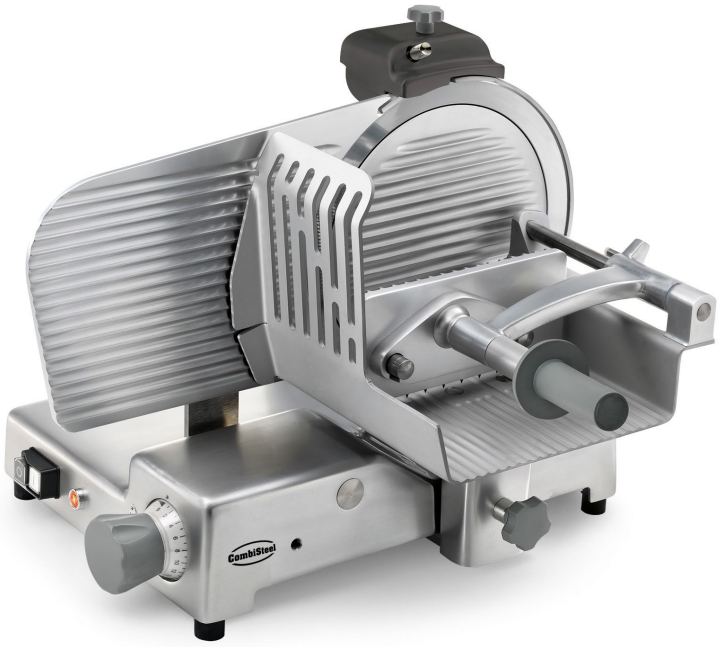
CombiSteel

Meat Slicer

User Manual



Models:

7281.0005

CONTENT

 3
1. RECEIVING THE MACHINE 3
2. INSTALLATION 3
3. GENERAL SAFETY 5
4. MACHINE AND TECHNICAL DATA 6
5. OPERATION 8
6. BLADE SHARPENING 9
7. ROUTINE CLEANING 10
8. MAINTENANCE AND DISPOSAL 13
9. ELECTRICAL DIAGRAMS 14

 15
1. ONTVANGST VAN HET TOESTEL 15
2. INSTALLATIE 15
3. ALGEMENE VEILIGHEID 17
4. TOESTEL EN TECHNISCHE GEGEVENS 18
5. BEDIENING 20
6. HET MES SLIJPEN 21
7. DAGELIJKSE REINIGING 22
8. ONDERHOUD EN AFVOER 25
9. ELEKTRISCHE SCHEMA'S 26

 27
1. ANLIEFERUNG DES GERÄTS 27
2. INSTALLATION 27
3. ALLGEMEINE SICHERHEIT 29
4. GERÄT UND TECHNISCHE DATEN 30
5. BEDIENUNG 32
6. MESSER SCHÄRFEN 33
7. REGELMÄSSIGE REINIGUNG 34
8. WARTUNG UND ENTSORGUNG 37
9. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE 38

 39
1. RÉCEPTION DE L'APPAREIL 39
2. INSTALLATION 39
3. SÉCURITÉ GÉNÉRALE 41
4. APPAREIL ET DONNÉES TECHNIQUES 42
5. UTILISATION 44
6. AFFÛTAGE DE LA LAME 45
7. NETTOYAGE RÉGULIER 46
8. ENTRETIEN ET MISE AU REBUT 49
9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES 50

This manual covers the vertical slicer 7281.0005. Read it before installation or use. Keep the complete manual until the machine is disposed of and make it available to everyone responsible for operation and routine maintenance.

1. RECEIVING THE MACHINE

Packaging and delivery
The machine is supplied in a cardboard box on a wooden pallet with protective wrapping. Separate and dispose of packaging materials according to local rules. Package dimensions: 800 × 600 × 520 mm. Gross weight: 29 kg. Do not stack another identical package on top. Keep the package dry and protected from rain.

Handling
The package is heavy. If lifted manually, use at least three people and lifting straps; otherwise use suitable powered handling equipment. The centre of gravity is off-centre: do not suspend the package by ropes or similar means. Do not overturn it. Hold it securely at all four corners and keep it parallel to the floor during transport.

Delivery inspection
Check for damage or signs of tampering, impact or dropping. If the packaging is intact, open it and check that all contents are present. Report visible damage to the carrier and submit a detailed report of damage to the machine within three days of the delivery date shown on the transport documents.

2. INSTALLATION

Qualified installation
Installation and electrical work must be carried out by qualified personnel. Remove the straps and lift off the cardboard box. Check that the machine on its pallet, the blade removal tool and four feet are supplied.

Removing the pallet
Place the pallet and machine on a level surface. Remove the cap shown in the installation illustration. Carefully lay the machine on its side. Use the supplied wrench to undo the four fastening nuts, remove the four washers and unscrew the four pallet tie rods. Remove the pallet, fit the four feet and refit the cap.

Positioning
Use a dry, smooth, level, strong and stable work surface about 80 cm high. Allow enough space for the full carriage movement and at least 20 cm clearance from walls, objects and shelves. Ambient temperature must be +5 to +35 °C, relative humidity no more than 75%, in a non-saline environment.

Levelling and thickness plate alignment
Set the thickness knob to 0. The thickness plate and blade must align. The manufacturer describes checking the alignment with a finger moving from the blade towards the thickness plate, never in the opposite direction. This check involves the sharp blade and must be performed carefully by qualified personnel with the machine unplugged. Adjust the feet on the operator’s side until alignment is correct.

