de fregaderos y grifos.*


 **Las cuchillas están afiladas; maneje con cuidado. No utilice el aparato si las cuchillas están dañadas.**


 **Nunca sumerja el aparato en agua.**


 **No utilice el dispositivo en ambientes que contengan gases combustibles, explosivos o líquidos (pinturas, pegamentos, aerosoles inflamables, etc..). PELIGRO DE EXPLOSIÓN Y FUEGO.**


• Este dispositivo está diseñado para uso profesional.


 **Este aparato debe ser utilizado sólo para el propósito para el que fue diseñado, que es para cortar los alimentos en relación con las directivas y normativas que figuran en la declaración de conformidad. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por uso inapropiado, erróneo e irrazonable.**


 *No quite las protecciones y no modifique ni excluya las barreras mecánicas.*

 **Use siempre guantes de protección resistente al rayado para la limpieza y mantenimiento.**

 **No haga funcionar el dispositivo vacío.**


 **En caso de problemas con el aparato, póngase en contacto con los centros de servicio autorizados. No intente reparar el aparato usted mismo. Cualquier reparación llevada a cabo en el dispositivo por personal no autorizado anulará la garantía, incluso si su vida no había llegado a su fin.**

 **En caso de dudas sobre el contenido del manual de instrucciones o para obtener aclaraciones, contacte inmediatamente con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado, citando el número del párrafo que le interesa.**

 **Está prohibida la reproducción o la difusión (incluso parcial) de este documento, sin autorización escrita del fabricante.**

 **Utilice la máquina con la máxima atención: ¡NO se distraiga!**

- No use prendas amplias o con mangas abiertas; si es necesario, utilice un gorro para recoger el cabello.
- No permita a nadie se acerque a la máquina cortafiambres y en particular a la hoja durante las operaciones de corte.
- No quite, cubra ni modifique las placas aplicadas en el cuerpo de la máquina; en caso de deterioro, sustitúyalas inmediatamente.
- Mantenga la zona de apoyo del producto cortado, la zona alrededor de la máquina cortafiambres y el suelo siempre limpios y secos.
- No utilice la máquina cortafiambres como superficie de apoyo y no apoye en ella ningún objeto ajeno a las operaciones normales de corte.
- Colocar y retirar las mercancías a ser cortadas de la placa deslizante sólo con el plato completamente retraído (lejos de la hoja), el carro totalmente hacia el operador.

 **No utilice accesorios para el corte que no hayan sido suministrados por el fabricante de la máquina cortafiambres.**

- No deteriore la hoja cortando objetos duros (huesos, etc.).
- Si el tamaño de los alimentos a cortar son superiores a los indicados en “Corte de trabajo” en la tabla “Especificaciones” reducir su tamaño para trabajar en condiciones de seguridad.

## EMBALAJE

### APERTURA DEL EMBALAJE

En el momento de recibir la máquina cortafiambres, verifique que el embalaje esté íntegro; en caso contrario, comuníquelo inmediatamente el transportista o al agente de zona.

Para extraer la máquina cortafiambres de su embalaje, trabajar como sigue:

- Corte y quite los flejes de plástico.
- Abra la caja y extraiga el manual de instrucciones.
- Siga las instrucciones que se describen a continuación.
  - Quite las protecciones (de cartón) presentes dentro de la caja.
  - Levante la máquina con la máxima atención, apoyándola sobre una superficie firme.
  - Quite la bolsa transparente que envuelve la máquina cortafiambres. Verifique la presencia y la integridad de todos los componentes indicados en el documento de transporte y en el presente manual de instrucciones.
- Si se detectan anomalías como, por ejemplo:
  - abolladuras en la estructura o en los cárteres;
  - mandos no operativos o rotos;
  - piezas faltantes, etc; comuníquelo inmediatamente al transportador, al fabricante y al servicio de asistencia técnica.
- Elimine los componentes del embalaje (flejes, cartón, poliestireno, bolsas de polietileno, etc.) como se informa en lo sucesivo y en virtud de las normas del país de utilización.

### INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE LA VIDA

**Este producto responde a la Directiva 2012/19/UE.**

El símbolo del contenedor atravesado por una barra, aplicado en el aparato o en el envase, indica que, al final de su vida útil, el aparato no debe ser tratado como un residuo doméstico genérico. Por el contrario, debe ser llevado a uno de los centros de recogida selectiva para aparatos eléctricos

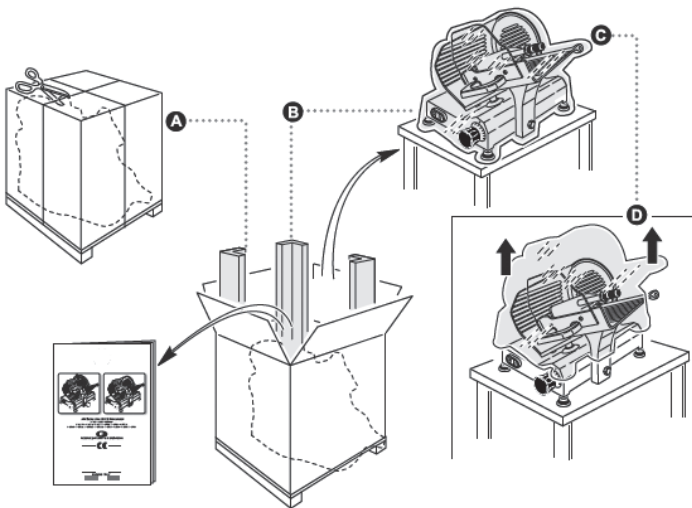
y electrónicos dispuestos por la Administración Pública. En caso contrario, puede ser entregado al revendedor en el momento comprar un aparato nuevo equivalente. El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida apropiados, bajo pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. La adecuada recogida selectiva del aparato, para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud humana, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o al revendedor en el que se ha realizado la compra. El productor o el importador cumplen con sus responsabilidades de reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, tanto en forma individual o a través de sistemas colectivos.

Los componentes del embalaje (flejes, cartón, poliestireno, etc.) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos.



**¡NO ARROJE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL AMBIENTE!**

Fig. 1



## DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN PREVISTAS

### DESCRIPCIÓN GENERAL

La cortadora está constituida esencialmente por una base que soporta una cuchilla circular, impulsados por un motor eléctrico, que tiene la función de cortar productos alimenticios y por un carro deslizante sobre raíles, bajo de esta base, que a su vez soporta una placa de carro, paralela a la hoja.

El espesor de la rebanada es ajustable gracias a una placa Calibrador antes de la cuchilla; Esta placa, contra la que descansa el producto a cortar, se puede mover transversalmente con respecto a la cuchilla por un valor correspondiente a la grosor de corte deseado.

La alimentación del producto (progreso hacia la placa calibradora de espesores) ocurre por su peso (gravedad).

Todos los componentes de la máquina son de aleación de aluminio pulido y oxidado anódicamente, acero inoxidable y material plástico para uso alimentario.

La cuchilla de corte es accionado por un motor eléctrico y se obtiene la transmisión de movimiento con una correa ranurada longitudinalmente.

El arranque y la parada se efectúan con un botón conectado a la red auxiliar de mando que impide arranques accidentales de la máquina después de una posible interrupción energía eléctrica.

La máquina incorpora (en algunos modelos) un afilador construido para la facilidad de uso y seguridad.

## CONDICIONES AMBIENTALES DE EMPLEO DE LA MÁQUINA

- Temperatura.....de -5 °C a + 40 °C
- Humedad relativa.....max 95%

## USO CORRECTO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

La máquina cortafiambres está destinada exclusivamente al corte de productos alimentarios del tipo y de las dimensiones que se indican en el presente manual de instrucciones.

### Uso previsto (productos loncheables)

Los productos que se pueden cortar son los siguientes:

- Todo tipo de fiambres y embutidos (cocidos, crudos, ahumados).
- Carnes sin hueso (cocidas o crudas, a una temperatura no inferior a +3°C).
- Pan y quesos (obviamente de tipo cortable a máquina, como gruyer, quesos mantecosos, etc.).

### Uso inesperado o inadecuado (productos NO loncheables)

Los productos que NO se pueden cortar, ya que pueden provocar graves daños al usuario y/o a la máquina, son los siguientes:

- Productos alimentarios congelados
- Productos alimentarios sobrecongelados
- Productos alimentarios con hueso (carnes y pescados)
- Frutas y Hortalizas de todos los tipos
- Cualquier otro producto cortable a máquina, pero no destinado al uso alimentario.

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ELÉCTRICOS Y MECÁNICOS

Los dispositivos de seguridad mecánicos adoptados son los siguientes:

- Serie de protecciones de aluminio o plástico transparente sobre el plato porta-fiambres.

Los dispositivos de seguridad eléctricos adoptados son los siguientes:

- Arranque con botón marcha/parada que necesita de la operación voluntaria de reinicio de la máquina en el caso de interrupción de la alimentación eléctrica.
- El arranque y la parada se efectúan con un botón conectado a la red auxiliar de mando que impide arranques accidentales de la máquina después de una posible interrupción energía eléctrica.



No manipule, no elimine ni anule, en ningún caso, los dispositivos de seguridad instalados en el dispositivo.

### RIESGOS RESIDUALES



Durante su uso y durante la limpieza y el mantenimiento de la máquina de cortar, a pesar de los esfuerzos en el diseño y la construcción, todavía hay posibilidad de daños (riesgo corte) a la que puede exponer si no se trabaja con GRAN ATENCIÓN. ¡NO SE DISTRAIGA!

NO utilice la máquina de cortar si no está en perfectas condiciones físicas y NO permitir que nadie se acerque durante su uso: en la limpieza, lubricación y el afilado de la cuchilla, ponerse SIEMPRE guantes resistentes al corte y desgaste.

Tensión de alimentación: Ver placa de datos en la base de la máquina.

### PUESTA EN SERVICIO Y VERIFICACIONES PRELIMINARES

#### INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

Coloque la máquina de cortar en un plano nivelado, liso, seco, estable y adecuado para soportar su peso.

#### CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale la máquina de cortar en las inmediaciones de una salida, las normas CE, derivadas de un sistema que cumple con la normativa aplicable.

El usuario es responsable de verificar la idoneidad y el buen funcionamiento del sistema eléctrico (línea de alimentación, toma de corriente, panel de distribución, interruptor de protección magnetotérmica diferencial, sistema de puesta a tierra).

Antes de realizar la conexión verificar que las características de la red de alimentación corresponden a las indicadas en la placa de identificación de la máquina de cortar.

### CONTROL DE FUNCIONAMIENTO Y DIRECCIÓN DE ROTACIÓN DE LA CUCHILLA

(Ver imágenes y especificaciones al final).

- Pulse el botón "I" (1) para iniciar la máquina y verificar la activación del indicador luminoso de funcionamiento (3).
- Controlar que la hoja (11) gire en la dirección indicada por la flecha (antihorario mirando la máquina desde el lado cubrehoja).
- Para cortadora con alimentación trifásica: si la hoja (11) gira en sentido contrario, parar inmediatamente la máquina apretando el pulsador "0" (2) y solicitar la intervención de personal cualificado para revertir entre ellos los cables de alimentación dentro del enchufe.
- Controlar la fluidez del plato portaproducto (8) y del empujador (10).
- Controlar funcionamiento e ajuste de el mando graduado de la placa calibradora de espesores (19).

### DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

#### PULSADOR DE ARRANQUE Y DE PARADA

- Presionar el pulsador blanco o verde (1) para poner en funcionamiento la hoja;
- La activación del indicador (3) indica que la máquina funciona correctamente;
- Presionar el pulsador rojo o negro (2) para parar el movimiento de la hoja.

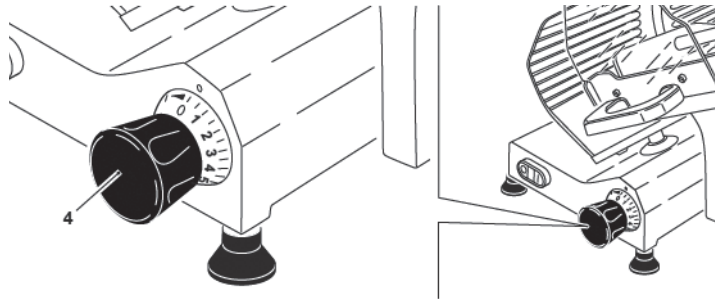
El espesor de las lonchas es ajustable girando el mando (4), con escala graduada, en sentido antihorario.

**Gradación de ajuste:** ver el párrafo "Descripción técnica y condiciones de uso previstas".

### USO DE LA MÁQUINA

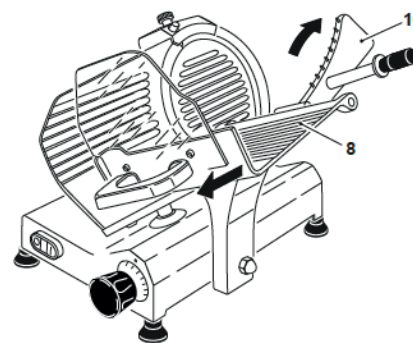
#### CARGA DE LOS PRODUCTOS EN EL PLATO Y CORTE

Fig. 5



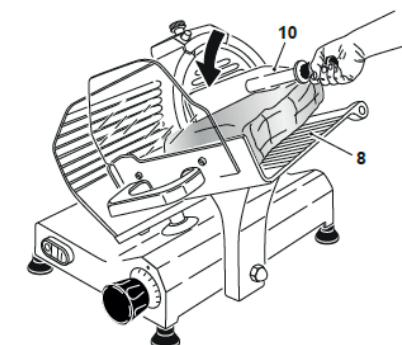
¡Controlar que el mando de ajuste espesor loncha (4) sea correctamente posicionada sobre '0'.

Fig. 6



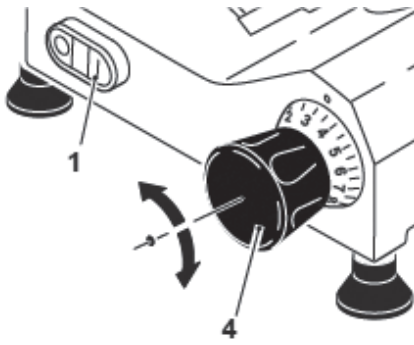
- Respaldar completamente el plato portaproducto (8) (hacia el operador) en posición de carga.
- Levante el empujador (10) 10 cm lejos de la hoja y colocarlo en posición de reposo;

Fig. 7



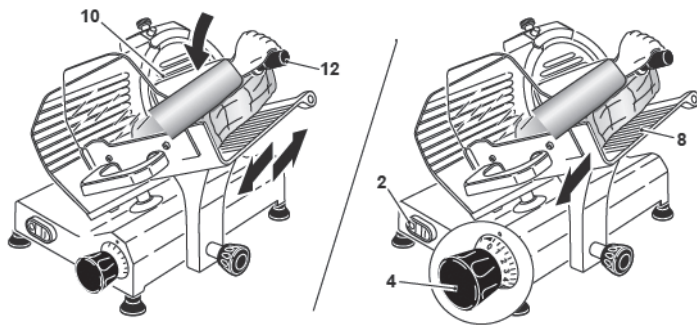
- Coloque el producto a ser cortado en el plato (8) contra la pared en el lado del operador;
- Bloquear con el empujador (10) ejerciendo una ligera presión;

Fig. 8



- Ajuste el espesor de la loncha con el mando (4).
- Accionar la hoja presionando el pulsador blanco o verde (1);

Fig. 9



- Empuñar la manivela (12) fijada al plato y empezar el movimiento alternativo de cortar. El progreso del producto hacia la placa calibradora de espesores ocurre por peso propio (gravedad);
- Cuando el peso del producto o las dimensiones no permitieran efectuar un corte satisfactorio sólo como resultado de la gravedad utilizar el empujador (10);



Al final de las operaciones de corte reconducir a '0' el mando de ajuste espesor loncha (4) y retroceder el plato (8);

- Parar el movimiento de la hoja presionando el pulsador negro o rojo (2).

## LIMPIEZA DE LA CORTADORA



Las máquinas deben ser cuidadosamente limpiadas al menos una vez al día; si necesario con mayor frecuencia. Después de un período más o menos largo de inactividad limpiar la cortadora antes del empleo.

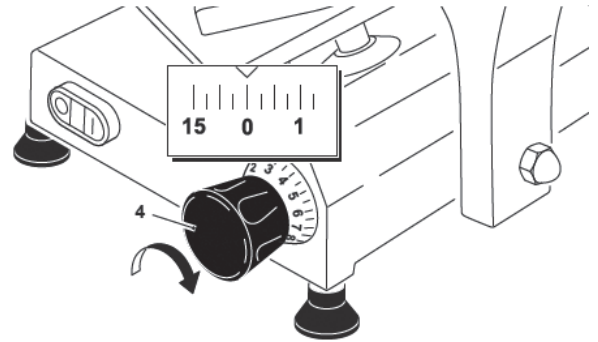


**ATENCIÓN: ¡Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención. ¡NO SE DISTRAIGA!**

## DESMONTAJE DE LA MÁQUINA POR LIMPIEZA

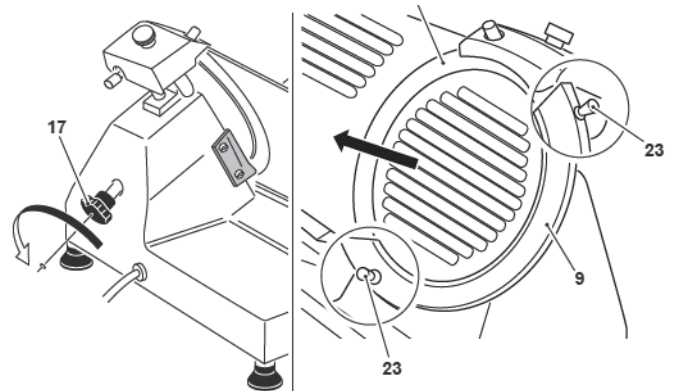
- Desconectar el enchufe de la red de alimentación eléctrica;

Fig. 10



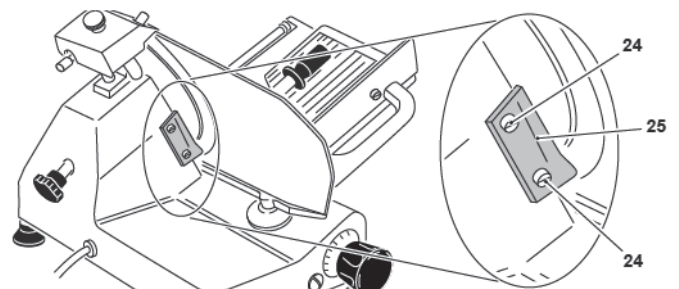
Llevar a '0' el mando de ajuste de la placad calibradora (4);

Fig. 11



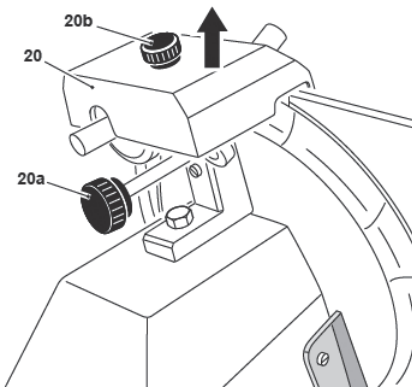
- Quitar los diversos componentes tal como se describe en los párrafos siguientes;
- Destornillar completamente sentido de rotación antihorario el tirante cubrehoja (17);
- Si el cubrehoja (9) está bloqueado ejercer una presión sobre la perilla del tirante (17) para agitarlo;
- Extraer el tirante (17) y quitar el cubrehoja (9) utilizando para la operación sólo las perillas laterales adecuados (23);

Fig. 12



- Aflojar y quitar los dos tornillos de fijación de cabeza estriada (24);
- Quitar el guardaloncha (25).

Fig. 13



- Aflojar la perilla (20a) y quitar el afilador (20).
- Tomar el afilador (20) de la perilla (20b) y quitarlo levantándolo.



Para la limpieza del cuerpo de la máquina y de la hoja usar exclusivamente un paño humedecido con agua y detergente espumoso para vajilla biodegradable con pH 7-8, a una temperatura no inferior a +30°C.

No limpie la máquina ...

- ... con chorros de agua o vapor o métodos similares.
- ... con detergentes corrosivos.
- ... en lavavajillas.

### LIMPIEZA DE LA BASE

Después de haber quitado los componentes tal como se describe en las páginas precedentes:

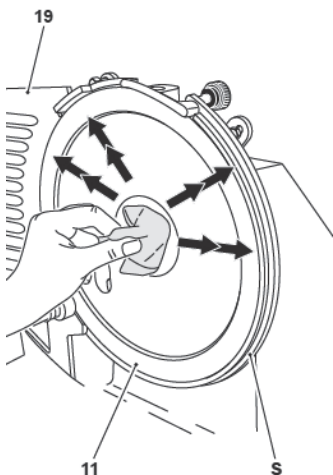
- Limpiar todas las partes desmontadas y el cuerpo de la máquina utilizando exclusivamente agua caliente (a una temperatura no inferior a 30°C) y detergente espumoso para vajilla biodegradable (con pH 7-8).
- Utilice un paño suave, esponjoso y eventualmente un cepillo de nylon para las zonas afiladas del plato (8) y del empujador (10).
- Enjuagar exclusivamente con agua caliente y secar con paños suaves, esponjosos.



NO limpie la máquina con chorros de agua, con vapor, con métodos similares, con detergentes corrosivos en el lavavajillas.

### LIMPIEZA DE LA HOJA

Fig. 14



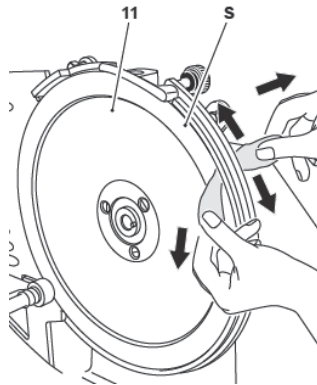
- Presionar con un paño húmedo sobre la hoja (11) frotando lentamente **con movimientos desde dentro hacia fuera** (hacia el anillo de seguridad "S" y hacia la placa calibradora de espesores "19").



Ejecutar la limpieza de la hoja (11) SIEMPRE con el anillo de seguridad (S) instalado y con la placa calibradora de espesores (19) en las inmediaciones de la hoja en posición de seguridad.

### LIMPIEZA DEL ANILLO DE SEGURIDAD

Fig. 15



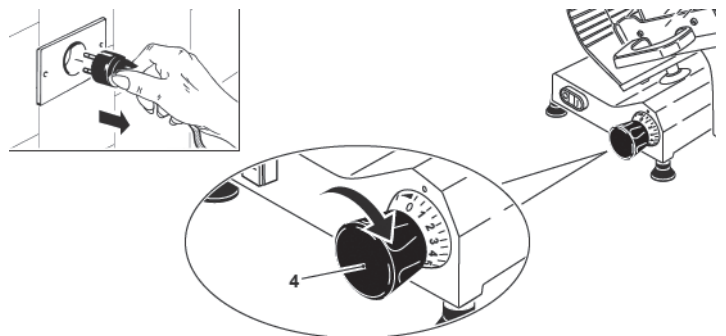
- Humedezca un paño con una solución de agua y alcohol.
- Coloque el paño húmedo entre el anillo de seguridad (S) y la hoja (11).
- Sujete con las manos las dos extremidades del paño y hágalo deslizar a lo largo del anillo de seguridad (S).



No use detergentes para limpiar la hoja (11).

### EXTRACCIÓN DEL PLATO PORTAPRODUCTO CON SISTEMA BLOQUEADOR DEL PLATO (EN LOS MODELOS PREVISTOS)

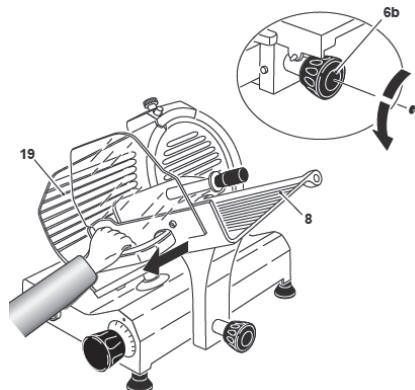
Fig. 16



Para quitar el plato portaproducto (8), trabajar como sigue:

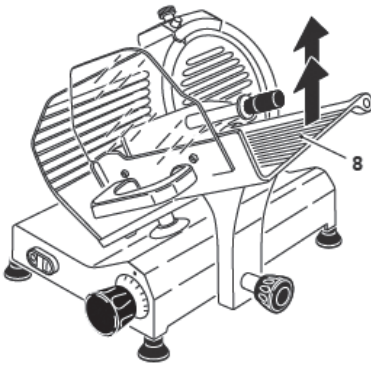
- Girar en "0" el mando graduado (4).

Fig. 17



- Acercar el plato portaproducto en las proximidades del mando graduado.
- Destornillar completamente el mando (6b).
- Tirar enérgicamente el plato portaproducto hacia el operador hasta que sientas el "click" de enganche del pivote. En esta posición la placa calibradora de espesores (19) y el plato portaproducto (8) **no pueden ser transferidos**.

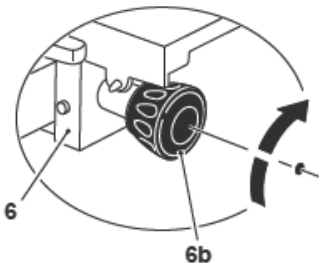
Fig. 18



- Levantar el plato portaproducto (8) y quitarlo (Figura 18).



El plato portaproducto (8) es particularmente pesado, trabajar cuidadosamente, eventualmente en dos operadores.



Para reconstruirlo:

- Volver a colocar correctamente el plato portaproducto (8) sobre el soporte plato (6).
- Atornillar el mando (6b) hasta liberar el plato portaproducto (8).

## MONTAJE DE LA MÁQUINA

Proceda en sentido contrario a lo que se afirma en las operaciones anteriores.

## DEPOSITAR LA CORTADORA

- Al término del empleo, después de haber cuidadosamente limpiado todos los componentes (tal como se describe en los párrafos precedentes) asegurarse de volver a llevar el mando graduado sobre "0".
- Se aconseja cubrir la cortadora con una lona para protegerla del polvo. Si no se entenderá utilizar la cortadora por algunos días, depositarla en un lugar reparado y seco.

## MANTENIMIENTO

### GENERALIDAD

Además de las operaciones de limpieza descritas en los párrafos anteriores, es necesario realizar algunas operaciones de mantenimiento periódico para garantizar la eficiencia de la máquina cortafiambres en el transcurso del tiempo. **Las operaciones de mantenimiento permitidas al operador son las siguientes:**

- **Afilado hoja:** periódicamente (periodicidad y duración dependen naturalmente de cuánto se usa el aparato; tiempos de trabajo y tipo de producto cortado).
- **Lubricación de las guías de deslizamiento del carro:** semanalmente.
- **Lubricación de la barra de deslizamiento del empujador:** semanalmente.
- **Verificación de las condiciones del cable eléctrico de alimentación y del sujetacable en la base de la máquina:** periódicamente.



Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas siempre con la máquina desconectada de la red general de alimentación eléctrica y, si no se requiere específicamente otra posición, con el mando de ajuste del espesor de las lonchas puesto sobre el '0'.

Las operaciones de mantenimiento a encargar exclusivamente a **personal autorizado por el constructor** son las siguientes:

- Cambio de la hoja;
- Cambio de las muelas del afilador;
- Ajuste tensión de la correa del motor;
- Cambio de la correa de transmisión del motor;
- Cambio de componentes de la instalación eléctrica situados debajo de la base;
- Reparación de partes estructurales, reparación de componentes situados debajo de la base.

## AFILADO DE LA CUCHILLA

Limpie cuidadosamente la máquina, como se muestra en los párrafos anteriores, antes de las operaciones.



El afilado puede ser efectuado hasta una disminución de 12 mm del valor nominal del diámetro de la hoja. Más allá de dicho valor **ES OBLIGATORIO CAMBIAR LA HOJA** encargando la operación exclusivamente a personal autorizado por el constructor.

## EJECUCIÓN DEL AFILADO

### MODELOS CON AFILADOR INCORPORADO

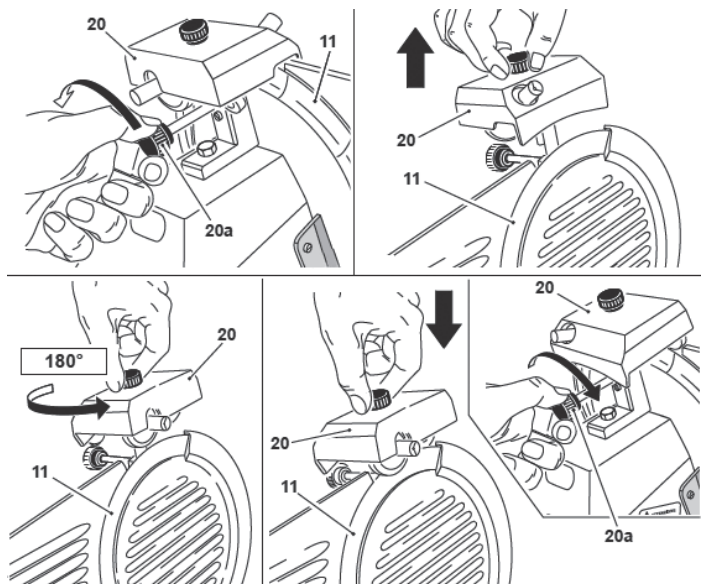


**ATENCIÓN: ¡Peligro de corte!**

Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención.

Para afilar la hoja, lo que se debe hacer periódicamente tan pronto se advierte una mengua de la capacidad de corte, es preciso ajustarse a las siguientes instrucciones:

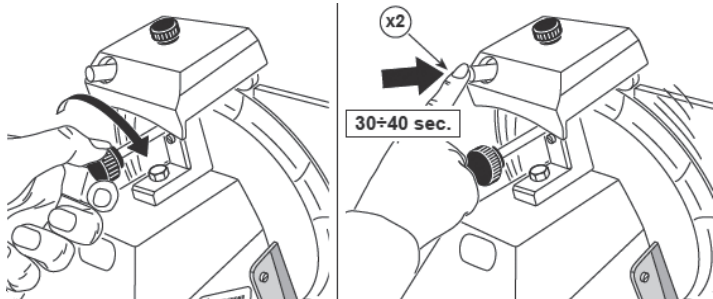
Fig. 20





1. Limpiar esmeradamente la hoja (11) con alcohol desnaturalizado para desengrasarla, desenchufando primero la clavija de la toma de corriente;
2. Aflojar el puño (20a), levantar y girar de 180° el aparato afilador (20) e introducir las muelas sobre la hoja de la cortafimbres. Bloquear el puño (20a);

Fig. 21

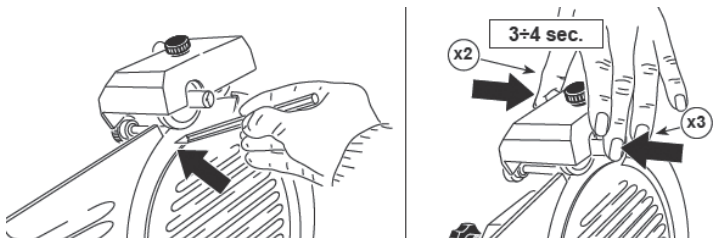


3. Accionar el interruptor (1) y presionar el pulsador (x2);
4. Dejar girar la hoja por aproximadamente 30/40 segundos, luego accionar el interruptor (1) para parar la hoja y pasar ligeramente un lápiz para comprobar si se ha formado una ligera rebaba;



*Recomendamos de efectuar esta comprobación con sumo cuidado ya que la hoja es un objeto sumamente afilado.*

Fig. 22



5. Comprobada la formación de la rebaba, accionar de nuevo el interruptor (1) por 3/4 segundos presionando contemporáneamente los pulsadores (x2 y x3);



**No alargar dicha operación más de los pocos segundos antedichos, esto para evitar que el filo de la hoja pueda torcerse con consiguientes daños.**

6. Después de haber efectuado el afilado, es buena norma limpiar las muelas frotándolas con un cepillo pequeño empapado de alcohol;
7. Terminada la operación de afiladura, poner de nuevo en su posición original el aparato afilador.

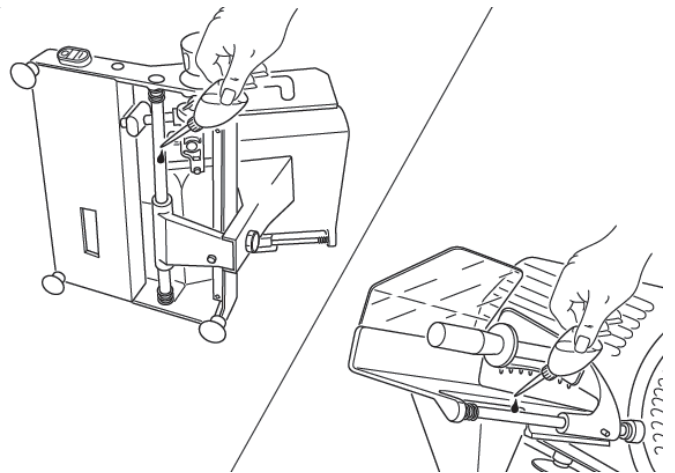
## LUBRICACIÓN

### GUÍAS DE DESLIZAMIENTO DEL CARRO Y BARRA DE DESLIZAMIENTO DEL EMPUJADOR (SEMANAL)



**Utilizar exclusivamente el aceite incluido en el suministro; si no se tiene dicho aceite utilizar aceite blanco de vaselina. NO UTILIZAR ACEITES VEGETALES.**

Fig. 23



- Poner una pequeña cantidad de aceite sobre la barra y deslizar 3-4 veces el grupo correspondiente;
- Limpiar como sea necesario eliminando el lubricante en exceso.

## AJUSTE TENSIÓN CORREA DEL MOTOR

Si al cabo de un cierto tiempo la máquina hace ruidos anómalos, debido al asentamiento de la correa (30), trabajar como sigue:

- Desconectar la clavija del enchufe.
- Levantar la cortadora y ponerla de lado (figura "24").



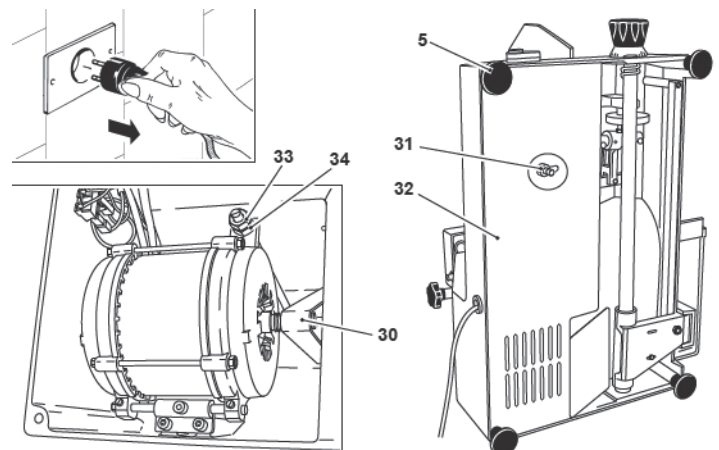
**Asegúrese de que la máquina de cortar es estable y no puede caer inadvertidamente.**

- Aflojar los pies (5).
- Afloje el tornillo (31) y quitar la tapa (32).
- Aflojar la contratuerca (33). Girar la tuerca (34) hasta obtener el tensado óptimo de la correa (30).
- Cerrar la contratuerca (33).
- Volver a colocar la tapa (32) con los tornillos (31) y entonces volver a colocar los pies (5).



**No tensar excesivamente la correa. En la rotación del motor podría forzar y la cinta podría dañarse.**

Fig. 24



## PUESTA FUERA DE SERVICIO DE LA MÁQUINA

### EL PROCEDIMIENTO CORRECTO

Las máquinas están constituidas por:

- Estructura de aleación de aluminio.
- Insertos y piezas varias de acero inoxidable.
- Las piezas eléctricas y cables eléctricos.
- Motor eléctrico
- Materiales plásticos, etc.

- Si el desmontaje y el desguace son encomendados a terceros, recurra exclusivamente a empresas autorizadas para la eliminación de dichos materiales.

- Si el desguace se realiza en forma autónoma, es necesario separar los materiales por tipo, encomendando luego su eliminación a empresas autorizadas.



Aténgase SIEMPRE a las normas vigentes en el país en el que se trabaja.



**ATENCIÓN: Consulte SIEMPRE al fabricante (o al personal de asistencia autorizado por aquel) para la extracción de la hoja (11) y su eliminación, con el objetivo de realizar dicha operación sin generar peligro.**



**NO ABANDONE LOS RESTOS YA QUE CONSTITUYEN UN GRAVE PELIGRO PARA LAS PERSONAS, ESPECIALMENTE NIÑOS Y ANIMALES.**

## LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

- La siguiente información está destinada a ayudar a identificar y corregir los defectos y fallas que pueden ocurrir durante el uso de la máquina.



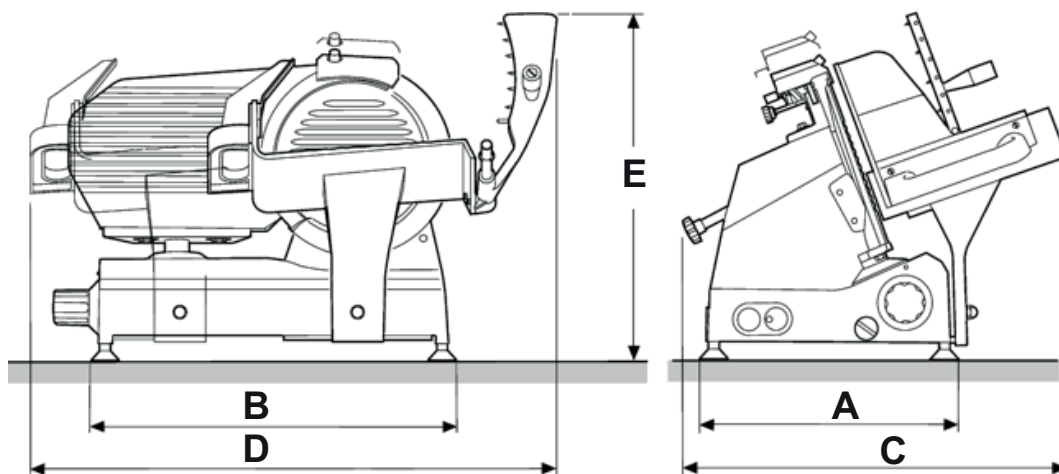
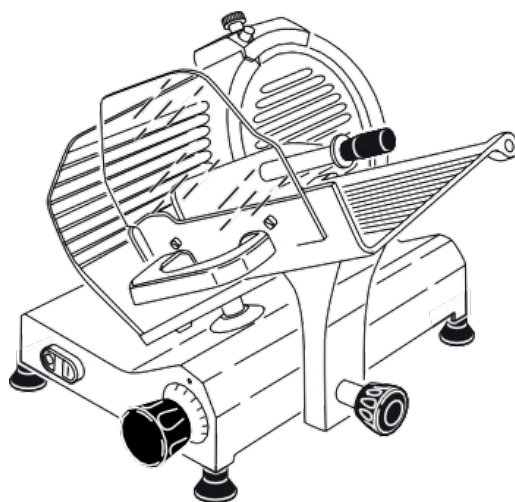
**Algunas fallas pueden ser resueltos por el usuario; otros requieren habilidades técnicas precisas o habilidades especiales, y deben ser realizadas por personal calificado con conocimientos y experiencia reconocida en el ámbito específico de la intervención.**



*No desmonte las piezas internas de la máquina de cortar. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por la manipulación.*

- La siguiente tabla muestra los problemas más comunes que se producen durante el uso de la máquina de cortar y las operaciones necesarias para eliminar las posibles causas.

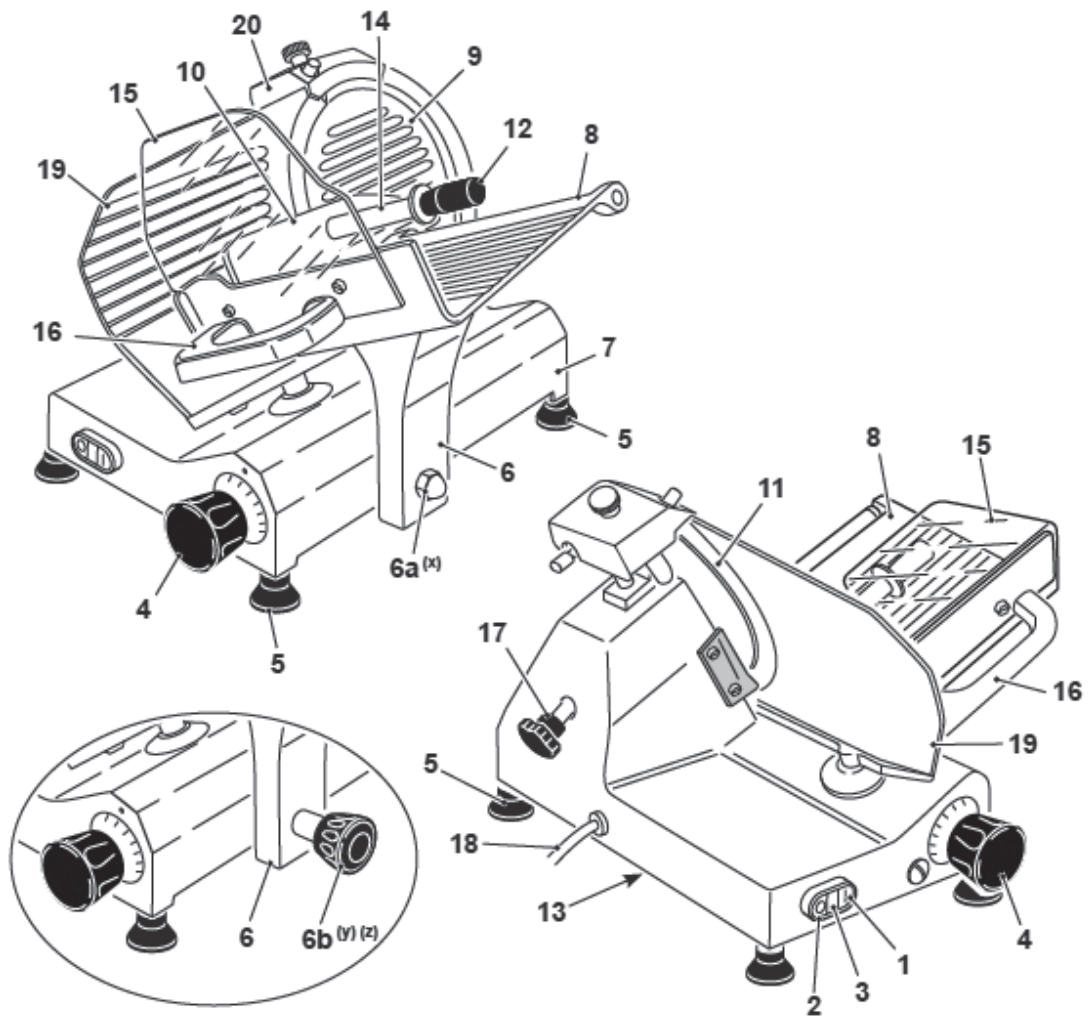
PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIÓN
Presionando el pulsador blanco o verde la máquina no se pone en marcha.	No hay alimentación.	Compruebe que el enchufe esté insertado correctamente.
	Circuito de control eléctrico defectuoso.	Llame a la asistencia técnica.
La máquina no arranca, y se oye un ruido como un zumbido continuo (sólo máquinas con motor trifásico).	El motor está funcionando monofásico.	Presionar inmediatamente el pulsador negro o rojo y encargar a personal cualificado una inspección del cable eléctrico de alimentación y de los circuitos que preceden la máquina.
Presionando el pulsador blanco o verde la máquina se pone en marcha pero no se enciende el indicador luminoso de funcionamiento.	Indicador defectuoso.	No utilice la máquina con luz apagada; llame a la asistencia técnica.
La máquina arranca pero vibra, el motor está muy caliente y hay mal olor.	Motor o transmisión defectuosa.	No utilice la máquina, consultar de inmediato asistencia al cliente.
La máquina bajo carga disminuye o detiene.	Transmisión defectuosa.	Llame a la asistencia técnica.
Resistencia a la cizalladura excesiva del producto.	La cuchilla no está afilada.	Afile la cuchilla.
Las rodajas son desiguales y/o de forma irregular.	La cuchilla no está afilada.	Afile la cuchilla.
	Cuchilla excesivamente gastada.	Llame a la asistencia técnica.
El afilado de la cuchilla no es satisfactorio.	Piedras consumidas.	Reemplace las piedras; llame a la asistencia técnica.
El plato soporte de producto no circula.	Lubricación insuficiente de guías.	Lubrique.
Presionando el pulsador negro o rojo la máquina no se para.	Circuito de control eléctrico defectuoso.	Pare la máquina, desconecte de la red eléctrica y llame a la asistencia técnica.