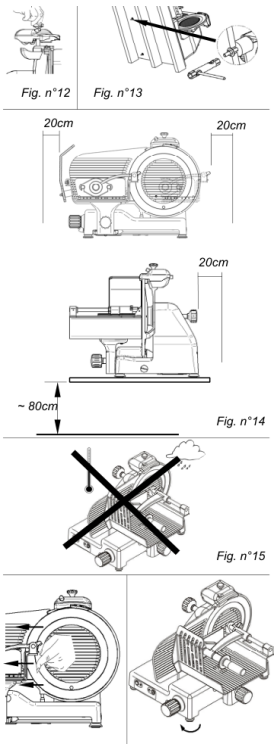


Figure 12–17

Power supply
Check the rating plate against the delivery documents. If the information differs, contact the supplier before connecting. Verify the supply, cable and protective earth. Use only the voltage, frequency and phase arrangement stated on the machine's rating plate.

Single-phase connection where fitted
The factory single-phase version uses 230 V, 50 Hz, a cable of approximately 1.5 m with 3 × 1 mm² conductors and a Schuko plug. The supply must have a 10 A combined circuit breaker and residual-current device with 30 mA sensitivity.

Three-phase connection where fitted
The factory three-phase versions use 400 V or 230 V, 50 Hz, a cable of approximately 1.5 m with 5 × 1 mm² conductors and respectively a red or blue 15 A three-phase plug with earth. Provide a 10 A combined circuit breaker and a 30 mA residual-current device. These instructions apply only when the rating plate confirms that version.

Blade rotation
Press I or ON briefly, immediately followed by 0 or OFF. Viewed from the blade cover side, the blade must rotate anticlockwise. On a three-phase version, an electrician must swap two phase conductors in the plug if the direction is wrong. Do not alter single-phase wiring.

Changing the factory three-phase connection
Only qualified personnel may change the electrical connection. Unplug the machine, lay it on the side opposite the carriage and remove the yellow electrical-box cover. Disconnect the motor cables from the electronic board, connect same-coloured motor wires together as specified by the factory, reconnect them and verify the supply-selection plugs on the board. Refit the cover, restore the machine upright and check rotation. Use the factory diagrams and the rating plate; do not improvise a wiring conversion.

Initial safety check
Secure the product carriage. Test ON and OFF. Loosening the blade cover tie rod must stop the machine. Disconnecting and reconnecting the supply during operation must not make it restart automatically. If either safety function fails, stop using the machine and contact the authorised service centre.

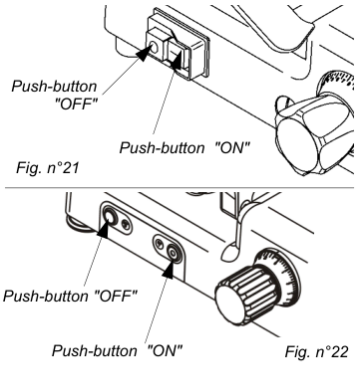


Figure 21–22

3. GENERAL SAFETY

Intended use
Cut fresh, cooked or cured meat and vegetables that are not frozen, have no bones and are no warmer than 20 °C. Any other use is improper and dangerous. Only trained personnel familiar with this manual may operate the slicer. Provide training when staff change. Keep children and untrained people away.

Before cleaning or maintenance
Unplug the machine and set the thickness knob to 0. Guards may be removed during cleaning, exposing residual cutting and impact hazards. Work attentively. Keep hands and other body parts away from the blade and moving components. Always use the product pressing arm, including for the last part of a product.

Care and faults
Do not expose the machine to sun, rain, splashes, humidity or ice. Pull the plug, not the cable or machine. Check the cable regularly. Unplug when not in use. After prolonged storage, have the machine checked by the service centre before use. In the event of malfunction, switch off, unplug and contact the authorised service centre; do not attempt repairs yourself.

Cleaning restrictions
Do not use corrosive or flammable cleaning agents. Do not wash in a dishwasher, immerse in liquids or use water jets. Follow the cleaning chapter and use the supplied cleaner or neutral detergent. The specific blade-degreasing step before sharpening must be performed with the machine unplugged, as described in the sharpening chapter.

Responsibility
The manufacturer excludes responsibility where unauthorised personnel modify the machine, non-original spare parts are used, the instructions are not followed or unsuitable surface treatments are applied.

4. MACHINE AND TECHNICAL DATA

Construction

The body is anodised AlMg3 aluminium alloy. The blade is ground, chromium-plated and hardened 100 Cr6 steel. Other components use food-contact ABS, AISI steel and aluminium. The design provides easy disassembly and cleaning, a cam mechanism for precise thickness adjustment and belt transmission.