**ESPECIFICACIONES PRINCIPALES**


MODELO	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
Motor HP	0,30	0,30	0,33	0,50	0,50
Cuchilla ø mm	250	275	300	300 100 CR6	350 100 CR6
Rpm	300	300	300	280	260
Espesor de corte mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Corte útil L x H mm	220 x 190	220 x 220	220 x 210	260 x 220	310 x 260
A mm	290	290	290	410	415
B mm	440	440	440	530	580
C mm	425	440	485	540	585
D mm	620	620	650	770	890
E mm	370	390	440	465	480
Peso Kg	15,5	16,5	19	30	36
Afilador	incorporado	incorporado	incorporado	incorporado	incorporado
Tuerca ciega inamovible	estándar	estándar	estándar	no previsto	no previsto
Bloqueador del plato	a petición	a petición	a petición	estándar	estándar

## ESPECIFICACIONES PRINCIPALES

Fig. 4



- |  |  |
|--|--|
| 1. Pulsador de arranque (blanco o verde) | 11. Cuchilla   |
| 2. Pulsador de parada (negro o rojo)     | 12. Manivela empujador   |
| 3. Indicador luminoso máquina en función | 13. Placa identificación constructor, datos máquina y marcado CE |
| 4. Mando de ajuste espesor loncha        | 14. Alargadera de sujetador de fiambre                           |
| 5. Pata regulable                        | 15. Guardamano plato portaproducto                               |
| 6. Soporte plato                         | 16. Empuñadura plato portaproducto                               |
| 6a. Tuerca ciega inamovible (x)          | 17. Tirante cubrecuchilla  |
| 6b. Mando (y) (z)                        | 18. Cable de alimentación  |
| 7. Bancada                               | 19. Placa calibradora de espesores                               |
| 8. Plato portaproducto                   | 20. Afilador   |
| 9. Cubrecuchilla                         |  |
| 10. Empujador                            |  |

(x) (y) estándar / (z) a petición

## GENERAL WARNINGS

Meaning of warning signs found in booklet:



**DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



**ATTENTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury (and in extreme cases death).



**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor injuries to personnel or damage to equipment. It also alerts the user on incorrect operating modes.

## Safety warnings indispensable before use



Carefully read the warnings contained herein as they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the Gravity slicing machines for food use.

The purpose of this publication, simply defined 'manual' below, is to allow the user, especially to the direct operator to take every measure and to prepare all the necessary human and material resources for a safe and durable use of the. This booklet **MUST** be kept for all the slicer lifetime and in case of need (example: damage tampering even partially its consultation, etc.) the user must ask for a new copy to the manufacturer.

In case of sale of the slicer, deliver to the new owner this manual too.



**The installation must be performed following the instructions of the manufacturer. A wrong installation can cause damages to people, animals or things, in respect of which the manufacturer cannot be considered responsible.**



*Children should not use the device as a toy and should neither clean nor use the equipment.*

*Keep away the children from the device and the power cord.*

*The appliance must be used by adults adequately trained for the purpose who have carefully read the content of this manual.*

- The elements of the packing (plasti bags, expanded polystyrene, etc.) must be kept out of reach of children as they are potential sources of danger.



*The electrical safety of this device is ensured only when it's correctly connected to an efficient grounding installation in accordance with the electrical safety standards in force.*

- It's necessary to verify this fundamental safety requirement and, in case of doubt, ask for an accurate installation safety control by professionally qualified personnel.



The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by lack of installation's grounding.

- Before plugging the appliance make sure that the data on the label correspond to those of the electrical distribution network.
- The plate is on the bottom of the appliance.
- For your safety, it is recommended to power the device through a circuit breaker (DRC) with trip current not exceeding 30 mA.
- In case of incompatibility between the socket and the plug of the appliance have the die-cast wire and plug with another one suitable by an authorized retailer. In case of tampering the manufacturer doesn't answer neither for safety, nor for warranty. Alternatively have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional. The latter, in particular, will also have to ensure that the section of the socket cables is suitable for the power absorbed by the appliance. In general it is not advisable to use adapters, multiple sockets and/or extensions.
- Do not connect the appliance to the electrical power through external timers or remote operating systems.
- The use of any electrical appliance requires the observance of some basic rules. in particular:
  - do not touch the appliance with wet hands
  - do not use the appliance barefoot
  - do not pull the power cord or the appliance itself to remove the plug from the socket
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
  - do not move the appliance when is running.
  - the appliance was not designed to be used under rain and must not be deposited outdoor or in damp places.
- In case of failure and/or malfunction of the appliance, turn it off and don't tamper it.  
For repairs apply only to the manufacturer or to a service center authorized by the same and require the use of genuine spare parts.  
Failure to comply with the above may compromise the security of the device.
- If you decide not to use a device of this type any more, it must be made inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket.  
It is also recommended to make harmless those parts of the equipment which may constitute a danger, especially for children who might use an abandoned appliance for their games.
- To avoid dangerous overheating, it is recommended to extend the power cord to its full length and use the appliance as recommended in "USING THE MACHINE".



**During the functioning, the socket must be easily accessible in the event that becomes necessary to unplug the appliance. Do not place the appliance under a socket so that the wire doesn't interfere with the correct use of the machine.**

- Do not leave the appliance plugged in unnecessarily. Unplug it from the power supply when the device is not used.
- After use, always switch off the unit and remove the plug from the socket.
- After each use, always perform a thorough cleaning of all parts in contact with food, as mentioned under "Cleaning the slicer".
- Do not block the openings, ventilation or heat dissipation slots.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a service center authorized by the manufacturer, as special tools are required.



*Before performing any operation turn off the appliance and disconnect the power plug from the socket.*



**Make sure the power cord does not protrude from the floor to avoid that someone can pull it also inadvertently knocking the appliance.**



**Place the appliance on a horizontal and firm supporting plane, whose surface is not sensitive (eg. Lacquered furniture, tablecloths etc.). Make sure that the appliance is safely supported.**



**Do not place the appliance on or near heat sources.**



*Place the appliance far from sinks and faucets.*



**The blades are sharp; handle with care. Do not use the appliance if the blades are damaged.**



**Never immerse the appliance in water.**



**Do not use the appliance in environments containing explosive, combustible gases or flammable liquids (paints, glues, spray cans, etc.). DANGER OF EXPLOSION AND FIRE.**

- This device is intended for professional use.



**This appliance must be used only for the purpose for which it was designed, that is for slicing food products in respect to the directives and regulations reported in the declaration of conformity.**

**Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer can not be held responsible for any damage caused by improper, erroneous and unreasonable use.**



*Do not remove safety devices and do not alter or remove mechanical and electrical guards.*



**Always use protective scratchproof gloves for cleaning and maintenance.**



**Do not operate the empty appliance.**



**In case of problems with the appliance, contact an authorized service center. Do not attempt to repair the device yourself. Any repair work carried out on the device by unauthorized personnel will void the warranty even if its life had not come to an end.**



**If you have any doubts regarding the contents of the user guide or require additional information, please contact the manufacturer or technical support immediately quoting the clause number of the topic in question.**



**No part of this publication shall be reproduced or transmitted without written permission from the manufacturer.**



**Use of the machine requires great concentration, PAY ATTENTION AT ALL TIMES!**

- Do not wear loose-fitting clothes particularly with open sleeves; where necessary use suitable headgear to cover hair.
- When slicing, do not allow anyone to approach the slicer, especially the blade.
- Do not remove, cover or alter the rating plates fitted to the machine body and ensure their prompt replacement in case of damage.
- Ensure that the product tray, receiving tray, surrounding areas and floor are kept clean and dry at all times.
- Do not use the slicer as a supporting surface or lay any object on it that is extraneous to normal slicing operations.
- Place and remove the goods to be sliced on the sliding plate only with the platter completely retracted (away from the blade) and the cart totally towards the operator.



**DO NOT use slicing accessories that have not been supplied by the slicer manufacturer.**

- Do not damage the blade by cutting hard objects (bones, etc.).
- If the size of the food to be sliced are higher than those indicated under "Working cut" in the table "Technical data", reduce its size to work safely.

## PACKING

## UNPACKING

When taking delivery of the slicer, ensure that the packaging is fully intact; if this is not the case, please advise the courier or local dealer immediately.

In order to remove the slicer from the packaging, please proceed as follows:

- Cut and remove the plastic bands.
- Open the box and take out the instruction booklet.
- Proceed as described hereafter:
  - Remove the protective cardboard covers from inside the box.
  - Lift the machine with great care and place on a solid surface.
  - Remove the plastic bag in which the slicer is wrapped.
  - Check that all components specified in the delivery note and this instruction booklet are present and fully intact.
- Should any faults be noted, such as:
  - dents to the frame or guards;
  - controls that are either not working or broken;
  - missing items or other problems; please advise the courier, manufacturer and service centre immediately.
- Carefully dispose of packaging components (bands, cardboard, polystyrene, polythene bags, etc.) as reported below and in accordance with the standards of the Country of use.

## GUIDE TO THE TREATMENT OF WASTE EQUIPMENT

**This product complied with Directive 2012/19/UE.**

The crossed out wheeled bin symbol on equipment indicates that it must be treated separately from household waste at the end of its working life and therefore taken to a recycling facility for electrical and electronic equipment or handed over to the reseller when purchasing new equipment of the same type.

The user is responsible for consigning the equipment to appropriate collection facilities at the end of its working life or face the penalties provided for by current waste management legislation.

Separate collection for subsequent delivery of waste equipment to environmentally-compatible recycling, treatment and disposal facilities to prevent possible negative impacts on the environment and human health whilst encouraging recycling of the product's components.

For further information regarding the available collection facilities, please contact your local refuse collection service or the shop in which the purchase was made.

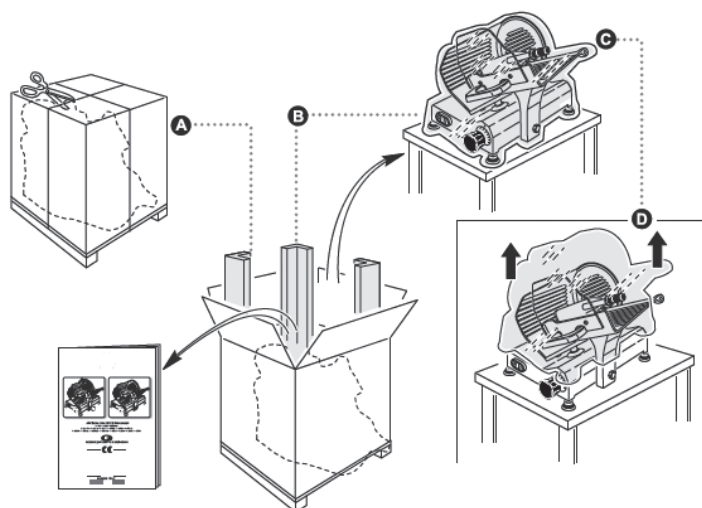
Manufacturers and/or importers fulfil their obligations concerning environmentally-compatible recycling, treatment and disposal either directly or by joining a collective scheme.

The packing components (bands, cardboard, polystyrene, etc.) are products assimilable to the urban solid refusals.



**DO NOT DUMP PACKAGING!  
DISPOSE OF WASTE RESPONSIBLY!**

Fig. 1



## TECHNICAL DESCRIPTION AND INTENDED USE

### GENERAL DESCRIPTION

The slicer is mainly constituted by a footing which supports a circular blade, driven by an electric motor, which has the function of slicing food products and by a carriage sliding on rails which on its turn supports a carriage plate, parallel to the blade.

The slice thickness is adjustable thanks to a gauge plate placed before the blade; This plate, against which rests the product to be cut, can be moved transversely with respect to the blade by a value corresponding to the desired slice thickness.

The product is fed to the machine (towards the gauge plate) by weight (gravity).

All components of the machine are made of aluminum alloy polished and anodically oxidized, stainless steel and plastic material for food use.

The cutting blade is driven by an electric motor and the motion transmission is obtained with a longitudinally grooved belt.

Start and stop are performed with a button provided with auxiliary circuit preventing accidental restarts after an outage.

The machine incorporates (in some versions) a sharpener built for ease of use and safety.

## ENVIRONMENTAL CONDITIONS OF THE MACHINE USE

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

## SLICER CORRECT USE

The slicer is only designed to slice food of the type and within the dimensional limits indicated in this instruction manuals.

### Intended use (sliceable products)

The following products may be sliced:

- All types of cold cuts (raw and cooked ham, bacon).
- Boneless meat (cooked or raw at a temperature of not less than +3°C).
- Bread and cheese (obviously the sliceable type such as Gruyère, Fontina, etc.).

### Unexpected or improper use (NOT sliceable products)

The following products CANNOT be sliced as they are liable to cause serious harm to the user and/or slicer itself:

- Frozen food.
- Deep-frozen food.
- Food with bones (meat and fish).
- Any other type of product specifically excluded product is sliceable but not intended to be eaten.

## ELECTRICAL AND MECHANICAL SAFETY DEVICES

The mechanical safety devices taken are the following:

- A series of aluminium and transparent plastic guards on the product carriage.

The electrical safety devices taken are the following:

- Start/stop button that requires the machine voluntary restart in case of an outage or interruption of the power supply.
- Start up and stop are performed with the button connected to a control auxiliary network that prevents accidental start ups of the appliance after a possible electrical power cut.



*Do not tamper, remove nor bypass, under no circumstances, the safety devices installed on the equipment.*

## RESIDUAL RISKS



*During slicer use, cleaning and maintenance operations, notwithstanding all the possible cautions taken during the design and the construction of the machine, residual risks (cutting) still exist during use or during cleaning or maintenance. Therefore be careful and PAY THE UTMOST ATTENTION to what you are doing. DO NOT use the machine if you are not in perfect psychological and physical conditions.*

**DO NOT ALLOW anyone near the machine when it is in use. ALWAYS wear gloves that can resist cuts or tears when cleaning, lubricating or sharpening the blade.**

Supply voltage: Please see data plate on the machine base.

## INSTALLATION AND PRELIMINARY CHECKS

### INSTALLATION

Place the slicer on a well leveled, smooth, dry and stable plane, suitable to support its weight.

### ELECTRIC CONNECTION

Install the slicer in the immediate vicinity of an outlet to CE standards derived from a system that complies with applicable regulations.

**It is the user's responsibility** to verify the suitability and proper functioning of the electrical system (supply line, outlet, distribution panel, differential thermal magnetic circuit breaker protection, system grounding).

**Before executing the connection** check that the characteristics of the power supply network correspond to those indicated on the nameplate of the slicer.

### CONTROL OF OPERATION AND BLADE ROTATION DIRECTION

(See images and specifications at the end).

- Press the button "I" (1) to start the machine and verify whether the warning light is on (3).
- Check that the blade (11) rotates in the direction indicated by the arrow (counterclockwise looking at the machine from the blade plate side).
- For slicers with three-phase supply: if the blade (11) rotates in the opposite direction, immediately stop the machine pressing the button "0" (2) and require the intervention of qualified personnel to reverse the power cords inside the plug.
- Check the smoothness of the product tray (8) and of the product pusher (10).
- Check the operation and adjustment of the graduated knob (6) and the gauge plate (19).

## COMMANDS DESCRIPTION

### START AND STOP BUTTON

- Press the white and green button (1) to start the blade;
- If the warning light turns on (3) indicates that the machine works correctly;
- Press the black or red button (2) to stop the blade movement.

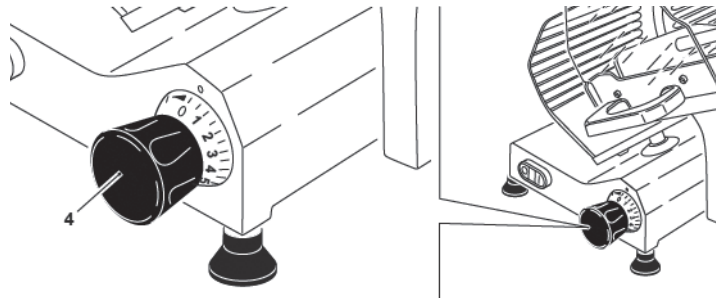
The thickness of the slices is adjustable rotating the knob (4), with graduated scale, anticlockwise.

**Regulation field:** see the "Technical description and intended use conditions".

## USING THE MACHINE

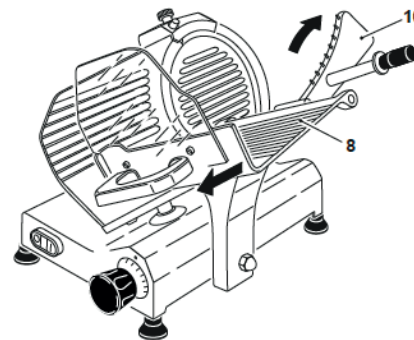
### LOADING THE PRODUCT ON THE TRAY AND SLICING

Fig. 5



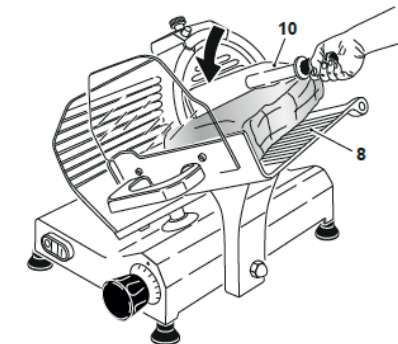
Check that the slice thickness regulation knob (4) is correctly placed on '0'.

Fig. 6



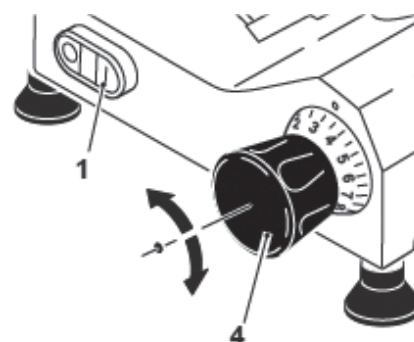
- Draw back the carriage completely (8) (towards the operator) to loading position.
- Lift the product grip (10) by pulling it away by 10 cm from the blade and put it in rest position;

Fig. 7



- Lay the product to be sliced on the carriage (8) against the wall on the operator side;
- Secure by means of the product grip (10) by exerting a slight pressure;

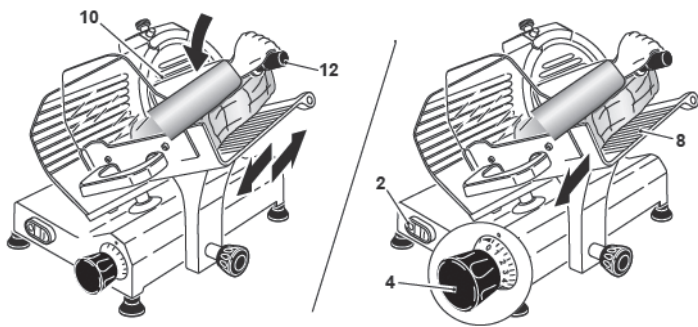
Fig. 8



- Adjust the slice thickness with the knob (4).
- Start the blade by pressing on the white or green button (1);



Fig. 9



- Grip the handle (12) affixed on the plate and start the forward and backward cutting movement. The product travels towards the gauge plate by weight (gravity);
- When the product weight or its dimensions do not provide a satisfactory cut by effect of the gravity use the product grip handle (10);



When finished, return the thickness control knob (4) to '0' and draw the carriage back (8);

- Stop the blade by pressing the black or red button (2).

## SLICER CLEANING



The machines have to be carefully cleaned at least once a day; if it is necessary more frequently. After a shorter or longer period of inactivity clean the slicer before use.



**WARNING: Cutting hazard!**

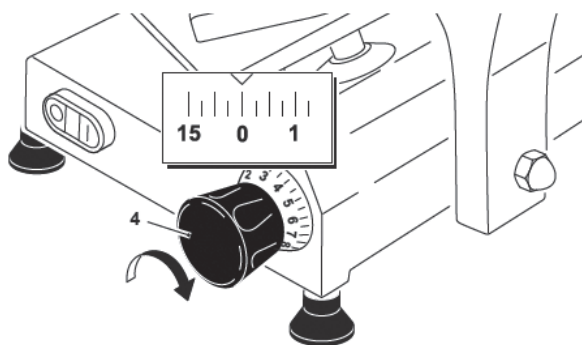
**Use protective cut- and tear-resistant gloves and perform all operations with extreme care.**

**PAY ATTENTION AT ALL TIMES!**

## DISASSEMBLING THE MACHINE FOR CLEANING

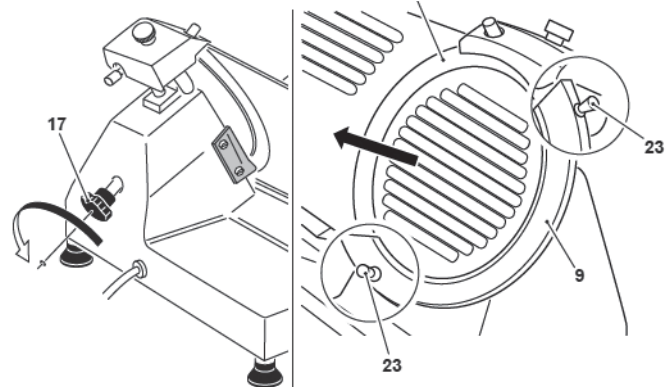
- Disconnect the plug from the mains power supply;

Fig. 10



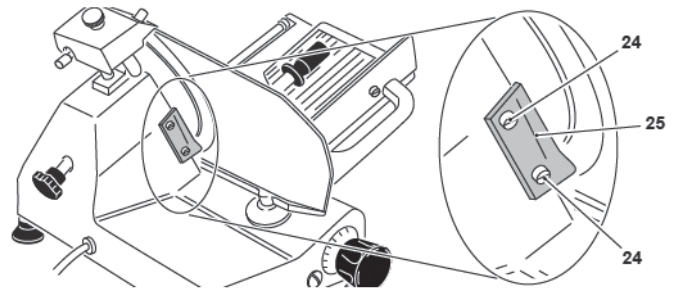
Take to '0' the adjustment knob of the gauge plate (4);

Fig. 11



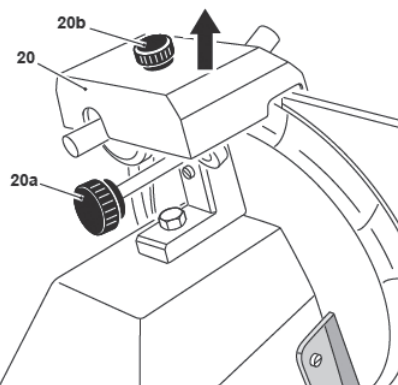
- Remove the various components as described in the following paragraphs;
- Fully unscrew (counterclockwise rotation) the blade guard locking tie rod (17);
- If the blade guard (9) is blocked, press on the rod knob (17) to move it;
- Remove the tie rod (17) and remove the blade guard (9) using only the special lateral knobs (23);

Fig. 12



- Loosen and remove the two screws with knurled head (24);
- Remove the deflector (25).

Fig. 13



- Loosen the knob (20a) and remove the sharpener (20).
- Take the sharpener (20) from the knob (20b) and remove it by lifting it.



For the machine's body and blade cleaning use only a cloth dampened in water or alcohol and a biodegradable frothy dishwasher cleanser at pH 7-8, at a temperature at least of +30°C.

Do not clean the machine ...

... with water or vapor jets or similar methods.

... with corrosive cleansers.

... in the dishwasher.

## BASE CLEANING

After removing all the components as described in the previous pages:

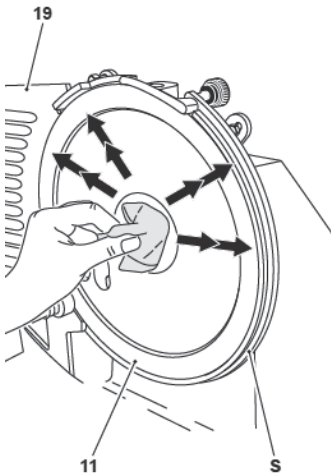
- Clean all the disassembled parts and the machine's body using only hot water (at a temperature at least of 30°C) and biodegradable frothy dishwasher (at pH 7-8).
- Use a soft cloth, spongy and possibly a nylon brush for the sharp zones of the product tray (8) and of the product grip(10).
- Rinse only with hot water and dry with soft and spongy cloths.



*DO NOT clean the machine with water jets, with vapor, similar methods, with corrosive cleaners in the dishwasher.*

## CLEANING THE BLADE

Fig. 14



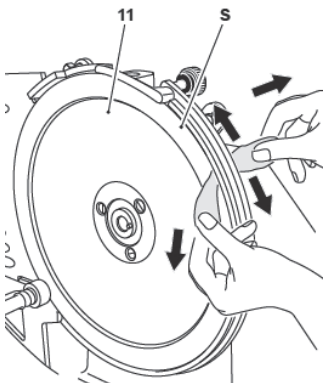
- Press a damp cloth on the blade (11) and rub slowly moving from inside to out (towards the safety ring "S" and towards the gauge plate "19").



*ALWAYS clean the knife (11) with safety ring (S) fitted and the gauge plate (19) close to the blade in the safety position.*

## SAFETY RING CLEANING

Fig. 15



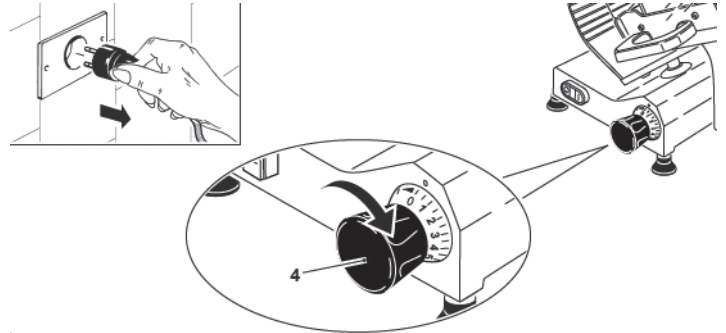
- Damp a cloth in a solution of water and alcohol.
- Place the damp cloth between the safety ring (S) and blade (11)
- Take the two ends of the cloth between your hands and slide it along the safety ring (S).



**Do not use detergents to clean the blade (11).**

## REMOVING THE PRODUCT TRAY WITH TRAY BLOCKER SYSTEM (IN THE VERSIONS WHERE IT'S PROVIDED)

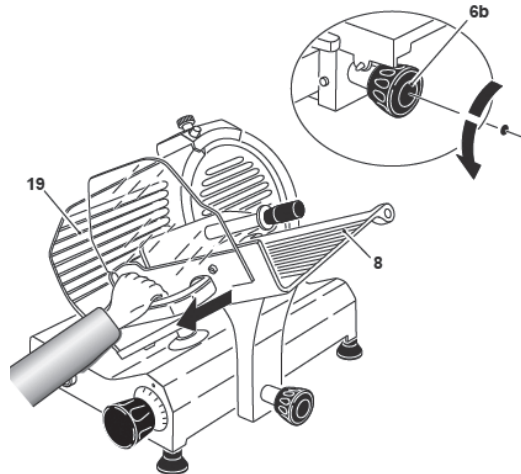
Fig. 16



To remove the product tray (8), work as follows

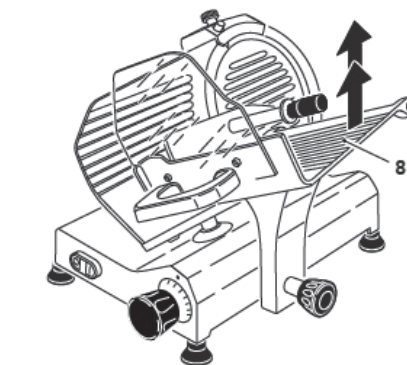
- Rotate on "0" the graduated knob (4).

Fig. 17



- Bring the tray next to the graduated knob.
- Completely unscrew the knob (6b).
- Strongly pull the tray towards the operator until you hear the coupling "click" safety pivot. In this position the gauge plate (19) and the product tray (8) **cannot be moved**.

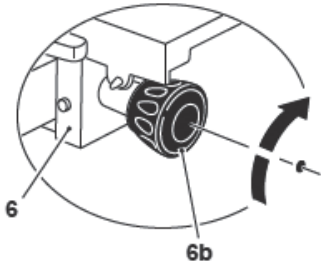
Fig. 18



- Lift the tray (8) and remove it (Figure 18).



**The product tray (8) is particularly heavy, work carefully, possibly with two operators.**



To reassemble it:

- Correctly reposition the tray (8) on the tray support (6).
- Tighten the knob (6b) until you free the tray (8).

## MACHINE REASSEMBLING

Proceed in the opposite direction to what indicated in the previous operations.

## STORE THE SLICER

- When you finish using it, after carefully have cleaned all the components (as described in the previous sections) be sure to bring the graduated knob back to "0".
- Is advised to cover the slicer with a towel to protect it from dust. If it is not intended to use the slicer for some days, store it in a separed and dry place.

## MAINTENANCE

### GENERALITIES

In addition to the above-mentioned cleaning operations, you should also perform routine maintenance in order to guarantee the slicer's operating efficiency over time.

The operator may perform the following maintenance operations:

- **Blade sharpening:** periodically (periodicity and duration depend obviously on the equipment use; working times and processed material type).
- **Lubrication of carriage sliding guides:** weekly.
- **Lubrication of product grip sliding bar:** weekly.
- **Visual check of the power cord and of the gland on the machine's base conditions:** periodically.



*The maintenance operations must be performed always after disconnecting the machine from the power network and, if it's not specifically necessary another position, with the slice thickness regulation knob on '0'.*

The maintenance operations to be entrusted to **personnel authorized by the manufacturer** are the following:

- Blade replacement;
- Sharpener's emery-wheelss replacement;
- Motor belt tension regulation;
- Motor transmission belt replacement;
- Underbase wiring's components replacement;
- Structural parts repair, underbase components repair.

## BLADE SHARPENING

Accurately clean the machine as indicated in the previous paragraphs before proceeding in the operations.



*Sharpening can be performed up to a reduction of 12 mm of the blade's diameter nominal. Over that value IS MANDATORY TO CHANGE THE BLADE entrusting the operation ONLY to personnel authorized by the manufacturer.*

## EXECUTION OF THE SHARPENING

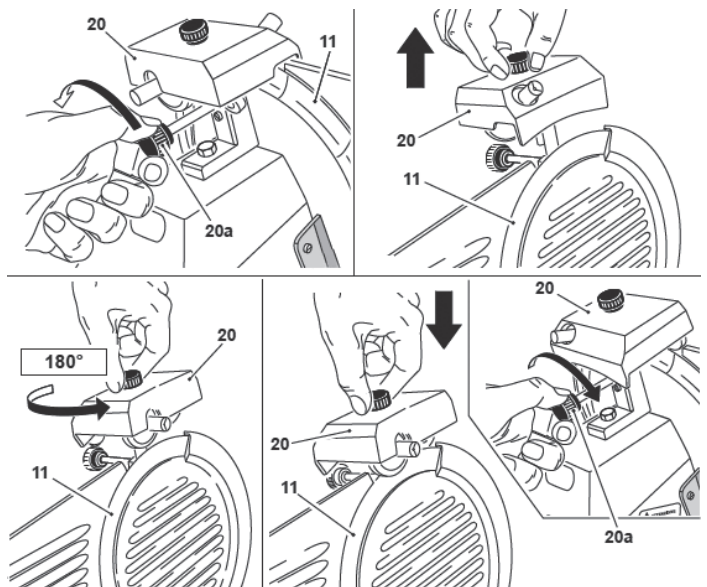
### VERSIONS WITH BUILT-IN SHARPENER



*WARNING: Cutting hazard! Use protective cut- and tear- resistant gloves and perform all operations with extreme care. PAY ATTENTION AT ALL TIMES!*

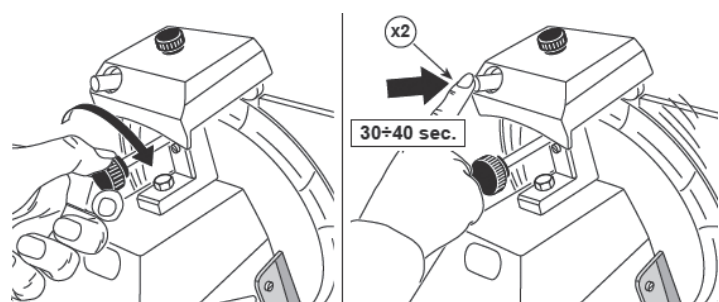
The blade sharpening should be performed periodically, as soon as you feel a decrease in the ability of cutting blade, it should follow the instructions below:

Fig. 20



1. Carefully clean the blade (11) c with denatured alcohol to degrease it after disconnecting the plug from the socket;
2. Loosen the knob (20a), lift and rotate 180° the sharpener (20) and insert the wheels on the slicer's blade. Tighten the knob (20a);

Fig. 21

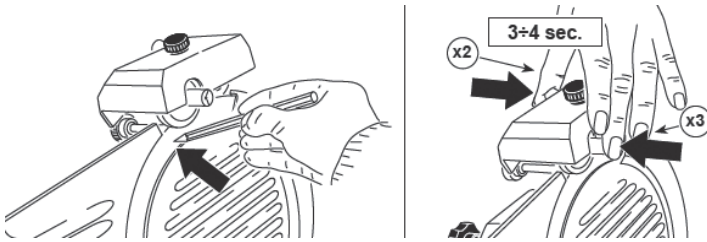


3. Trigger the switch (1) and press the little button (x2);
4. Allow the blade to rotate for about 30 to 40 seconds and then use the switch to stop it checking with a slight shift (using a pencil) to the outside of the blade if the burr is formed.



We recommend to perform this check very carefully as the blade is very sharp.

Fig. 22



5. Ascertained the formation of the burr, trigger the switch again (1) for 3/4 seconds pressing the little buttons at the same time (x2 and x3);



**Do not prolong this operation beyond the few abovementioned seconds to prevent that the blade edge will twist.**

6. After completing sharpening, we advise cleaning the wheels using a small brush soaked in alcohol;
7. After the sharpening operation return the sharpener to its original position.

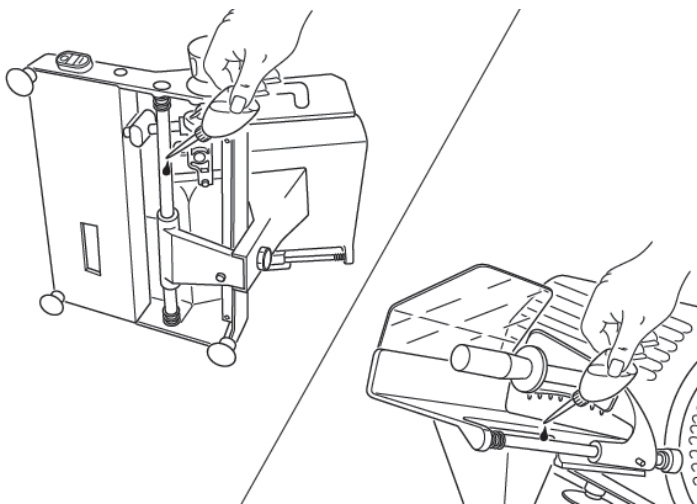
## LUBRICATION

### LUBRICATION OF CARRIAGE SLIDING GUIDES AND PRODUCT HOLDER PLATE (WEEKLY)



**Only use the fitted oil; if you don't have one use vaseline white oil. DO NOT USE VEGETABLE OIL.**

Fig. 23



- Apply a few drops of lubricant on the guide rails and slide the assemblies back and forth 3/4 times;
- Clean where necessary wiping the excess lubricant.

## MOTOR BELT TENSION ADJUSTMENT

When after a given time the slicer has an unusual noise because of the belt (30), proceed as follows:

- Disconnect the plug from the socket.
- Lift the slicer and place it on its side (figure "24").



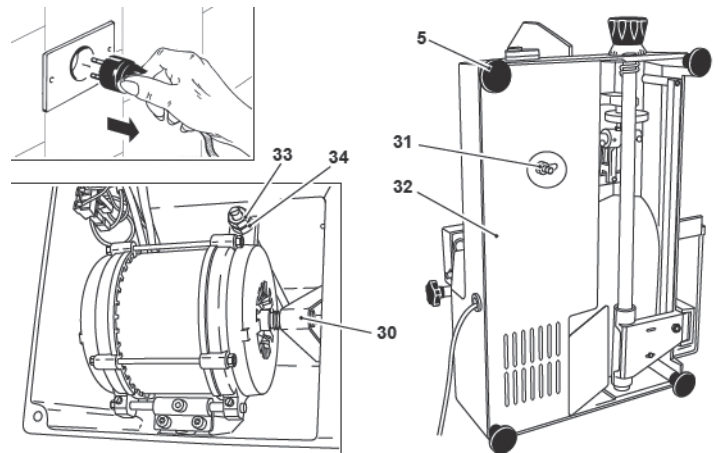
**Make sure that the slicer is stable and can not inadvertently fall.**

- Unscrew the pins (5).
- Loosen the screw (31) and remove the cover (32).
- Loosen the locknut (33). Turn the tensioner (34) until obtaining the optimal tension of the belt (30).
- Tighten the locknut (33).
- Replace the cover (32) with the screw (31) and then replace the pins (5).



**Do not over-tighten the belt. In the rotation, the engine could force and the belt may be damaged.**

Fig. 24



## TAKING THE SLICER OUT OF SERVICE

### CORRECT PROCEDURE

A machine comprises:

- Aluminium-alloy frame.
- Stainless-steel inserts and components.
- Electrical parts and electrical cables.
- Electrical motor
- Plastics, etc.

- When commissioning third parties to perform dismantling and demolition, only businesses authorised to dispose of these materials should be employed.
- When demolishing without outside assistance, sort the various types of material and hand over to authorised businesses for disposal.



**ALWAYS** comply with the current legislation of the country in which the slicer is utilised.



**WARNING: ALWAYS** consult the manufacturer or authorised service staff as regards removal and disposal of the blade (11) so that this can take place in complete safety.



DO NOT ABANDON SCRAPS AS THEY ARE A SERIOUS DANGER FOR PEOPLE, ESPECIALLY CHILDREN, AND ANIMALS.

## TROUBLESHOOTING

- The following information is intended to aid in identifying and correcting defects and faults that may occur during use of the machine.



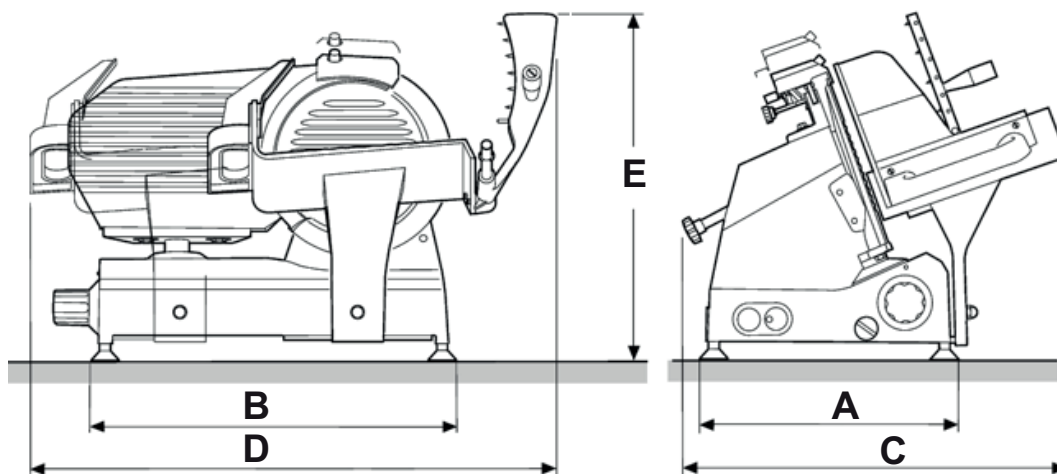
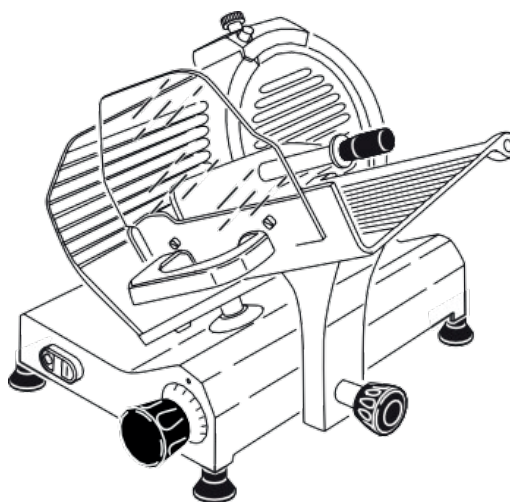
**Some failures can be resolved by the user; others require precise technical skills or special skills, and must be carried out by qualified personnel with recognized expertise and experience in the specific area of intervention.**



*Do not disassemble the internal parts of the slicer. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by tampering.*

- The table below shows the most common problems that occur during the use of the slicer and the operations required to eliminate the possible causes.