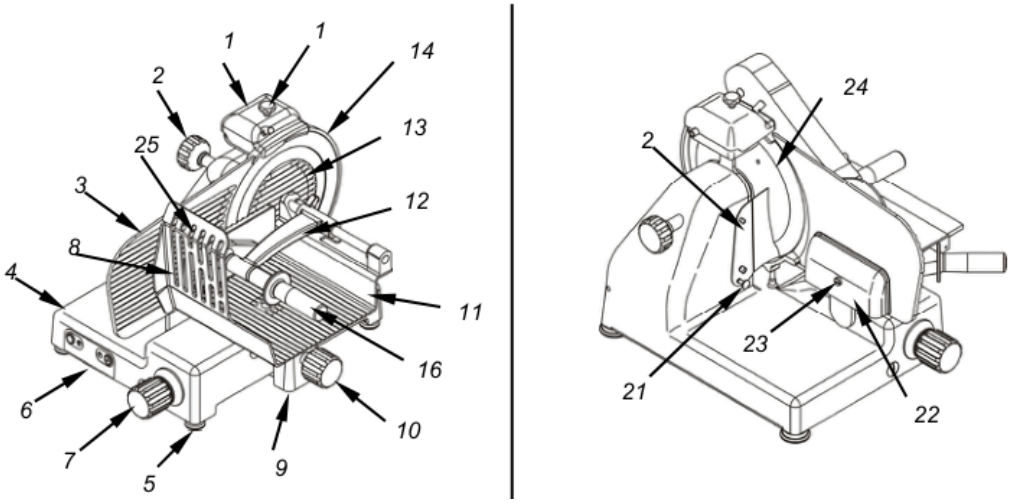


Figure 30

1 Sharpener cap | 2 Blade cover tie-rod knob

3 Thickness plate | 4 Base

5 Foot | 6 Push-button panel

7 Graduated thickness knob | 8 Hand guard

9 Carriage stem | 10 Stem locking knob

11 Product carriage | 12 Product pressing arm

13 Blade cover | 14 Protective ring

15 Cap handle | 16 Presser handle

20 Slice deflector | 21 Deflector handle

22 Thickness plate cover | 23 Thickness plate cover handle

24 Blade | 25 Food pusher

26 Food pusher handle

Safety devices

Mechanical guards include the blade cover, protective ring, sharpener cap, product presser, presser handle and hand guard. The carriage can be removed only with the thickness plate at 0 and the carriage at the end of its travel on the operator's side. A microswitch prevents operation when the blade cover tie rod is open. A control-circuit relay prevents automatic restarting after a power failure.

Residual hazards

Safety devices do not eliminate every risk. The blade and pointed or moving parts can still cause cuts or injuries during operation, cleaning and maintenance. Do not bypass or remove safety devices for operation.

Technical data

Lettered dimensions refer to the drawing. The machine's rating plate gives the actual electrical configuration.

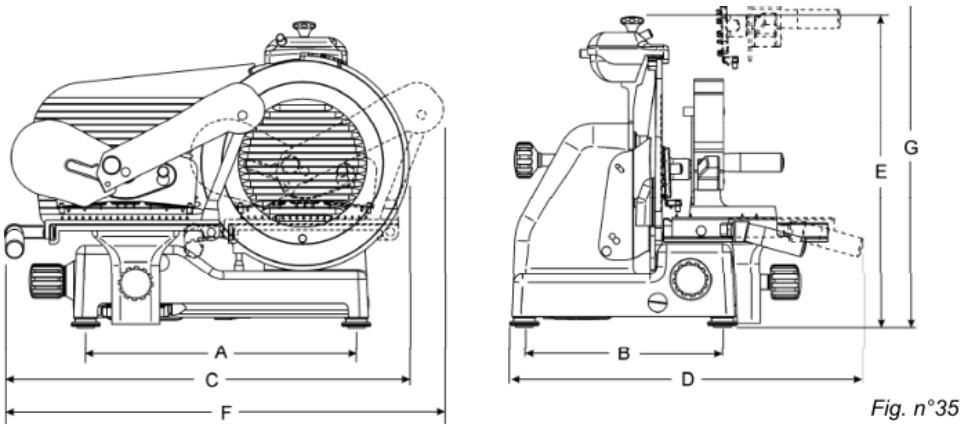


Figure 35

MACHINE AND TECHNICAL DATA	7281.0005
Blade diameter	250 mm
Footprint A × B	425 × 320 mm
Dimensions C × D × E	550 × 590 × 435 mm
Operating envelope F × D × G	640 × 590 × 475 mm
Product tray	250 × 240 mm
Carriage travel	275 mm
Cutting capacity X / Y / H / W	240 / 190 / 190 / 190 mm
Maximum slice thickness	29 mm
Motor power	210 W / 0.29 hp
Net weight	26 kg
Packaging dimensions	800 × 600 × 520 mm
Gross weight	29 kg
Power supply	See rating plate; factory versions 230 or 400 V, 50 Hz
Noise level	≤ 60 dB

5. OPERATION

Checks before every use

Check correct installation, secure hand guard and securely locked product carriage. The carriage must slide through its full travel without obstacles. The pressing arm must lift and lower freely. Check the thickness plate by turning the graduated knob both ways. Check that the sharpener is securely fitted and can be raised without obstruction.

Loading

WARNING: load food only with the motor stopped and the thickness knob at 0. Take care around the blade and pointed parts. Lift the presser, place the product on the carriage against the thickness plate and secure it with the toothed pressing arm.

Cutting procedure

1. Set the required slice thickness with the graduated knob.

2. Stand with your body perpendicular to the work surface. Keep your right hand on the presser handle. Collect slices with the left hand beside the slice deflector without touching the blade. Never adopt a position that puts a body part against the blade.

3. Press ON. Move the carriage gently towards the blade without pressing excessively on the food. The slice deflector guides the slice onto the receiving surface.