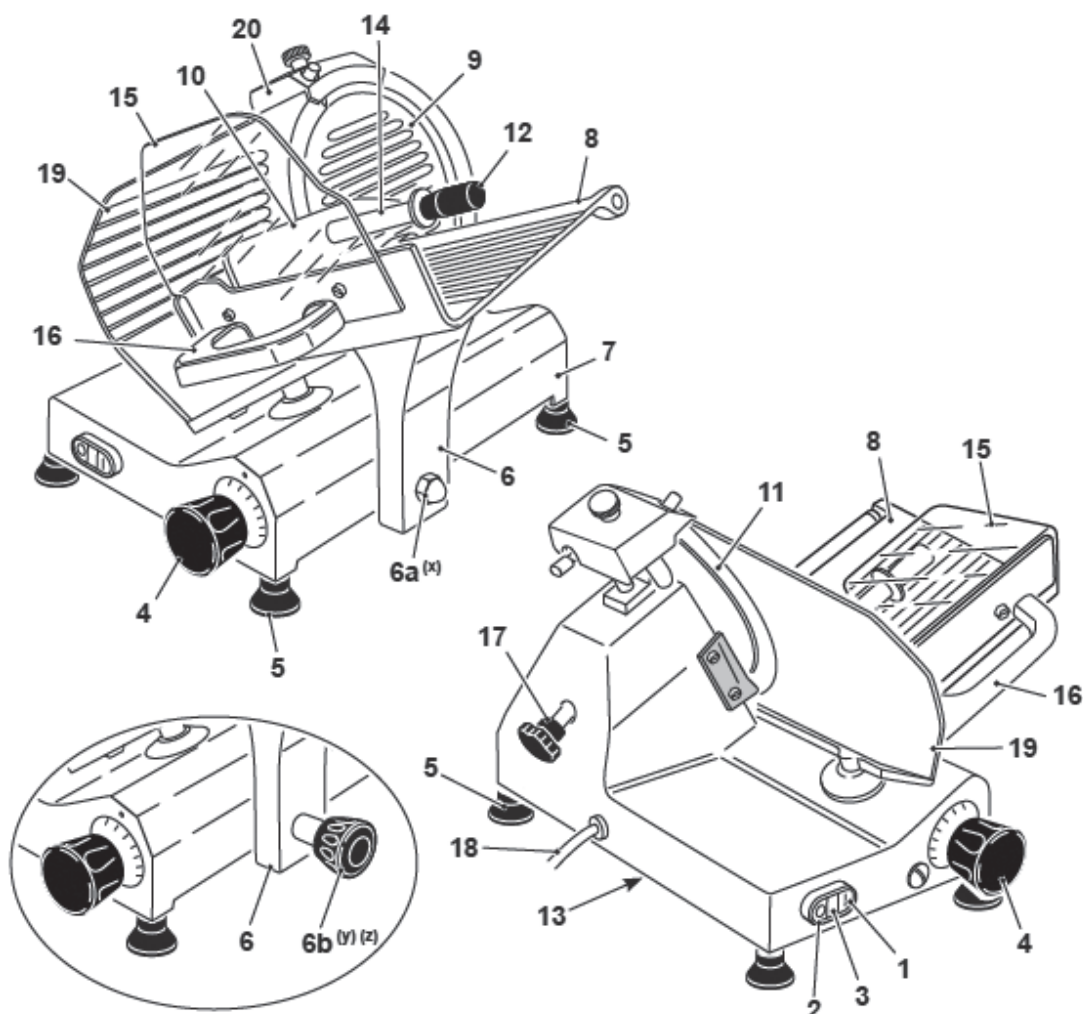
PROBLEM	CAUSES	SOLUTION
Pressing the green or white button the machine will not start.	No power supply.	Check that the plug is properly inserted.
	Defective electrical control circuit.	Call technical assistance.
The machine will not start, and you hear a continuous noise like a buzz (only machines with three-phase motor).	The motor is functioning single- phase.	Immediately press the stop button (red) and have checked the power supply cable and the circuits upstream by qualified personnel.
Pressing the green or white button the machine starts, but will not turn the operation light on.	Defective indicator.	Do not use the machine with light indicator off; consult promptly the customer service.
The machine starts but vibrates, the motor is very hot and there is bad smell.	Defective motor or transmission.	Do not use the machine, consult promptly the customer service.
The machine under load slows or stops.	Defective transmission.	Consult the customer service.
Excessive resistance at cutting of the product.	The blade is blunt.	Sharpen the blade.
The slices are ragged and/or irregularly shaped.	The blade is blunt.	Sharpen the blade.
	Blade excessively worn.	Consult the customer service.
The blade sharpening is unsatisfactory.	Worn stones.	Replace the stones; Call the customer service.
The product tray does not slide.	Insufficient guides lubrication.	Lubricate.
Pressing the black or red button the machine does not stop.	Defective electrical control circuit.	Stop the machine pulling the plug from the network and call customer service.

**MAIN TECHNICAL DATA**


MODEL	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
Motor HP	0,30	0,30	0,33	0,50	0,50
Blade ø mm	250	275	300	300 100 CR6	350 100 CR6
Rpm	300	300	300	280	260
Slice thickness mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Cut L x H mm	220 x 190	220 x 220	220 x 210	260 x 220	310 x 260
A mm	290	290	290	410	415
B mm	440	440	440	530	580
C mm	425	440	485	540	585
D mm	620	620	650	770	890
E mm	370	390	440	465	480
Weight Kg	15,5	16,5	19	30	36
Sharpener	built-in	built-in	built-in	built-in	built-in
Immovable cap nut	standard	standard	standard	not included	not included
Tray blocker	on request	on request	on request	standard	standard

## MAIN TECHNICAL DATA

Fig. 4



- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Startup button (white or green) | 11. Blade  |
| 2. Stop button (black or red)      | 12. Product grip handle  |
| 3. Machine running warning light   | 13. Manufacturer identification plate, machine data and UE marks |
| 4. Slice thickness control knob    | 14. Pusher plate extension                                       |
| 5. Adjustable foot                 | 15. Product tray hand protection                                 |
| 6. Carriage tray support           | 16. Product tray handle  |
| 6a. Immovable cap nut (x)          | 17. Blade plate tie-rod  |
| 6b. Knob (y) (z)                   | 18. Supply cord  |
| 7. Base                            | 19. Gauge plate  |
| 8. Product tray                    | 20. Sharpener  |
| 9. Blade plate                     |  |
| 10. Product grip                   |  |

(x) (y) standard / (z) on request

## ALLGEMEINE HINWEISE

Bedeutung der Warnhinweise in der Broschüre.



**GEFAHR:** Weist auf eine unmittelbare Gefahr hin, deren Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieser Bezeichnung ist auf die extremsten Situationen begrenzt.



**ACHTUNG:** Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen (und im Extremfall zum Tod) führen kann.



**WARNUNG:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann. Es warnt auch den Benutzen über die falschen Betriebsarten hin.

## Sicherheitshinweise vor Verwendung unbedingt notwendig



Aufmerksam die Hinweise durchlesen, die in den vorliegenden Anleitungen enthalten sind, da diese wichtige Angaben zur Sicherheit bei Installation, Nutzung und Wartung der manuellen Schrägschneidemaschinen für Lebensmittel liefern.

Zweck dieser vorliegenden Veröffentlichung, die nachfolgend einfachheitshalber ‚Handbuch‘ genannt wird, ist es dem Nutzer und vor allem dem direkten zu ermöglichen, alle Vorkehrungen zu ergreifen und alle menschlichen sowie materiellen Mittel vorzubereiten für eine sichere und dauerhaft Nutzung der Maschine. Das vorliegende Handbuch MUSS für die gesamte Lebensdauer der Schneidemaschine aufbewahrt werden und bei Bedarf (Beispiel: Beschädigung, die auch nur teilweise eine Konsultation erschwert usw.) muss der Nutzer eine neue Kopie beim Hersteller anfragen.

Bei Abgabe der Schneidemaschine dem neuen Besitzer auch das vorliegende Handbuch mitgeben.



**Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden. Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen, wofür der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.**



*Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug verwenden und sollten das Gerät weder reinigen, noch verwenden.*

*Halten Sie Kinder fern von dem Gerät und dem Netzkabel.*

*Das Gerät darf nur von richtig für den Zweck geschult Erwachsenen verwendet werden, die sorgfältig den Inhalt dieses Handbuch gelesen haben.*

- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Karton Schutz usw.) sollten nicht in Reichweite von Kindern bleiben, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.



*Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es richtig an eine leistungsfähige Erdungsanlage laut aktuellen Normen für elektrische Sicherheit angeschlossen ist.*

- Sie sollten diese grundlegenden Sicherheitsanforderungen prüfen und falls Sie Zweifel haben, erfordern eine genaue Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal.



Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gehalten, die durch Nichtbeachtung der Erdung des Systems verursacht werden.

- Vor dem Anschluss des Geräts sicherstellen, dass die Daten auf dem Typenschild denen des Stromversorgungsnetzes entsprechen.
- Die Platte ist auf der Unterseite des Gerätes.
- Zu Ihrer Sicherheit wird es empfohlen, das Gerät über einen Leistungsschalter (DRC) mit Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA Strom zu versorgen.
- Sollte sich die Steckdose nicht für den Stecker des Geräts eignen, muss das Kabel und der Druckguß-Stecker von Fachpersonal durch einen geeigneten Typ ersetzt werden. Bei Aufbrechen wird der Hersteller weder für die Sicherheit noch für die Garantie Verantwortung übernehmen. Ansonsten die Steckdose mit einer geeigneten Art durch Fachpersonal austauschen lassen. Letzteres wird insbesondere auch dafür sorgen, dass der Querschnitt der Steckerkabel für die von der Einheit aufgenommen Kraft entsprechend ist. Im Allgemeinen ist es nicht ratsam, Adapter, Mehrfachsteckdosen und / oder Erweiterungen zu verwenden.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung nicht über externe Schaltuhr oder Fernbedienungssysteme.
- Die Verwendung eines Elektrogerätes erfordert die Beachtung einiger Grundregeln. Insbesondere:
  - das Gerät nicht mit nassen Händen nicht berühren
  - das Gerät nicht benutzen, wenn Sie barfuß sind
  - ziehen Sie nicht das Netzkabel oder das Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen
  - das Gerät nicht der Verwitterung (Regen, Sonne usw...) aussetzen
  - Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn im Einsatz
  - Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, unter dem Regen verwendet zu werden, und darf nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung gelagert werden.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktionen des Gerätes, es ausschalten und nicht manipulieren. Für die eventuelle Reparatur wenden Sie sich an den Hersteller oder an einen vom selben autorisierten Service-Center und erfordern die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Nichtbeachtung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit beeinträchtigen.
- Wenn Sie beschließen, eine derartige Vorrichtung nicht mehr zu verwenden, muss es außer Betrieb gesetzt werden, indem Sie das Netzkabel nach dem Entfernen der Stecker aus der Steckdose anschneiden. Es wird auch empfohlen, jene Teile harmlos zu machen, die eine Gefahr darstellen, vor allem für Kinder, die ein verlassenes Gerät für ihre Spiele nutzen könnten.
- Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Netzkabel über die gesamte Länge zu entfalten und das Gerät so zu verwenden, wie unter "GEBRAUCH DER MASCHINE" empfohlen.



**Während des Betriebs muss die Steckdose leicht zugänglich sein, falls es notwendig ist, das Gerät zu trennen. Das Gerät nicht unter einer Steckdose stellen, damit das Kabel nicht mit der korrekten Maschinennutzung interferiert.**

- Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingesteckt. Trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile durchführen, wie in der "Reinigung" gezeigt.
- Die Öffnungen, Lüftungsschlitze oder Wärmeabfuhr nicht blockieren.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es von einer vom Hersteller autorisierten Kundendienst ersetzt werden, da Spezialwerkzeug benötigt wird.



*Vor der Durchführung von Reinigung, das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.*



Überprüfen Sie, ob das Netzkabel nicht aus dem Boden ragt, um zu vermeiden, dass jemand auch durch unbeabsichtigtes Berühren die Einheit ziehen kann.



Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und feste Auflagefläche, deren Oberfläche unempfindlich ist (z. B. lackierte Möbel, Tischdecken etc.). Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher steht.



Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen.



*Stellen Sie das Gerät entfernt von Waschbecken und Armaturen.*



Die Messer sind scharf; vorsichtig. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Messer beschädigt sind.



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.



Das Gerät in Umgebungen mit explosiven, brennbaren Gasen oder brennbaren Flüssigkeiten (Farben, Klebstoffen, Spraydosen, etc.) verwenden. **EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR.**

- Dieses Gerät ist für professionellen Gebrauch bestimmt.



Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, wofür es konzipiert wurde, d.h. zum Schneiden von Lebensmitteln unter Beachtung der Richtlinien und Normen in der Konformitätserklärung angegeben.

Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gehalten werden, die durch unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht wurden.



*Entfernen Sie nicht die Schutz und nicht ändern oder umgehen Sie nicht die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen.*



Immer kratzfeste Schutzhandschuhe bei Reinigung und Wartung verwenden.



Die Verwendung des Gerätes leer vermeiden.



Im Falle von Problemen mit dem Gerät, wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturarbeiten am Gerät durch nicht autorisierte Personen erlöschen den Garantieanspruch, auch wenn sein Leben nicht zu Ende ist.



Bei Zweifeln bezüglich des Inhaltes des Bedienungshandbuchs oder zwecks Klarstellungen unverzüglich den Hersteller oder den vertraglichen Kundendienst kontaktieren und dabei die Nummer des Kapitels angeben, das von Interesse ist.



Der auch nur teilweise Nachdruck oder der Vertrieb des vorliegenden Handbuchs ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.



Bei der Benutzung der Maschine konzentriert bleiben und sich nicht ablenken lassen!

- Keine weite Kleidung oder solche mit offenen Ärmeln tragen; falls notwendig, eine geeignete Haube zum Verdecken der Haare benutzen.
- Während des Schneidens niemand in die Nähe der Aufschnittmaschine lassen, insbesondere in die Nähe des Messers.
- Nicht die Schilder an der Maschine entfernen, verdecken oder ändern; im Falle von Beschädigung derselben diese umgehend austauschen.
- Den Auflagebereich des aufgeschnittenen Produktes, den Bereich um die Aufschnittmaschine und den Fußboden um den Bediener immer sauber und trocken halten.
- Die Aufschnittmaschine nicht als Ablage benutzen und keine fremden Gegenstände ablegen, die nicht zum Schneidbetrieb gehören.
- Platzen und entfernen Sie die zu schneidenden Waren auf die Gleitplatte, nur wenn diese vollständig ausgefahren (vom Messer weg) völlig zum Bediener.



**KEIN Schneidzubehör verwenden, das nicht vom Hersteller der Aufschnittmaschine geliefert wurde.**

- Das Messer nicht durch Schneiden von harten Teilen (Knochen usw.) beschädigen.
- Wenn die Größe des zu schneidenden Lebensmittels höher als die in den "Arbeitsgröße" unter der Tabelle "Technische Daten" sind, verkleinern Sie es, um sicher zu arbeiten.

## VERPACKUNG

### ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Bei der Auslieferung ist die Unversehrtheit der Verpackung zu prüfen. Sollten Beschädigungen vorliegen ist sofort die Speditionsfirma oder der zuständige Bezirksvertreter zu benachrichtigen.

Beim Herausnehmen der Maschine aus der Verpackung ist wie folgt vorzugehen:

- Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen.
- Den Karton öffnen und das Bedienungshandbuch herausnehmen.
- Vorgehen wie nachstehend beschrieben.
  - Die Schutzabdeckungen (aus Pappe) im Inneren des Kartons herausnehmen.
  - Sorgfältig die Maschine anheben und auf einer festen Unterlage absetzen.
  - Den um die Aufschnittmaschine angebrachten transparenten Beutel entfernen. Das Vorhandensein und die Unversehrtheit aller in dem Frachtdokument und in dem vorliegenden Bedienungshandbuch angegebenen Teile prüfen.

- Wenn Anomalien festgestellt werden, wie z.B.:
  - beschädigungen an Struktur oder Verkleidung;
  - nicht funktionierende oder defekte Bedienungen;
  - ehrende Teile oder andere; umgehend den Spediteur, den Hersteller und den technischen Kundendienst benachrichtigen.
- Die Verpackungselemente entsorgen (Bänder, Karton, Polystyrol, Polyäthylensäckchen usw.) entsprechend nachfolgender Anleitung und unter Beachtung der Bestimmungen des Nutzungslandes.

## HINWEISE ZUR BEHANDLUNG NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

### Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2012/19/UE.

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss, und zwar in einem für elektrische und elektronische Geräte vorgesehenen Entsorgungszentrum, der es wird bei Erwerb eines neuen und gleichwertigen Geräte dem Verkäufer zurückgegeben.

Der Benutzer ist verantwortlich für die Übergabe des Gerätes nach Ablauf der Lebensdauer an eine entsprechende Sammeleinrichtung, unter Androhung von Strafe nach der Gesetzgebung über Mülltrennung. Die geeignete Mülltrennung zwecks anschließender Weiterleitung des stillgelegten Gerätes an das Recycling, an Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Materialien des Produktes. Zwecks detaillierter Informationen betreffend die verfügbaren Sammelsysteme ist sich an die örtliche Abfallentsorgung zu wenden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

Die Hersteller und/oder Importeure kommen ihrer Verantwortung für ein umweltgerechtes Recycling, die Behandlung und Entsorgung, sei es direkt wie auch unter Mitwirkung an einem Sammelsystem nach.

Die Verpackungskomponenten (Bänder, Karton, Polyäthylen usw.) sind Produkte ähnlich wie Hausmüll.


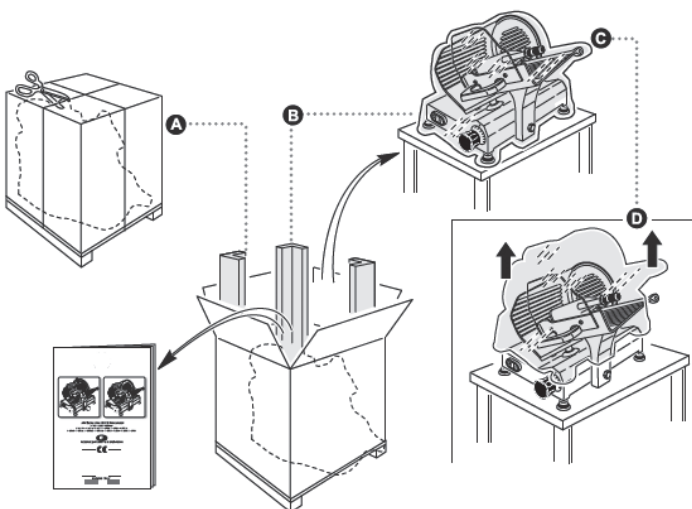
 **DAS VERPACKUNGSMATERIAL DARF NICHT WIEDERRECHTLICH WEGGEWORFEN WERDEN!**

Abb. 1



## TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORGESEHENE BETRIEBSBEDINGUNGEN

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einem Untergestell auf dem ein Rundmesser in Schräglage montiert ist, das durch einen Elektromotor angetrieben wird und die Aufgabe hat, Lebensmittel in Scheiben zu schneiden, sowie aus einem auf Führungen laufenden Schlitten, an dem parallel zur Schneidekante des Messers eine Schneidegutablage angebracht ist. Die Scheibenstärke wird mittels einer Dickenmesserplatte vor dem Messer reguliert. Diese Platte, auf der das Schneidegut liegt, kann quer zum Messer um die jeweils gewünschte Scheibenstärke verschoben werden.

Der Vorschub des Schneideguts (in Richtung der Dickenmesserplatte) erfolgt durch Eigengewicht (Schwere). Alle Maschinenteile sind aus blanker, eloxierter Alulegierung, aus Edelstahl und aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff. Das Messer wird durch einen Elektromotor betrieben und der Antrieb erfolgt über einen Riemen mit Längsgrillen.

Das An- und Abschalten erfolgt durch eine Taste, die mit dem Hilfssteuerkreis verbunden ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass sich die Maschine nach einem eventuellen Stromausfall willkürlich wieder einschaltet.

Die Maschine verfügt (bei einigen Modellen) über einen internen Schleifapparat, der eine einfache Handhabung und eine höchstmögliche Sicherheit gewährleistet.

### UMGEBUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER MASCHINE

- Temperatur ..... von -5 °C bis + 40 °C
- Relative Feuchtigkeit...max 95%

### KORREKTE BENUTZUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Die Aufschnittmaschine ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln vom Typ und von Abmessungen bestimmt, wie sie in dem vorliegenden Bedienungshandbuch angegeben sind.

#### Verwendungszweck (schneidbare Produkte)

Die Produkte, die geschnitten werden können, sind folgende:

- Alle Typen von Wurst (gekocht, roh, geräuchert)
- Fleisch ohne Knochen (gegart oder roh mit einer Temperatur von nicht unter +3°C).
- Brot und Käse (natürlich Schnittkäse wie Schweizer, Butterkäse usw.).

#### Unerwartete oder unsachgemäße Verwendung (NICHT schneidbare Produkte)

Die NICHT zu schneidenden Produkte, weil sie den Bediener verletzen und die Aufschnittmaschine beschädigen könnten, sind:

- Gefrorene Lebensmittelprodukte.
- Tiefgekühlte Lebensmittelprodukte.
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch).
- Obst und Gemüse aller Art.
- Jedes andere Produkt schneidbarer Art, aber nicht als Lebensmittel bestimmt.

## MECHANISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Es wurden folgende mechanischen Sicherheitsvorrichtungen installiert:

- Eine Reihe von Schutzvorrichtungen aus Aluminium und durchsichtigem Kunststoff auf der Schneidegutablage.

Es wurden folgende elektrischen Sicherheitsvorrichtungen installiert:

- Einschalten der Maschine mit einer Ein/Aus-Taste, die ein bewusstes Wiedereinschalten nach einem Stromausfall notwendig macht.
- Das An- und Abschalten erfolgt durch eine Taste, die mit dem Hilfssteuerkreis verbunden ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass sich die Maschine nach einem eventuellen Stromausfall willkürlich wieder einschaltet.



*Niemals die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen aufbrechen, entfernen oder umgehen.*

## RESTRIKTIKEN



*Während des Gebrauchs und während der Reinigung und Wartung der Aufschnittmaschine, trotz der Bemühungen in der Entwicklung und Konstruktion, gibt es noch die Möglichkeit von Schäden (Schnittrisiko), denen Sie ausgesetzt werden, wenn Sie nicht mit GROSSE AUFMERKSAMKEIT arbeiten. LASSEN SIE SICH NICHT DAVON ABLENKEN!*

*Verwenden Sie NICHT die Aufschnittmaschine, wenn NICHT in einwandfreien physikalischen Bedingungen ist und erlauben Sie niemandem, sich während des Gebrauchs zu nähern; beim Reinigen, Schmieren oder Schärfen des Messers immer schnittfeste Handschuhe nutzen.*

Versorgungsspannung: Siehe Datenschild auf Maschinengestell.

## INBETRIEBNAHME UND VORKONTROLLEN

### AUFSTELLEN DER MASCHINE

Die Maschine muss auf eine ebene, glatte, trockene und belastungsfähige Fläche gestellt werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine ist in unmittelbarer Nähe einer CE-Norm-Steckdose einer normgerechten elektrischen Anlage aufzustellen.

**Es ist Aufgabe des Benutzers** die Eignung und den korrekten Betrieb der elektrischen Anlage (Versorgungsleitung, Steckdose, Verteilerdose, magnetothermischer Fehlerstromschutzschalter, Erdung) zu überprüfen.

**Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine** ist sicherzustellen, dass das Stromnetz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

## BETRIEBSKONTROLLE UND DREHRICHTUNG DES MESSERS

(Siehe Bilder und technische Daten am Ende).

- Die Taste "I" (1) drücken, um die Maschine zu starten und auf das Einschalten der Betriebs- Kontrollleuchte (3) achten.
- Kontrollieren, dass sich das Messer (11) in Pfeilrichtung bewegt (entgegen den Uhrzeigersinn von der Seite der Messerabdeckung aus gesehen).
- Aufschnittmaschine: wenn das Messer (11) sich in die entgegengesetzte Richtung dreht, stoppen Sie sie sofort durch Drücken der Taste "0" (2) und fordern Sie die Hilfe von Fachpersonal, um die Stromkabel im Stecker zu invertieren.
- Die Gleitfähigkeit der Schneide- gutauflage (8) und des Schneide- gutandrückers prüfen (10).
- Überprüfen Sie die Funktion und Regulation des Drehknopfs der Dickenmesserplatte (19).

## BEDIENUNGSBESCHREIBUNG

### EIN- UND AUSSCHALT-TASTE

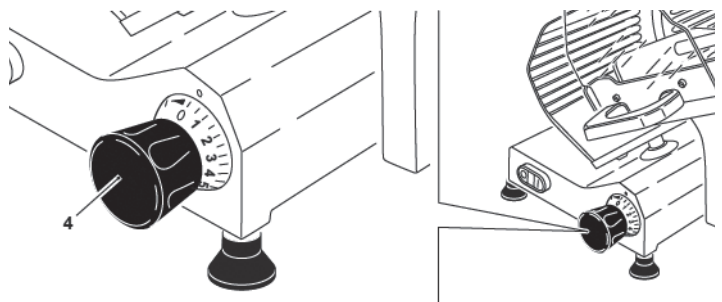
- Um das Messer in Betrieb zu setzen ist die weiße oder grüne (1) Taste zu drücken;
- Das grüne Leuchtsignal (3) zeigt den korrekten Betrieb der Maschine an;
- Um das Messer anzuhalten ist die rote oder schwarze Taste (2) zu drücken. Die Dicke der Scheiben wird durch Drehen des Drehknopfes (4) entgegen den Uhrzeigersinn eingestellt.

**Einstellbereich:** siehe Kapitel "Technische Beschreibung und vorgesehene Betriebsbedingungen".

## GEBRAUCH DER MASCHINE

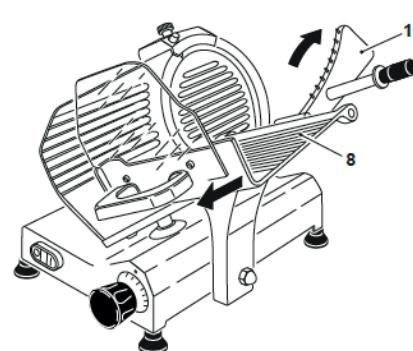
### EINLEGEN DES SCHNEIDEGUTS UND SCHNITT

Abb. 5



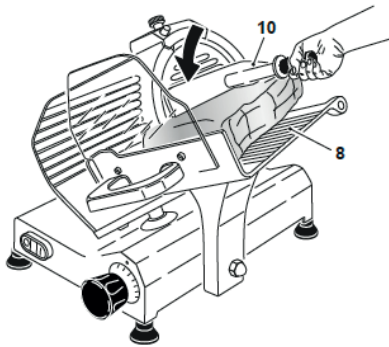
**Nach Beendigung des Schneidevorganges ist der Regulierknopf (4) wieder auf '0' zu drehen und der Schneideschlitten zurückzuführen;**

Abb. 6



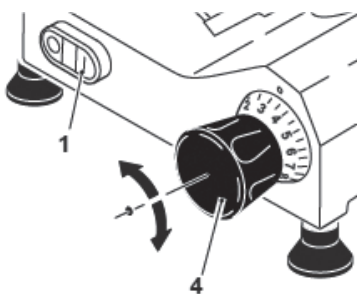
- Den Schneideschlitten (8) vollkommen (in Richtung des Benutzers) in die Einlegeposition zurückführen;
- Den Schneidegutandrücker (10) um 10 cm vom Messer entfernt anheben und in die Ruhestellung bringen;

Abb. 7



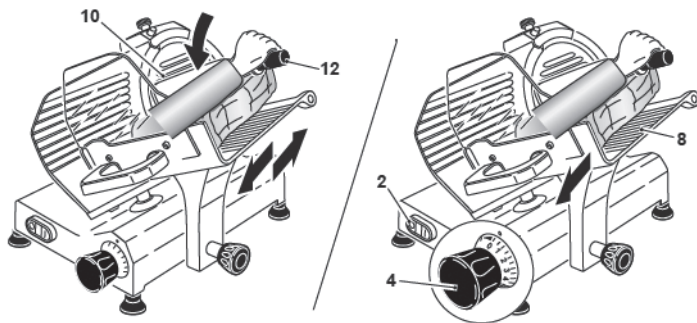
- Das Schneidegut in die Auflage (8) an der dem Benutzer zugewandten Wand einlegen;
- Mit dem Schneidegutandrücker (10) festhalten und dabei leicht andrücken;

Abb. 8



- Mit dem Griff (4) die Scheibendicke einstellen. Das Messer durch die weiss oder grüne taste (1) in Betrieb setzen;

Abb. 9



- Den an der Auflagefläche des Schlittens befestigte Griff (12) ergreifen und die wechselnde Schneidbewegung ausführen. Der Vorschub des Schneideguts in Richtung der Dickenmesserplatte erfolgt durch Eigengewicht (Schwere);
- Wenn das Gewicht oder die Größe des Schneideguts nicht mehr für einen zufriedenstellenden Schnitt durch das Eigengewicht ausreicht, ist die Grifffläche des Schneidegutandrückers (10) zu verwenden;



Nach Beendigung des Schneidvorganges ist der Regulierknopf (4) wieder auf "0" zu drehen und der Schneideschlitten zurückzufahren (8);

- Um das Messer anzuhalten ist die schwarz oder rote Taste (2) zu drücken.

## REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE



Die Maschinen müssen wenigstens einmal täglich, bei Bedarf auch öfter, gereinigt werden. Nach einem mehr oder weniger langen Stillstand die Schneidemaschine vor der Nutzung reinigen.

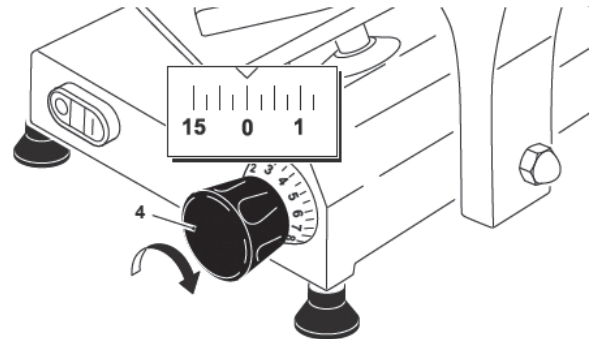


**ACHTUNG: Gefahr von Schnittverletzungen! Bitte schnitt- und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen. SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!**

## AUSEINANDERNEHMEN DER ZU REINIGENDEN MASCHINE

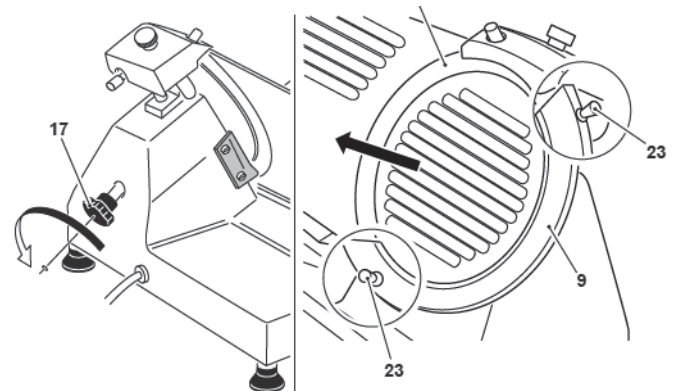
- Das Versorgungskabel aus dem Stromnetz ziehen;

Abb. 10



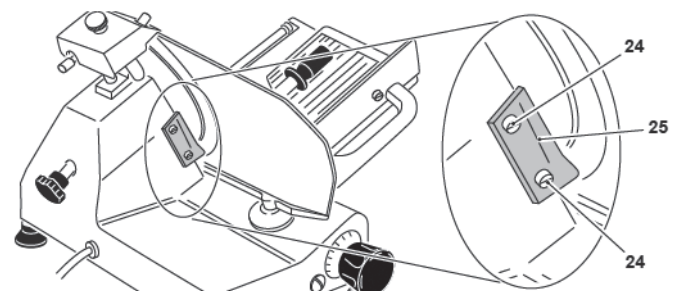
Den Drehknopf (4) für die Einstellung der Dickenmesserplatte auf "0" stellen;

Abb. 11



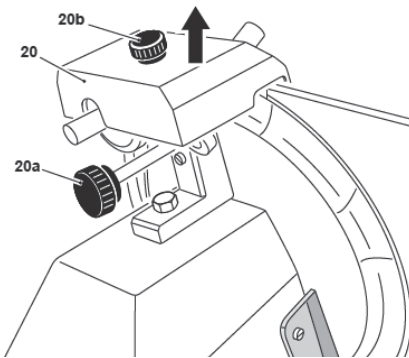
- Die Einzelteile wie in den nachfolgenden Kapiteln beschrieben entfernen;
- Die Verschraubung des Zugstabs der Messerabdeckung (17) vollkommen lösen (entgegen den Uhrzeigersinn);
- Sollte die Messerabdeckung (9) blockiert sein, diese durch einen leichten Druck auf den Zugstab (17) wieder frei machen;
- Den Zugstab (17) herausziehen und die Messerabdeckung (9) abnehmen; dabei sind ausschließlich die beiden seitlichen Drehknöpfe (23) zu verwenden;

Abb. 12



- Die beiden Rädelschrauben der Befestigung (24) lösen und abnehmen;
- Die Scheibenführung (25) abnehmen.

Abb. 13



- Den Kugelgriff (20a) lösen und den Schleifstein (20) entfernen.
- Den Schleifstein (20) vom Kugelgriff (20b) nehmen und durch Anheben entfernen.



Für die Reinigung des Maschinengehäuses und des Messers ist ein Tuch zu verwenden, das in Wasser und biologisch abbaubarem, schäumendem Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert von 7-8 und einer Temperatur nicht unter +30°C getaucht wurde.

Die Maschine darf nicht ...

... mit Wasser- oder Dampfstrahl oder ähnlichen Methoden gereinigt werden.

... Mit ätzenden Spülmitteln.

... in der Spülmaschine.

## REINIGUNG DES GESTELLS

Nachdem man wie in den vorherigen Seiten beschrieben die Komponenten entfernt hat:

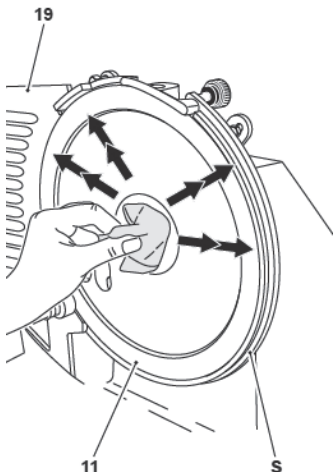
- Alle ausgebauten Teile sowie den Maschinenkörper ausschließlich mit warmem Wasser reinigen (mit einer Mindesttemperatur von 30°C) sowie mit einem biologisch abbaubaren Geschirrspülmittel (mit pH 7-8).
- Einen weichen, saugenden Lappen und eventuell eine Nylonbürste für die Tablettecken (8) und der Schneidgutandrücker (10) verwenden.
- Nur mit warmem Wasser abwaschen und mit weichen, saugenden Lappen abtrocknen.



Die Maschine NICHT mit Wasserstrahlen, Dampf oder ähnlichen Methoden reinigen sowie mit korrosiven Reinigungsmitteln in der Spülmaschine.

## REINIGUNG DES MESSERS

Abb. 14



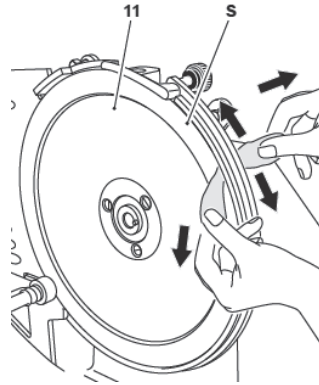
- Mit einem feuchten Tuch auf das Messer (11) drücken und langsam mit Bewegungen von innen nach aussen abwischen (In Richtung der Sicherheitsring „S“ und in Richtung der Dickenmesserplatte „19“).



Die Reinigung des Messers (11) IMMER mit dem Sicherheitsring montiert (S) und der Dickenmesserplatte (19) an diesem in der Sicherheitsposition vornehmen.

## REINIGUNG DER SICHERHEITSRING

Abb. 15



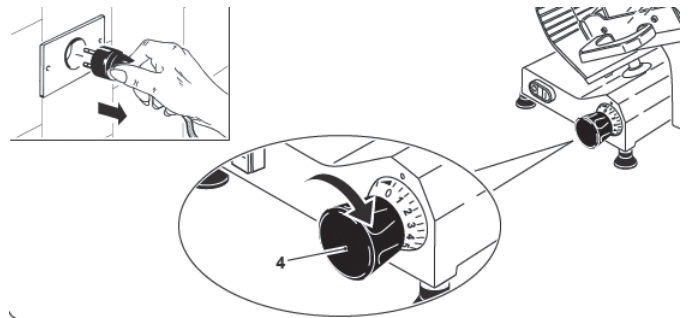
- Ein Tuch mit einer Lösung aus Wasser und Alkohol befeuchten.
- Das feuchte Tuch zwischen Sicherheitsring (S) und das Messer (11) schieben.
- Beide Enden des Tuches mit den Händen greifen und an der Sicherheitsring (S) entlang ziehen.



Zum Säubern des Messers (11) kein Reinigungsmittel verwenden.

## ENTFERNUNG DES PRODUKTHALTETELLERS MIT TABLETTHALTER (IN DEN VORGESEHENEN MODELLEN)

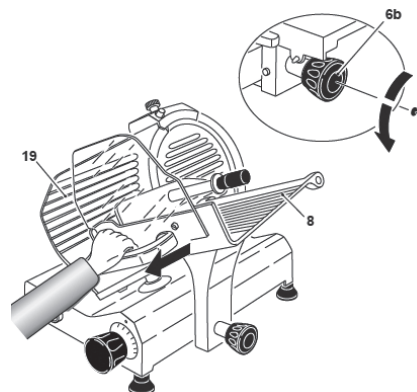
Abb. 16



Um den Produkthalteteller (8) zu entfernen, folgendermaßen vorgehen:

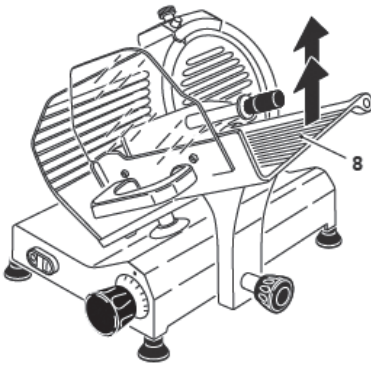
- Den Skalengriff (4) auf „0“ drehen.

Abb. 17



- Den Produkthalteteller in die Nähe des Skalengriffs bringen.
- Den Griff (6 b) vollständig abschrauben.
- Kräftig den Produkthalteteller zum Bediener ziehen, bis man ein „Klick“ des Einrastens des Sicherheitsstifts hört. In dieser Position können die Platte Dickenmesser (19) sowie der gleitende Produkthalteteller (8) nicht verschoben werden.

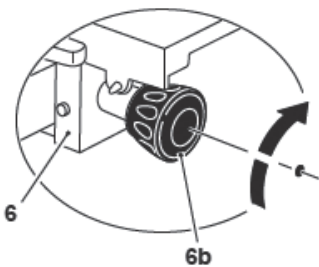
Abb. 18



- Den Produkthalteteller (8) anheben und entfernen (Abbildung 18).



Der Produkthalteteller (8) ist sehr schwer, Vorsicht walten lassen und vielleicht zu zweit entfernen.



Zum Wiedereinbau:

- Den Produkthalteteller (8) erneut auf den Tellerhalter (6) positionieren.
- Den Griff (6b) soweit festschrauben, bis sich der gleitende Produkthalteteller (8) löst.

## DER ZUSAMMENBAU DER MASCHINE

Handel Sie in umgekehrter Reihenfolge als für die oben erwähnten Operationen.

## SCHNEIDEMASCHINE ZURÜCKSTELLEN

- Nach der Nutzung und nach der sorgfältigen Reinigung aller Komponenten (wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben) sicherstellen, dass man den Skalengriff wieder auf "0" gestellt hat.
  - Man empfiehlt die Schneidemaschine zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abzudecken.
- Wenn man die Schneidemaschine für einige Tage nicht benutzt, sie an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahren.

## WARTUNG

### ALLGEMEINES

Ausser den in den vorstehenden Kapiteln beschriebenen Reinigungsarbeiten müssen regelmässige Wartungsarbeiten erfolgen, um die Leistungsfähigkeit der Aufschnittmaschine auf Dauer zu garantieren. **Die dem Bediener übertragenen Wartungsarbeiten sind:**

- **Schleifen des Messers:** regelmässig (Regelmässigkeit und Dauer hängen natürlich vom Gebrauch der Maschine, der Betriebsdauer und den geschnittenen Produkten ab).
- **Abschmieren der Schlittenführungen:** wöchentlich.
- **Abschmieren des Gleitstabs des Schneidegutandrückers:** wöchentlich.
- **Kontrolle des Anschlusskabels und der Kabelhülse am Maschinengehäuse:** regelmässig.



Die Wartungsarbeiten sind immer an Maschinen durchzuführen, die nicht unter Spannung stehen und, soweit nicht anders angegeben, mit dem Drehknopf der Scheibenstärkeeinstellung auf '0'.

Folgende Wartungsarbeiten können **nur von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller dazu ermächtigt wurden:**

- Austausch des Messers;
- Austausch der Schleifscheiben des Schleifapparates;
- Einstellen der Spannung des Motortreibriemens;
- Austausch des Motortreibriemens;
- Austausch der Komponenten der elektrischen Anlage im Untergestell;
- Reparatur von strukturellen Teilen, Reparatur an den Komponenten des Untergestells.

## SCHLEIFEN DES MESSERS

Bevor mit dem Schleifen begonnen wird ist die Maschine wie in den vorhergehenden Kapiteln beschrieben zu reinigen.



Das Messer kann höchstens bis zu einer Verringerung um 12 mm des Nennwerts des Messerdurchmessers geschliffen werden. Sollte dieser Wert unterschritten werden ist es **VORSCHRIFT DAS MESSER AUSZUTAUSCHEN**; dies muss ausschließlich von Personen vorgenommen werden, die vom Hersteller dazu ermächtigt wurden.

## AUSFÜHRUNG DER SCHLEIFUNG

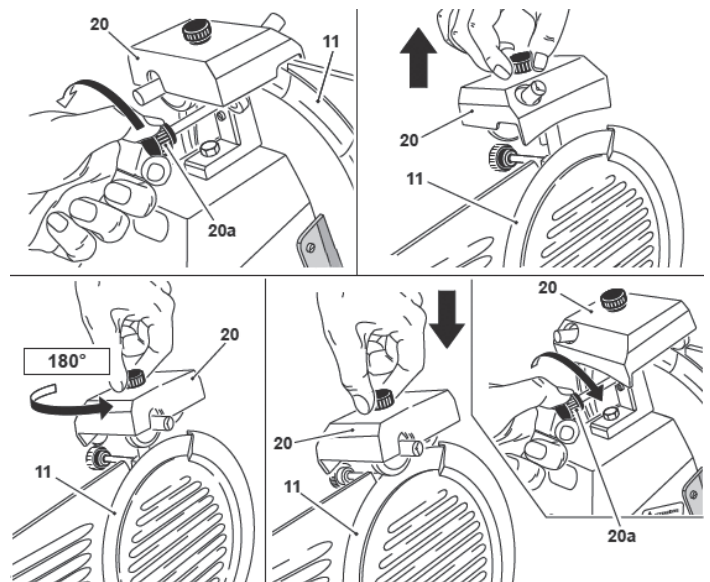
### MODELLE MIT INTEGRIERTEM SCHLEIFAPPARAT



**ACHTUNG:** Gefahr von Schnittverletzungen! Bitte schnitt- und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen. **SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!**

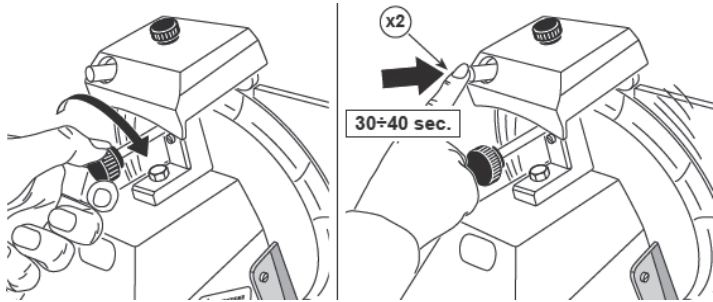
Für das Schleifen des Messers, das regelmäßig und sobald ein Nachlassen der Schneideleistung bemerkt wird vorgenommen werden muss, sind folgenden Anweisungen zu beachten:

Abb. 20



1. Nachdem das Stromkabel aus der Steckdose gezogen wurde, das Messer (11) gründlich mit denaturiertem Alkohol entfetten;
2. Den Drehknopf (20a), lösen, den Schleifapparat (20) um 180° drehen und die Schleifscheiben auf das Messer der Schneidemaschine aufsetzen. Den Drehknopf wieder festschrauben (20a);

Abb. 21

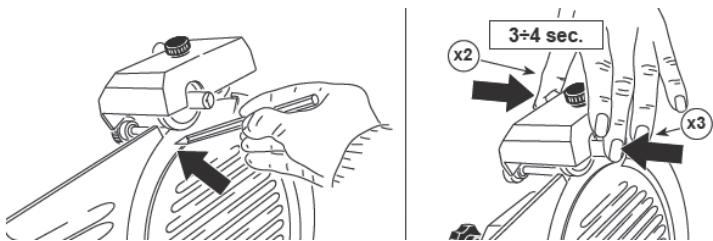


3. Den Schalter (1) betätigen und die Taste (x2) drücken;
4. Das Messer etwa 30-40 Sekunden lang laufen lassen und es danach mit dem Schalter (1) ausschalten; dabei mit Hilfe eines Bleistiftes prüfen, ob sich an der Außenseite des Messers ein leichter Grat gebildet hat;



Führen Sie diese Kontrolle mit extremer Vorsicht durch, da es sich um ein extrem scharfes Teil handelt.

Abb. 22



5. Alst die Gratbildung sichergestellt, erneut den Schalter (1) eine dreiviertel Sekunde lang betätigen und dabei gleichzeitig die Tasten (x2-x3) drücken;



Dieser Vorganges darf nicht länger als die oben angegebenen Sekunden dauern, damit eine Beschädigung in Form einer Verdrehung des Schneide des Messers verhindert wird.

6. Nach Beendigung des Schleifvorganges ist es ratsam die Schleifscheiben mit einer mit Alkohol getränkten Bürste abzubürsten;
7. Nach Abschluss der gesamten Schleifung ist der Schleifapparat wieder in seine Ausgangsposition zurück zu bringen.

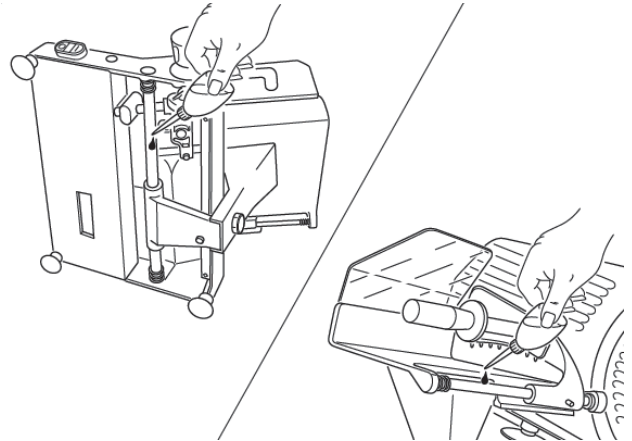
## ABSCHMIEREN

### GLEITFÜHRUNGEN DES SCHLITTS UND GLEITSTANGE DES SCHNEIDEGUTANDRÜCKERS (WÖCHENTLICH)



Es ist ausschließlich das zur Ausstattung gehörende Schmieröl zu verwenden; sollte es nicht vorrätig sein, ist weißes Vaselineöl einzusetzen. ES DARF KEIN PFLANZENÖL EINGESETZT WERDEN.

Abb. 23



- Eine kleine Menge Öl auf den Gleitstab träufeln und die Gruppe 3-4 Mal vor und zurückgleiten lassen;
- Etwaige Ölüberschüsse entfernen.

## EINSTELLEN DER SPANNUNG DES MOTORTREIBRIEMENS

Sollte die Maschine nach einer gewissen Zeit ungewöhnliche Geräusche erzeugen, die auf den Einlauf des Motortriebriemens (30) zurück zu führen sind, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Heben Sie die Aufschnittmaschine und legen Sie sie auf der Seite (Abbildung "24").



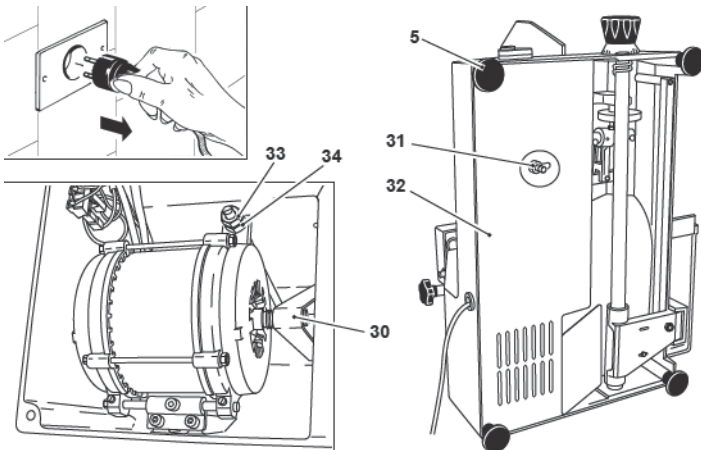
Stellen Sie sicher, dass die Aufschnittmaschine stabil ist und nicht versehentlich fallen könnte.

- Schrauben Sie die Füße (5) ab.
- Lösen Sie die Schraube (31) und entfernen Sie den Deckel (32).
- Die Gegenmutter (33) lösen. Die Mutter (34) solange drehen, bis man eine optimale Spannung des Riemens (30) erhält.
- Die Gegenmutter (33) anziehen.
- Setzen Sie den Deckel (32) mit der Schraube (31) und dann stellen Sie wieder die Füße (5) ein.



Den Riemen nicht zu fest spannen. In der Motordrehkraft kann die Gurt beschädigt werden.

Abb. 24



## AUSSERBETRIEBNAHME DER AUFSCHNITTMASCHINE

### DIE KORREKTE VORGEHENSWEISE

Die Maschinen bestehen aus:

- Struktur aus Aluminiumlegierung.
- Einsätzen und Verschiedenem aus rostfreiem Stahl.
- Elektroteile und elektrischen Leitungen.
- Elektromotor.
- Kunststoffmaterialien usw.

- Wenn der Abbau und die Verschrottung durch Dritte erfolgen, sich ausschliesslich an Firmen wenden, welche die Genehmigung zur Entsorgung solcher Materialien haben.
- Wir die Verschrottung selbst durchgeführt, müssen die Materialien nach Art

getrennt und dann die entsprechenden Firmen zur Entsorgung beauftragt werden.



Sich **IMMER** an die gültigen Vorschriften des jeweiligen Landes halten.



**ACHTUNG: IMMER den Hersteller oder das von diesem beauftragte Kundendienstpersonal zum Entfernen des Messers (11) und dessen Entsorgung kontaktieren, damit dies ohne Gefahr entsorgt werden kann.**



**ABLAGERUNG VON ABFÄLLEN EINE ERNSTE GEFÄHRDUNG FÜR PERSONEN, BESONDERS KINDER UND TIERE.**

## FEHLERBEHEBUNG

- Die folgenden Informationen dienen der Identifizierung und Korrektur von Defekten und Fehlern, die während der Benutzung der Maschine auftreten können.



**Einige Fehler können durch den Benutzer gelöst werden; andere erfordern präzise technische oder besondere Fähigkeiten, und müssen von qualifiziertem Personal mit anerkannter Kompetenz und Erfahrung in dem spezifischen Bereich der Intervention durchgeführt werden.**

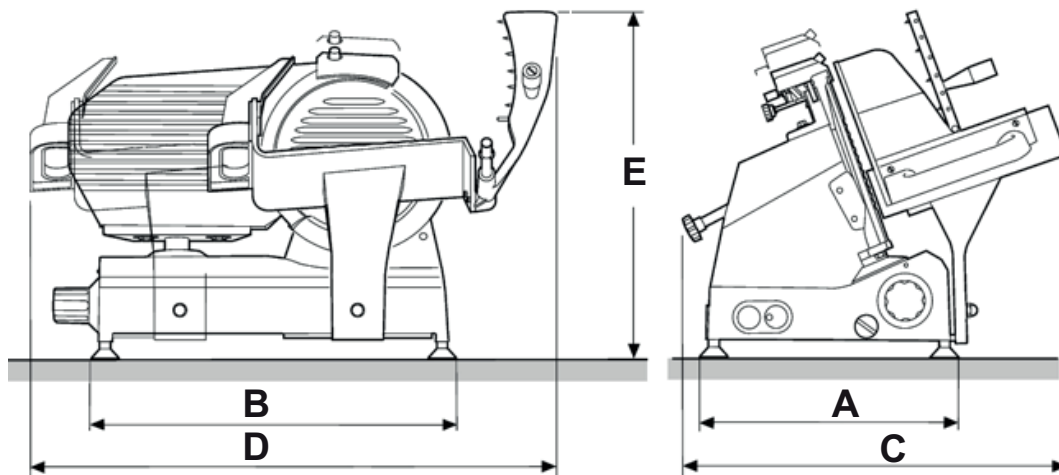
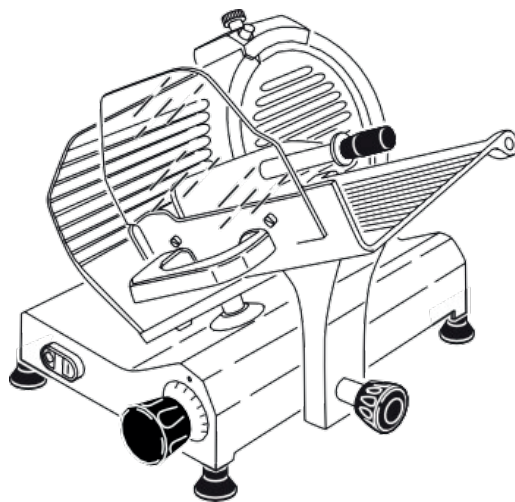


*Die inneren Teile der Schneidemaschine nicht zerlegen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Manipulation verursacht werden.*

- Die nachstehende Tabelle zeigt die Probleme, die während der Verwendung der Aufschnittmaschine auftreten und die Operationen, die erforderlich sind, um die möglichen Ursachen zu beseitigen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Drücken der weiss oder grünen taste schaltet sich die maschine nicht ein.	Fehlende Stromversorgung.	Prüfen, dass der Stecker richtig eingesteckt wurde.
	Störung am Steuerstromkreis.	Den Kundendienst benachrichtigen.
Die Maschine läuft nicht an und es ist ein anhaltender Summton zu hören (nur bei Maschinen mit Drehstrommotor).	Der Motor läuft einphasig.	Sofort die schwarz oder rote Taste drücken und von Fachtechnikern das Stromversorgungskabel und die vorgeschalteten Stromnetze prüfen lassen.
Beim Drücken der weiss oder grünen Taste schaltet sich die Maschine zwar ein, aber die Betriebslampe leuchtet nicht auf.	Anzeige ist fehlerhaft.	Die Maschine nicht mit aus geschalteter Leucht anzeige benutzen; Kundendienst benachrichtigen.
Die Maschine schaltet sich ein, aber sie vibriert, der Motor überhitzt sich und erzeugt einen unangenehmen Geruch.	Motor und Getriebe gestört.	Die Maschine nicht benutzen und den Kundendienst benachrichtigen.
Unter Belastung verlangsamt sich die Maschine oder sie bleibt stehen.	Getriebe gestört.	Den Kundendienst benachrichtigen.
Übermäßiger Schnittwiderstand des Schneidegutes.	Das Messer ist nicht geschliffen.	Die Messer schleifen.
Die Scheiben sind ausgefranst und/oder haben eine unregelmässige Form.	Das Messer ist nicht geschliffen.	Die Messer schleifen.
	Das Messer ist übermäßig abgenutzt.	Den Kundendienst benachrichtigen.
Das Schleifen des Messers ist unbefriedigend.	Schleifscheiben sind verbraucht.	Die Schleifscheiben ersetzen; den Kundendienst benachrichtigen.
Die Schneidegutauflage gleitet nicht gut.	Ungenügende Abschmierung der Schlittenführungen.	Abschmieren.
Beim Drücken der schwarz oder roten Taste schaltet sich die Maschine nicht aus.	Störung am Steuerstromkreis.	Die Maschine durch Herausziehen des Steckers ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

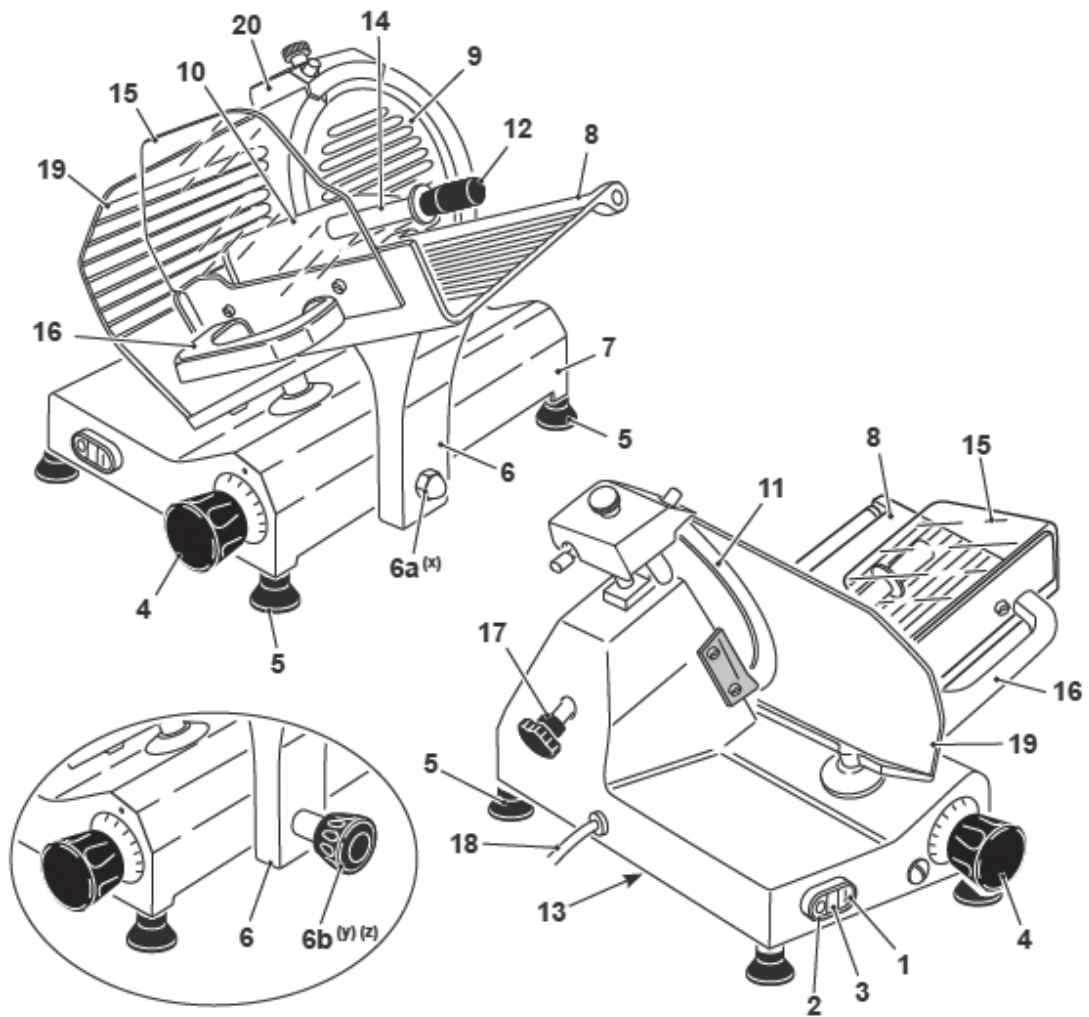


**WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN**


MODELL	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
Motor HP	0,30	0,30	0,33	0,50	0,50
Messer ø mm	250	275	300	300 100 CR6	350 100 CR6
Rpm	300	300	300	280	260
Schnitt-stärke mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Nutzbarer Schnitt L x H mm	220 x 190	220 x 220	220 x 210	260 x 220	310 x 260
A mm	290	290	290	410	415
B mm	440	440	440	530	580
C mm	425	440	485	540	585
D mm	620	620	650	770	890
E mm	370	390	440	465	480
Gewicht Kg	15,5	16,5	19	30	36
Schleif-apparat	integr.	integr.	integr.	integr.	integr.
Nicht abnehmbare Hutmutter	standard	standard	standard	nicht vorgesehen	nicht vorgesehen
Tabletthalter	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	standard	standard

**WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN**

Abb. 4



- |   |   |
|---|---|
| 1. Einschalttaste (weiss oder grün)             | 11. Messer  |
| 2. Ausschalttaste (schwarz oder rot)            | 12. Schneidegutandrückergriff   |
| 3. Anzeigelampe Maschine im Betrieb             | 13. Typenschild mit kenndaten des herstellers und<br>der maschine, sowie CE-zeichen |
| 4. Drehknopf zur einstellung der scheibenstärke | 14. Verlängerung der warenpress   |
| 5. Regulierbarer standfuss                      | 15. Handschutz für schneidegutauflage   |
| 6. Halter für schneidegut                       | 16. Schneidegutauflegegriff   |
| 6a. Nicht abnehmbare Hutmutter (x)              | 17. Zugstab der Messerabdeckung   |
| 6b. Drehknopf (y) (z)                           | 18. Stromversorgungskabel   |
| 7. Untergestell                                 | 19. Dickenmesserplatte  |
| 8. Schneidegutauflage                           | 20. Schleifapparat  |
| 9. Messerabdeckung                              |   |
| 10. Schneidegutandrücker                        |   |

(x) (y) serienmäßig / (z) auf Anfrage

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de panneaux d'avertissement, dans la brochure :



**DANGER** : Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



**ATTENTION** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



**AVERTISSEMENT** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, peut entraîner des blessures mineures au personnel ou des dommages matériels. Il avertit également l'utilisateur les modes de fonctionnement incorrect.

## Consignes de sécurité indispensable avant utilisation



Lire attentivement les mises en garde contenues dans ces instructions car elles fournissent des consignes importantes sur la sécurité concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de trancheuses par gravité à usage alimentaire.

La présente publication, dénommée ci-après 'manuel', a pour but de permettre aux utilisateurs, notamment l'utilisateur direct, de prévoir toutes les ressources humaines et matérielles nécessaires et de prendre toutes les mesures appropriées pour une utilisation sécurisée et durable des appareils. Le présent manuel DOIT être conservé pendant toute la durée de vie de la trancheuse ; l'utilisateur est tenu d'en demander une nouvelle copie au fabricant en cas de détérioration ou autre cause pouvant compromettre, ne serait-ce que partiellement, sa consultation.

En cas de vente de la trancheuse, remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.



**L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou des biens pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.**



*Les enfants ne devraient pas utiliser l'appareil comme un jouet et doit ni propre ni utiliser l'équipement.*

*Tenir les enfants éloignés l'unité et le cordon d'alimentation.*

*L'appareil doit être utilisé par des adultes et de formation adéquate afin qui a lu attentivement le contenu de ce manuel.*

- Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, protections en carton, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants comme des sources potentielles de danger.



*La sécurité de cet appareil ne est assurée que quand il est correctement connecté à une mise à la terre de système efficace comme spécifié par les normes de sécurité électrique en vigueur.*

- Vous devriez vérifier cette condition de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle précis de la plante par du personnel qualifié.



Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par le manque de mise à la terre de l'installation.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la plaque signalétique correspondent à celles du réseau de distribution d'électricité.
- La plaque est sur le fond de l'appareil.
- Pour votre sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil à travers un disjoncteur (RDC) avec courant de déclenchement ne excédant pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire appel à un revendeur autorisé pour remplacer le câble et la fiche, moulés sous pression, par un câble et une fiche du type approprié. En cas de modification intempestive, le fabricant décline toute responsabilité concernant la sécurité et la garantie. Autrement, faire appel à un professionnel qualifié pour remplacer la prise par une autre du type approprié. Celui-ci, en particulier, devra également veiller à ce que la section de câbles de la prise est adapté à la puissance absorbée par l'appareil. En général, il ne est pas conseillé d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou extensions.
- Ne pas connecter l'appareil à l'alimentation via minuterie externe ou des systèmes de contrôle à distance.
- L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de quelques règles de base. En particulier :
  - ne toucher pas l'appareil avec les mains mouillées
  - ne utilisez pas l'appareil aux pieds nus
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même de retirer la fiche de la prise
  - ne laisser pas l'appareil exposé aux éléments (pluie, soleil, etc.)
  - Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation.
  - L'appareil ne est pas conçu pour être utilisé sous la pluie et ne doit pas être stocké à l'extérieur ou dans des endroits humides.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, éteindre et ne pas toucher. Pour les réparations se appliquent seulement au fabricant ou à un centre de service agréé par le même et nécessitent l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décidez de ne pas utiliser un dispositif de ce type, il doit être rendu inopérant en coupant le cordon d'alimentation après avoir retiré la fiche de la prise.

Il est également recommandé de faire inoffensives les parties de l'appareil qui peut constituer un danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser un appareil abandonné pour leurs jeux.

- Pour éviter une surchauffe dangereuse, il est recommandé d'étirer le cordon d'alimentation sur toute sa longueur et utiliser l'appareil comme recommandé dans "UTILISATION DE LA MACHINE".



**Pendant le fonctionnement, la prise doit être facilement accessible au cas où il est nécessaire de débrancher l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous une prise de courant pour éviter que le câble n'entrave l'utilisation correcte de la machine.**

- Ne laissez pas l'appareil branché. Débranchez-le de l'alimentation lorsque l'appareil ne est pas utilisé.
- Après utilisation, éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec de la nourriture, tel que rapporté dans le "Nettoyage".
- Ne pas bloquer les ouvertures ou orifices de ventilation ou de dissipation de chaleur.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires.



*Avant d'effectuer toute opération, éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.*



**Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas de la chaussée pour éviter que quelqu'un le peut tirer, même par inadvertance, frappant l'unité.**



**Placez l'appareil sur une surface d'appui horizontale et ferme, dont la surface ne est pas sensible (ex. mobilier laqué, nappes etc.). Assurez-vous que l'unité repose en toute sécurité.**



**No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor.**



*Placez l'appareil loin d'éviers et robinets.*



**Les lames sont tranchantes ; Manipuler avec précaution. Ne pas utiliser l'appareil si les lames sont endommagées.**



**Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.**



**Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements contenant des explosifs, gaz inflammables ou liquides inflammables (peintures, colles, aérosols, etc.). DANGER D'EXPLOSION ET INCENDIE.**

- Cet appareil est conçu pour usage professionnel.



**Cet appareil doit être utilisé seulement dans le but pour lequel il a été conçu, ce est pour trancher des produits alimentaires à l'égard des directives et des normes dans la déclaration de conformité.**

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.



*Ne pas enlever les protections et pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques.*



**Toujours utiliser des gants de protection anti-rayures pour le nettoyage et l'entretien.**



**Ne pas faire fonctionner de l'appareil à vide.**



**En cas de problèmes avec l'appareil, contacter les centres de service autorisés. Ne essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les travaux de réparation effectués sur l'appareil par des personnes non autorisées, annuler votre garantie, même si sa vie ne était pas venu à sa fin.**



**En cas de doutes sur le contenu du manuel d'instructions ou pour tout éclaircissement contacter immédiatement le fabricant ou le service d'assistance technique autorisé en mentionnant le numéro du paragraphe de l'argument qui vous intéresse.**



**La reproduction ou la diffusion même partielle du document présent est strictement interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.**



**Utiliser la machine avec la plus grande concentration, NE PAS détourner l'attention !**

- Ne pas porter de vêtements flottants ou avec les manches ouvertes ; s'il le faut utiliser un couvre-chef de protection pour ramasser les cheveux.
- Ne permettre à personne de s'approcher de la trancheuse et spécialement de la lame au cours de l'opération de coupe.
- Ne pas enlever, couvrir ni modifier les plaques d'identification placées sur le corps de la machine et, au cas où elles seraient altérées, remplacer immédiatement lesdites plaques.
- La surface d'appui du produit tranché, la zone autour de la trancheuse et le sol où travaille l'opérateur doivent toujours être propres et secs.
- Ne pas utiliser la trancheuse comme plan d'appui et n'y appuyer aucun objet inutile aux opérations de coupe ordinaires.
- Placez et enlevez les marchandises à trancher sur la sovrappiatto coulisant seulement avec le plat complètement rentré (loin de la lame), le chariot totalement vers l'opérateur.



**NE PAS utiliser d'accessoires pour la coupe autres que ceux fournis par le fabricant de la trancheuse.**

- Ne pas endommager la lame en coupant des parties dures (os, etc.).
- Si la taille de la nourriture à trancher sont plus élevés que ceux indiqués à la rubrique "coupe de travail" dans le tableau "Spécifications", réduisant sa taille pour travailler en toute sécurité.

## EMBALLAGE

### OVERTURE DE L'EMBALLAGE

Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intègre ; dans le cas contraire, informer immédiatement le transporteur ou l'agent de zone.

Pour sortir la trancheuse de l'emballage procéder comme ci-après :

- Couper ou enlever les feuillards en plastique.
- Ouvrir la boîte et sortir le manuel d'instructions.
- Procéder selon les instructions suivantes :
  - Enlever les protections (en carton) à l'intérieur de la boîte.
  - Soulever la machine avec précaution et poser la trancheuse sur un plan d'appui très solide.
  - Enlever le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse. Contrôler si tous les composants indiqués sur le bordereau d'expédition et dans le présent manuel d'instructions sont présents et intacts.
- En présence d'anomalies telles que :
  - structure ou carters bosselés ;
  - commandes ne marchant pas ou cassées ;
  - pièces manquantes ou autres ; avertir en temps utile le transporteur, le fabricant et le service d'assistance technique.
- Éliminer les composants de l'emballage (feuillards, carton, polystyrène, sachets en polyéthylène, etc.) comme indiqué ci-après et en conformité avec les normes du pays d'utilisation.

## INSTRUCTION POUR LE TRAITEMENT EN FIN D'UTILISATION

### Ce produit est conforme à la Directive 2012/19/UE.

Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareil indique que le produit, en fin de vie utile, ne doit pas être traité avec les déchets ménagers, mais il doit être apporté dans un centre de tri sélectif pour les appareils électriques et électroniques ou bien remis au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin d'utilisation aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par les lois en vigueur sur les déchets.

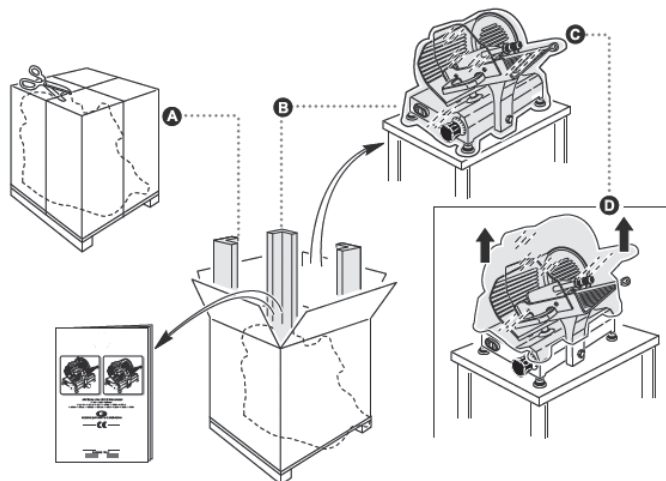
La collecte sélective appropriée et ensuite l'acheminement de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement permettent ainsi d'éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé des personnes et facilitent le recyclage des matériaux composant le produit. Pour tout renseignement complémentaire concernant les centres de collecte de déchets disponibles, adressez-vous au service local d'élimination des déchets, ou au magasin où vous avez acheté l'appareil. Les fabricants et/ou les importateurs sont considérés responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination dans le respect de l'environnement que ce soit directement ou en s'affiliant à un système collectif.

Les composants de l'emballage (feuillards, carton, polystyrène, etc.) sont considérés comme des déchets solides urbains.



**NE JETEZ PAS LES EMBALLAGES DANS LA NATURE !**

Fig. 1



## DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'UTILISATION PRÉVUES

### DESCRIPTION GÉNÉRALE

La machine se compose essentiellement d'une embase qui supporte une lame circulaire montée en position inclinée, actionnée par un moteur électrique dont la fonction est de couper en tranches les produits alimentaires, et par un chariot coulissant sur des glissières placées sous l'embase qui, à son tour, supporte un plateau porte-produit, parallèlement au fil de la lame. L'épaisseur de la tranche est réglable grâce à une plaque faisant fonction de jauge d'épaisseur placée en avant de la lame. Cette plaque, sur laquelle s'appuie le produit à couper, peut être déplacée transversalement par rapport à la lame, d'une valeur correspondant à l'épaisseur de la tranche désirée.

L'alimentation du produit (avancement vers la plaque d'épaisseur) a lieu par son poids propre (gravité).

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inoxydable et en matière plastique à usage alimentaire.

La lame de coupage est actionnée par un moteur électrique et la transmission du mouvement est obtenue avec une courroie à rayures longitudinales. La mise en route et l'arrêt s'effectuent avec le bouton relié au circuit auxiliaire de commande qui empêche les démarrages accidentels de la machine après une éventuelle coupure de courant.

Dans certains modèles, la machine incorpore une affûteuse construite pour un usage simple et en sécurité.

## CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'EMPLOI DE LA MACHINE

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

## UTILISATION CORRECTE DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse est destinée exclusivement à la coupe des produits alimentaires dont le type et les dimensions sont précisés dans ce manuel d'instructions.

### Utilisation prévue (Produits tranchables)

Les produits qui peuvent être coupés sont les suivants :

- Tous les types de salaisons/ charcuteries (cuites, crues, fumées).
- Viandes sans os (cuites ou crues à une température supérieure à +3°C).
- Pain et fromages (naturellement s'ils peuvent être coupés en tranches tels que gruyère, fontine, etc.).

### Utilisation inattendue ou incorrecte (produits PAS tranchable)

Les produits qui NE peuvent PAS être coupés, parce qu'ils peuvent causer de graves dommages à l'utilisateur et/ou à la trancheuse, sont les suivants :

- Produits alimentaires congelés.
- Produits alimentaires surgelés.
- Produits alimentaires avec os (viande et poisson).
- Fruits et légumes de toutes sortes
- Tout autre produit qui peut être tranché mais qui n'est pas destiné à l'alimentation.

## SÉCURITÉS MÉCANIQUES ET ÉLECTRIQUES

Les sécurités mécaniques adoptées sont les suivantes :

- Série de protections en aluminium et matière plastique transparente sur le plateau porte-produit.

Les sécurités électriques adoptées sont les suivantes :

- Mise en route avec bouton de marche/arrêt qui demande une opération volontaire de redémarrage de la machine en cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- La mise en route et l'arrêt s'effectuent avec le bouton relié au circuit auxiliaire de commande qui empêche les démarrages accidentels de la machine après une éventuelle coupure de courant.



Ne jamais modifier de manière intempestive, éliminer ou court-circuiter, en aucun cas, les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.

## RISQUES RÉSIDUELS



Pendant l'utilisation et pendant le nettoyage et l'entretien de la trancheuse, malgré les efforts déployés dans la conception et la construction, il ya toujours possibilité de dommages (risque de coupure) à laquelle vous pouvez exposer si vous ne travaillez pas avec une GRANDE ATTENTION. NE SOYEZ PAS DISTRAIT ! NE PAS utiliser la trancheuse si ce ne est dans des conditions physiques parfaits et NE PAS permettre à quiconque de se approcher pendant l'utilisation pour le nettoyage, la lubrification ou affûtage de la lame, utilisez TOUJOURS des gants, résistant à la coupure et à la déchirure.

Tension d'alimentation : Voir plaque signalétique sur le bâti de la machine.

## MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE BON FONCTIONNEMENT

### INSTALLATION DE LA MACHINE

Mettre en place la machine sur une surface bien nivelée, lisse, sèche et adaptée à en supporter le poids.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installer la machine juste à côté d'une prise aux normes CEE dérivée d'une installation conforme aux réglementations en vigueur.

L'utilisateur a la charge de vérifier l'adéquation et le fonctionnement correct de l'installation électrique (ligne d'alimentation, prise de courant, tableau de distribution, interrupteur de protection différentielle, disjoncteur thermique, système de mise à la terre).

Avant d'effectuer le branchement vérifier que les caractéristiques du réseau de l'alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque des caractéristiques de la machine.

## CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME

(Voir les images et les spécifications techniques à la fin).

- Presser le bouton « I » (1) pour mettre l'appareil en marche et vérifier que le voyant de fonctionnement (3) s'allume.
- Contrôler que la lame (11) tourne dans le sens indiqué par la flèche (sens contraire des aiguilles d'une montre en regardant la machine du côté du couvre-lame).
- Trancheuse avec une alimentation triphasée : si la lame (11) tourne dans le sens opposé, arrêter immédiatement la machine en appuyant sur le bouton "0" (2) et demander l'assistance de personnel qualifié pour inverser les câbles d'alimentation à l'intérieur de la fiche.
- Vérifiez la douceur de la plaque porteproduits (8) et de la presse produits (10).
- Vérifier le fonctionnement et le réglage de la molette graduée et de la plaque de réglage (19).

## DESCRIPTION DES COMMANDES

### BOUTONS DE MISE EN ROUTE ET D'ARRÊT

- Appuyer sur le bouton blanc ou vert (1) pour mettre en fonction la lame ;
- L'éclairage du voyant (3) signale que la machine fonctionne correctement ;
- Appuyer sur le bouton rouge ou noir (2) pour arrêter le mouvement de la lame.

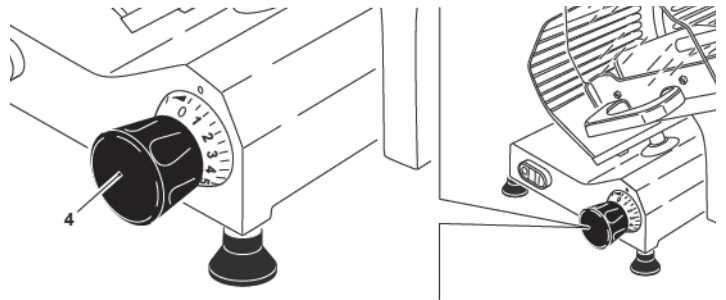
L'épaisseur des tranches se règle en tournant le bouton présentant une échelle graduée (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre..

**Champ de réglage :** voir le paragraphe "Description technique et conditions d'utilisation prévues".

## UTILISATION DE LA MACHINE

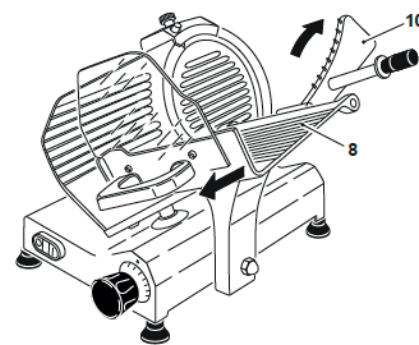
### CHARGEMENT PRODUIT SUR LE PLATEAU ET TRANCHAGE

Fig. 5



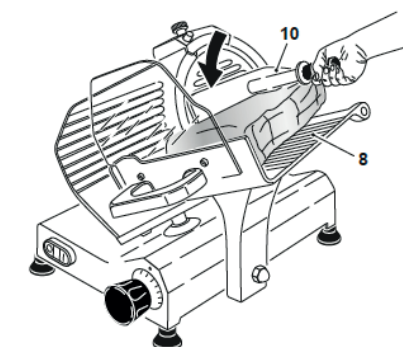
Contrôler que le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches (4) est correctement placé sur '0' ;

Fig. 6



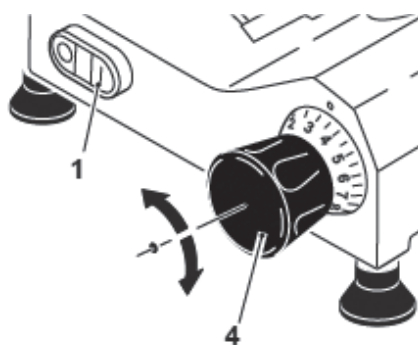
- Reculez complètement le chariot (8) (vers l'opérateur) à la position de chargement ;
- Soulevez la poignée de presse produits (10) et de la lame de 10 cm et les placer en position ;

Fig. 7



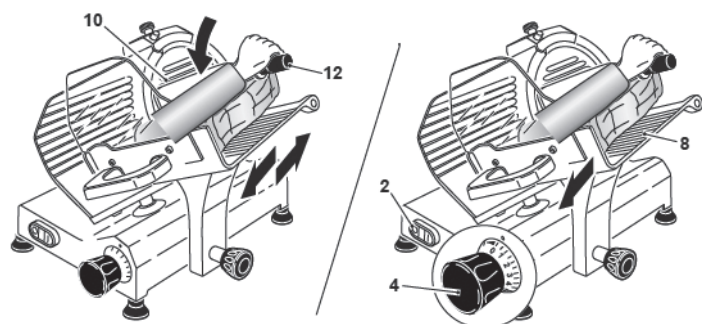
- Placez le produit à trancher (8) contre le mur sur le côté de l'opérateur ;
- Verrouiller avec la presse produits (10) en exerçant une légère pression ;

Fig. 8



- Régler l'épaisseur de la tranche à l'aide du bouton (4).
- Actionner la lame en appuyant sur le bouton blanc ou vert (1) ;

Fig. 9



- Saisir la poignée fixée (12) au plateau et commencer le mouvement alternatif de coupage. L'avancement de la marchandise vers la plaque calibre d'épaisseur a lieu grâce à son propre poids (gravité) ;
- Lorsque le poids de la marchandise ou les dimensions ne consentent plus d'effectuer un coupage satisfaisant par le simple effet de la gravité, se servir de la poignée du presse-produit (10) ;



**A la fin des opérations de coupage, ramener sur '0' le bouton de réglage de l'épaisseur (4) et reculer le chariot (8) ;**

- Arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton noir ou rouge (2).

## NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE



Le nettoyage des machines doit être soigneusement effectué au moins une fois par jour et plus fréquemment si nécessaire. Après une période d'inactivité plus ou moins longue, toujours nettoyer la trancheuse avant de l'utiliser.

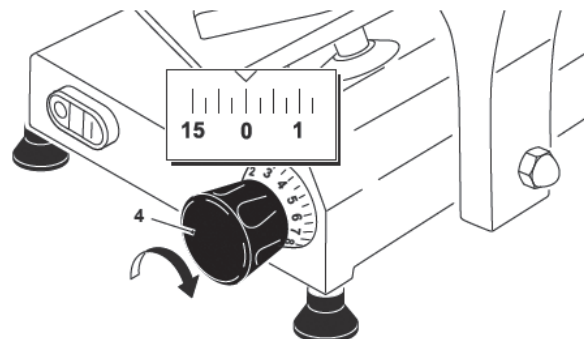


**ATTENTION : Risque de coupure ! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention. NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !**

## DÉMONTAGE DE LA MACHINE POUR LE NETTOYAGE

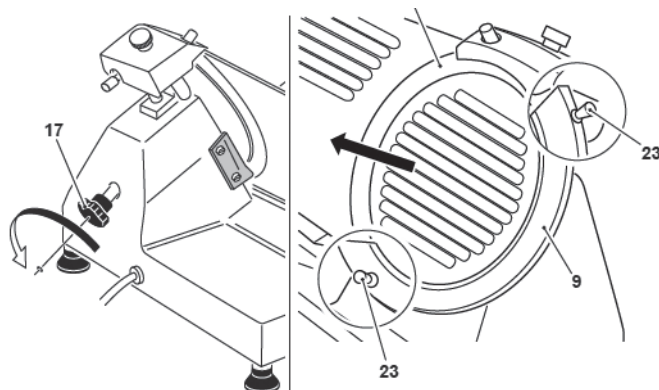
- Débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique ;

Fig. 10



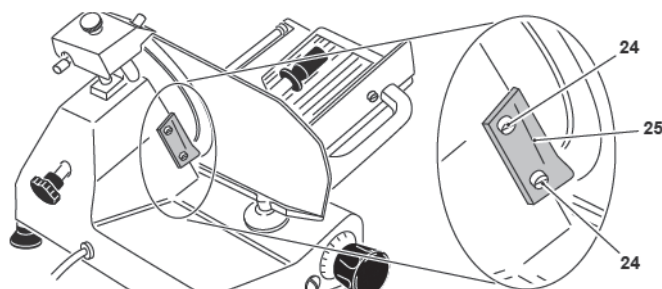
**Placer sur '0' le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur (4) ;**

Fig. 11



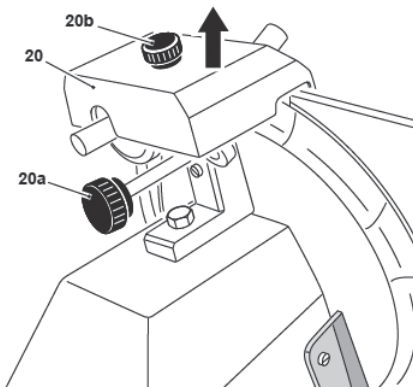
- Retirer les différents composants de la manière décrite aux paragraphes suivants ;
- Desserrer complètement (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) le tirant de blocage du couvre-lame (17) ;
- Si le couvre-lame (9) est bloqué, exercer une pression sur le pommeau du tirant (17) pour le déplacer ;
- Extraire le tirant (17) et dégager le couvre-lame (9) et, pour cette opération, se servir exclusivement des pommeaux latéraux prévus à cet effet (23) ;

Fig. 12



- Desserrer et retirer les deux vis de fixation à tête moletée (24) ;
- Retirer le pare-tranche (25).

Fig. 13



- Desserrer le bouton (20a) et retirer l'aiguiseur (20).
- Saisir l'aiguiseur (20) par le bouton (20b) et le soulever pour le retirer.



Pour nettoyer le corps de la machine et de la lame utiliser exclusivement un chiffon humidifié avec de l'eau et du produit détergent moussant biodégradable pour vaisselle ayant un pH 7-8, à une température non inférieure à +30°C.

Ne pas nettoyer la machine...

- ... au jet d'eau ou à la vapeur, ni avec quelque méthode similaire.
- ... avec des produits corrosifs.
- ... dans le lave-vaisselle.

## NETTOYAGE DU BÂTI

Après avoir enlevé les composants comme indiqué dans les pages précédentes :

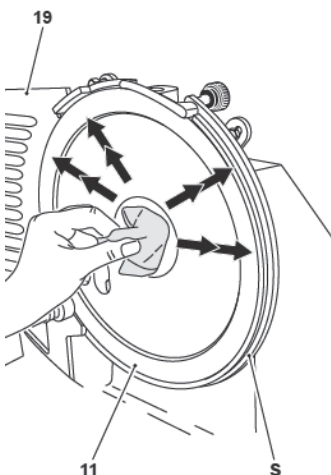
- Nettoyer toutes les pièces démontées et le corps de l'appareil en utilisant uniquement de l'eau chaude (à une température non inférieure à 30 °C) et un détergent vaisselle moussant du type biodégradable, (pH 7-8).
- Utiliser un chiffon doux, spongieux et, éventuellement, une brosse en nylon pour les zones pointues du plateau (8) et du presse-produit (10).
- Rincer uniquement à l'eau chaude et essuyer avec un chiffon doux et spongieux.



NE PAS nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, de la vapeur ou toute autre méthode analogue ; ne pas le laver dans un lave-vaisselle avec des détergents corrosifs.

## NETTOYAGE DE LA LAME

Fig. 14



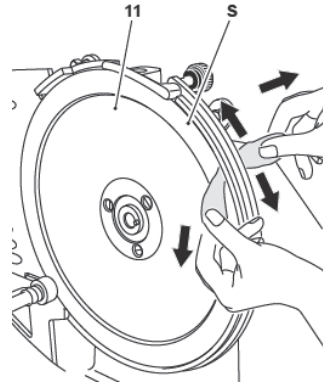
- Avec un chiffon humide appuyer en frottant lentement sur la lame (11) avec des mouvements allant de l'extérieur vers l'intérieur (vers l'anneau de sécurité "S" et vers la plaque d'épaisseur "19").



Nettoyez **TOUJOURS** la lame (11) avec l'anneau de sécurité (S) monté et avec la plaque d'épaisseur (19) proche la lame en position de sécurité.

## NETTOYAGE DE L'ANNEAU DE SÉCURITÉ

Fig. 15



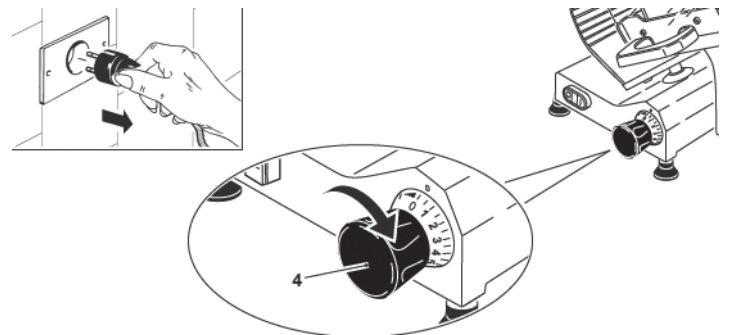
- Humecter un chiffon avec une solution d'eau et d'alcool.
- Introduire le chiffon humide entre l'anneau de sécurité (S) et la lame (11).
- Tenir les deux extrémités du chiffon avec les deux mains et le faire glisser le long de l'anneau de sécurité (S).