4. Avoid running the machine empty.

5. At the end, press OFF and return the thickness knob to 0.

6. Remove and store the sliced food under suitable conditions. Do not leave food on the machine.

7. Sharpen the blade when the sliced surface becomes rough or ragged, or cutting effort increases.

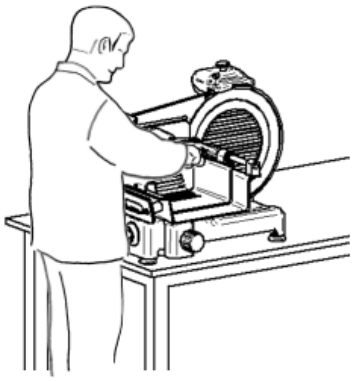


Fig. n°40

Figure 40

6. BLADE SHARPENING

Preparation

WARNING: the blade remains sharp and dangerous. Unplug the machine before preparation. Carefully clean and degrease the blade with denatured alcohol as specified by the factory. Keep alcohol away from ignition sources and let the blade dry before reconnecting.

Sharpening sequence

1. Lift the sharpener cap (a, figure 43) and turn it through 180° (b).

2. Lower it so it engages the locating pins (c and d, figure 44). Check that the blade is between the two grinding stones.

3. Reconnect the supply and press ON.

4. Press button 2 (figure 45) for approximately 30–40 seconds until a slight burr forms on the blade edge.

5. Press buttons 2 and 3 together for 1–2 seconds, then release them simultaneously (figure 46). Never deburr for longer than 1–2 seconds, as the cutting edge may bend.

6. Stop and unplug the machine. Clean the blade and grinding stones as described in the cleaning chapter.

7. Return the sharpener to its original position by reversing the positioning steps.

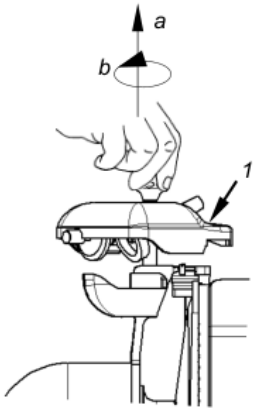


Fig. n°43

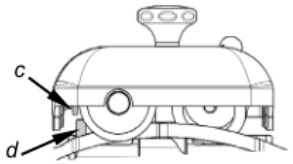


Fig. n°44

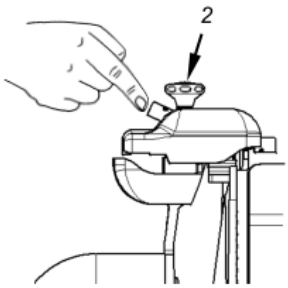


Fig. n°45

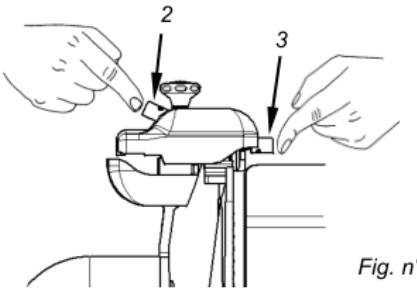


Fig. n°46

Figure 43–46

7. ROUTINE CLEANING

Frequency and preparation

Clean at least daily and more often when needed. Thoroughly clean every part in direct or indirect contact with food. Unplug and set the thickness knob to 0 before any cleaning. Use warm water and the supplied cleaner or a neutral detergent with pH 7. Do not use other detergents, abrasive tools or brushes that damage the surfaces. Do not use water jets or immerse the machine. Sharp and pointed parts remain hazardous.

Product carriage removal and cleaning

Set the thickness knob to 0 (1, figure 47). Move the carriage (2) fully towards the controls/operator (a). Completely unscrew the carriage locking knob (3), pull the carriage towards you and lift it off (b). Clean the removed food-contact assembly with warm water and the supplied cleaner or pH 7 detergent. Refit and secure it before use.

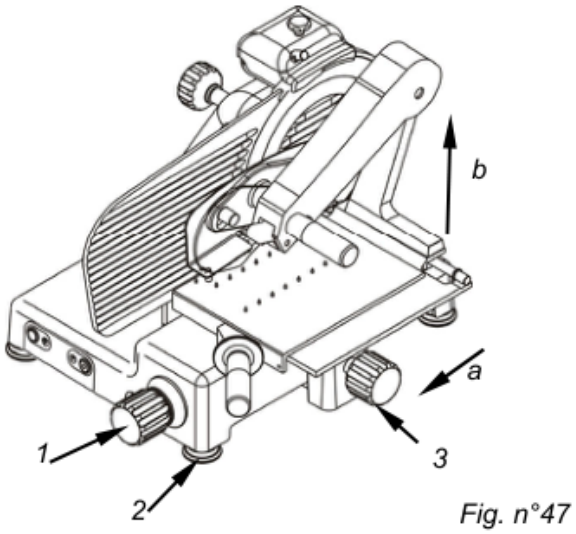


Figure 47

Blade cover and blade

WARNING: wear metal cut-resistant gloves when cleaning the blade and use a damp cloth. Unscrew the blade cover tie-rod knob (3, figure 49) and remove the blade cover (2) using its handle. Clean the exposed blade carefully. Clean the cover with warm water and the supplied cleaner or pH 7 detergent.

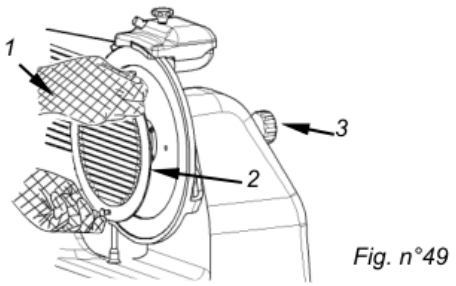


Figure 49

Blade removal for the rear surface and ring

Blade removal exposes serious cutting hazards; use the supplied removal tool and trained personnel.

1. Remove the blade cover and the sharpener (a, figure 51).

2. Open the thickness plate far enough for the removal tool (b) to contact the blade.

3. Undo the three or four blade fixing screws (f), according to the fitted assembly.

4. Place the removal tool against the blade with its slot engaged in the protective ring (c).

5. Rotate the blade carefully until its two holes (d) align with the two tool knobs (e).

6. Screw the two knobs in without overtightening. Support and remove the blade with the tool to clean the rear surface and ring. Refit correctly and restore all guards before use.

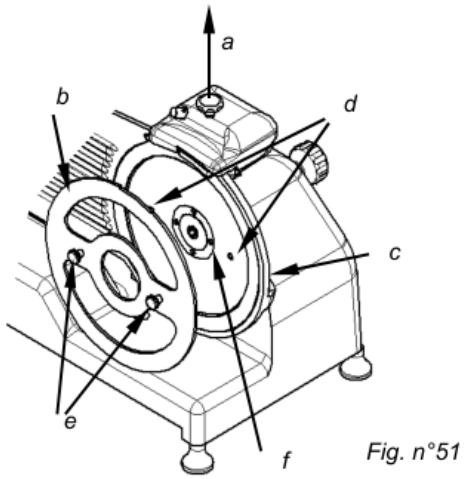


Figure 51

Slice deflector

Grasp the handle (1, figure 52), pull upwards to release the two pins (2) and remove the deflector. Clean with warm water and the supplied cleaner or pH 7 detergent. Refit securely.

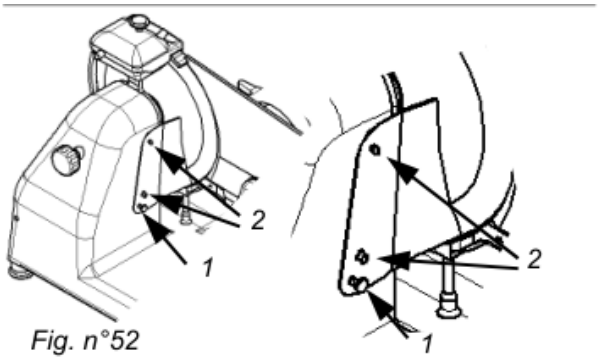


Figure 52

Sharpener

Raise the cap fully (a, figure 53). Loosen knob 1, then lift and remove cap 2 so that the knob passes through its larger opening (b, figure 54). Brush the grinding stones. Clean the other components with warm water and the supplied cleaner or pH 7 detergent. Reassemble correctly.

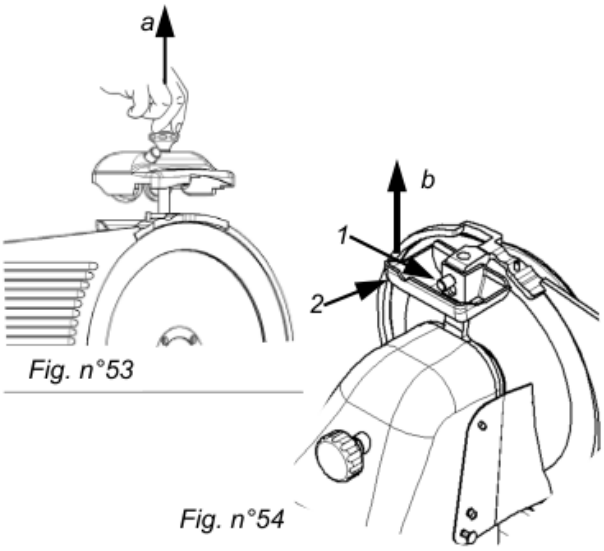


Figure 53–54

Push-buttons

The push-buttons have IP67 protection. If grease or dirt causes sticking, do not use a knife or sharp tool. Unplug and move the machine to a suitable cleaning area. Apply hot water to the buttons only, without high pressure and without allowing water into other parts. Press the buttons several times while unplugged to expel softened dirt. Repeat if needed. If they remain stuck, prevent use and have the service centre replace them. Damage caused by tools or tampering is excluded from the factory warranty.

Lubrication

Periodically lubricate carriage slide guides 1 and 2 with the supplied oil (figure 55). Occasionally apply a few drops to the round carriage bar through the OIL hole beside the thickness knob.

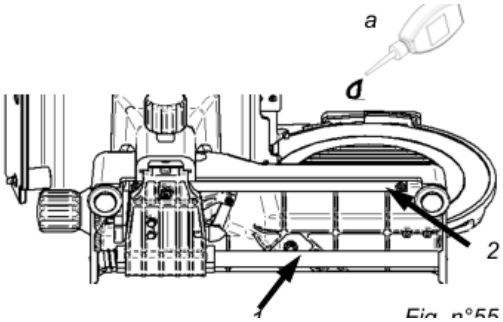


Figure 55

8. MAINTENANCE AND DISPOSAL

Before maintenance
Unplug the machine and set the thickness knob to 0. Repairs and replacements must be carried out by the authorised service centre using original parts.