No use detergents para limpiar la hoja (11).

## DÉMONTAGE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT AVEC SON SYSTÈME DE BLOCAGE (SUR LES MODÈLES PRÉVUS)

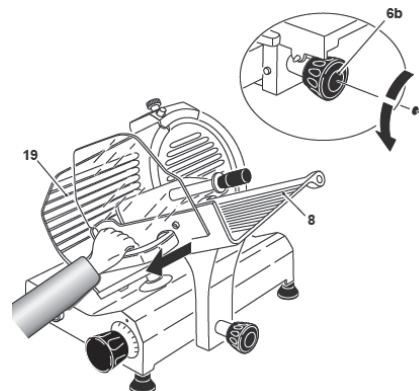
Fig. 16



Pour retirer le plateau porte-produit (8), procéder comme suit :

- Tourner le bouton gradué (4) sur "0".

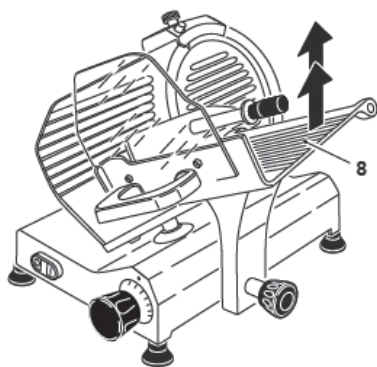
Fig. 17



- Rapprocher le plateau porte-produit du bouton gradué.
- Dévisser entièrement le bouton (6b).
- Tirer énergiquement vers soi le plateau porte-produit jusqu'au déclic d'enclenchement de la cheville de sécurité. Dans cette position, il est **impossible de déplacer** la plaque d'épaisseur (19) et le plateau porte-produit coulissant (8).



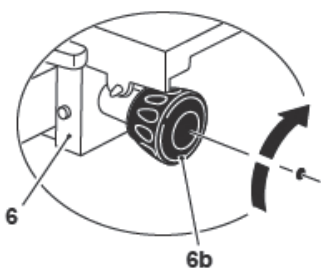
Fig. 18



- Soulever et enlever le plateau porte-produit (8) (Figure 18).



Le plateau porte-produit (8) est très lourd ; procéder avec attention en s'y prenant à deux si nécessaire.



Pour le remonter :

- Repositionner correctement le plateau porte-produit (8) sur son support (6).
- Visser le bouton (6b) jusqu'à dégager le plateau porte-produit coulissant (8).

## REMONTAGE DE LA MACHINE

Suivre la marche des opérations dans le sens contraire de celles indiquées pour la dépose.

## RANGER LA TRANCHEUSE

- En fin d'utilisation, après avoir nettoyé tous les composants (comme indiqué dans les paragraphes précédents), veiller à bien remettre le bouton gradué sur "0".
  - Il est recommandé de couvrir la trancheuse avec un linge pour la protéger de la poussière.
- En cas d'inutilisation de la trancheuse durant plusieurs jours, la ranger dans un endroit abrité et sec.

## ENTRETIEN

### GÉNÉRALITÉS

Outre aux opérations de nettoyage décrites dans les paragraphes précédents, il faut effectuer des opérations d'entretien périodique pour garantir le bon fonctionnement de la machine au fil du temps. **Les opérations de maintenance autorisées à l'opérateur sont :**

- **Affûtage lame** : périodiquement (bien évidemment, les périodicités et la durée dépendent de l'utilisation de l'appareil, des temps de travail et du produit travaillé).
- **Lubrification rails de coulissement chariot** : hebdomadaire.
- **Lubrification tige de coulissement presse-produit** : hebdomadaire.
- **Vérification conditions câble alimentation électrique et presse-câble sur embase machine** : périodiquement.



Les interventions d'entretien doivent être effectuées la machine étant débranchée du réseau d'alimentation électrique et, si aucune autre position n'est spécifiquement requise, avec le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches placé sur '0'.

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

- Remplacement de la lame ;
- Remplacement des meules de l'affûteuse ;
- Réglage du degré de tension de la courroie du moteur ;
- Remplacement de la courroie de transmission du moteur ;
- Remplacement des composants de l'installation électrique sous-embase ;
- Réparation des parties structurales, réparation des composants sous-l'embase.

## AFFÛTAGE DE LA LAME

Nettoyer soigneusement la machine de la manière indiquée aux paragraphes précédents avant de procéder aux opérations.



L'affûtage peut être effectué jusqu'à une diminution de 12 mm de la valeur nominale du diamètre de la lame.

Après cette valeur, IL EST IMPÉRATIF DE REMPLACER LA LAME. Cette opération doit EXCLUSIVEMENT être réalisée par des techniciens agréés par le constructeur.

## EXECUTION DE L'AFFÛTAGE

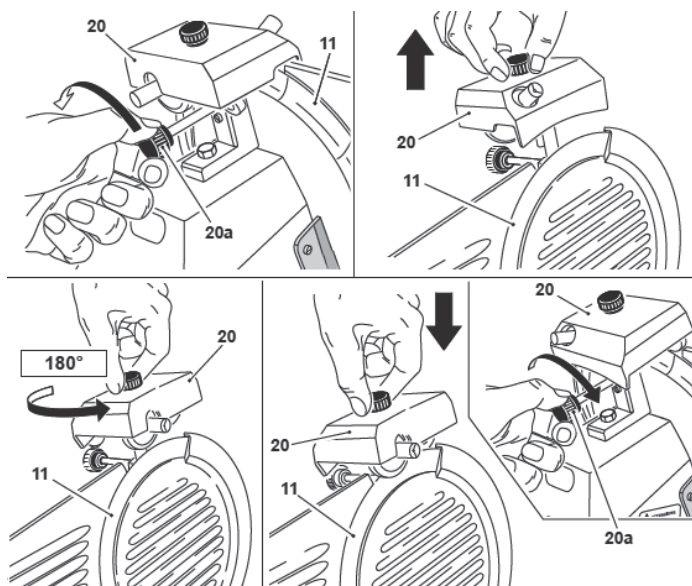
### MODÈLES AVEC AFFÛTEUSE INCORPORÉE



**ATTENTION** : Risque de coupure ! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention. **NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !**

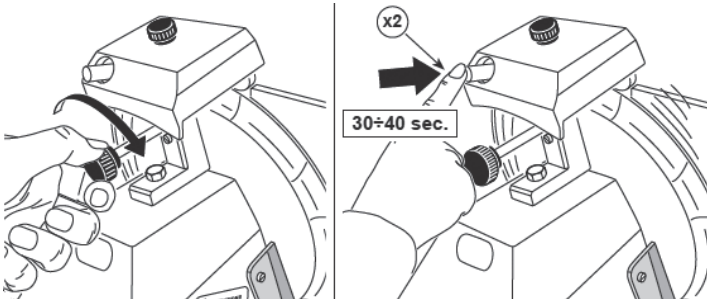
Affûter périodiquement la lame dès que vous ressentez une diminution de la capacité de coupage. Pour ce faire, suivre la marche ci-dessous :

Fig. 20



1. Nettoyer soigneusement la lame (11) avec de l'alcool dénaturé de manière à la dégraisser après avoir débranché la fiche de la prise de courant ;
2. Desserrer le pommeau (20a), soulever et tourner de 180° l'appareil d'affûtage (20) et insérer les meules sur la lame de l'affûteuse. Bloquer ensuite le pommeau (20a) ;

Fig. 21

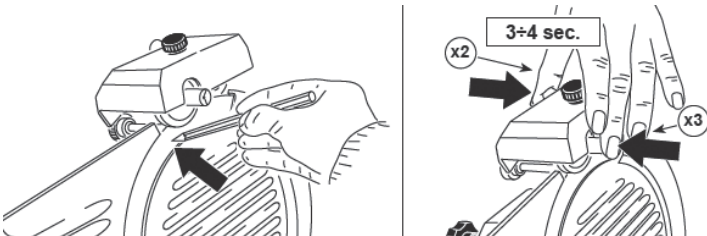


3. Actionner l'interrupteur (1) et appuyer sur le petit bouton (x2) ;
4. Laisser tourner la lame pendant environ 30/40 secondes, ensuite, en actionnant l'interrupteur (1) arrêter la lame et passer légèrement un crayon pour contrôler si une légère bavure s'est formée ;



*Nous vous recommandons d'effectuer ce contrôle avec grande attention s'agissant d'un corps très tranchant.*

Fig. 22



5. Après vous être assurés de la formation de la bavure, actionner à nouveau l'interrupteur (1) pendant 3/4 secondes en appuyant en même temps sur les boutons (x2 et x3) ;



**No alargar dicha operación más de los pocos segundos antedichos, esto para evitar que el filo de la hoja pueda torcerse con consiguientes daños.**

6. Après avoir effectué l'affûtage, il est conseillé de nettoyer les meules à l'aide d'une petite brosse imbibée d'alcool ;
7. A la fin de l'affûtage, replacer l'affûteuse dans sa position d'origine.

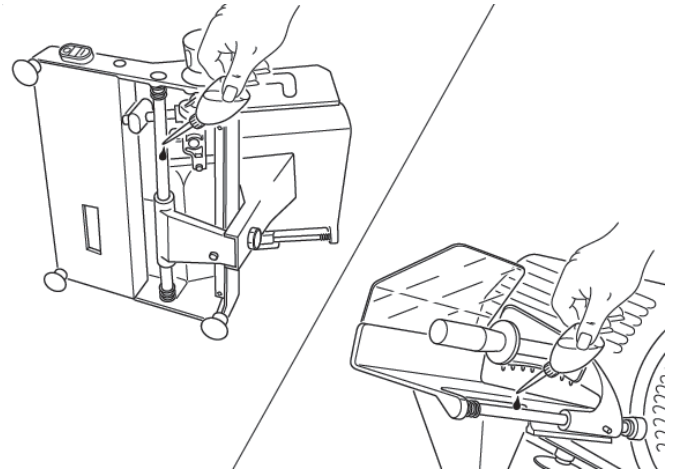
## LUBRIFICATION

### RAILS DE COULISSEMENT DU CHARIOT ET TIGE DE COULISSEMENT DU PRESSE-PRODUIT (HEBDOMADAIRE)



**Employer exclusivement l'huile fournie ; en défaut, utiliser de l'huile blanche de vaseline. NE PAS EMPLOYER D'HUILES VÉGÉTALES.**

Fig. 23



- Mettre une petite quantité d'huile sur la tige et faire coulisser 3-4 fois le groupe correspondant ;
- Nettoyer, s'il y a lieu, en retirant le lubrifiant en excès.

## RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA COURROIE MOTEUR

Si après un certain temps, la trancheuse introduit un bruit inhabituel en raison de la stabilisation de la ceinture (30), procédez comme suit :

- Débranchez la fiche de la prise.
- Levez la trancheuse et placez-le sur le côté (figure "24").



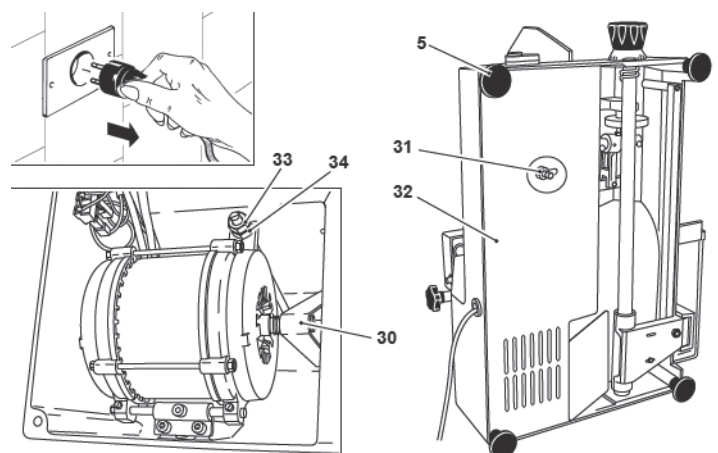
**Assurez-vous que la trancheuse est stable et ne peut pas tomber par inadvertance.**

- Dévissez les pieds (5).
- Desserrer la vis (31) et retirer le couvercle (32).
- Desserrer le contre-écrou (33). Tourner l'écrou (34) jusqu'à obtenir une tension optimale de la courroie (30).
- Serrer le contre-écrou (33).
- Replacer le couvercle (32) avec la vis (31) puis remplacer les pieds (5).



**Ne serrez pas trop la courroie. Dans la rotation du moteur pourrait forcer et la courroie peut être endommagée.**

Fig. 24



## MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE

### PROCÉDURE CORRECTE

Les machines sont composées de :

- Châssis en alliage d'aluminium.
- Pièces intercalaires ou diverses en acier inoxydable.
- Parties électriques et les câbles électriques.
- Moteur électrique
- Matières plastiques, etc.

- Si le démontage et la destruction sont confiés à des tiers il faut s'adresser exclusivement à des centres spécialisés pour le recyclage desdits matériaux.
- Si la destruction est effectuée par le propriétaire de la machine il doit obligatoirement trier les matériaux par typologie et ensuite charger de leur élimination les entreprises autorisées.



Respecter TOUJOURS les normes en vigueur dans le pays où la trancheuse est installée.



**ATTENTION : Consulter TOUJOURS le fabricant ou le personnel d'assistance autorisé pour enlever la lame (11) et l'éliminer afin qu'elle puisse être recyclée sans aucun risque.**



**NE PAS JETER DE DÉCHETS, IL EST UN GRAVE DANGER POUR LES GENS, SURTOUT LES ENFANTS ET LES ANIMAUX.**

## RECHERCHE ET ÉLIMINATION DES PANNES

- L'information suivante est destinée à aider à identifier et corriger les défauts et failles qui peuvent survenir lors de l'utilisation de la machine.



**Certains défauts peuvent être résolus par l'utilisateur ; d'autres exigent des compétences techniques précises ou des compétences particulières, et doivent être effectués par un personnel qualifié ayant une expertise et une expérience reconnue dans le domaine spécifique de l'intervention.**

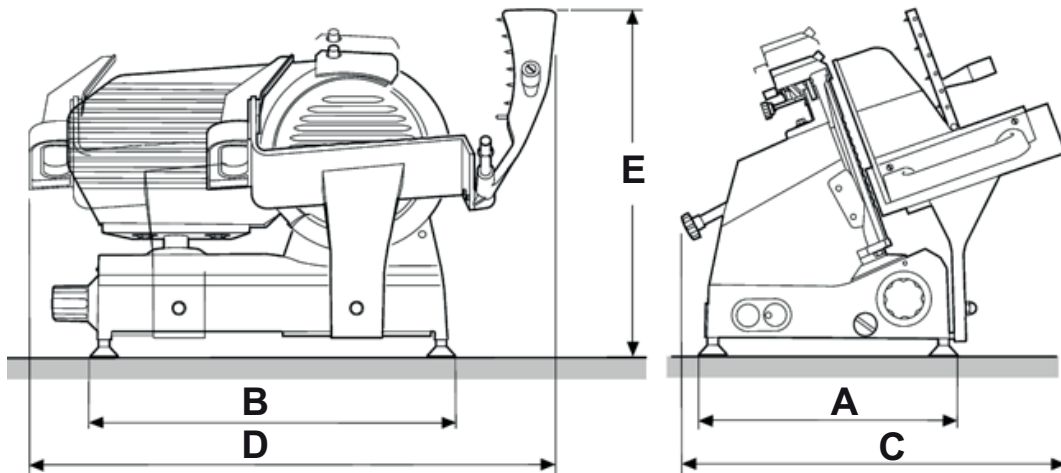
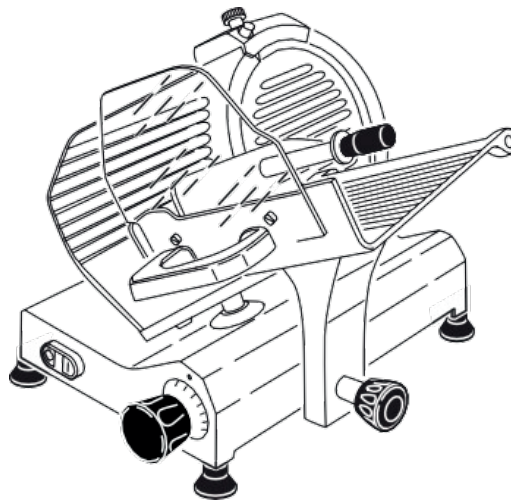
tion.



*Ne pas démonter les éléments internes de la trancheuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par altération.*

- Le tableau ci-dessous montre les problèmes les plus courants qui se produisent lors de l'utilisation de la trancheuse et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

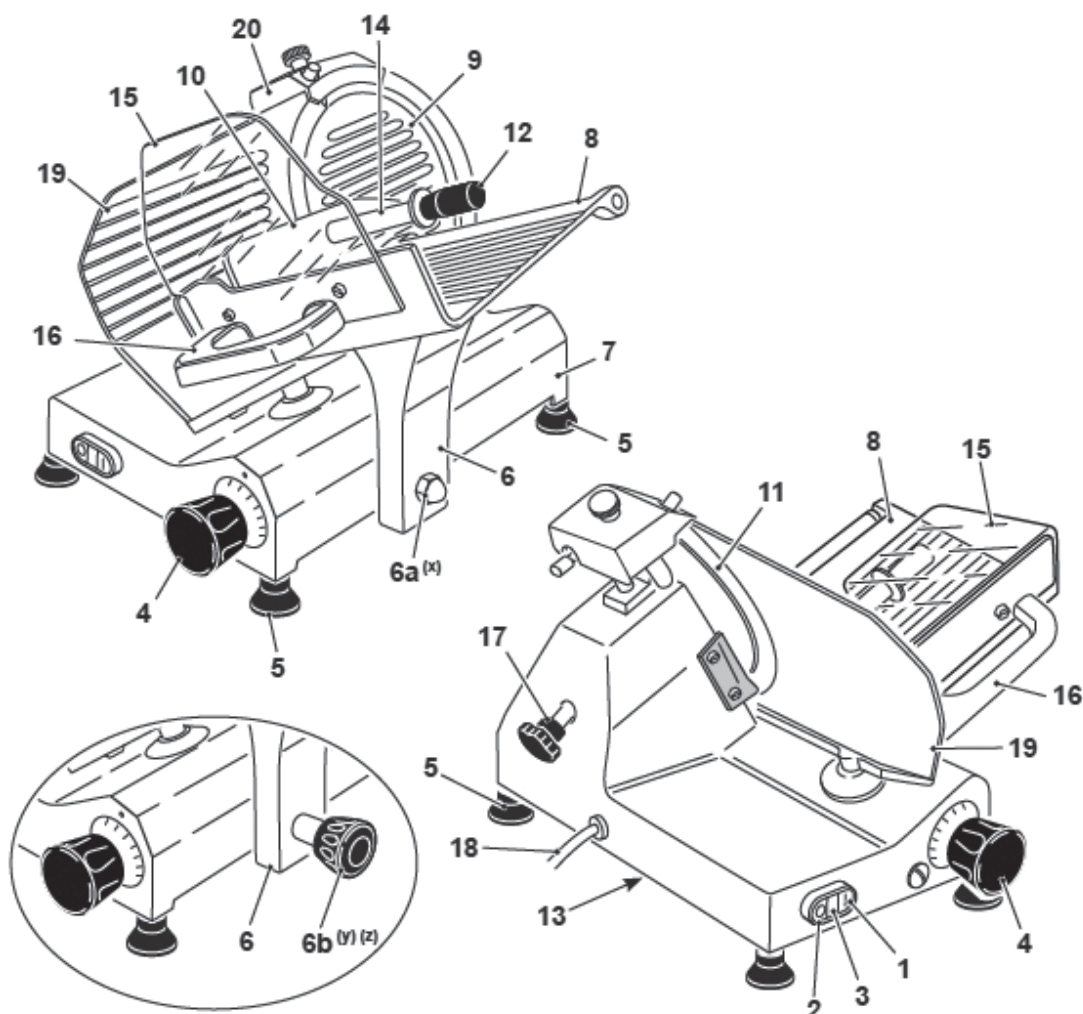
INCONVÉNIENT	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
En appuyant sur le bouton blanc ou vert la machine ne démarre pas.	Manque d'alimentation.	Contrôler que la fiche est correctement branchée dans la prise.
	Circuit électrique de commande défectueux.	Faire appel au service après-vente.
La machine ne démarre pas, et vous entendez un bruit continu comme un buzz (uniquement les machines avec moteur triphasé).	Le moteur est en fonctionnement monophasé.	Appuyer immédiatement sur le bouton noir ou rouge et faire vérifier le câble électrique d'alimentation et les circuits en amont par des techniciens spécialisés.
En appuyant sur le bouton blanc ou vert la machine se met en route mais l'indicateur lumineux de fonctionnement ne s'allume pas.	Indicateur défectueux.	Ne pas utiliser la machine avec la lumière éteinte; consulter rapidement l'assistance technique.
La machine démarre mais vibre, le moteur est très chaud et il ya mauvaise odeur.	Moteur ou transmission défectueuse.	Ne pas utiliser la machine, consulter rapidement l'assistance technique.
La machine sous charge ralentit ou se arrête.	La transmission est défectueuse.	Faire appel au service après-vente.
Une résistance excessive a couper le produit.	La lame n'est pas aiguisée.	Aiguiser la lame.
Les tranches sont lambeaux et/ou de forme irrégulière.	La lame n'est pas aiguisée.	Aiguiser la lame.
	Lama usure excessive.	Faire appel au service après-vente.
L'affûtage de la lame ne est pas satisfaisante.	Pierres consommés.	Remplacer les pierres; appelez l'assistance technique.
Le plateau porte-produit ne coulisse pas.	Lubrification insuffisante de guides.	Graisser.
A l'appui sur le bouton noir ou rouge la machine ne s'arrête pas.	Circuit électrique de commande défectueux.	Arrêtez la machine, en tirant la prise du réseau, et appelez l'assistance technique.

**PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**


MODÈLE	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
Moteur HP	0,30	0,30	0,33	0,50	0,50
Lame ø mm	250	275	300	300 100 CR6	350 100 CR6
Rpm	300	300	300	280	260
Epaisseur de coupage mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Coupage utile L x H mm	220 x 190	220 x 220	220 x 210	260 x 220	310 x 260
A mm	290	290	290	410	415
B mm	440	440	440	530	580
C mm	425	440	485	540	585
D mm	620	620	650	770	890
E mm	370	390	440	465	480
Poids Kg	15,5	16,5	19	30	36
Affûteuse	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.
Écrou borgne inamovible	standard	standard	standard	non prévu	non prévu
Blocage du plateau	sur demande	sur demande	sur demande	standard	standard

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fig. 4



1. Bouton de mise en route (blanc ou vert)
2. Bouton d'arrêt (noir ou rouge)
3. Indicateur lumineux machine en fonction
4. Bouton de réglage épaisseur tranche
5. Pied réglable
6. Support plat
- 6a. Écrou borgne inamovible (x)
- 6b. Molette (y) (z)
7. Embase
8. Plateau porte-produit
9. Couvre-lame
10. Presse-produit

11. Lame
12. Poignée presse-produit
13. Plaque d'identification du constructeur, caractéristiques machine et marquage CE
14. Rallonge de presse aliment
15. Pare-main plateau porte-produit
16. Poignée plateau porte-produit
17. Tirant couvre-lame
18. Câble d'alimentation
19. Plaque d'épaisseur
20. Affûteuse

(x) (y) standard / (z) sur demande

## AVVERTENZE GENERALI

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto:



**PERICOLO:** Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



**ATTENZIONE:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



**AVVERTENZA:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.

### Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare del tipo a gravità.

Scopo della presente pubblicazione, di seguito semplicemente definita '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. Il presente libretto DEVE essere conservato per tutta la vita dell'affettatrice ed in caso di necessità (esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente deve richiederne una nuova copia al costruttore.

In caso di cessione dell'affettatrice, consegnare al nuovo proprietario anche il presente libretto.



**L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**



*I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio.*

*Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini.*

*L'apparecchio deve essere utilizzato da personale adulto adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.*

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



*La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.*



Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire cavo e spina pressofuse con altro idoneo da un rivenditore autorizzato. In caso di manomissione il costruttore non ne risponde né per la sicurezza, né per la garanzia. In alternativa sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi
  - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
  - non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
  - l'apparecchio non è stato studiato per essere utilizzato sotto alla pioggia e non deve essere depositato all'aperto o in luoghi umidi.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente al costruttore o ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dallo stesso e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "USO DELLA MACCHINA".



**Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente in modo che il cavo non interferisca con l'utilizzo corretto della macchina.**

- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Al termine dell'uso spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "Pulizia".
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.



*Prima di effettuare qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente.*



**Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.**



**Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.**



**Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.**



*Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.*



**Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione. Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.**



**Non immergere mai l'apparecchio in acqua.**



**Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.). PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.**

- Questo dispositivo è destinato ad uso professionale.



**Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per affettare prodotti alimentari con riferimento alle direttive e normative riportate nella dichiarazione di conformità. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**



*Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche.*



**Utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione.**



**Evitare di far funzionare l'apparecchio a vuoto.**



**In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.**

**Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.**



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



**È vietata la riproduzione o la diffusione anche parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta del costruttore.**



**Utilizzare la macchina con grande concentrazione, NON distrarsi!**

- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte; se necessario utilizzare opportuno copricapo per contenere i capelli.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi all'affettatrice ed in particolare alla lama durante le operazioni di taglio.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente.
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona intorno all'affettatrice ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente retratto (lontano dalla lama) e carrello totalmente verso l'operatore.



**NON utilizzare accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore dell'affettatrice.**

- Non danneggiare la lama tagliando parti dure (ossi, etc.).
- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate sotto la voce "Taglio utile" nella tabella "Dati tecnici", ridurre le dimensioni per lavorare in sicurezza.

## IMBALLAGGIO

### APERTURA DELL'IMBALLO

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

Per togliere l'affettatrice dall'imballo operare come segue:

- Tagliare a rimuovere le reggette in plastica.
  - Aprire la scatola ed estrarre il libretto istruzioni.
  - Operare come descritto di seguito.
    - Togliere le protezioni (in cartone) interne alla scatola.
    - Sollevare con molta attenzione la macchina appoggiandola su un piano ben solido.
    - Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice.
  - Controllare la presenza e l'integrità di tutti componenti indicati nel documento di trasporto e nel presente libretto istruzioni.
  - Se si riscontrano anomalie come ad esempio:
    - ammaccature alla struttura o ai carter;
    - comandi non funzionanti o rotti;
    - pezzi mancanti o altro;
- Avvisare tempestivamente il trasportatore, il costruttore ed il servizio di assistenza tecnica.
- Smaltire i componenti dell'imballo (regge, cartone, polistirolo, sacchetti di polietilene, ecc.) secondo quanto riportato di seguito ed in ottemperanza alle norme del Paese di utilizzo.

## ISTRUZIONE PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

### Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/UE.

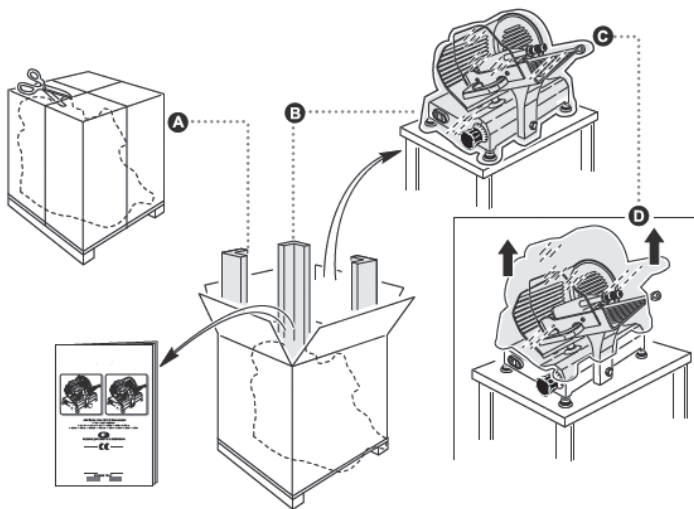
Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

I componenti dell'imballo (regge, cartone, polietilene, ecc.) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani.



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

Fig. 1



## DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

### DESCRIZIONE GENERALE

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

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 desiderata.

L'alimentazione della merce (avanzamento verso la piastra spessimetro) avviene per peso proprio (gravità).

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega d'alluminio lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

La lama di taglio è azionata da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento ed arresto si effettuano con un pulsante collegato al circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

La macchina incorpora (in taluni modelli) un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

## CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA

- Temperatura.....da -5 °C a + 40 °C
- Umidità relativa .....max 95%

## CORRETTO USO DELL'AFFETTATRICE

L'affettatrice è destinata solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente libretto istruzioni

### Uso previsto (Prodotti affettabili)

I prodotti che si possono affettare sono solo i seguenti:

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

### Uso non previsto o improprio (Prodotti NON affettabili)

I prodotti che NON si possono affettare, perché possono provocare seri danni all'utilizzatore e/o alla stessa affettatrice, sono i seguenti:

- Prodotti alimentari congelati.
- Prodotti alimentari surgelati
- Prodotti alimentari con ossa (carne e pesce)
- Frutta e Verdura di tutti i tipi
- Ogni altro prodotto del tipo affettabile ma non destinato all'uso alimentare.

## SICUREZZE MECCANICHE E PARTI ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce.

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- Avviamento con pulsante marcia/ arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali dell'apparecchio dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.





Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

## RISCHI RESIDUI



Durante l'uso e durante le operazioni di pulizia e manutenzione dell'affettatrice, nonostante gli sforzi compiuti in sede di progettazione e costruzione, esiste ancora eventualità di danno (rischio di taglio) al quale ci si può esporre se non si opera con **GRANDE ATTENZIONE. NON DISTRARSI!**

NON utilizzare l'affettatrice se non in perfette condizioni psicofisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso: durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare **SEMPRE** guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.

Tensione di alimentazione: Vedere targhetta dati sul basamento macchina.

## MESSA IN SERVIZIO E CONTROLLI PRELIMINARI

### INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

### ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Installare la macchine nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti.

**È a cura dell'utente** la verifica dell'idoneità e del corretto funzionamento dell'impianto elettrico (linea di alimentazione, presa di corrente, quadro di distribuzione, interruttore di protezione differenziale magnetotermico, sistema 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.

## CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA

(Vedi immagini e specifiche alla fine).

- Premere il pulsante "I" (1) per avviare la macchina e verificare l'accensione della spia di funzionamento (3).
- Controllare che la lama (11) ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato coprilama).
- Per affettatrice con alimentazione trifase: se la lama (11) ruota in senso contrario, arrestare immediatamente la macchina premendo il pulsante "0" (2) e richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire tra loro i cavetti di alimentazione all'interno della spina.
- Controllare la scorrevolezza del piatto porta merce (8) e del pressamerce (10).
- Controllare funzionamento e regolazione della manopola graduata della piastra spessimetro (19).

## DESCRIZIONE COMANDI

### PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO

- Premere il pulsante bianco o verde (1) per mettere in funzione la lama;
- L'accensione della spia (3) segnala che la macchina funziona correttamente;
- Premere il pulsante rosso o nero (2) per arrestare il movimento della lama.

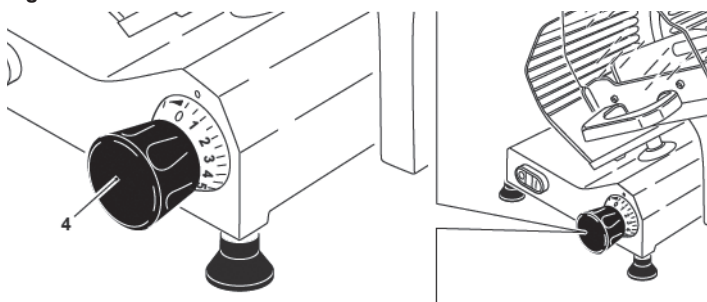
Lo spessore delle fette è regolabile ruotando la manopola (4), con scala graduata, in senso antiorario.

**Campo di regolazione:** vedere il paragrafo "Descrizione tecnica e condizioni di utilizzazione previste".

## USO DELLA MACCHINA

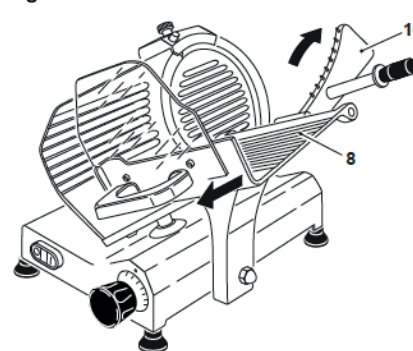
### CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

Fig. 5



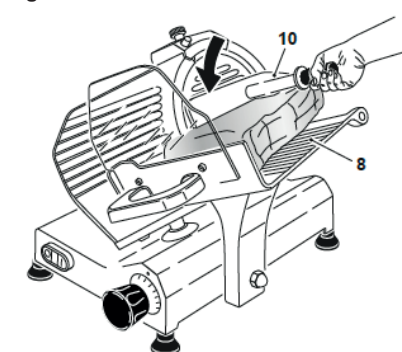
Controllare che la manopola regolazione spessore fetta (4) sia correttamente posizionata sullo '0';

Fig. 6



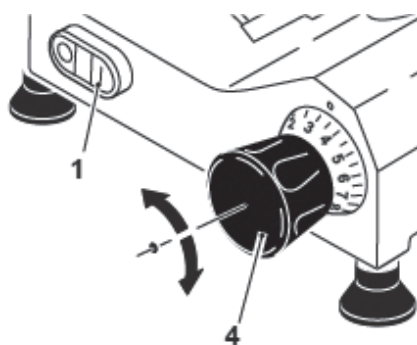
- Arretrare completamente il piatto porta merce (8) (verso l'operatore) in posizione di carico.
- Sollevare il pressamerce (10) allontanandolo di 10 cm dalla lama e porlo in posizione di riposo;

Fig. 7



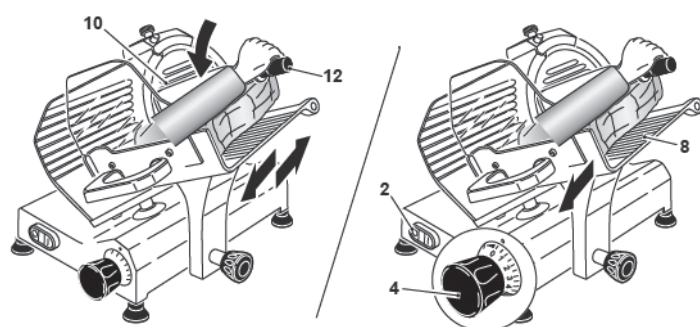
- Appoggiare la merce da affettare sul piatto (8) a ridosso della parete lato operatore;
- Bloccare con il pressamerce (10) esercitando una leggera pressione;

Fig. 8



- Regolare lo spessore della fetta con la manopola (4).
- Azionare la lama premendo il pulsante bianco o verde (1);

Fig. 9



- Impugnare la maniglia (12) fissata al piatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio. L'avanzamento della merce verso la piastra spessimetro avviene per peso proprio (gravità);
- Quando il peso della merce o le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce (10);



**Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore (4) ed arretrare il carrello (8);**

- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante nero o rosso (2).

## PULIZIA DELL'AFFETTATRICE



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 pulire l'affettatrice prima dell'utilizzo.



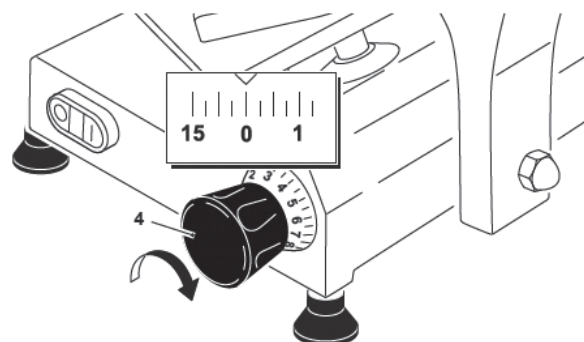
**ATTENZIONE: Pericolo di taglio!**

**Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.**

## SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA

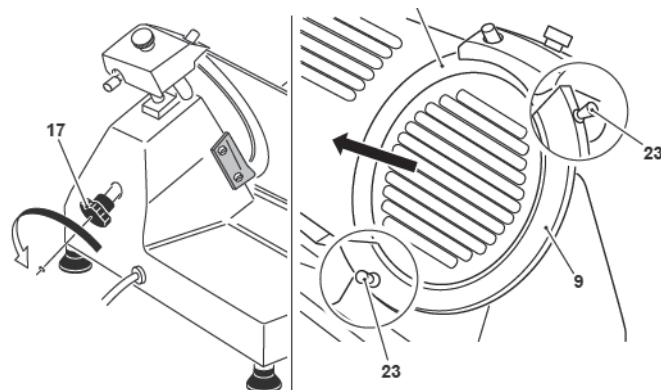
- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica;

Fig. 10



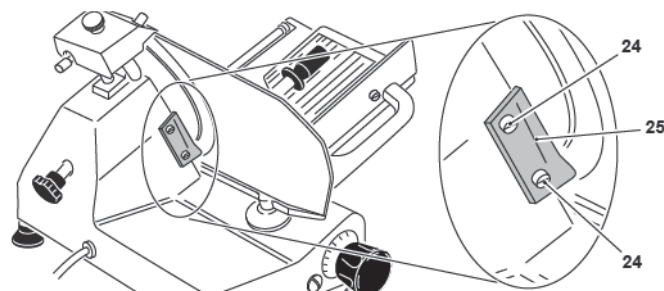
**Portare a '0' la manopola di regolazione della piastra spessimetro (4);**

Fig. 11



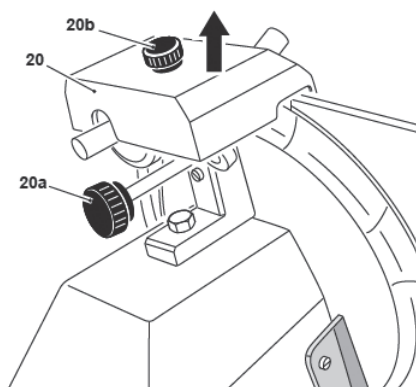
- Rimuovere i vari componenti come descritto nei paragrafi seguenti;
- Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il tirante bloccaggio coprilama (17);
- Se il coprilama (9) risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante (17) per smuoverlo;
- Estrarre il tirante (17) e rimuovere il coprilama (9) utilizzando per l'operazione unicamente gli appositi pomelli laterali (23);

Fig. 12



- Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio con testa zigrinata (24);
- Rimuovere il parafetta (25).

Fig. 13



- Allentare il pomello (20a) e rimuovere l'affilatoio (20).
- Prendere l'affilatoio (20) dal pomello (20b) e rimuoverlo sollevandolo.



Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai +30°C.

Non pulire la macchina ...

... con getti d'acqua o vapore o metodi similari.

... con detersivi corrosivi.

... in lavastoviglie.

## PULIZIA BASAMENTO

Dopo aver rimosso i componenti come descritto nelle pagine precedenti:

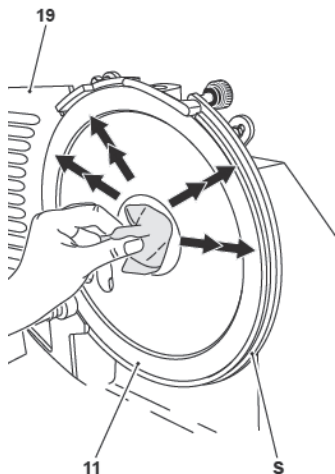
- Pulire tutte le parti smontate ed il corpo macchina utilizzando esclusivamente acqua calda (ad una temperatura non inferiore a 30°C) e detersivo schiumoso biodegradabile del tipo per stoviglie (con pH 7-8).
- Utilizzare un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon per le zone appuntite del piatto (8) e del pressamerce (10).
- Risciacquare esclusivamente con acqua calda ed asciugare con panni morbidi, spugnosi.



NON pulire la macchina con getti d'acqua, con vapore, con metodi similari, con detersivi corrosivi in lavastoviglie.

## PULIZIA DELLA LAMA

Fig. 14



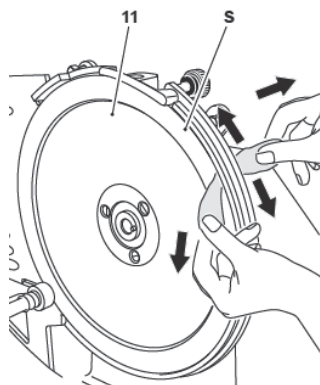
- Premere con un panno umido sulla lama (11) strofinando lentamente con movimenti dall'interno verso l'esterno (verso l'anello di sicurezza "S" e verso la piastra spessimetro "19").



Eseguire la pulizia della lama (11) SEMPRE con l'anello di sicurezza (S) montato e con la piastra spessimetro (19) a ridosso della lama in posizione di sicurezza.

## PULIZIA DELL'ANELLO DI SICUREZZA

Fig. 15



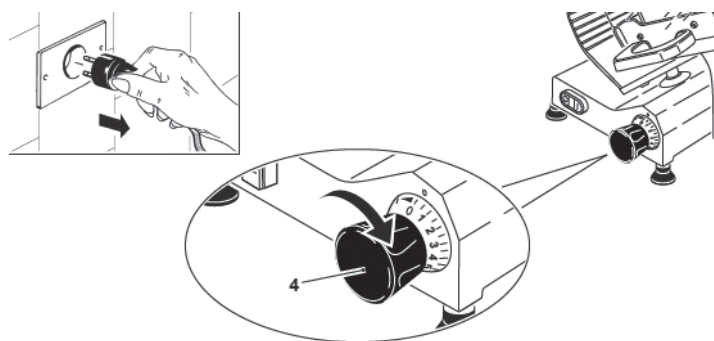
- Inumidire un panno con una soluzione di acqua e alcool.
- Inserire il panno umido tra l'anello di sicurezza (S) e la lama (11).
- Tenere con le mani le due estremità del panno e farlo scorrere lungo l'anello di sicurezza (S).



Non usare detersivi per pulire la lama (11).

## RIMOZIONE DEL PIATTO PORTA MERCE CON SISTEMA BLOCCO PIATTO (NEI MODELLI PREVISTI)

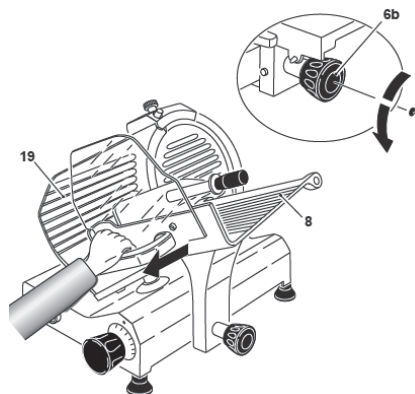
Fig. 16



Per rimuovere il piatto porta merce (8), operare come segue:

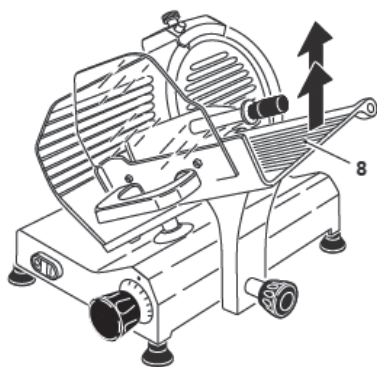
- Ruotare su "0" la manopola graduata (4).

Fig. 17



- Avvicinare il piatto porta-merce in prossimità della manopola graduata.
- Svitare completamente la manopola (6b).
- Tirare energicamente il piatto porta merce verso l'operatore sino a sentire il "click" di aggancio del perno di sicurezza. In questa posizione la piastra spessimetro (19) e il piatto porta merce scorrevole (8) **non possono essere spostati**.

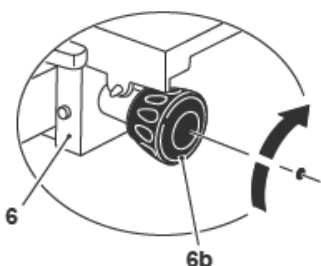
Fig. 18



- Sollevare il piatto porta merce (8) e rimuoverlo (Figura 18).