Belt
The belt does not require adjustment. The factory indicates replacement typically after 3–4 years; contact the service centre.

Feet and cable
Replace feet if deterioration or loss of elasticity affects stability. Regularly check the power cable for wear and damage. Have replacements carried out by the service centre.

Blade and grinding stones
Check blade diameter after repeated sharpening. It must not be reduced by more than 10 mm from the original 250 mm diameter. Contact the service centre for replacement. Replace grinding stones when they lose abrasive effectiveness to avoid damaging the blade.

Controls and guides
Maintain the slide-guide lubrication described in the cleaning chapter. Have the push-button label replaced if it becomes worn or illegible.

Decommissioning
When permanently removing the machine from service, make it unusable. Have the electrical connections disconnected or rendered unusable by qualified personnel after isolating the power supply.

Separate collection
Do not dispose of the machine with household waste. The crossed-out wheeled-bin symbol indicates separate collection of electrical and electronic equipment. Contact the supplier or the appropriate collection service for disposal instructions. Separate collection and recycling conserve resources and protect health and the environment.

9. ELECTRICAL DIAGRAMS

Use of the diagrams

These are the factory circuit diagrams for the machine family. The applicable wiring depends on the electrical version shown on the rating plate. Diagrams are for qualified service personnel. The general circuit and selectable-supply board diagram are reproduced below. Do not use them to assume that every illustrated supply option is fitted to this machine.

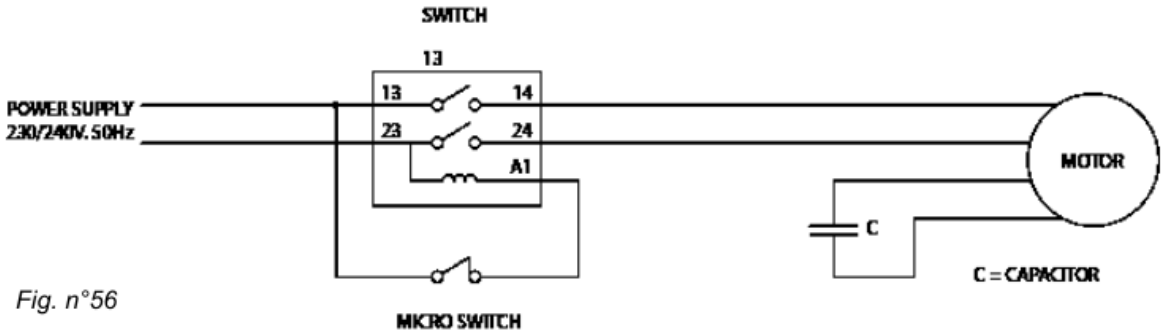
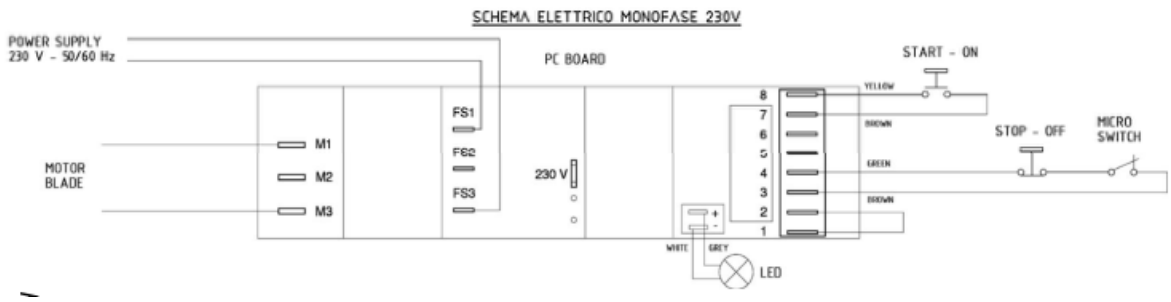
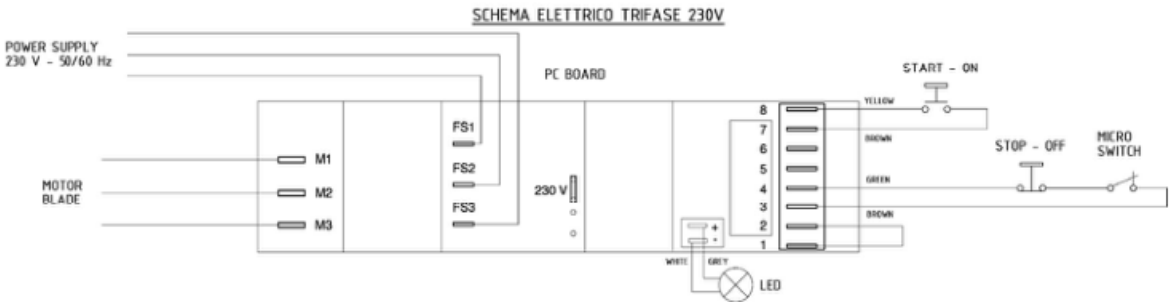


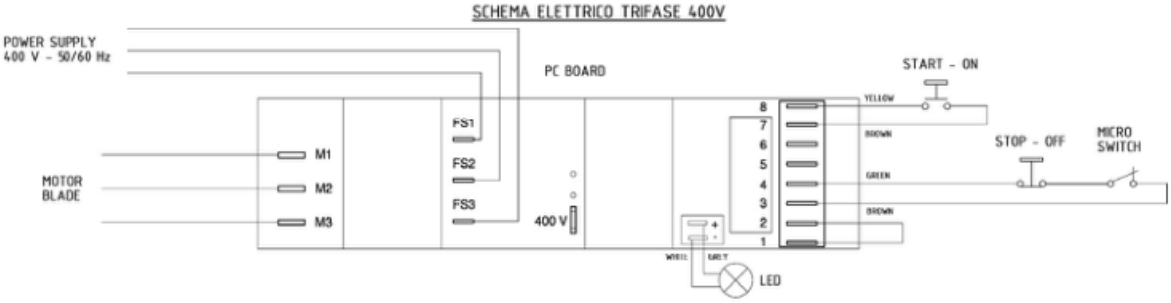
Figure 56



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~

Deze handleiding geldt voor de verticale snijmachine 7281.0005. Lees de handleiding vóór installatie en gebruik. Bewaar de volledige handleiding tot het toestel wordt afgedankt en stel haar beschikbaar aan iedereen die het toestel bedient of periodiek onderhoud uitvoert.

1. ONTVANGST VAN HET TOESTEL

Verpakking en levering
Het toestel wordt geleverd in een kartonnen doos op een houten pallet met beschermfolie. Scheid de materialen en voer ze af volgens de plaatselijke regels. Verpakkingsafmetingen: 800 × 600 × 520 mm. Brutogewicht: 29 kg. Stapel geen tweede gelijksoortige verpakking bovenop. Houd de verpakking droog en bescherm haar tegen regen.

Transport
De verpakking is zwaar. Til haar handmatig uitsluitend met minstens drie personen en hijsbanden, of gebruik geschikt aangedreven transportmaterieel. Het zwaartepunt ligt niet in het midden: hang de verpakking niet aan touwen of vergelijkbare middelen. Kantel haar niet ondersteboven. Houd haar tijdens transport stevig vast aan de vier hoeken en evenwijdig aan de vloer.

Controle bij ontvangst
Controleer op beschadiging, manipulatie en sporen van stoten of vallen. Open een onbeschadigde verpakking en controleer of alles aanwezig is. Meld zichtbare schade aan de vervoerder en dien binnen drie dagen na de leverdatum op de transportdocumenten een nauwkeurige beschrijving van de toestelschade in.

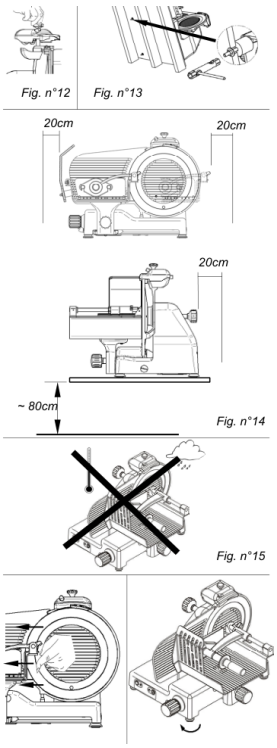
2. INSTALLATIE

Deskundige installatie
Installatie en elektrische werkzaamheden moeten door deskundig personeel worden uitgevoerd. Verwijder de banden en til de kartonnen doos op. Controleer of het toestel op de pallet, het hulpmiddel voor mesverwijdering en vier voetjes aanwezig zijn.

Pallet verwijderen
Zet het toestel met pallet op een vlakke ondergrond. Verwijder de dop die in de installatieafbeelding staat. Leg het toestel voorzichtig op zijn kant. Draai met de meegeleverde sleutel de vier bevestigingsmoeren los, verwijder de vier ringen en schroef de vier palletbevestigingen los. Verwijder de pallet, monteer de vier voetjes en plaats de dop terug.

Plaatsing
Gebruik een droge, gladde, vlakke, stevige en stabiele werktafel van ongeveer 80 cm hoog. Zorg voor ruimte over de volledige sledebeweging en minstens 20 cm afstand tot muren, voorwerpen en schappen. De omgevingstemperatuur moet +5 tot +35 °C zijn, de relatieve luchtvochtigheid maximaal 75%. Plaats het toestel niet in een zilte omgeving.

Waterpas zetten en aanslagplaat uitlijnen
Zet de snijdikteknop op 0. Aanslagplaat en mes moeten uitgelijnd zijn. De fabrikant beschrijft een controle met een vinger die van het mes naar de aanslagplaat beweegt, nooit andersom. Deze controle gebeurt nabij het scherpe mes en moet voorzichtig door deskundig personeel worden uitgevoerd met de stekker uitgetrokken. Stel de voetjes aan de bedieningszijde af tot de uitlijning correct is.



Afbeelding 12–17

Stroomvoorziening
Vergelijk het typeplaatje met de leverdocumenten. Neem bij afwijkingen vóór aansluiting contact op met de leverancier. Controleer de voeding, het snoer en de beschermingsaarde. Gebruik uitsluitend de spanning, frequentie en faseaansluiting die op het typeplaatje staan.

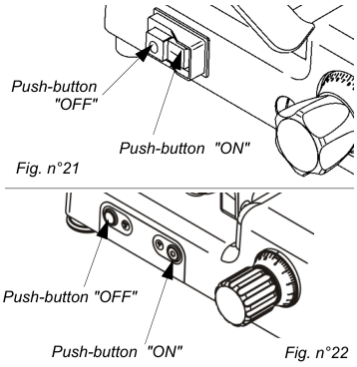
Eenfaseaansluiting indien aanwezig
De eenfasefabrieksuitvoering gebruikt 230 V, 50 Hz, een snoer van circa 1,5 m met aders van 3 × 1 mm² en een Schuko-stekker. De voeding moet voorzien zijn van een 10 A installatieautomaat met aardlekbeveiliging van 30 mA.