Il piatto porta merce (8) è particolarmente pesante, operare con attenzione, eventualmente in due operatori.



Per rimontarlo:

- Riposizionare correttamente il piatto porta merce (8) sul supporto piatto (6).
- Avvitare la manopola (6b) sino a liberare il piatto porta merce scorrevole (8).

## RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

## RIPORRE L'AFFETTATRICE

- Al termine dell'utilizzo, dopo aver accuratamente pulito tutti i componenti (come descritto nei paragrafi precedenti) assicurarsi di riportare la manopola graduata su "0".
- Si consiglia di coprire l'affettatrice con un telo per proteggerla dalla polvere. Se non si intende utilizzare l'affettatrice per alcuni giorni, riporla in un luogo riparato ed asciutto.

## MANUTENZIONE

### GENERALITÀ

Oltre alle operazioni di pulizia descritte nei paragrafi precedenti, occorre eseguire delle operazioni di manutenzione periodica per garantire l'efficienza dell'affettatrice nel tempo. **Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:**

- **Affilatura lama:** periodicamente (periodicità e durata dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura; tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- **Lubrificazione guide scorrimento carrello:** settimanalmente.
- **Lubrificazione asta scorrimento pressamerce:** settimanalmente.
- **Verifica visiva delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo sul basamento macchina:** periodicamente.



Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica e, se non specificatamente richiesta altra posizione, con la manopola regolazione spessore fette posta sullo '0'.

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

- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Regolazione tensione cinghia motore;
- Sostituzione della cinghia di trasmissione motore;
- Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;
- Riparazione parti strutturali, riparazione di componenti sottobasamento.

## AFFILATURA LAMA

Pulire accuratamente la macchina come indicato ai paragrafi precedenti prima di procedere nelle operazioni.



L'affilatura può essere eseguita sino ad una diminuzione di 12 mm del valore nominale del diametro della lama. Oltre tale valore **E' OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA** affidando l'operazione **ESCLUSIVAMENTE** a personale autorizzato dal costruttore.

## ESECUZIONE DELL'AFFILATURA

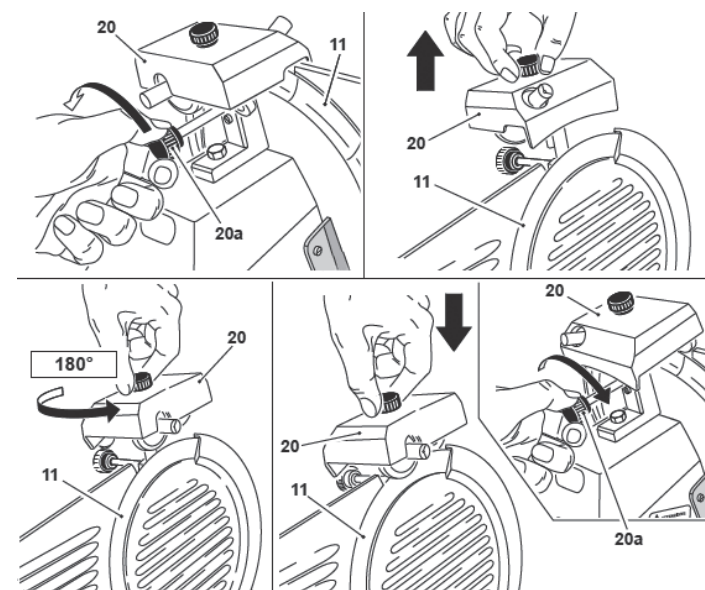
### MODELLI CON AFFILATOIO INCORPORATO



**ATTENZIONE: Pericolo di taglio!** Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione. **NON DISTRARSI!**

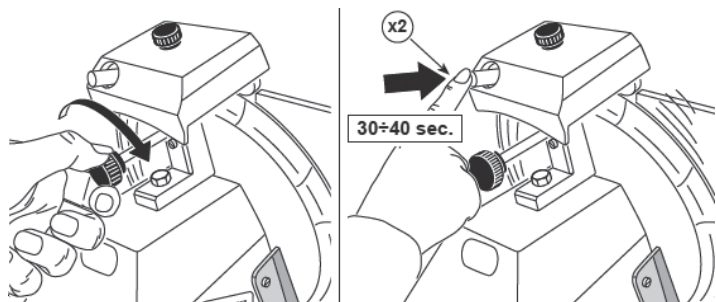
Per l'affilatura della lama da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione della capacità di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

Fig. 20



1. Pulire accuratamente la lama (11) con alcool denaturato in modo da sgrassarla dopo aver provveduto a disinserire la spina dalla presa di corrente;
2. Allentare il pomolo (20a), sollevare e ruotare di 180° l'apparecchio affilatore (20) e inserire le mole sulla lama dell'affettatrice. Ribloccare il pomolo (20a);

Fig. 21

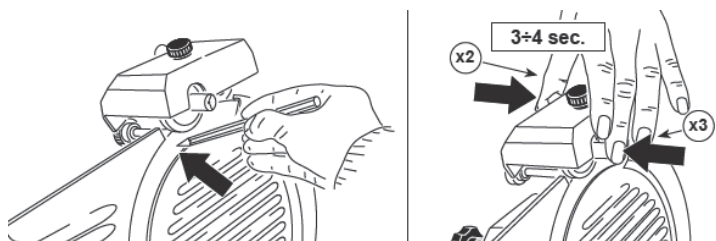


3. Azionare l'interruttore (1) e premere il pulsantino (x2);
4. Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi azionando l'interruttore (1) fermare la lama, e passare leggermente una matita per controllare se si è formata una leggera bava;



Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.

Fig. 22



5. Accertata la formazione della bava, azionare nuovamente l'interruttore (1) per 3/4 secondi premendo contemporaneamente i pulsantini (x2 e x3);



Non protrarre detta operazione oltre i pochi secondi sopracitati per evitare la dannosa torsione del filo della lama.

6. Dopo aver effettuato l'affilatura, è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool;
7. Ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione originale l'apparecchio affilatore.

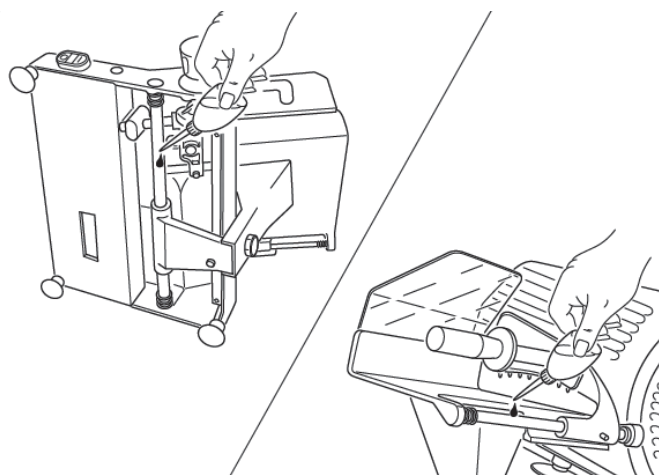
## LUBRIFICAZIONE

### GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO ED ASTA SCORRIMENTO PRESSAMERCE (SETTIMANALMENTE)



Usare esclusivamente l'olio in dotazione; se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina. **NON IMPIEGARE OLII VEGETALI.**

Fig. 23



- Mettere una piccola quantità d'olio sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3-4 volte;
- Pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso.

## REGOLAZIONE TENSIONE CINGHIA MOTORE

Qualora dopo un certo tempo l'affettatrice presentasse un rumore insolito dovuto all'assettamento della cinghia (30), operare come segue:

- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Sollevare l'affettatrice e portarla su un fianco (figura "24").



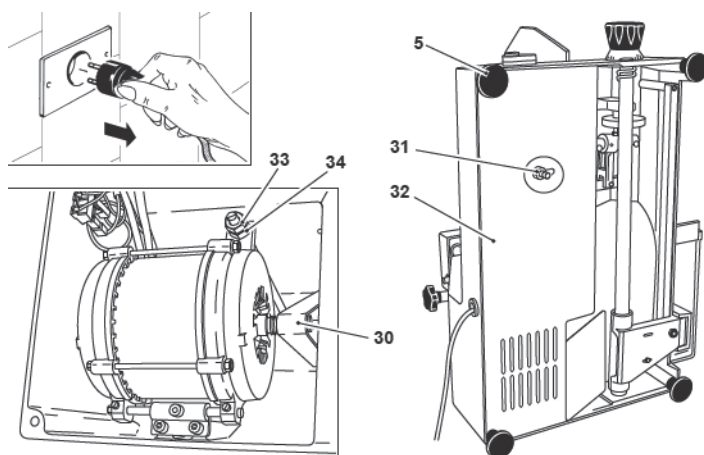
Assicurarsi che l'affettatrice sia stabile e non possa inavvertitamente cadere.

- Svitare i piedini (5).
- Svitare la vite (31) e rimuovere il carter (32).
- Allentare il controdado (33). Ruotare il dado (34) sino ad ottenere il tensionamento ottimale della cinghia (30).
- Serrare il controdado (33).
- Riposizionare il carter (32) con le viti (31) quindi riposizionare i piedini (5).



Non tensionare eccessivamente la cinghia. Il motore potrebbe forzare nella rotazione e la cinghia potrebbe danneggiarsi.

Fig. 24



## MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE

### CORRETTA PROCEDURA

Le macchine sono costituite da:

- Struttura in lega d'alluminio.
- Inserti e varie in acciaio inossidabile.
- Parti elettriche e cavi elettrici.
- Motore elettrico
- Materiali plastici, ecc.

- Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.
- Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento



Attenersi **SEMPRE** alle normative in vigore nel paese ove si opera.



**ATTENZIONE: Consultare SEMPRE il costruttore o il personale di assistenza da questi autorizzato per la rimozione della lama (11) ed il suo smaltimento affinché possa essere smaltita senza costituire pericolo.**



**NON ABBANDONARE ROTTAMI IN QUANTO COSTITUISCONO UN GRAVE PERICOLO PER PERSONE, IN PARTICOLAR MODO I MINORI, ED ANIMALI.**

## RICERCA GUASTI

- Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e la correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso della macchina.



**Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta ed acquisita nel settore specifico di intervento.**

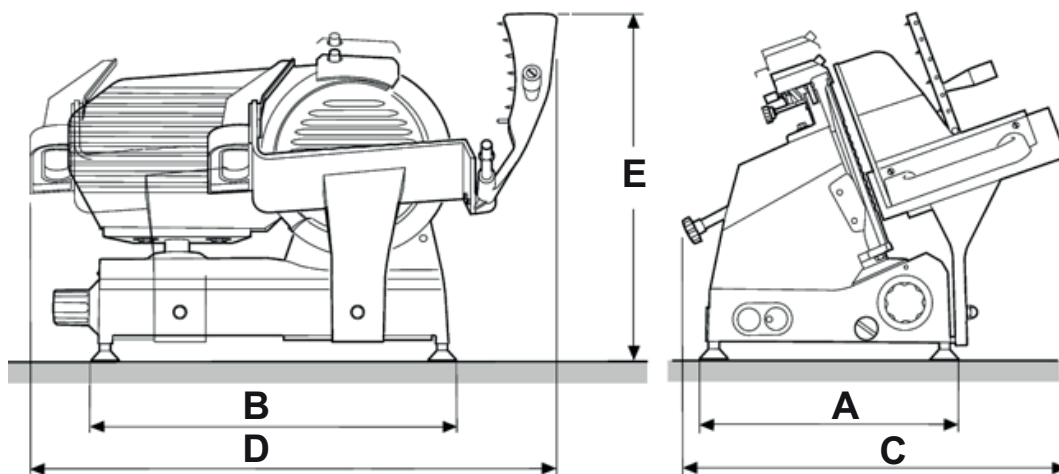
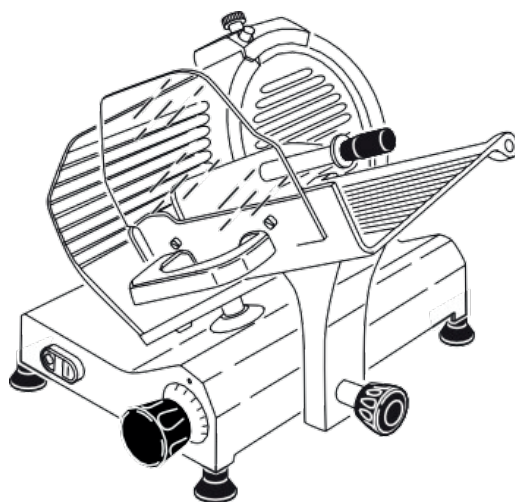


*Non smontare parti interne dell'affettatrice.*

*Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.*

- Nella tabella che segue sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

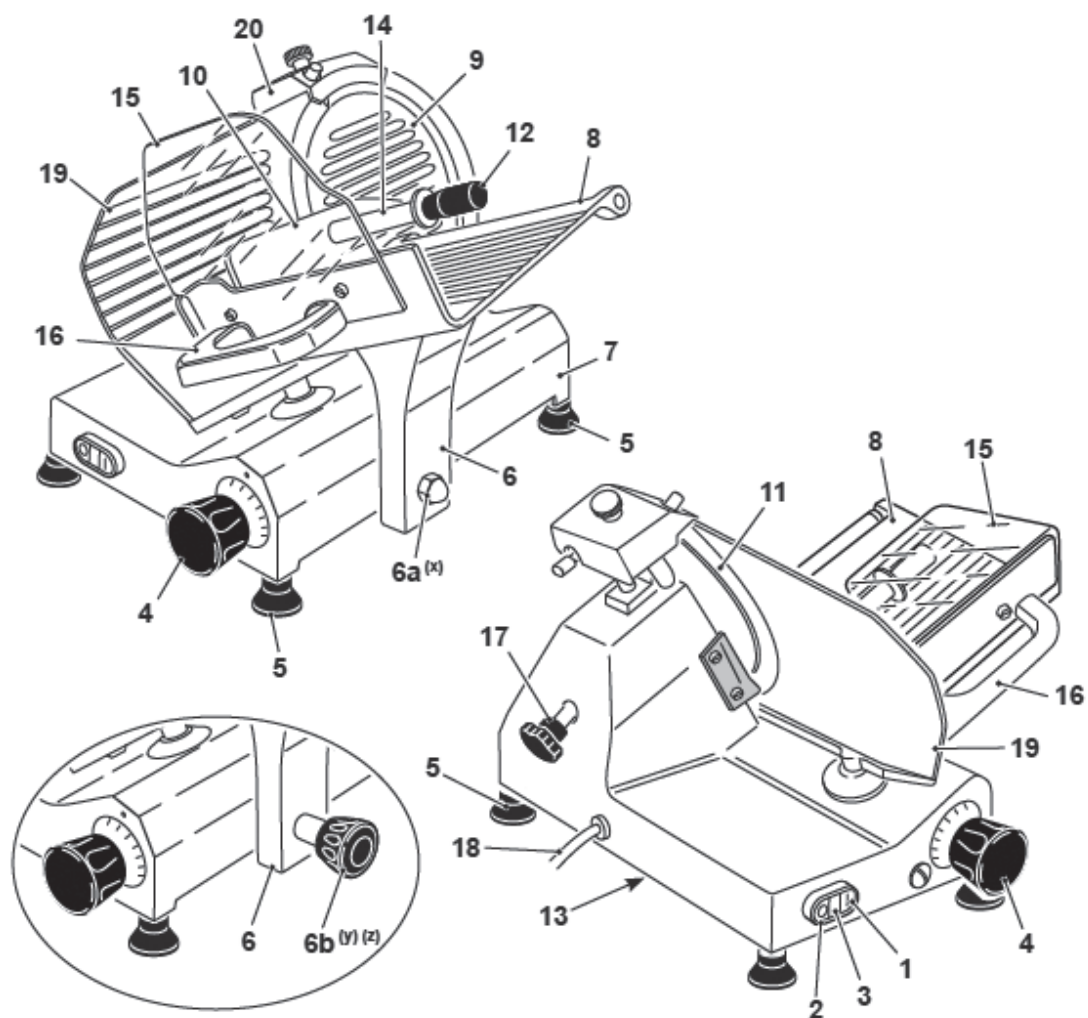
INCONVENIENTE	CAUSE	RIMEDI
Premendo il pulsante bianco o verde la macchina non si avvia.	Mancanza di alimentazione.	Controllare che la spina sia correttamente inserita.
	Circuito elettrico di comando difettoso.	Interpellare il servizio di assistenza.
La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo macchine con motore trifase).	Il motore è funzionante monofase.	Premere immediatamente il pulsante nero o rosso e far verificare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte.
Premendo il pulsante bianco o verde la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento.	Indicatore difettoso.	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento; interpellare il servizio di assistenza.
La macchina si avvia ma vibra, il motore scalda notevolmente e si avverte cattivo odore.	Motore o trasmissione difettosi.	Non utilizzare la macchina, interpellare prontamente il servizio di assistenza.
La macchina sotto sforzo rallenta o si arresta.	Trasmissione difettosa.	Interpellare il servizio di assistenza.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
Le fette sono sfilacciate e/o di forma irregolare..	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
	Lama eccessivamente usurata.	Interpellare il servizio di assistenza.
L'affilatura della lama è insoddisfacente.	Pietre consumate.	Sostituire le pietre; interpellare il servizio di assistenza.
Il piatto portamerce non scorre.	Insufficiente lubrificazione guide.	Lubrificare.
Premendo il pulsante nero o rosso la macchina non si arresta.	Circuito elettrico di comando difettoso.	Arrestare la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio di assistenza.

**COMPONENTI PRINCIPALI**


MODELLO	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
Motore HP	0,30	0,30	0,33	0,50	0,50
Lama ø mm	250	275	300	300 100 CR6	350 100 CR6
Rpm	300	300	300	280	260
Spessore di taglio mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Taglio utile L x H mm	220 x 190	220 x 220	220 x 210	260 x 220	310 x 260
A mm	290	290	290	410	415
B mm	440	440	440	530	580
C mm	425	440	485	540	585
D mm	620	620	650	770	890
E mm	370	390	440	465	480
Peso Kg	15,5	16,5	19	30	36
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato
Dado cieco inamovibile	standard	standard	standard	non previsto	non previsto
Bloccapiatto	a richiesta	a richiesta	a richiesta	standard	standard

## COMPONENTI PRINCIPALI

Fig. 4



- |  |   |
|--|---|
| 1. Pulsante di avviamento (bianco o verde) | 11. Lama  |
| 2. Pulsante di arresto (nero o rosso)      | 12. Maniglia pressamerce  |
| 3. Spia luminosa macchina in funzione      | 13. Targa identificazione costruttore, dati macchina e marcatura CE |
| 4. Manopola regolazione spessore fetta     | 14. Prolunga pressamerce  |
| 5. Piedino regolabile                      | 15. Paramano piatto portamerce                                      |
| 6. Supporto piatto                         | 16. Impugnatura piatto portamerce                                   |
| 6a. Dado cieco inamovibile (x)             | 17. Tirante copilama  |
| 6b. Manopola (y) (z)                       | 18. Cavo di alimentazione   |
| 7. Basamento                               | 19. Piastra spessimetro   |
| 8. Piatto portamerce                       | 20. Affilatoio  |
| 9. Coprilama                               |   |
| 10. Pressamerce                            |   |

(x) (y) standard / (z) su richiesta



## ADVERTÊNCIAS GERAIS

Significado das indicações de advertência presentes no libreto:



**PERIGO:** Indica uma situação de perigo iminente que, se não evitada, pode provocar lesões graves ou mesmo a morte. A utilização deste termo será limitada às situações mais extremas.



**ATENÇÃO:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode provocar lesões graves (e em casos extremos a morte).



**ADVERTÊNCIA:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode causar lesões de ligeira entidade às pessoas ou danos ao aparelho. Assinala ao utilizador as modalidades operativas não corretas.

## Advertências relativas à segurança indispensáveis antes da utilização



Ler atentamente as advertências contidas nas presentes instruções, já que fornecem importantes indicações relativas à segurança de instalação, de uso e manutenção das máquinas fatiadoras para uso alimentar do tipo por gravidade.

O objetivo da presente publicação, a seguir simplesmente definida 'manual', é aquele de consentir ao utilizador, sobretudo ao direto utilizador, de tomar todas as medidas e preparar todos os meios humanos e materiais necessários para um uso seguro e sustentável das máquinas. O presente libreto DEVE ser conservado por toda a vida da fatiadora, em caso de necessidade de consulta (exemplo: avaria que comprometa mesmo que parcialmente a consulta, etc.) o utilizador deve solicitar uma nova cópia ao fabricante.

Em caso de cessão do fatiador, entregar ao novo proprietário também o presente libreto.



**A instalação deve ser feita de acordo com as instruções do fabricante. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, a animais ou coisas, em relação aos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.**



*As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo e não devem nem limpar nem utilizar o aparelho. Manter as crianças longe do aparelho e do cabo de alimentação. O aparelho deve ser utilizado por pessoal adulto adequadamente instruído ao objetivo e que tenha lido com atenção o conteúdo deste manual.*

• Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.



*A segurança elétrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está corretamente conectado a um dispositivo de ligação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança elétrica em vigor.*

• É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado.



A segurança elétrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está corretamente conectado a um dispositivo de ligação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança elétrica em vigor.

- Antes de ligar eletricamente o aparelho assegurar-se que os dados da matrícula sejam correspondentes aos da rede de distribuição elétrica.
- A matrícula está situada no fundo do aparelho.
- Para a sua segurança, recomenda-se de alimentar o aparelho através de um interruptor diferencial (RDC) com corrente de intervenção não superior a 30 mA.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho proceder à sua substituição com outras idóneas de um revendedor autorizado. Em caso de adulteração o fabricante não responde nem pela segurança, nem pela garantia. Em alternativa substituir a tomada com outra de tipo adequado, através de pessoal profissionalmente qualificado. Este último, em particular, deverá também garantir que a secção dos cabos da tomada seja adequada à potência absorvida pelo aparelho. Em geral, desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.
- Não ligar o aparelho à alimentação elétrica mediante temporizador externos ou sistemas de controlo à distância.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais. Nomeadamente:
  - não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas
  - não usar o aparelho com os pés descalços
  - não puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho, para desligar a tomada da ficha de alimentação
  - não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol etc.)
  - não deslocar o aparelho quando está em funcionamento.
  - o aparelho não foi estudado para ser utilizado sob a chuva e não deve ser depositado ao aberto ou em locais húmidos.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligá-lo e não modificá-lo.

Para a eventual reparação, dirigir-se apenas ao fabricante ou a um centro de assistência técnica autorizado pelo mesmo e solicitar a utilização de partes e peças sobressalentes originais.

A falta de respeito do quanto acima indicado pode comprometer a segurança do aparelho.

- Depois de decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se de torná-lo inoperante cortando o cabo de alimentação depois de ter desligado a ficha da tomada de alimentação. Recomenda-se, além disso, de tornar inócuas as partes do aparelho susceptíveis de constituir um perigo, especialmente para as crianças que poderiam utilizar o aparelho fora de uso para os seus jogos.
- Para evitar sobreaquecimentos perigosos, recomenda-se desenrolar por todo o seu comprimento o cabo de alimentação e de utilizar o aparelho como descrito no parágrafo "USO DA MÁQUINA".



**Durante o funcionamento, a tomada de corrente deve ser facilmente acessível no caso em que seja necessário desconectar o aparelho. Não colocar o aparelho abaixo de uma tomada da corrente de forma a que o cabo não interfira com a utilização correta da máquina.**

• Não deixar o aparelho inutilmente inserido. Desligar a ficha da rede de alimentação quando o aparelho não é utilizado.

- No final da utilização desligar sempre o aparelho e desconectar a ficha da tomada de alimentação.
- No final de cada utilização efetuar sempre uma cuidadosa limpeza de todas as partes em contacto com os alimentos, de acordo com o indicado no parágrafo "Limpeza".
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído exclusivamente por um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante, pois são necessárias ferramentas especiais.



*Antes de efetuar qualquer operação desligar o aparelho e retirar a ficha de alimentação da tomada de alimentação.*



**Certificar-se que o cabo de alimentação não sobressaia do plano de apoio a fim de evitar que alguém possa, mesmo que inadvertidamente, puxá-lo fazendo-o cair.**



**Colocar o aparelho num plano de apoio horizontal e bem estável, cuja superfície não seja delicada (ex. móveis lacados, toalhas de mesa etc.). Certificar-se que o aparelho esteja apoiado de forma segura.**



**Não colocar o aparelho acima ou perto de fontes de calor.**



*Colocar o aparelho afastado de pias e torneiras.*



**As lâminas são afiadas; manuseá-las com atenção. Não utilizar o aparelho se as lâminas estão danificadas.**



**Não mergulhar nunca o aparelho em água.**



**Não utilizar o aparelho em ambientes que contenham gases explosivos, combustíveis ou líquidos inflamáveis (tintas, colas, aerossóis, etc.). PERIGO DE EXPLOÇÃO E INCÊNDIO.**

- Este dispositivo é destinado a uso profissional.



**Este aparelho deverá ser destinado apenas para o uso para o qual foi expressamente concebido, e isso é para cortar em fatias produtos alimentares com referência às diretivas e normas indicadas na declaração de conformidade.**

**Qualquer outro uso é considerado inadequado e, portanto, perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por usos indevidos, erróneos e irracionais.**



*Não remover as proteções e não modificar ou excluir as proteções mecânicas e elétricas.*



**Utilizar sempre luvas de proteção antiriscos para as operações de limpeza e manutenção.**



**Evitar funcionar com o aparelho vazio.**



**Em caso de problemas no aparelho, contactar os centros de assistência autorizados.**

**Evitar de tentar reparar o aparelho sozinho. Qualquer intervenção de reparação efetuada no aparelho por pessoal não autorizado invalida automaticamente a garantia mesmo se a sua duração não fosse chegada ao final.**



**Em caso de dúvidas sobre o conteúdo do libreto de instruções ou para esclarecimentos, contactar imediatamente o fabricante ou o serviço de assistência técnica autorizado mencionando o número do parágrafo do tópico relevante.**



**É proibida a reprodução ou a difusão também parcial do presente documento sem a autorização escrita do fabricante.**



**Utilizar a máquina com grande concentração, NÃO distrair-se!**

- Não usar roupas soltas ou com mangas abertas; se necessário, utilizar uma touca adequada para conter os cabelos.
- Não permitir a ninguém de aproximar-se do fatiador e em particular à lâmina durante as operações de corte.
- Não remover, cobrir ou alterar as placas colocadas no corpo da máquina e, em caso de avaria das mesmas, substituí-las prontamente.
- Manter a zona de apoio do produto fatiado, as zonas em torno do fatiador e o plano do pavimento do operador sempre limpos e secos.
- Não utilizar o fatiador como superfície de apoio e não apoiar nenhum objeto estranho às normais operações de corte.
- Colocar e remover a mercadoria a cortar em fatias no prato deslizante apenas com o prato completamente retraído (longe da lâmina) e o carro totalmente para o operador.



**NÃO utilizar acessórios para o corte que não tenham sido fornecidos pelo fabricante do fatiador.**

- Não danificar a lâmina cortando partes duras (ossos, etc.).
- Se as dimensões do alimento a cortar em fatias são superiores às indicadas na rubrica "Corte útil" na tabela "Dados técnicos", reduzir as dimensões para trabalhar em segurança.

## EMBALAGEM

### ABERTURA DA EMBALAGEM

Verificar que na entrega do fatiador, a embalagem esteja em boas condições; caso contrário, informar imediatamente o carregador ou o agente de zona.

Para retirar o fatiador da embalagem operar do seguinte modo:

- Cortar e remover as cintas em plástico.
- Abrir a caixa e extrair o libreto de instruções.
- Operar como descrito a seguir.
  - Retirar as proteções (em cartão) internas à caixa.
  - Levantar com muita atenção a máquina apoiando-a num plano bem sólido.
  - Remover o saco transparente que envolve o fatiador. Controlar a presença e a integridade de todos componentes indicados no documento de transporte e no presente libreto de instruções.
- Se forem detetadas anomalias como por exemplo:
  - amolgadelas na estrutura nos cárter;
  - comandos não funcionantes ou partidos;
  - peças ausentes ou outro;

Avisar imediatamente o transportador, o fabricante e o serviço de assistência técnica.

- Eliminar os componentes da embalagem (fitas, cartão, poliestireno, sacos de polietileno, etc.) de acordo com o indicado a seguir e em conformidade com as normas do País de utilização.

## INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO

### Este produto está conforme a Diretiva 2012/19/UE

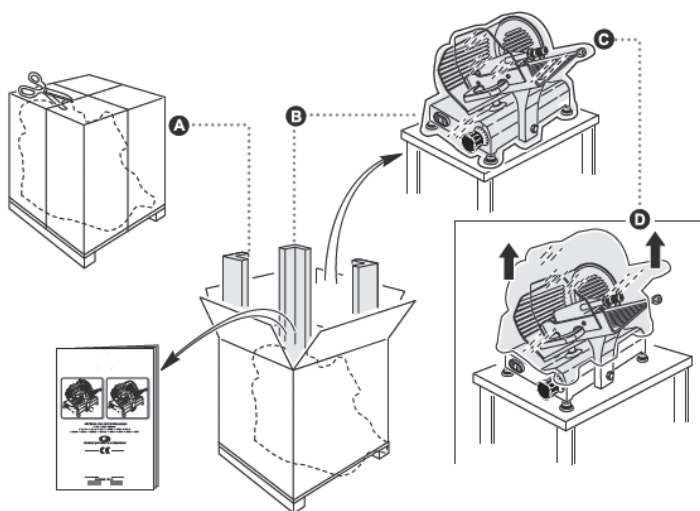
O símbolo da lixeira cruzado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, devendo ser tratado separadamente do lixo doméstico, deve ser colocado num centro de recolha diferenciada para equipamentos elétricos e eletrónicos ou entregue ao revendedor no momento da compra de um novo equipamento equivalente. O utilizador é responsável pela colocação do aparelho em fim de vida nas adequadas estruturas de recolha, sob pena das sanções previstas pela legislação em vigor sobre os resíduos. A recolha selectiva apropriada, para posterior reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e favorece a reciclagem dos materiais constituintes do produto. Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, contactar o serviço local de eliminação resíduos, ou loja em que foi efetuada a compra. Os produtores e importadores devem cumprir a sua responsabilidade para a reciclagem, o tratamento e eliminação ambientalmente compatível seja diretamente seja participando de um sistema coletivo.

Os componentes da embalagem (fitas/ tiras, cartão, polietileno, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos.



**NÃO DISPERSAR OS PRODUTOS DA EMBALAGEM NO AMBIENTE!**

Fig. 1



## DESCRIÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO PREVISTAS

### DESCRIÇÃO GERAL

A máquina é essencialmente constituída por um bloco que suporta uma lâmina circular montada em posição inclinada, acionada por um motor elétrico, que tem a função de cortar em fatias produtos alimentares e por um carro corredeira em guias, colocadas sob o referido bloco, que suporta, por sua vez um prato porta-mercadorias, paralelamente ao fio da lâmina.

A espessura da fatia é ajustável graças a uma placa espessímetro colocada antes da lâmina; esta placa, na qual apoia-se o produto a ser cortado, pode ser movida transversalmente em relação à lâmina de um valor correspondente à espessura da fatia desejada.

A alimentação da mercadoria (avanço para a placa medidor de espessura) é feita por peso próprio (gravidade).

Todos os componentes da máquina são realizados em liga metálica de alumínio polido e oxidada, oxidação anódica, em aço inoxidável e em material plástico para uso alimentar.

A lâmina de corte é acionada por um motor elétrico e a transmissão do movimento é obtida com uma correia de riscos longitudinais.

Arranque e paragem efetuam-se com um botão ligado ao circuito auxiliar de comando que impede arranques acidentais da máquina após uma possível interrupção da energia elétrica.

A máquina incorpora (em alguns modelos) um afiador construído para a máxima simplicidade de uso e segurança.

## CONDIÇÕES AMBIENTAIS DE UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

- Temperatura.....de -5 °C a + 40 °C
- Humidade relativa .....max 95%

## CORRETO USO DO FATIADOR

O fatiador é destinado apenas ao corte de produtos alimentares do tipo e nos limites dimensionais indicados no presente libretto de instruções.

### Uso previsto (Produtos fatiáveis)

Os produtos que podem ser cortados em fatias são somente os seguintes:

- Todos o tipo de charcutaria (cozidos, crus, fumados).
- Carne sem ossos (cozidas ou cruas a uma temperatura não inferior a +3°C).
- Pão e queijos (obviamente do tipo fatiável tais como gruyère; fontina, etc.).

### Uso não previsto ou impróprio (Produtos NÃO fatiáveis)

Os produtos que não se podem cortar em fatias, porque podem provocar sérios danos ao utilizador e/ou ao próprio fatiador, são os seguintes

- Produtos alimentares congelados.
- Produtos alimentares ultracongelados
- Produtos alimentares com ossos (carne e peixe)
- Frutas e Verduras de todos os tipos
- Qualquer outro produto do tipo fatiável mas não destinado à utilização alimentar.

## SEGURANÇAS MECÂNICAS E PARTES ELÉTRICAS

As seguranças mecânicas adoptadas são as seguintes:

- Série de proteções em alumínio e material plástico transparente no prato porta-mercadorias.

As seguranças elétricas adoptadas são as seguintes:

- Arranque com botão marcha/ paragem que requer a operação voluntária de reinício da máquina em caso de interrupção da alimentação elétrica.
- Arranque e paragem efetuam-se com um botão ligado ao circuito auxiliar de comando que impede arranques acidentais do aparelho após uma possível interrupção da energia elétrica.



Não adulterar, não eliminar ou bypassar, em n e n h u m caso , os dispositivos de segurança instalados no equipamento.

## RISCOS RESIDUAIS



Durante o uso e durante as operações de limpeza e manutenção do fatiador, apesar dos esforços em sede de conceção e construção, ainda existe possibilidade de dano (risco de corte) ao qual pode expor-se se não trabalhar com **GRANDE ATENÇÃO. NÃO DISTRAIR-SE!**

NÃO utilizar o fatiador se não em perfeitas condições psicofísicas e NÃO permitir a ninguém de aproximar-se durante a utilização: durante a limpeza, a lubrificação e a afiação da lâmina utilizar **SEMPRE** luvas de proteção resistentes ao corte e à laceração.

Tensão de alimentação: Ver placa de dados no bloco da máquina.

## COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONTROLOS PRELIMINARES

### INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

Colocar a máquina num plano bem nivelado, liso, seco e adequado para suportar o peso.

### LIGAÇÃO ELÉTRICA

Instalar a máquinas nas imediações de uma tomada com norma CEE derivada de uma instalação conforme às normativas vigentes.

É da responsabilidade do utilizador a verificação da idoneidade e do correto funcionamento do circuito elétrico (linha de alimentação, tomada de alimentação, quadro de distribuição, interruptor de proteção diferencial magnetotérmico, sistema de ligação à terra).

Antes de efetuar a ligação verificar que as características da rede de alimentação elétrica concordem com aquelas indicadas na placa de dados da máquina.

## CONTROLO FUNCIONAMENTO E SENTIDO DE ROTAÇÃO LÂMINA

(Ver imagens e especificações no final).

- Pressionar o botão "I" (1) para iniciar a máquina e verificar o acendimento do indicador de funcionamento (3).
- Controlar que a lâmina (11) gira no sentido indicado pela seta (anti-horário olhando a máquina do lado da proteção da lâmina).
- Para fatiadores com alimentação trifásica: se a lâmina (11) roda no sentido contrário, parar imediatamente a máquina pressionando o botão "0" (2) e solicitar a intervenção de pessoal qualificado para inverter entre si os cabos de alimentação dentro da ficha.
- Controlar o deslizamento da placa porta-mercadorias (8) e do prensa-mercadorias (10).
- Controlar o funcionamento e regulação do manípulo graduado da placa espessímetro (19).

## DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

### BOTÕES DE ARRANQUE E PARAGEM

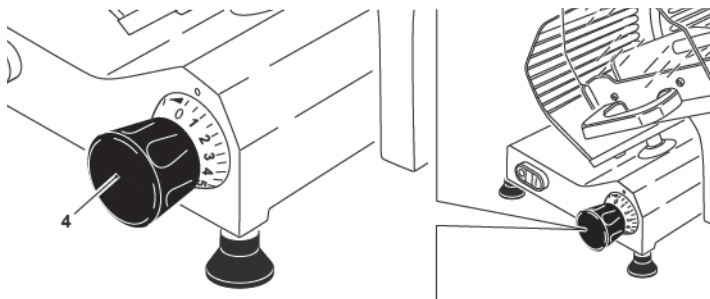
- Pressionar o botão branco ou verde (1) para colocar em funcionamento a lâmina;
  - O acendimento do indicador (3) indica que a máquina funciona corretamente;
  - Pressionar o botão vermelho ou preto (2) para parar o movimento da lâmina.
- A espessura das fatias é ajustável girando o manípulo (4), com escala graduada, no sentido anti-horário.

**Campo de regulação:** consultar o parágrafo "Descrição técnica e condições de utilização previstas".

## USO DA MÁQUINA

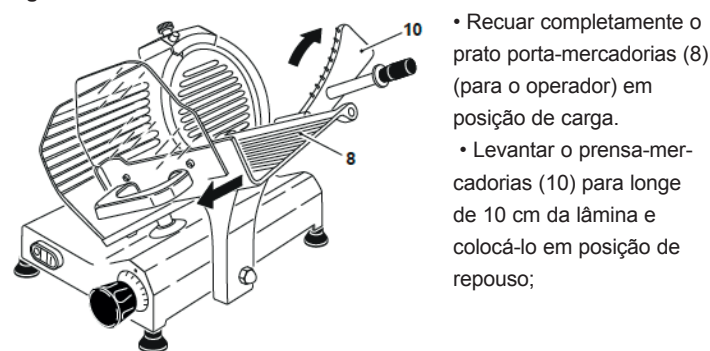
### CARREGAMENTO MERCADORIAS NO PRATO E CORTE

Fig. 5



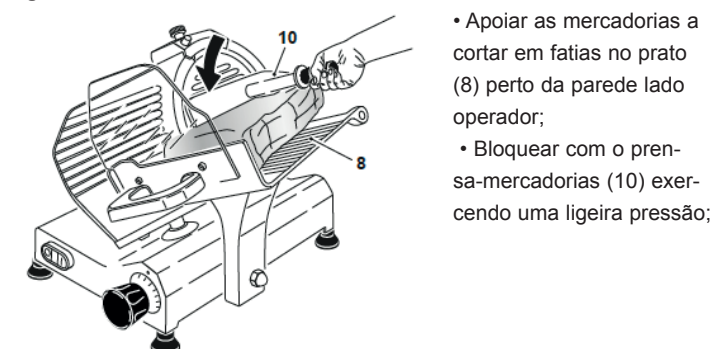
Controlar que o manípulo de regulação da espessura da fatia (4) esteja corretamente posicionada no '0';

Fig. 6



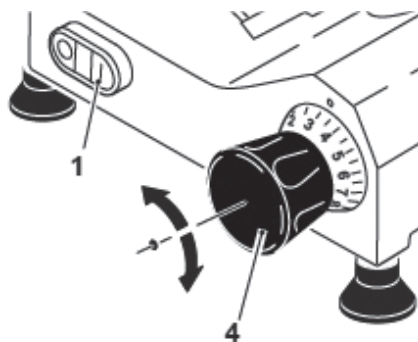
- Recuar completamente o prato porta-mercadorias (8) (para o operador) em posição de carga.
- Levantar o prensa-mercadorias (10) para longe de 10 cm da lâmina e colocá-lo em posição de repouso;

Fig. 7



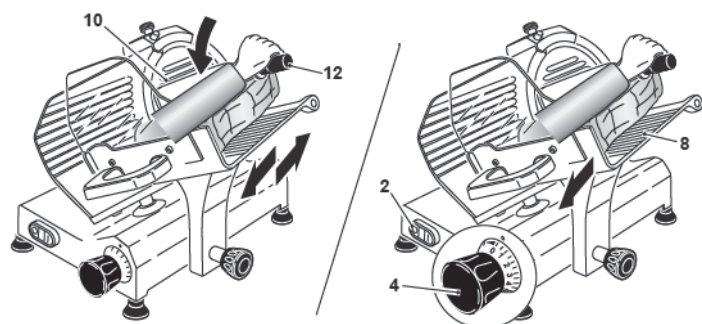
- Apoiar as mercadorias a cortar em fatias no prato (8) perto da parede lado operador;
- Bloquear com o prensa-mercadorias (10) exercendo uma ligeira pressão;

Fig. 8



- Regular a espessura da fatia com o manipulador (4). Acionar a lâmina pressionando o botão branco ou verde (1);

Fig. 9



- Segurar o manipulador (12) fixado no prato e iniciar o movimento alternativo de corte. O avanço da mercadorias para a placa espessímetro ocorre pelo próprio peso (gravidade);
- Quando o peso da mercadorias ou as dimensões não permitirão mais de efetuar um corte satisfatório apenas pelo efeito da gravidade, utilizar o punho do prensa-mercadorias (10);



No final das operações de corte retornar a '0' o manipulador de regulação da espessura (4) e recue o carro (8);

- Parar o movimento da lâmina pressionando o botão preto ou vermelho (2).

## LIMPEZA DA FATIADORA



As máquinas devem ser cuidadosamente limpas pelo menos uma vez por dia; se necessário com maior frequência. Após um período mais ou menos longo de inatividade limpar o fatiador antes da utilização.



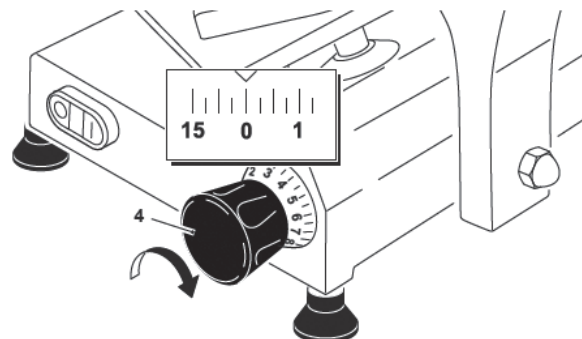
### ATENÇÃO: Perigo de corte!

Utilizar luvas de proteção resistentes ao corte e ao rasgamento e efetuar todas as operações com extrema atenção. NÃO DISTRAIR-SE!

## DESMONTAGEM DA MÁQUINA PARA LIMPEZA

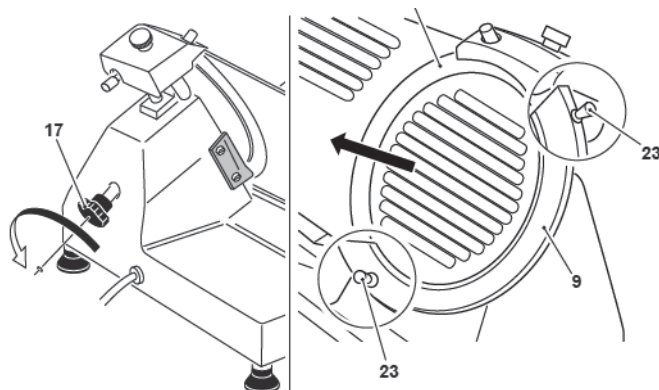
- Desmontagem da máquina para limpeza

Fig. 10



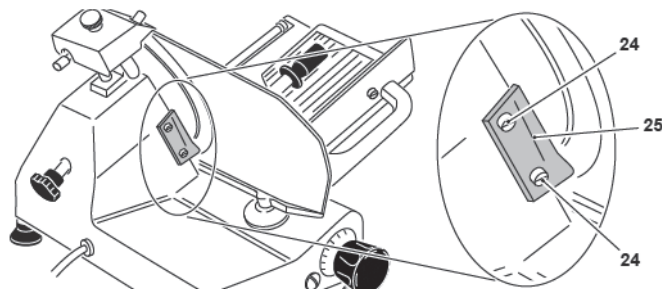
Levar a '0' o manipulador de regulação da placa espessímetro (4);

Fig. 11



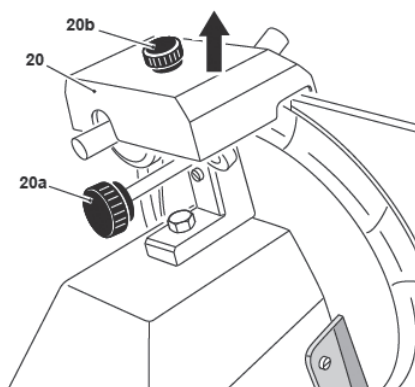
- Remover os vários componentes como descrito nos parágrafos seguintes;
- Desparafusar completamente (sentido de rotação anti-horário) o tirante de bloqueio de proteção da lâmina (17);
- Se a proteção da lâmina (9) fica bloqueada exercer uma pressão no manipulador do tirante (17) para movê-lo;
- Extrair o tirante (17) e remover a proteção da lâmina (9) usando para a operação apenas os respectivos manipuladores laterais (23);

Fig. 12



- Afrouxar e remover os dois parafusos de fixação com cabeça serrilhada (24);
- Remover o para-fatias (25).

Fig. 13



- Afrouxar o manípulo (20a) e remover o afiador (20).
- Tomar o afiador (20) do manípulo (20b) e removê-lo levantando-o.



Para a limpeza do corpo da máquina e da lâmina utilizar exclusivamente um pano humedecido em água e detergente espumoso biodegradável para loiças com pH 7-8, a uma temperatura não inferior a +30 °C.

Não limpar a máquina ...

- ... com jatos de água ou vapor ou métodos similares.
- ... com detergentes corrosivos.
- ... em máquinas de lavar louça.

## LIMPEZA CÂRTER

Depois de ter removido os componentes como descrito nas páginas precedentes:

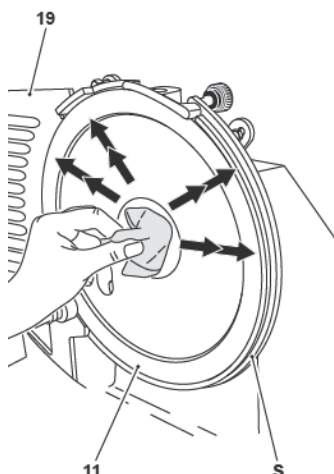
- Limpar todas as partes desmontadas e o corpo da máquina utilizando exclusivamente água quente (a uma temperatura não inferior a 30 °C) e detergente espumoso biodegradável do tipo para louça (com pH 7-8).
- Utilizar um pano macio, esponjoso e eventualmente uma escova de nylon para as zonas pontiagudas do prato (8) e do prensa-mercadorias (10).
- Enxaguar exclusivamente com água quente e limpar com panos macios, esponjosos.



NÃO limpar a máquina com jatos de água, com vapor, com métodos similares, com detergentes corrosivos em máquinas de lavar louça.

## LIMPEZA DA LÂMINA

Fig. 14



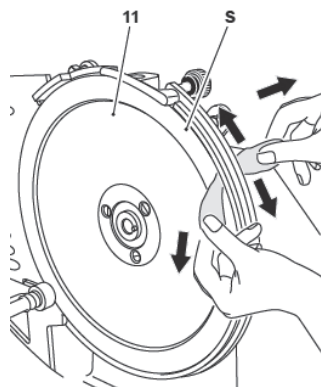
- Pressionar com um pano húmido na lâmina (11) esfregando lentamente **com movimentos de dentro para fora** (para o anel de segurança "S" e para a placa medidor de espessura "19").



Executar a limpeza da lâmina (11) **SEMPRE** com o anel de segurança (S) montado e com a placa espessímetro (19) próxima da lâmina em posição de segurança.

## LIMPEZA DO ANEL DE SEGURANÇA

Fig. 15



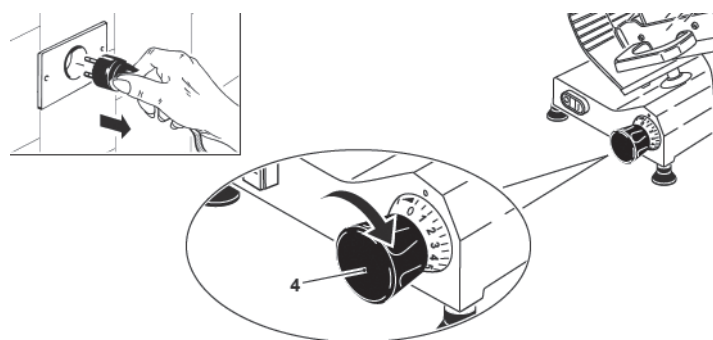
- Humedeça um pano com uma solução de água e álcool.
- Inserir o pano húmido entre o anel de segurança (S) e a lâmina (11).
- Manter com as mãos as duas extremidade do pano e fazê-lo deslizar ao longo do anel de segurança (S).



Não usar detergentes para limpar a lâmina (11).

## REMOÇÃO DO PRATO PORTA-MERCADORIAS COM SISTEMA DE BLOQUEIO PRATO (NOS MODELOS PREVISTOS)

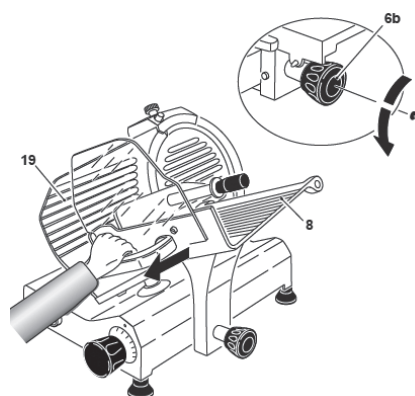
Fig. 16



Para remover o prato porta-mercadorias (8), operar do seguinte modo:

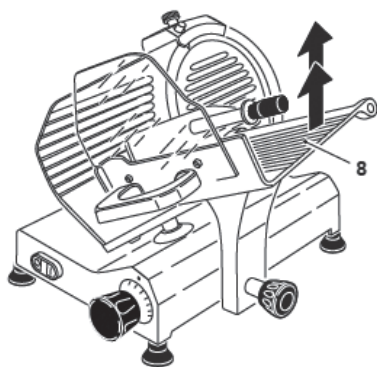
- Girar em "0" o manípulo graduada (4).

Fig. 17



- Aproximar o prato porta-mercadorias nas proximidades do manípulo graduado.
- Desparafusar completamente o manípulo (6b).
- Puxar energicamente o prato porta-mercadorias para o operador até ouvir o "click" de encaixe do pino de segurança. Nesta posição a placa espessímetro (19) e o prato porta-mercadorias corrigida (8) **não podem ser movidos**.

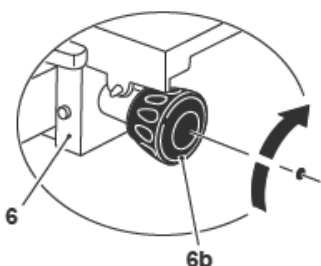
Fig. 18



- Levantar o prato porta-mercadorias (8) e removê-lo (Figura 18).



O prato porta mercadorias (8) é particularmente pesado, operar com atenção, eventualmente com dois operadores.



Para remontá-lo:

- Reposicionar corretamente o prato porta-mercadorias (8) no suporte prato (6).
- Apertar o manípulo (6b) até soltar o prato porta-mercadorias da correia (8).

## REMONTAGEM DA MÁQUINA

Proceder no sentido contrário ao indicado nas operações precedentes.

## REPOR O FATIADOR

- No final da utilização, depois de ter cuidadosamente limpo todos os componentes (como descrito nos parágrafos precedentes) assegurar-se de recolocar o manípulo graduado em "0".
- É aconselhável cobrir o fatiador com uma lona para protegê-lo da poeira. Se não se pretende utilizar o fatiador por alguns dias, repô-lo num local reparado e seco.

## MANUTENÇÃO

### GENERALIDADES

Para além das operações de limpeza descritas nos parágrafos precedentes, é necessário efetuar operações de manutenção periódica para garantir a eficiência do fatiador no tempo. **As intervenções de manutenção permitidas ao operador são as seguintes:**

- **Amoladura da lâmina:** periodicamente (periodicidade e duração dependem obviamente da utilização do equipamento; tempos de trabalho e tipo de produto trabalhado).
- **Lubrificação guias escorrimto carro:** semanalmente.
- **Lubrificação haste escorrimto prensa-mercadorias:** semanalmente.
- **Verificação visual das condições do cabo elétrico de alimentação e do prensa-cabos no bloco da máquina:** periodicamente.



As intervenções de manutenção devem ser efetuadas sempre com a máquina desligada da rede de alimentação elétrica e, se não especificamente pedida outra posição, com o manípulo de regulação da espessura das fatias colocada no '0'

As intervenções de manutenção a serem confiadas exclusivamente a **pessoal autorizado pelo fabricante** são as seguintes:

- **Substituição da lâmina;**
- **Substituição das molas do afiador;**
- **Regulação tensão correia motor;**
- **Substituição da correia de transmissão motor;**
- **Substituição de componentes do circuito elétrico do bloco;**
- **Reparação partes estruturais, reparação de componentes do bloco.**

## AMOLADURA DAS LÂMINAS

Limpar cuidadosamente a máquina como indicado nos parágrafos precedentes antes de proceder com as operações.



A afiação pode ser executada até uma diminuição de 12 mm do valor nominal do diâmetro da lâmina. Para além deste valor é **OBRIGATÓRIO SUBSTITUIR A LÂMINA**, confiando a operação **EXCLUSIVAMENTE** a pessoal autorizado pelo fabricante.

## EXECUÇÃO DA AFIÇÃO

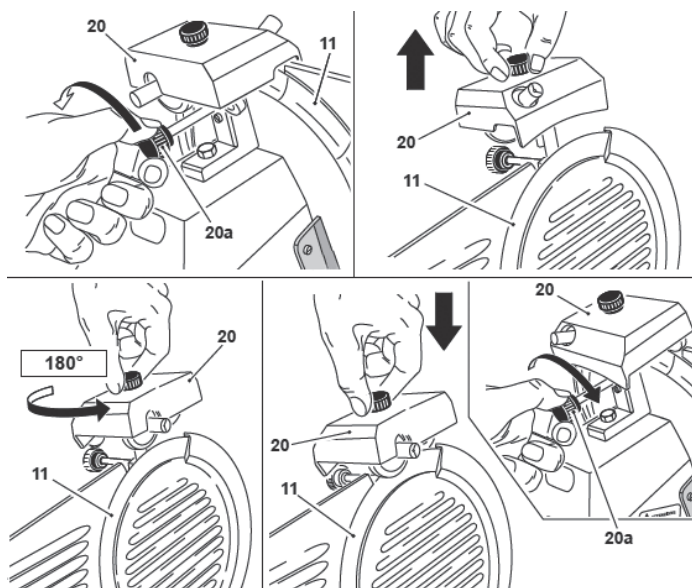
### MODELOS COM AFIADOR INCORPORADO



**ATENÇÃO:** Perigo de corte! Utilizar luvas de proteção resistentes ao corte e ao rasgamento e efetuar todas as operações com extrema atenção. **NÃO DISTRAIR-SE!**

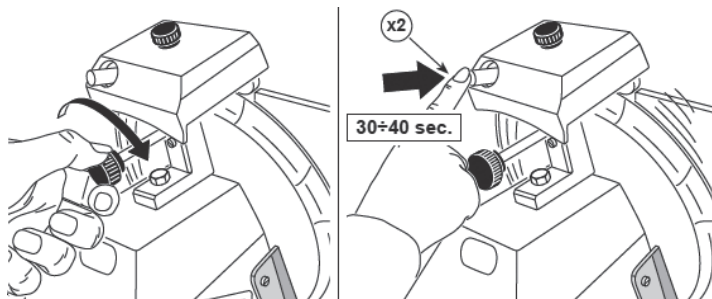
Para o afiamento da lâmina a fazer periodicamente apenas que note uma diminuição da capacidade de corte, é necessário seguir as seguintes instruções:

Fig. 20



1. Limpar cuidadosamente a lâmina (11) com álcool desnaturalado, de forma a desengordurá-la após ter removida a ficha da tomada de corrente;
2. Afrouxar o manípulo (20a), levantar e girar de 180° o aparelho afiador (20) e inserir as molas na lâmina do fatiador. Voltar a bloquear o manípulo (20a);

Fig. 21

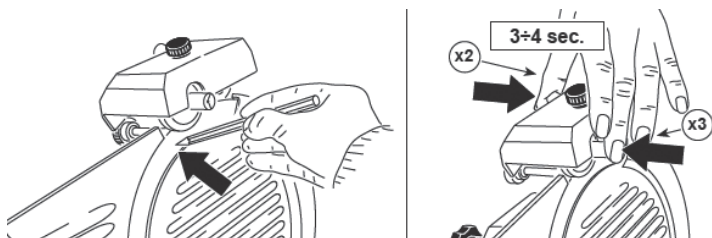


3. Acionar o interruptor (1) e pressionar o botão (x2);
4. Deixar girar a lâmina por cerca de 30/40 segundos, em seguida, acionando o interruptor (1) parar a lâmina, e passar ligeiramente um lápis para controlar se foi formada uma ligeira rebarba;



Recomendamos de efetuar este controlo com muita atenção se trata-se de um corpo muito cortante.

Fig. 22



5. Verificada a formação da rebarba, acionar novamente o interruptor (1) por 3/4 segundos pressionando contemporaneamente os botões (x2 e x3);



Não prolongar esta operação para além de poucos segundos acima mencionados para evitar a prejudicial torção do fio da lâmina.

6. Depois de ter efetuado a afiação, é boa norma limpar as molas esfregando-as com uma escova humedecida em álcool;
7. Com a operação de afiação terminada, colocar na sua posição inicial o aparelho afiador.

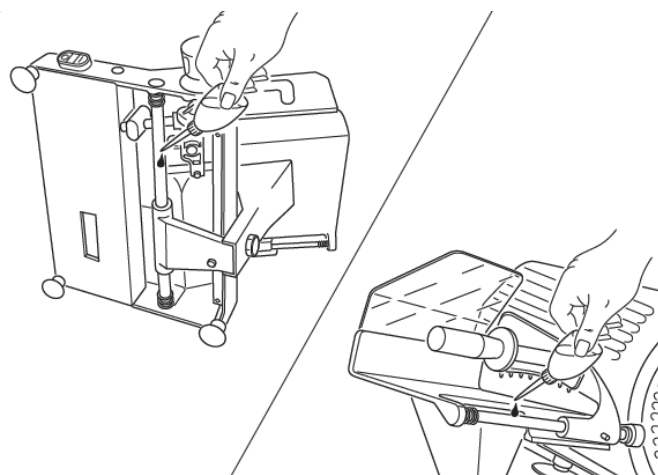
## LUBRIFICAÇÃO

### GUIAS DE ESCORRIMENTO CARRO E HASTE DE ESCORRIMENTO PRENSA- MERCADORIAS (SEMANALMENTE)



Utilizar exclusivamente o óleo em dotação; se não utilizar óleo branco de vaselina. NÃO UTILIZAR ÓLEOS VEGETAIS.

Fig. 23



- Colocar uma pequena quantidade de óleo na haste e fazer escorrer o relativo grupo 3-4 vezes;
- Limpar conforme necessário, removendo o lubrificante em excesso.

## REGULAÇÃO DA TENSÃO DA CORREIA DO MOTOR

Se após um certo tempo o fatiador apresentasse um ruído anormal devido ao assentamento da correia (30), operar do seguinte modo:

- Desligar a ficha da tomada da rede.
- Levantar o fatiador e colocá-lo num dos lados (figura "24").



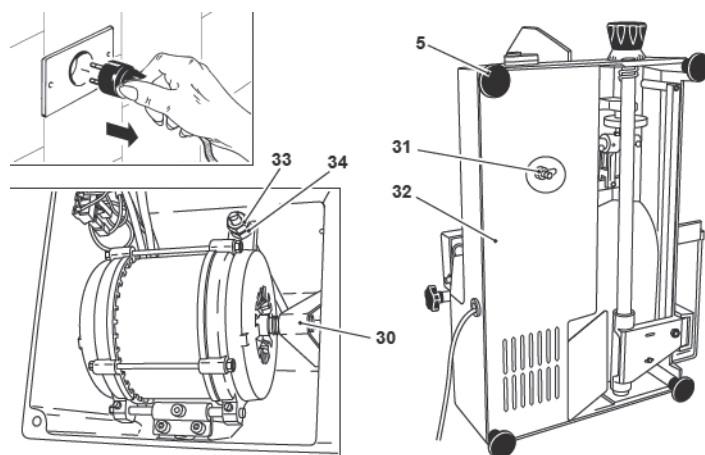
Certificar-se que o fatiador esteja estável e não possa inadvertidamente cair.

- Desaparafusar os pés (5).
- Desaparafusar o parafuso (31) e remover o cárter (32).
- Afrouxar a contraporca (33). Rodar a porca (34) até obter o retesamento ideal da correia (30).
- Apertar a contraporca (33).
- Voltar a posicionar o cárter (32) com os parafusos (31), em seguida, voltar a posicionar os pés (5).



Não esticar excessivamente a correia. O motor pode forçar na rotação e a correia pode danificar-se.

Fig. 24





## COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DO

### CORRETO PROCEDIMENTO

As máquinas são constituídas por:

- Estrutura em liga metálica de alumínio.
- Inserções e vários em aço inoxidável.
- Partes elétricas e cabos elétricos.
- Motor elétrico
- Materiais plásticos, etc.

- Se a desmontagem e demolição são confiadas a terceiros recorrer exclusivamente a empresas autorizadas à eliminação desses materiais.
- Se a demolição é executada por conta própria é necessário separar os materiais por tipologia encarregando depois empresas autorizadas à eliminação.



Seguir SEMPRE as normas em vigor no país onde se opera.



**ATENÇÃO: Consultar SEMPRE o fabricante ou o pessoal de assistência por estes autorizado para a remoção da lâmina (11) e a sua eliminação que possa ser eliminada sem constituir perigo.**



**NÃO ABANDONAR DESCARTES PORQUE CONSTITUEM UM GRAVE PERIGO PARA PESSOAS, ESPECIALMENTE OS MENORES, E ANIMAIS.**

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- As informações a seguir têm o objetivo de ajudar a identificação e a correção de eventuais anomalias e disfunções que poderão ocorrer em fase de utilização da máquina.



**Algumas avarias podem ser resolvidas pelo utilizador; outras exigem uma competência técnica precisa ou particulares capacidades, e devem ser realizadas exclusivamente por pessoal qualificado com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.**

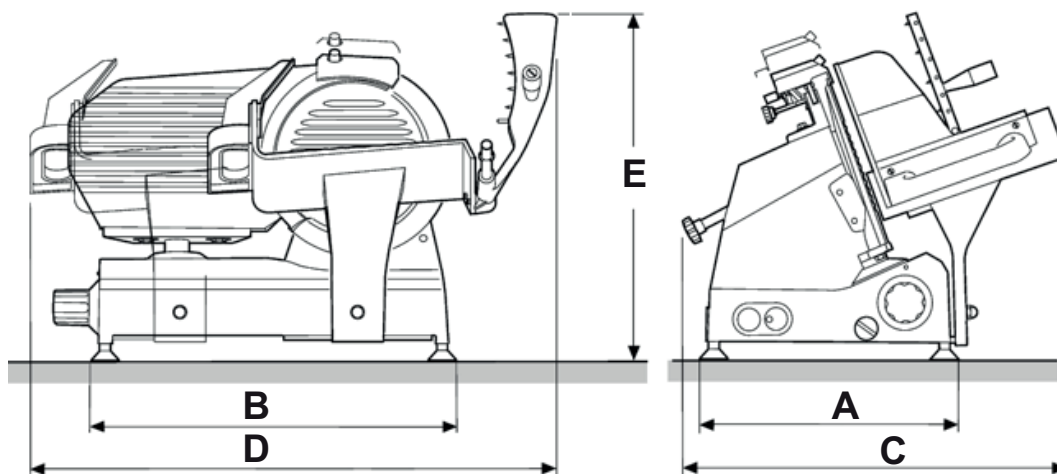
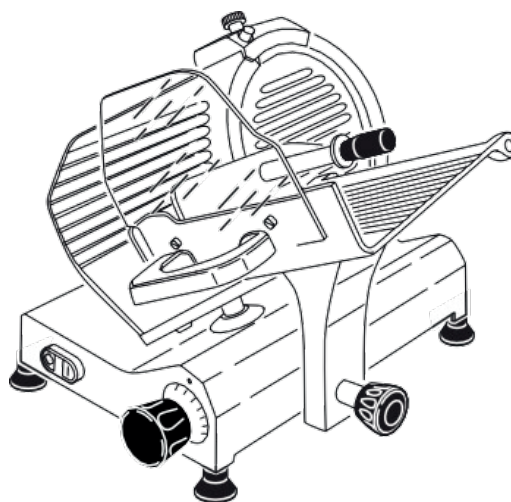


*Não desmontar partes internas do fatiador.*

*O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos causados por adulterações.*

- Na tabela a seguir estão indicados os problemas mais comuns que ocorrem durante o uso do fatiador e as operações necessárias para eliminar as possíveis causas.

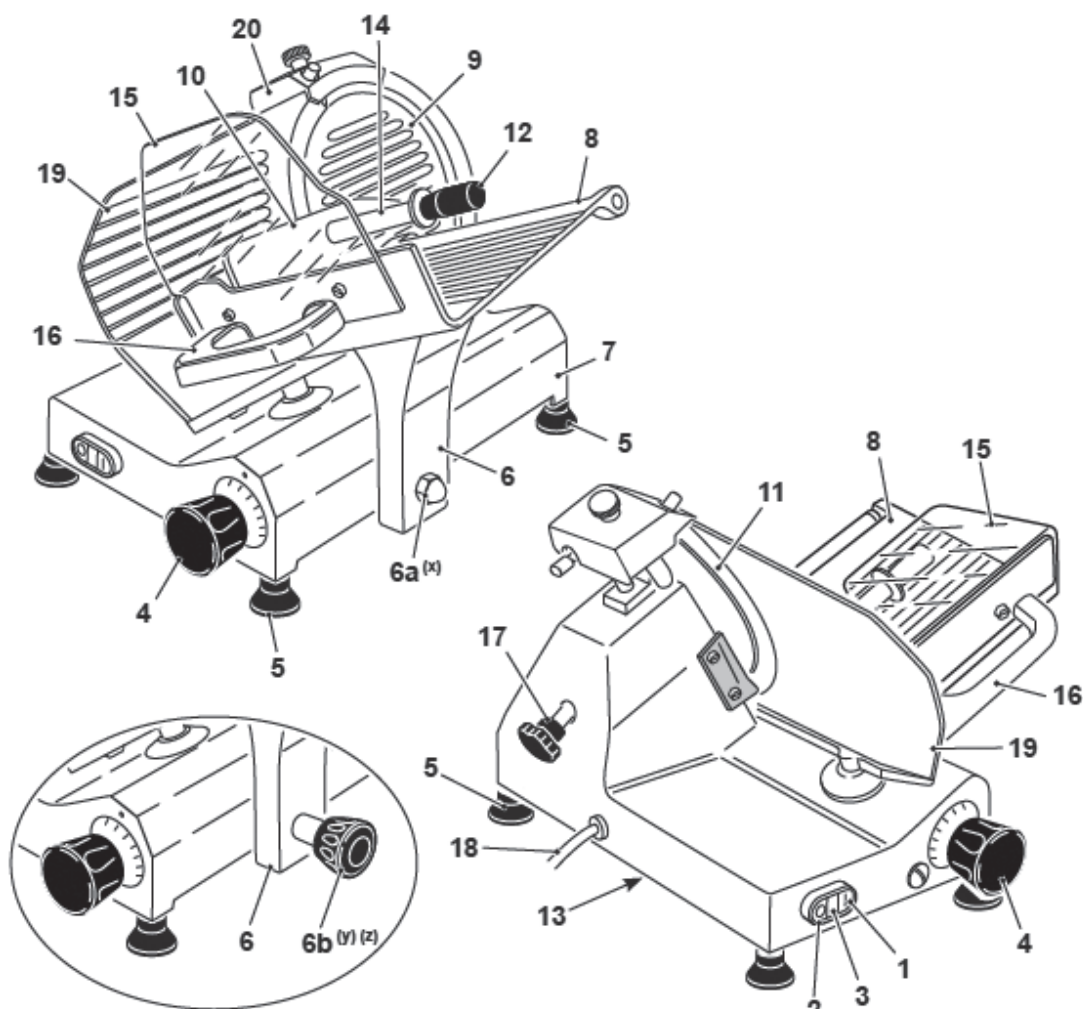
PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
Pressionando o botão branco ou verde a máquina não arranca.	Falta de alimentação.	Controlar que a ficha esteja corretamente inserida.
	Circuito elétrico de comando defeituoso.	Contactar o serviço de assistência.
A máquina não arranca e ouve-se um ruído contínuo similar a um chiado (apenas máquinas com motor trifásico).	O motor está em funcionamento monofásico.	Pressionar imediatamente o botão preto ou vermelho e proceder ao controlo do cabo elétrico de alimentação e os circuitos a montante por parte de pessoal qualificado.
Pressionando o botão branco ou verde a máquina arranca mas não se acende o indicador luminoso de funcionamento.	Indicador defeituoso.	Não utilizar a máquina com indicador luminoso desligado; contactar o serviço de assistência.
A máquina arranca mas vibra, o motor aquece muito e adverte-se mau cheiro.	Motor ou transmissão defeituosos.	Não utilizar a máquina, contactar imediatamente o serviço de assistência.
A máquina sob esforço desacelera ou para.	Transmissão defeituosa.	Contactar o serviço de assistência.
Excessiva resistência ao corte do produto.	A lâmina não está afiada.	Afiar a lâmina.
As fatias estão desfiadas e/ ou de forma irregular.	A lâmina não está afiada.	Afiar a lâmina.
	Lâmina excessivamente desgastada.	Contactar o serviço de assistência.
A afiação da lâmina é insatisfatório.	Pedras consumidas.	Substituir as pedras; contactar o serviço de assistência.
O prato porta-mercadorias não desliza.	Insuficiente lubrificação guias.	Lubrificar.
Pressionando o botão preto ou vermelho a máquina não para.	Circuito elétrico de comando defeituoso.	Parar a máquina desligando a ficha da rede e contactar o serviço de assistência.

**COMPONENTES PRINCIPAIS**


MODELO	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
Motor HP	0,30	0,30	0,33	0,50	0,50
Lâmina ø mm	250	275	300	300 100 CR6	350 100 CR6
Rpm	300	300	300	280	260
Espessura de corte mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Corte útil L x H mm	220 x 190	220 x 220	220 x 210	260 x 220	310 x 260
A mm	290	290	290	410	415
B mm	440	440	440	530	580
C mm	425	440	485	540	585
D mm	620	620	650	770	890
E mm	370	390	440	465	480
Peso Kg	15,5	16,5	19	30	36
Afiador de aço para lâminas	incorporado	incorporado	incorporado	incorporado	incorporado
Porca cega inamovível	padrão	padrão	padrão	não previsto	não previsto
Bloqueio-prato	a pedido	a pedido	a pedido	padrão	padrão

**COMPONENTES PRINCIPAIS**

Fig. 4



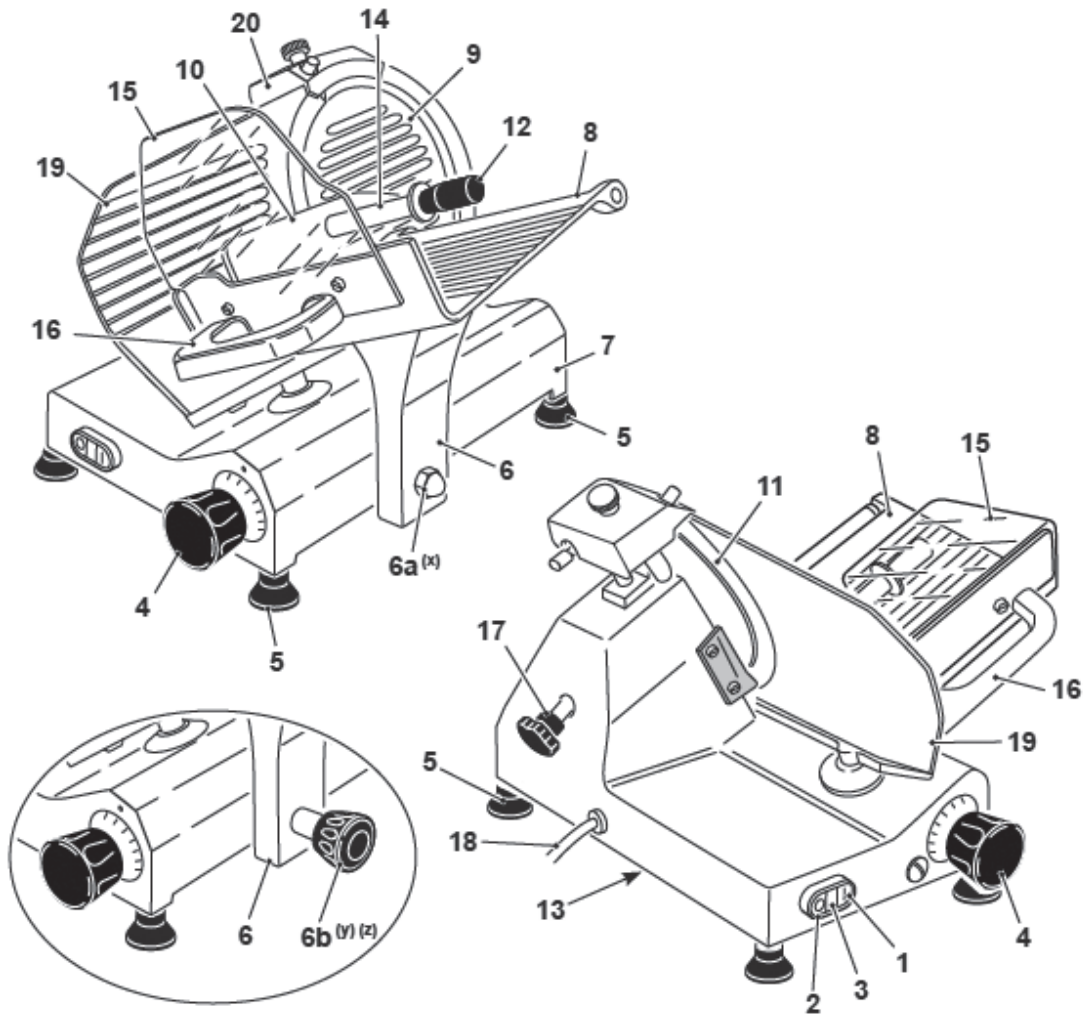
- |  |   |
|--|---|
| 1. Botão de arranque (branco ou verde)         | 11. Lâmina  |
| 2. Botão de paragem (preto ou vermelho)        | 12. Manilha prensa-mercadorias                                  |
| 3. Indicador luminoso máquina em funcionamento | 13. Placa identificação fabricante, dados máquina e marcação CE |
| 4. Manipulo regulação espessura fatia          | 14. Extensão prensa-mercadorias                                 |
| 5. Pé regulável                                | 15. Proteção mão prato porta-mercadorias                        |
| 6. Suporte prato                               | 16. Pega prato porta-mercadorias                                |
| 6a. Porca cega inamovível (x)                  | 17. Tirante proteção lâmina                                     |
| 6b. Manipulo (y) (z)                           | 18. Cabo de alimentação   |
| 7. Bloco                                       | 19. Placa espessímetro  |
| 8. Prato porta-mercadorias                     | 20. Afiador de aço para lâminas                                 |
| 9. Proteção da lâmina                          |   |
| 10. Prensa-mercadorias                         |   |

(x) (y) padrão / (z) a pedido



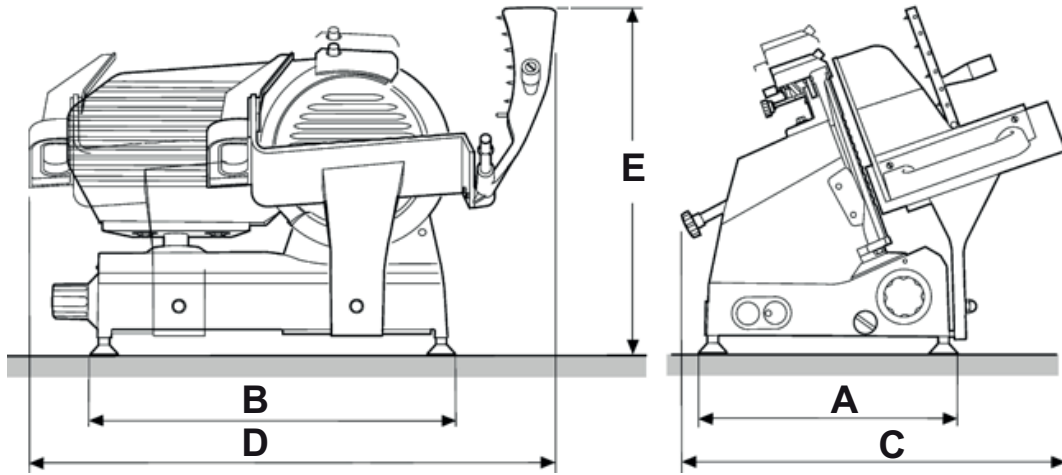
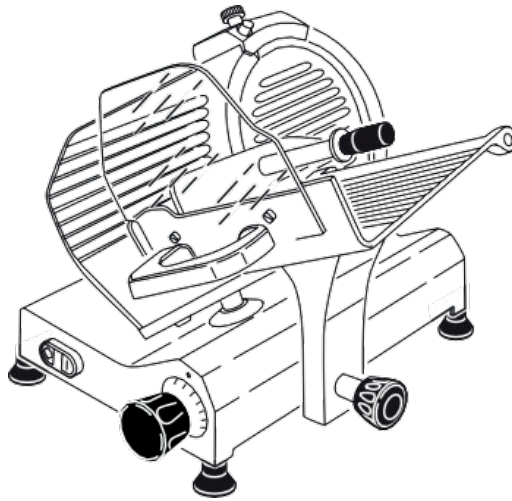
**UNE-EN ISO 9001**

الشكل 4



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 11. الشفرة  | 1. زر بدء التشغيل (أبيض أو أخضر) |
| 12. مقبض قابض المنتج  | 2. زر الإيقاف (أسود أو أحمر)     |
| 13. لوحة تعريف الشركة المصنعة، وبيانات الآلة وعلامات الاتحاد الأوروبي | 3. ضوء تحذير تشغيل الآلة         |
| 14. امتداد ذراع الدافع  | 4. مقبض التحكم في سمك الشريحة    |
| 15. حماية يد صينية المنتج   | 5. قدم قابلة للضبط               |
| 16. مقبض صينية المنتج   | 6. داعم صينية العربية            |
| 17. قضيب ربط قرص الشفرة   | 6a. صمولة غطاء ثابتة (x)         |
| 18. سلك الإمداد   | 6b. المقبض (y) (z)               |
| 19. لوحة القياس   | 7. القاعدة                       |
| 20. أداة الشد   | 8. صينية المنتج                  |
|   | 9. قرص الشفرة                    |
|   | 10. قابض المنتج                  |

(y) (x) قياسي / (z) بالطلب



GSL-350	GSL-300	GSM-300	GSM-275	GSM-250	الموديل
0.50	0.50	0.33	0.30	0.30	المحرك حصان
350 100 CR6	300 100 CR6	300	275	250	الشفرة Ø مم
260	280	300	300	300	دورة في الدقيقة
16/0	16/0	16/0	16/0	16/0	سمك الشريحة مم
260 × 310	220 × 260	210 × 220	220 × 220	190 × 220	القطع طول × ارتفاع مم
415	410	290	290	290	أ مم
580	530	440	440	440	ب مم
585	540	485	440	425	ج مم
890	770	650	620	620	د مم
480	465	440	390	370	هـ مم
36	30	19	16.5	15.5	الوزن كجم
مدمجة	مدمجة	مدمجة	مدمجة	مدمجة	أداة الشحذ
غير مضمنة	غير مضمنة	قياسية	قياسية	قياسية	صمولة غطاء ثابتة
قياسية	قياسية	بالطلب	بالطلب	بالطلب	حاجز الصينية

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

• تهدف المعلومات التالية إلى المساعدة في تحديد وتصحيح العيوب والأعطال التي قد تحدث أثناء استخدام الآلة.

يمكن للمستخدم حل بعض حالات الفشل؛ والبعض الآخر يتطلب مهارات تقنية دقيقة أو مهارات خاصة، ويجب أن يتم تنفيذها من قبل أفراد مؤهلين يتمتعون بالخبرة المعترف بها في مجال التدخل المحدد.



لا تقم بتفكيك الأجزاء الداخلية من قطاعة الشرائح. تتصل الشركة المصنعة من أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن العبث.



• يوضح الجدول أدناه المشاكل الأكثر شيوعاً التي تحدث أثناء استخدام قطاعة الشرائح والعمليات المطلوبة لإزالة الأسباب المحتملة.

المشكلة	الأسباب	الحل
الضغط على الزر الأخضر أو الأبيض لا يبدأ تشغيل الآلة.	لا يوجد مصدر للطاقة. دائرة التحكم الكهربائية معيبة.	تأكد من إدخال القابس بشكل صحيح. اتصل بالمساعدة الفنية.
لا يبدأ تشغيل الآلة، وتسمع ضجيجاً مستمراً مثل الطنين (فقط الآلات بمحرك ثلاثي الطور).	المحرك يعمل أحادي الطور.	اضغط فوراً على زر الإيقاف (الأحمر) وقم بفحص كبل إمداد الطاقة والدوائر الكهربائية بواسطة موظفين مؤهلين.
بالضغط على الزر الأخضر أو الأبيض، يبدأ تشغيل الآلة، لكنه لا يضيء ضوء التشغيل.	المؤشر معيب.	لا تستخدم الآلة والمؤشر الضوئي مطلقاً؛ استشر خدمة العملاء على الفور.
تبدأ الآلة في العمل ولكنها تهتز، ويكون المحرك ساخناً للغاية وتوجد رائحة كريهة.	المحرك أو نقل الحركة معيب.	لا تستخدم الآلة، استشر على الفور خدمة العملاء.
الآلة تتباطأ أو تتوقف تحت حمل التشغيل.	نقل الحركة معيب.	استشر خدمة العملاء.
المقاومة المفرطة عند تقطيع المنتج.	الشفرة كليلية أو غير حادة.	اشحذ الشفرة.
الشرائح متهرئة و/أو ذات شكل غير منتظم.	الشفرة كليلية أو غير حادة.	اشحذ الشفرة.
شحذ الشفرة غير مرضي.	الشفرة متآكلة للغاية.	استشر خدمة العملاء.
صينية المنتج لا تنزلق.	الحجارة متآكلة.	استبدال الحجارة؛ اتصل بخدمة العملاء.
بالضغط على الزر الأسود أو الأحمر لا تتوقف الآلة.	عدم كفاية تشحيم الموجهات. دائرة التحكم الكهربائية معيبة.	التشحيم. أوقف الآلة بسحب القابس من الشبكة واتصل بخدمة العملاء.

### ضبط شد سير المحرك

بعد فترة زمنية معينة عندما تصدر قِطَاعَة الشرائح ضجيجًا غير عادي بسبب السير (30)، اتبع ما يلي:

- افصل القابس من المقيس.
- ارفع قِطَاعَة الشرائح وضعها على جانبها (الشكل "24").

تأكد من أن قِطَاعَة الشرائح مستقرة ولا يمكن أن تسقط بشكل غير مقصود.

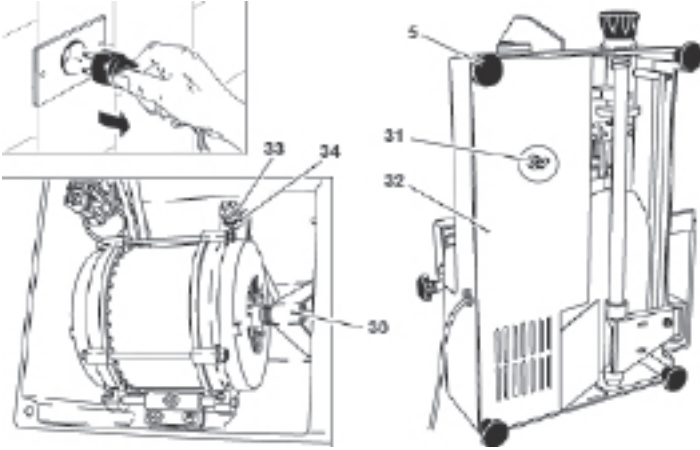


- قم بفك المسامير (5).
- قم بحل المسمار المولب (31) وقم بإزالة الغطاء (32).
- قم بحل صمولة القفل (33). أدر الشدّاد (34) حتى يتم الحصول على الشدّ الأمثل للسير (30).
- أحكم ربط صمولة القفل (33).
- أعد وضع الغطاء (32) بالمسمار المولب (31) ثم أعد وضع المسامير (5).

لا تتبالغ في تشديد السير. أثناء الدوران، قد يدفعه المحرك بقوة وقد يتلف السير.



الشكل 24



### إنهاء خدمة قِطَاعَة الشرائح

#### الإجراء الصحيح

تتضمن الآلة:

- هيكل من سبائك الألومنيوم.
- ملحقات ومكونات من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- أجزاء كهربائية وكبلات كهربائية.
- محرك كهربائي.
- البلاستيك، إلخ.

- عند تكليف أطراف ثالثة بتنفيذ أعمال التفكيك والتدمير، يجب الاستعانة بالشركات المرخص لها بالتخلص من هذه المواد فقط.
- عند التدمير دون مساعدة خارجية، قم بفرز الأنواع المختلفة من المواد وتسليمها إلى الشركات المعتمدة للتخلص منها.

التزم دائمًا بالتشريعات الحالية للبلد الذي يتم فيه استخدام قِطَاعَة الشرائح.



تحذير: قم دائمًا باستشارة الشركة المصنعة أو طاقم الخدمة المعتمد فيما يتعلق بإزالة الشفرة (11) والتخلص منها حتى يتم ذلك بأمان تام.



لا تترك الخردة لأنها تشكل خطراً كبيراً على الناس، وخاصة الأطفال والحيوانات.



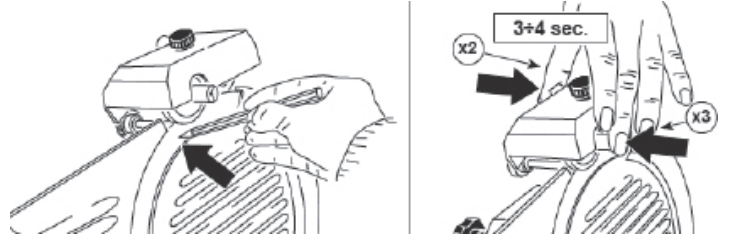
3. قم بتشغيل المفتاح (1) واضغط على الزر الصغير (x2)؛

4. اسمح للشفرة بالدوران لمدة تتراوح من 30 إلى 40 ثانية ثم استخدم المفتاح لإيقافها وفحصها بإزالة طفيفة (باستخدام قلم رصاص) إلى الجزء الخارجي من الشفرة إذا ما كان النتوء قد تكون.

نوصي بإجراء هذا الفحص بعناية شديدة نظرًا لأن الشفرة حادة جدًا.



الشكل 22



5. بعد التأكد من تكوين النتوء، قم بتشغيل المفتاح مرة أخرى (1) لمدة 4/3 ثانية بالضغط على الأزرار الصغيرة في نفس الوقت (x2 و x3)؛

لا تعطيل هذه العملية بما يتجاوز الثواني القليلة المذكورة أعلاه لمنع التواء حافة الشفرة.



- 6. بعد الانتهاء من الشدّ، ننصح بتنظيف العجلات باستخدام فرشاة صغيرة ميللة بالكحول؛
- 7. بعد عملية الشدّ، أعد أداة الشدّ إلى وضعها الأصلي.

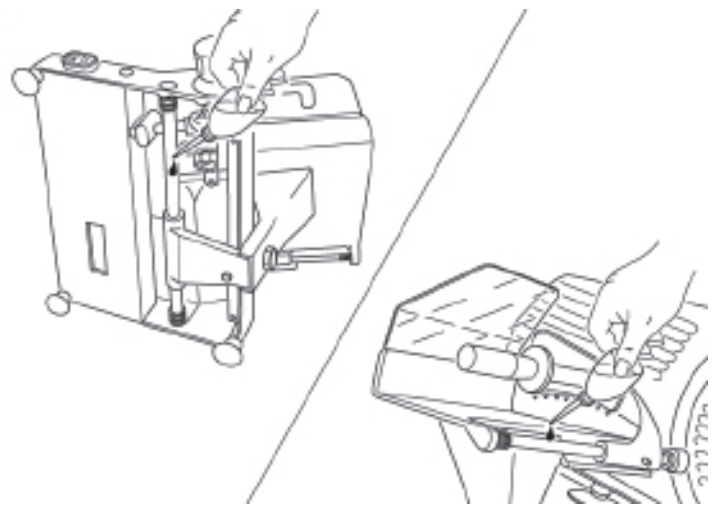
### التشحيم

#### تشحيم موجّهات انزلاق العربية ولوح حامل المنتج (أسبوعيًا)

استخدم الزيت المجهز فقط؛ إذا لم يتوفر لديك استخدم زيت الفازلين الأبيض. لا تستخدم الزيت النباتي.



الشكل 23



- ضع بضع قطرات من مادة التشحيم على قضبان التوجيه وقم بتزليق المجموعات ذهابًا وإيابًا 4/3 مرات؛
- نظف عند الضرورة مع مسح مواد التشحيم الزائدة.



### شحذ الشفرة

قم بتنظيف الآلة بشكل دقيق كما هو موضح في الفقرات السابقة قبل المتابعة في العمليات.

يمكن إجراء الشحذ حتى تقليل القطر الاسمي للشفرة بمقدار 12 مم. إذا تجاوزت هذه القيمة، يعد تغيير الشفرة أمرًا إلزاميًا، مع إسناد العملية إلى الأفراد المعتمدين بواسطة الشركة المصنعة فقط.



### تنفيذ الشحذ

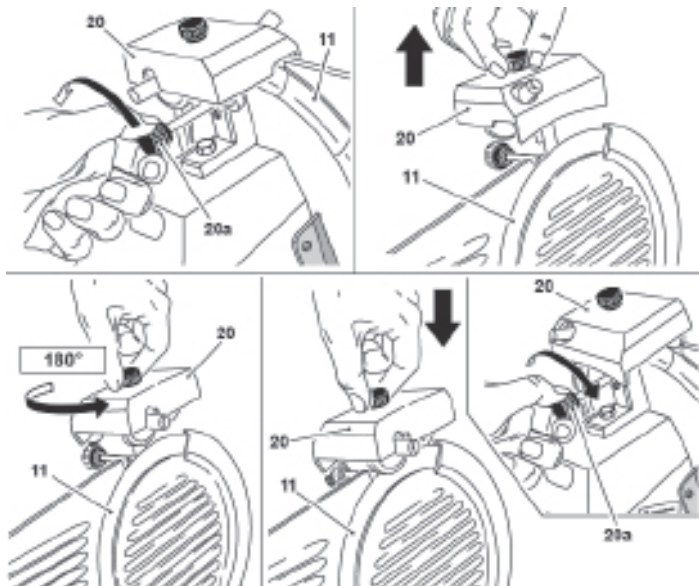
#### الإصدارات المزودة بأداة شحذ مدمجة

تحذير: خطر الجرح! استخدم القفازات الواقية المقاومة للقطع والتمزق وقم بإجراء جميع العمليات بعناية فائقة. انتبه طوال الوقت!



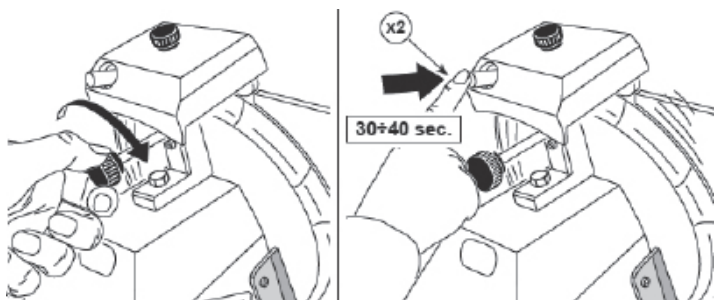
يجب إجراء عملية شحذ الشفرة بشكل دوري، وبمجرد الشعور بانخفاض قدرة شفرة التقطيع، ويجب اتباع التعليمات أدناه:

الشكل 20



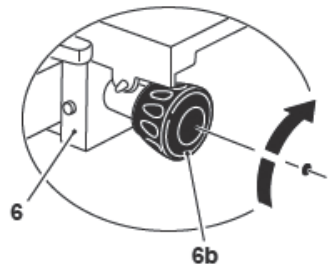
1. قم بتنظيف الشفرة (11) بعناية باستخدام الكحول المحول لإزالة الشحوم منها بعد فصل القابض من المقبض؛
2. قم بفك المقبض (20a)، وارفع أداة الشحذ وقم بتدويرها بمقدار 180 درجة (20) وأدخل العجلات على شفرة قشاعة الشرائح. أحكم شد المقبض (20a)؛

الشكل 21



لإعادة تجميعها:

- أعد وضع الصينية (8) بشكل صحيح على دعامة الصينية (6).
- أحكم ربط المقبض (6b) حتى تحرر الصينية (8).



### إعادة تجميع الآلة

تابع التنفيذ بعكس ما هو موضح في العمليات السابقة.

### تخزين قشاعة الشرائح

- عند الانتهاء من استخدامها، وبعد تنظيف جميع المكونات بعناية (كما هو موضح في الأقسام السابقة)، تأكد من إعادة المقبض المنزلق إلى "0".
- ينصح بتغطية قشاعة الشرائح بمنشفة لحمايتها من الغبار.
- إذا لم يكن هناك نية لاستخدام قشاعة الشرائح لعدة أيام، فخزنها في مكان منفصل وجاف.

### الصيانة

#### تعليمات عامة

بالإضافة إلى عمليات التنظيف المذكورة أعلاه، يجب عليك أيضًا إجراء صيانة روتينية لضمان كفاءة تشغيل قشاعة الشرائح بمرور الوقت.

يمكن للمشغل إجراء عمليات الصيانة التالية:

- شحذ الشفرة: بشكل دوري (تعتمد الدورية والمدة بشكل واضح على استخدام المعدات؛ وأوقات العمل ونوع المادة المعالجة).
- تشحيم موجهاً انزلاق العربة: أسبوعيًا.
- تشحيم القضيب المنزلق لقابض المنتج: أسبوعيًا.
- الفحص البصري لسلك الطاقة وحالة العقدة في قاعدة الآلة: بشكل دوري.

يجب إجراء عمليات الصيانة دائمًا بعد فصل الآلة عن شبكة الطاقة، مع وجود مقبض تنظيم سمك الشريحة على "0"، ما لم يكن ضروريًا على وجه التحديد أن يكون في موضع آخر.

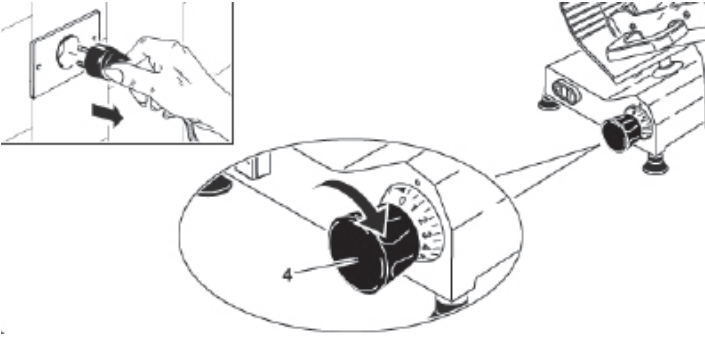


عمليات الصيانة التي يجب أن يعهد بها إلى أفراد معتمدين بواسطة الشركة المصنعة هي كما يلي:

- استبدال الشفرة؛
- استبدال عجلات صنفرة أداة الشحذ؛
- ضبط شد سير المحرك؛
- استبدال سير نقل الحركة؛
- استبدال مكونات الأسلاك السفلية؛
- إصلاح الأجزاء الهيكلية، وإصلاح المكونات السفلية.

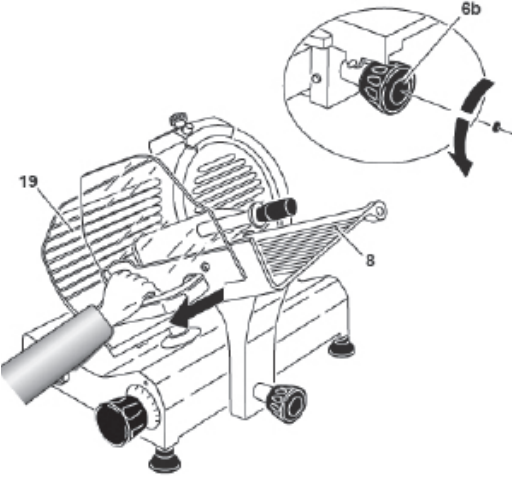
## إزالة صينية المنتج مع نظام حاجز الصينية (في الإصدارات المزودة به)

الشكل 16



لإزالة صينية المنتج (8)، قم بالعمل على النحو التالي  
• قم بتدوير المقبض المتدرج على "0" (4).

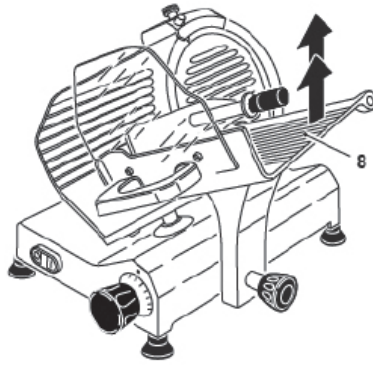
الشكل 17



• اجلب الصينية بجوار المقبض المتدرج.  
• فك المقبض بالكامل (6b).  
• اسحب الصينية بقوة نحو المشغل حتى تسمع صوت "طقطقة" محور أمان الوصل. في هذا الوضع، فإن لوحة القياس (19) وصينية المنتج (8) لا يمكن تحريكهما.

الشكل 18

• ارفع الصينية (8) و قم بإزالتها (الشكل 18).



إن صينية المنتج (8) ثقيلة بشكل خاص، لذلك يجب العمل بعناية، وربما باثنين من المشغلين.



## تنظيف القاعدة

بعد إزالة جميع المكونات كما هو موضح في الصفحات السابقة:

- قم بتنظيف جميع الأجزاء المفككة وجسم الآلة باستخدام الماء الساخن فقط (عند درجة حرارة لا تقل عن 30 درجة مئوية) و منظف غسالة أطباق رغوي قابل للتحلل (عند درجة حموضة 7-8).
- استخدم قطعة قماش ناعمة وإسفنجة ومن الممكن فرشاة نايلون للمناطق الحادة من صينية المنتج (8) وقابض المنتج (10).
- اشطف بالماء الساخن فقط وجفف بقطعة قماش ناعمة وإسفنجة.

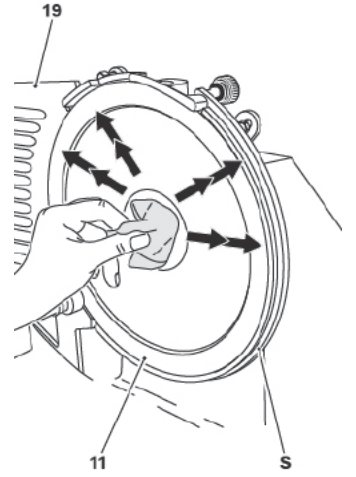
لا تقم بتنظيف الآلة باستخدام نفايات الماء، أو البخار، أو الطرق المماثلة، أو باستخدام المنظفات المسببة للتآكل في غسالة الأطباق.



## تنظيف الشفرة

الشكل 14

- اضغط بقطعة قماش مبللة على الشفرة (11) وافركها ببطء من الداخل إلى الخارج (باتجاه حلقة الأمان "S" وبتجاه لوحة القياس "19").



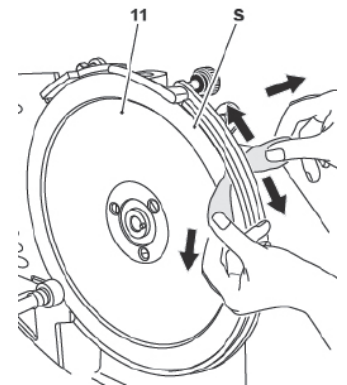
قم دائمًا بتنظيف السكين (11) وحلقة الأمان (S) ومركبة ولوحة القياس (19) بالقرب من الشفرة في وضع الأمان.



## تنظيف حلقة الأمان

الشكل 15

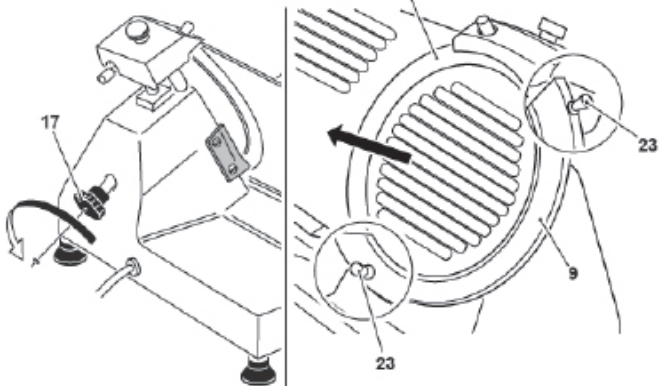
- بلل قطعة قماش في محلول من الماء والكحول.
- ضع قطعة القماش المبللة بين حلقة الأمان (S) والشفرة (11)
- خذ طرفي قطعة القماش بين يديك وحركها بطول حلقة الأمان (S).



لا تستخدم المنظفات لتنظيف الشفرة (11).

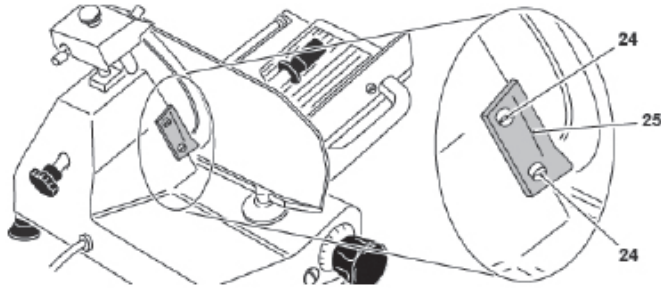


الشكل 11



- قم بإزالة المكونات المختلفة كما هو موضح في الفقرات التالية؛
- قم بفك قضيب ربط قفل واقي الشفرة بالكامل (بالتدوير عكس اتجاه عقارب الساعة) (17)؛
- إذا كان واقي الشفرة (9) محجوزاً، فاضغط على مقبض القضيب (17) لتحريكه؛
- قم بإزالة قضيب الربط (17) وقم بإزالة واقي الشفرة (9) باستخدام المقابض الجانبية الخاصة فقط (23)؛

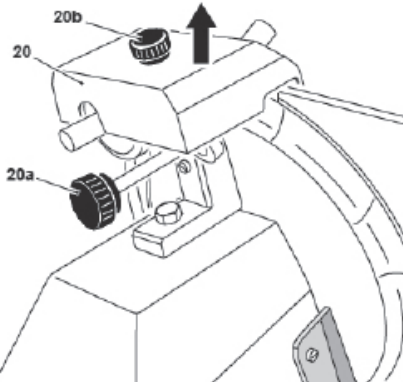
الشكل 12



- قم بحل وإزالة المسمارين اللولبيين ذوي الرأس المخرش (24)؛
- قم بإزالة الحارف (25).

الشكل 13

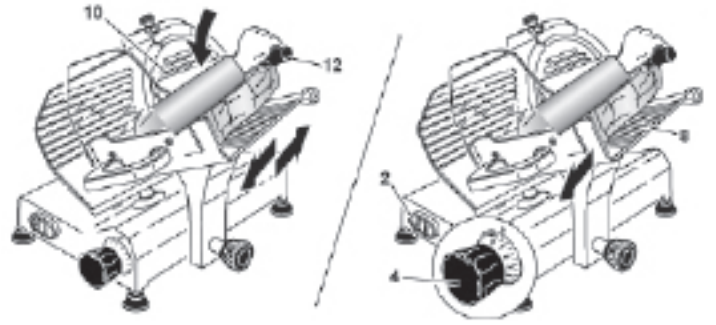
- قم بحل المقبض (20a) وقم بإزالة أداة الشد (20).
- خذ أداة الشد (20) من المقبض (20b) وقم بإزالتها من خلال رفعها.



⚠

لتنظيف جسم الآلة والشفرة، استخدم فقط قطعة قماش مبللة بالماء أو الكحول ومنظف غسالة الأطباق الرغوي القابل للتحلل بدرجة حموضة 7-8، عند درجة حرارة لا تقل عن +30 درجة مئوية.  
لا تنظف الآلة ...  
... باستخدام نفثات الماء أو البخار أو طرق مماثلة.  
... بالمنظفات المسببة للتآكل.  
... في غسالة الأطباق.

الشكل 9



- أمسك المقبض (12) المثبت على القرص وابدأ حركة القطع للأمام والخلف. ينتقل المنتج نحو لوحة القياس بفعل الوزن (الجاذبية)؛
- عندما لا يوفر وزن المنتج أو أبعاده قطعاً مرضياً بسبب الجاذبية، استخدم مقبض قابض المنتج (10)؛
- عند الانتهاء، أعد مقبض التحكم في السمك (4) إلى "0" واسحب العربة للخلف (8)؛

- أوقف الشفرة بالضغط على الزر الأسود أو الأحمر (2).

### تنظيف قطاعة الشرايح

يجب تنظيف الآلات بعناية مرة واحدة على الأقل يومياً؛ وبمعدل تكرار أكثر إذا استدعت الضرورة ذلك. بعد فترة أقصر أو أطول من عدم النشاط، قم بتنظيف قطاعة الشرايح قبل الاستخدام.



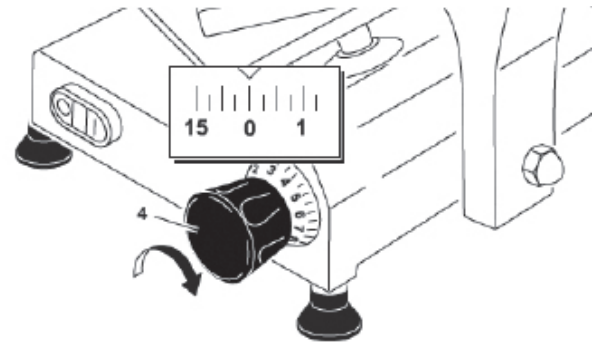
**تحذير: خطر الجرح!**  
استخدم القفازات الواقية المقاومة للقطع والتمزق وقم بإجراء جميع العمليات بعناية فائقة.  
انتبه طوال الوقت!



### تفكيك الآلة للتنظيف

- فصل القابس عن مصدر الطاقة الرئيسي؛

الشكل 10



- انقل إلى "0" مقبض الضبط الخاص بلوحة القياس (4)؛



## التركيب والفحوصات الأولية

### التركيب

ضع قطعاً الشرائح على سطح مسوى جيداً، وأمسك، وجاف وثابت، ومناسب لتحمل وزنها.

### التوصيل الكهربائي

قم بتركيب قطعاً الشرائح في المنطقة المجاورة مباشرة لمنفذ متوافق مع المعايير الأوروبية ومستمد من نظام يتوافق مع اللوائح المعمول بها.

تقع على عاتق المستخدم مسؤولية التحقق من ملاءمة النظام الكهربائي وعمله بشكل سليم (خط الإمداد، والمآخذ، ولوحة التوزيع، وحماية مغناطيسية حرارية تفاضلية بقاطع دائرة، وتأريض النظام).

قبل تنفيذ التوصيل، تأكد من أن خصائص شبكة إمداد الطاقة تتوافق مع تلك المشار إليها على لوحة اسم قطعاً الشرائح.

### التحكم في التشغيل واتجاه دوران الشفرة

(انظر الصور والمواصفات في النهاية).

- اضغط على الزر "1" (1) لبدء تشغيل الآلة وتحقق مما إذا كان ضوء التحذير مضاءً (3).
- تأكد من أن الشفرة (11) تدور في الاتجاه المشار إليه بالسهم (عكس اتجاه عقارب الساعة عند النظر إلى الآلة من جانب قرص الشفرة).
- بالنسبة لقطعاً الشرائح ذات الإمداد ثلاثي الطور: إذا كانت الشفرة (11) تدور في الاتجاه المعاكس، فأوقف الآلة على الفور بالضغط على الزر "0" (2) واطلب تدخل الأفراد المؤهلين لعكس أسلاك الطاقة داخل القابض.
- تحقق من سلاسة صينية المنتج (8) ودافع المنتج (10).
- تحقق من تشغيل وضبط المقبض المتدرج (6) ولوحة القياس (19).

### وصف الأوامر

### زر البدء والإيقاف

- اضغط على الزر الأبيض والأخضر (1) لبدء تشغيل الشفرة؛
- إذا أضاء ضوء التحذير (3) فهذا يشير إلى أن الآلة تعمل بشكل صحيح؛
- اضغط على الزر الأسود أو الأحمر (2) لإيقاف حركة الشفرة.

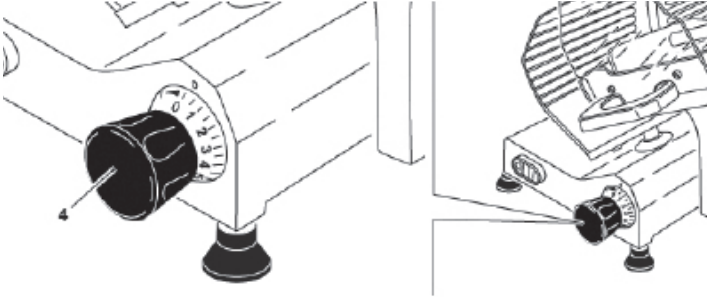
سمك الشرائح قابل للتعديل بتدوير المقبض (4)، بمقياس متدرج، عكس اتجاه عقارب الساعة.

مجال التنظيم: راجع "الوصف الفني وشروط الاستخدام المقصود".

## استخدام الآلة

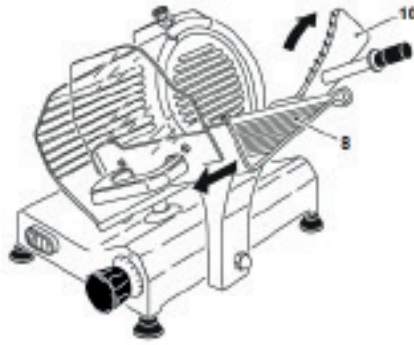
### تحميل المنتج على الصينية وتقطيع الشرائح

الشكل 5



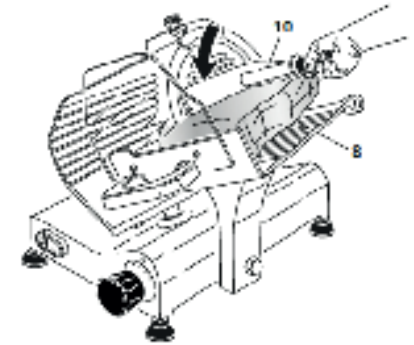
تأكد من أن مقبض تنظيم سمك الشريحة (4) موضوع بشكل صحيح على "0".

الشكل 6



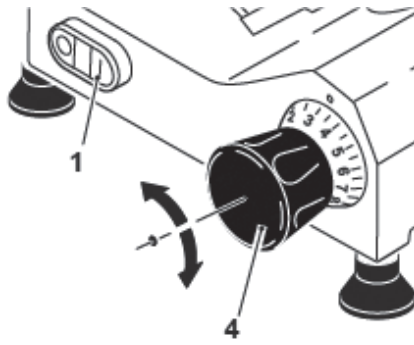
- اسحب العربة إلى الخلف بالكامل (8)
- (باتجاه المشغل) إلى موضع التحميل.
- ارفع قابض المنتج (10) عن طريق سحبه مسافة 10 سم عن الشفرة وضعه في وضع السكون؛

الشكل 7



- ضع المنتج الذي سيتم تقطيعه إلى شرائح على العربة (8) مقابل الحائط من جانب المشغل؛
- قم بالتأمين بواسطة مقبض المنتج (10) من خلال ممارسة ضغط طفيف؛

الشكل 8



- اضبط سمك الشريحة باستخدام المقبض (4).
- ابدأ تشغيل الشفرة بالضغط على الزر الأبيض أو الأخضر (1)؛

### الظروف البيئية لاستخدام الآلة

- درجة الحرارة .....من -5 درجة مئوية إلى +40 درجة مئوية
- الرطوبة .....النسبية بحد أقصى 95%

### الاستخدام الصحيح لقطاع الشرائح

تم تصميم قطاع الشرائح للقطيع إلى شرائح الطعام من النوع وضمن حدود الأبعاد الموضحة في كتيبات التعليمات هذه.

### الاستخدام المقصود (المنتجات القابلة للقطيع)

يمكن تقطيع المنتجات التالية إلى شرائح:

- جميع أنواع اللحوم الباردة (لحم الخنزير النيئ والمطبوخ، ولحم الخنزير المقدد).
- اللحوم الخالية من العظم (مطبوخة أو نيئة بدرجة حرارة لا تقل عن +3 درجة مئوية).
- الخبز والجبن (من النوع القابل للقطيع مثل Gruyère، Fontina، إلخ).

### الاستخدام غير المتوقع أو غير السليم (ليست منتجات قابلة للقطيع إلى شرائح)

لا يمكن تقطيع المنتجات التالية إلى شرائح لأنها قد تسبب ضرراً جسيماً للمستخدم وأو قطاع الشرائح نفسها:

- الأطعمة المجمدة.
- الأطعمة شديدة التجمد.
- الأطعمة التي تحتوي على عظام (للحوم والأسماك).
- أي نوع آخر من المنتجات المستعبدة على وجه التحديد هو منتج قابل للقطيع ولكنه غير مخصص للأكل.

### أجهزة الأمان الكهربائية والميكانيكية

أجهزة الأمان الميكانيكية الموجودة هي كالتالي:

- سلسلة من الواقيات المصنوعة من الألومنيوم والبلاستيك الشفاف على عربة المنتج.

أجهزة الأمان الكهربائية الموجودة هي كالتالي:

- زر التشغيل/الإيقاف الذي يتطلب إعادة التشغيل المقصود للجهاز في حالة توقف التيار الكهربائي أو انقطاعه.
- يتم بدء التشغيل والإيقاف باستخدام الزر المتصل بشبكة تحكم مساعدة والتي تمنع بدء التشغيل غير المقصود للجهاز بعد الانقطاع المحتمل للتيار الكهربائي.

منمنوع العبث بأجهزة الأمان المركبة في الجهاز، أو إزالتها أو تجاوزها، تحت أي ظرف من الظروف.



### المخاطر المتبقية

أثناء استخدام قطاع الشرائح، وعمليات التنظيف والصيانة، وعلى الرغم من جميع التدابير المحتملة التي تم اتخاذها أثناء تصميم وبناء الآلة، لا تزال المخاطر المتبقية (الجرح) موجودة أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف أو الصيانة. لذلك كن حذراً وانتبه لما تفعله بأقصى درجات الانتباه. لا تستخدم الآلة إذا لم تكن في حالة نفسية وجسدية مثالية. لا تسمح لأي شخص بالاقتراب من الآلة عندما تكون قيد الاستخدام. ارتد دائماً القفازات التي يمكنها مقاومة القطع أو التمزقات عند تنظيف الشفرة، أو تشحيمها أو شحذها.

القوللية المزودة: يرجى الاطلاع على لوحة البيانات على قاعدة الآلة.



تجميع منفصل لتسليم نفايات المعدات لاحقاً إلى مرافق إعادة التدوير والمعالجة والتخلص المتوافقة مع البيئة لمنع التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان مع تشجيع إعادة تدوير مكونات المنتج. لمزيد من المعلومات حول مرافق التجميع المتاحة، يرجى الاتصال بخدمة جمع النفايات المحلية أو المنجر الذي تم الشراء فيه. يفي المصنعون و/أو المستوردون بالتزاماتهم فيما يتعلق بإعادة التدوير، والمعالجة والتخلص المتوافقة مع البيئة إما مباشرة أو من خلال الانضمام إلى مخطط جماعي.

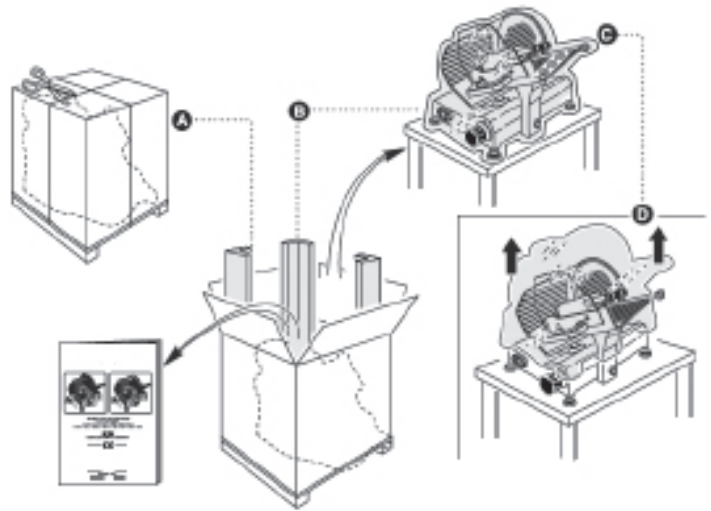
مكونات التغليف (الأشرطة، الورق المقوى، البوليسترين، إلخ) هي منتجات قابلة للاستيعاب في النفايات الصلبة الحضرية.

لا ترم التغليف!

تخلص من النفايات بطريقة مسؤولة!



الشكل 1



### الوصف الفني والاستخدام المقصود

#### الوصف العام

تتكون قطاع الشرائح بشكل أساسي من قاعدة تدعم شفرة دائرية، يتم تشغيلها بواسطة محرك كهربائي، والذي يقوم بوظيفة تقطيع المنتجات الغذائية إلى شرائح وعربة تنزلق على القضبان والتي بدورها تدعم لوح العربة، بموازاة الشفرة.

سمك الشريحة قابل للتعديل بفضل لوحة القياس الموضوعية أمام الشفرة؛ يمكن تحريك هذه اللوحة، التي يوضع عليها المنتج المراد قطعه، بشكل مستعرض بالنسبة للشفرة بقيمة تتوافق مع سمك الشريحة المرغوبة. يتم تغذية المنتج إلى الآلة (باتجاه لوحة القياس) بالوزن (الجاذبية).

جميع مكونات الآلة مصنوعة من سبائك الألومنيوم المصقولة والمؤكسدة بأكسيد الألومنيوم، والفولاذ المقاوم للصدأ والمواد البلاستيكية للاستخدام الغذائي.

يتم تشغيل شفرة القطع بواسطة محرك كهربائي ويتم الحصول على نقل الحركة باستخدام سير أو حزام محرز طولياً.

يتم تنفيذ التشغيل والإيقاف باستخدام زر مزود بدائرة مساعدة تمنع إعادة التشغيل العرضي بعد انقطاع التيار. تشمل الآلة (في بعض الإصدارات) على أداة شحذ مصممة لسهولة الاستخدام والسلامة.

## يتطلب استخدام الآلة قدر كبير من التركيز، انتبه طوال الوقت!



قبل إجراء أي عملية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصل قابس الطاقة من المقبس.

- لا ترتدي ملابس فضفاضة وخاصة ذات الأكمام المفتوحة؛ عند الضرورة استخدم غطاء رأس مناسب لتغطية الشعر.
- عند تقطيع الشرائح، لا تسمح لأي شخص بالاقتراب من قِطاعة الشرائح، وخاصة الشفرة.
- لا تقم بإزالة، أو تغطية أو تغيير لوحات التقنين أو التصنيف المثبتة على جسم الآلة وتأكد من استبدالها بسرعة في حالة التلف.
- تأكد من أن صينية المنتج، وصينية الاستقبال، والمناطق المحيطة والأرضية تظل نظيفة وجافة في جميع الأوقات.
- لا تستخدم قِطاعة الشرائح كسطح داعم أو تضع عليها أي شيء لا علاقة له بعمليات تقطيع الشرائح العادية.
- قم بوضع وإزالة البضائع المراد تقطيعها إلى شرائح على اللوحة المنزلقة فقط مع سحب الطبق بالكامل (بعيداً عن الشفرة) وتوجيه العربة بالكامل نحو المشغل.

## لا تستخدم ملحقات تقطيع الشرائح التي لم توردتها الشركة المصنعة لقِطاعة الشرائح.



- لا تلحق الضرر بالشفرة جراء تقطيع الأشياء الصلبة (العظام، وما إلى ذلك).
- إذا كان حجم الطعام الذي سيتم تقطيعه إلى شرائح أكبر من ذلك الموضح ضمن "قطع العمل" في جدول "البيانات الفنية"، فقم بتقليل حجمه ليتم العمل بشكل آمن.

## التغليف

## التفريغ

عند استلام قِطاعة الشرائح، تأكد من أن العبوة سليمة تماماً؛ إذا لم يكن الأمر كذلك، فيرجى إبلاغ شركة الشحن أو الوكيل المحلي على الفور.

إخراج قِطاعة الشرائح من العبوة، يرجى اتباع ما يلي:

- قص وإزالة الأشرطة البلاستيكية.
- افتح الصندوق وأخرج كتيب التعليمات.
- تابع كما هو موضح فيما يلي:
  - قم بإزالة الأغطية الكرتونية الواقية من داخل الصندوق.
  - ارفع الآلة بعناية كبيرة وضعها على سطح صلب.
  - قم بإزالة الكيس البلاستيكي المغلفة فيه قِطاعة الشرائح.
  - تأكد من أن جميع المكونات المحددة في مذكرة التسليم وكتيب التعليمات هذا موجودة وسليمة تماماً.
  - في حالة ملاحظة أي أعطال، مثل:
    - الانبعاجات على الهيكل أو الواقيات؛
    - عناصر التحكم التي إما لا تعمل أو معطلة؛
    - العناصر المفقودة أو مشكلات أخرى؛ يرجى إبلاغ شركة الشحن، والشركة المصنعة ومركز الخدمة على الفور.
- تخلص بعناية من مكونات التغليف (الأشرطة، والكرتون، والبوليسترين، وأكياس البوليثلين، وما إلى ذلك) كما هو مذكور أدناه ووفقاً لمعايير بلد الاستخدام.

## دليل لمعالجة نفايات المعدات

يتوافق هذا المنتج مع التوجيه 2012/19/UE.

يشير رمز سلة المهملات ذات العجلات المشطب عليها الموجود على المعدات إلى أنه يجب معالجتها بشكل منفصل عن النفايات المنزلية في نهاية عمرها التشغيلي وبالتالي نقلها إلى منشأة إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية أو تسليمها إلى البائع عند شراء معدات جديدة من نفس النوع. يتحمل المستخدم مسؤولية إرسال المعدات إلى مرافق التجميع المناسبة في نهاية عمرها التشغيلي أو مواجهة العقوبات المنصوص عليها في التشريعات الحالية لإدارة النفايات.



تأكد من أن سلك الطاقة لا يبرز من الأرض لتجنب أن يقوم شخص ما بسحبه وخطب الجهاز عن غير قصد.



ضع الجهاز على سطح داعم أفقي وثابت، ويكون سطحه غير حساس (مثل الأثاث المطلي، ومفارش المائدة وما إلى ذلك). تأكد من أن الجهاز مدعوم بشكل آمن.



لا تضع الجهاز على مصادر الحرارة أو بالقرب منها.



ضع الجهاز بعيداً عن الأحواض والحفريات.



إن الشفرات حادة؛ تعامل معها بحرص. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف الشفرات.



لا تغمر الجهاز في الماء أبداً.



لا تستخدم الجهاز في البيئات التي تحتوي على غازات متفجرة أو قابلة للاشتعال أو سوائل قابلة للاشتعال (الدهانات، ومواد الغراء، وعلب الرش وما إلى ذلك). خطر الانفجار والحريق.



• هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني.

يجب استخدام هذا الجهاز للغرض الذي تم تصميمه من أجله فقط، وهو تقطيع شرائح المنتجات الغذائية وفقاً للتوجيهات واللوائح الواردة في إعلان التوافق. ويعتبر أي استخدام آخر غير سليم وخطير. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم والخاطئ وغير المعقول.



لا تقم بإزالة أجهزة الأمان ولا تقم بتغيير أو إزالة الواقيات الميكانيكية والكهربائية.



استخدم دائماً القفازات الواقية المقاومة للخدش للتنظيف والصيانة.



لا تشغيل الجهاز وهو فارغ.



في حالة وجود مشاكل بالجهاز، اتصل بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. أي أعمال إصلاح يتم إجراؤها على الجهاز بواسطة أفراد غير مصرح لهم ستؤدي إلى إبطال الضمان حتى لو لم ينته عمره الافتراضي.



إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بمحتويات دليل المستخدم أو كنت بحاجة إلى معلومات إضافية، فيرجى الاتصال بالشركة المصنعة أو الدعم الفني على الفور مع ذكر رقم البند الخاص بالموضوع المعني.



لا يجوز إعادة إنتاج أو نقل أي جزء من هذا المنشور دون الحصول على إذن كتابي من الشركة المصنعة.



- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن البيانات الموجودة على الملصق تتوافق مع بيانات شبكة التوزيع الكهربائية.
- اللوحة موجودة في الجزء السفلي من الجهاز.
- من أجل سلامتك، يوصى بتوصيل الطاقة إلى الجهاز من خلال قاطع دائرة (DRC) بتيار فصل لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- في حالة عدم التوافق بين المقبس وقابس الجهاز، استبدل السلك المصبوب والقابس بسلك آخر مناسب بواسطة بائع تجزئة معتمد. في حالة العبث فإن الشركة المصنعة لا تتحمل المسؤولية ولا عن السلامة ولا الضمان. بدلاً من ذلك، استبدل المقبس بنوع مناسب بواسطة متخصص مؤهل. سيتعين على الأخير، على وجه الخصوص، التأكد من أن قسم كبلات المقبس مناسب للطاقة التي يمتصها الجهاز. بشكل عام، لا يُنصح باستخدام المحولات، و/أو المقابس المتعددة و/أو الوصلات.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة الكهربائية من خلال أجهزة ضبط الوقت الخارجية أو أنظمة التشغيل عن بعد.
- يتطلب استخدام أي جهاز كهربائي مراعاة بعض القواعد الأساسية، وتحديداً:
  - لا تلمس الجهاز بأيدي متيلة
  - لا تستخدم الجهاز حافي القدمين
  - لا تجذب سلك الطاقة أو الجهاز نفسه لإزالة القابس من المقبس
  - لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (المطر، الشمس، الخ)
  - لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.
  - الجهاز غير مصمم للاستخدام تحت المطر ويجب عدم وضعه في الخارج أو في أماكن رطبة.
  - في حالة تعطل الجهاز و/أو خله، قم بإيقاف تشغيله ولا تعث به.
- يجب طلب الإصلاحات من الشركة المصنعة فقط أو من مركز خدمة معتمد منها وتتطلب استخدام قطع غيار أصلية.
- قد يؤدي عدم الالتزام بما ورد أعلاه إلى تعريض أمان الجهاز للخطر.
- إذا قررت عدم استخدام جهاز من هذا النوع بعد الآن، فيجب تعطيله عن طريق قطع سلك الطاقة بعد إزالة القابس من المقبس.
- ويوصى أيضاً بجعل أجزاء الجهاز التي قد تشكل خطراً غير مؤذية، خاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يستخدمون جهازاً مهجوراً كلعبة من ألعابهم.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل خطير، يوصى بتمديد سلك الطاقة إلى كامل طوله واستخدام الجهاز على النحو الموصى به في "استخدام الآلة".

**أثناء التشغيل، يجب أن يكون من السهل الوصول إلى المقبس في حالة ما إذا كان من الضروري فصل الجهاز. لا تضع الجهاز تحت المقبس حتى لا يتداخل السلك مع الاستخدام الصحيح للآلة.**

- لا تترك الجهاز موصلاً بالكهرباء بدون داعي. افصله عن مصدر الطاقة عند عدم استخدام الجهاز.
- بعد الاستخدام، قم دائماً بإيقاف تشغيل الوحدة وإزالة القابس من المقبس.
- بعد كل استخدام، قم دائماً بإجراء تنظيف شامل لجميع الأجزاء الملامسة للطعام، كما هو مذكور تحت عنوان "تنظيف قطاعة الشرائح".
- لا تسد الفتحات، أو فتحات التهوية أو تبديد الحرارة.
- في حالة تلف سلك الطاقة الخاص بهذا الجهاز، يجب استبداله بواسطة مركز خدمة معتمد بواسطة الشركة المصنعة، حيث يتطلب ذلك الأمر أدوات خاصة.

## تحذيرات عامة

معنى العلامات التحذيرية الموجودة في الكتيب:

**خطر:** يشير إلى موقف خطير وشيك والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في إصابة خطيرة أو حتى الوفاة. يقتصر استخدام هذا المصطلح على الحالات القصوى.



**تنبيه:** يشير إلى موقف خطر محتمل والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في إصابة خطيرة (والوفاة في الحالات القصوى).



**تحذير:** يشير إلى موقف خطير محتمل والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في حدوث إصابات طفيفة للأفراد أو تلف المعدات. كما أنه ينبه المستخدم بشأن أوضاع التشغيل غير الصحيحة.



## تحذيرات السلامة لا غنى عنها قبل الاستخدام

اقرأ التحذيرات الواردة هنا بعناية لأنها تقدم معلومات مهمة فيما يتعلق بالتركيب، والاستخدام، والصيانة الآمنة لآلات تقطيع الشرائح بالجاذبية المخصصة للاستخدام مع الطعام.



الغرض من هذا المنشور، والذي تم تعريفه ببساطة بكلمة "الدليل" أدناه، هو السماح للمستخدم، وخاصة المشغل المباشر، باتخاذ كافة التدابير وتحضير جميع الموارد البشرية والمادية اللازمة للاستخدام الآمن والدائم للآلة. يجب الاحتفاظ بهذا الكتيب طوال عمر قطاعة الشرائح، وفي حالة الحاجة (على سبيل المثال: التلف الذي يؤثر ولو جزئياً على الرجوع إليه، إلخ) يجب على المستخدم أن يطلب نسخة جديدة من الشركة المصنعة.

في حالة بيع قطاعة الشرائح، قم بتسليم هذا الدليل للمالك الجديد أيضاً.

**يجب أن يتم التركيب باتباع تعليمات الشركة المصنعة. يمكن أن يتسبب التركيب الخاطئ في حدوث أضرار للأشخاص، أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عنها.**



يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز كلعبة، ويجب ألا يقوموا بتنظيف الجهاز أو استخدامه. أبق الأطفال بعيداً عن الجهاز وسلك الطاقة.



يجب أن يستخدم الجهاز أشخاص بالغون مدربون بشكل كافي على هذا الغرض والذين قاموا بقراءة محتوى هذا الدليل بعناية.

• يجب إبقاء عناصر التغليف (أكياس البلاستيك، البوليسترين الممدد، إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال لأنها تشكل مصادر خطر محتملة.

لا يتم ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز إلا عندما يتم توصيله بشكل صحيح بتركيبية تأريض ذات كفاءة وفقاً لمعايير السلامة الكهربائية المعمول بها.



• من الضروري التحقق من متطلبات السلامة الأساسية هذه، وفي حالة الشك، اطلب مراقبة دقيقة لسلامة التركيب بواسطة أفراد مؤهلين مهنيًا.

لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن عدم توفر التأريض للتركيب.





# GSM-250/275/300 GSL-300/350

دليل المستخدم العربية

قطاعات شرائح