Driefaseaansluiting indien aanwezig
De driefasefabrieksuitvoeringen gebruiken 400 V of 230 V, 50 Hz, een snoer van circa 1,5 m met aders van 5 × 1 mm² en respectievelijk een rode of blauwe 15 A driefasestekker met aarde. Gebruik een 10 A installatieautomaat met aardlekbeveiliging van 30 mA. Dit geldt uitsluitend als het typeplaatje de betreffende uitvoering bevestigt.

Draairichting van het mes
Druk kort op I of ON en onmiddellijk daarna op 0 of OFF. Vanaf de mesafdekking gezien moet het mes linksom draaien. Bij een driefase-uitvoering moet een elektricien twee faseaders in de stekker verwisselen als de draairichting onjuist is. Verander de eenfasebedrading niet.

Driefasefabrieksaansluiting wijzigen
Alleen deskundig personeel mag de aansluiting wijzigen. Trek de stekker uit, leg het toestel op de zijde tegenover de slede en verwijder het gele deksel van de elektrische kast. Maak de motorkabels los van de elektronische print, verbind gelijkgekleurde motordraden volgens de fabrieksinstructies, sluit ze weer aan en controleer de voedingskeuzestekkers op de print. Sluit de kast, zet het toestel rechtop en controleer de draairichting. Gebruik de fabriksschema’s en het typeplaatje; improviseer geen ombouw.

Eerste veiligheidscontrole
Zet de productslede goed vast. Test ON en OFF. Het losdraaien van de trekstang van de mesafdekking moet het toestel stoppen. Onderbreken en herstellen van de voeding tijdens bedrijf mag niet leiden tot automatisch herstarten. Gebruik het toestel niet als een veiligheidsfunctie faalt en neem contact op met de erkende servicedienst.



Afbeelding 21–22

3. ALGEMENE VEILIGHEID

Bedoeld gebruik
Snijd vers, gekookt of gepekeld vlees en groenten die niet bevroren zijn, geen botten bevatten en maximaal 20 °C zijn. Elk ander gebruik is onjuist en gevaarlijk. Alleen opgeleid personeel dat deze handleiding kent mag het toestel bedienen. Leid nieuw personeel op. Houd kinderen en ongetrainde personen weg.

Vóór reiniging of onderhoud
Trek de stekker uit en zet de snijdikteknop op 0. Bij reiniging kunnen afschermingen worden verwijderd, waardoor snij- en stootgevaar blijft bestaan. Werk geconcentreerd. Houd handen en andere lichaamsdelen weg van het mes en bewegende delen. Gebruik altijd de aandrukarm, ook voor het laatste stuk product.

Zorg en storingen
Bescherm het toestel tegen zon, regen, spatten, vocht en ijs. Trek aan de stekker, niet aan het snoer of toestel. Controleer het snoer regelmatig. Trek de stekker uit als het toestel niet wordt gebruikt. Laat het na langdurige opslag vóór gebruik door de servicedienst controleren. Schakel bij storingen uit, trek de stekker uit en neem contact op met de erkende servicedienst. Voer zelf geen reparaties uit.

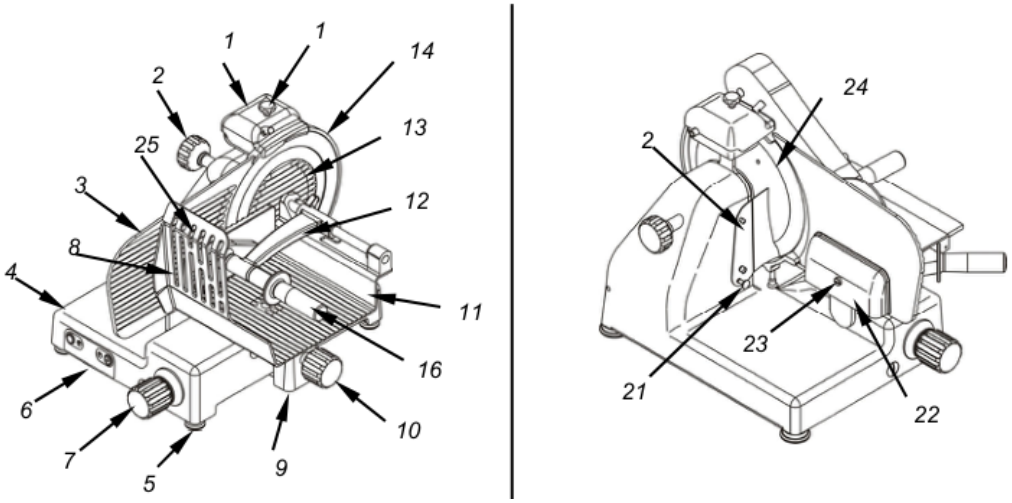
Reinigingsbeperkingen
Gebruik geen bijtende of brandbare reinigingsmiddelen. Reinig niet in een vaatwasser, dompel niet onder en gebruik geen waterstralen. Volg het reinigingshoofdstuk en gebruik het meegeleverde middel of een neutraal reinigingsmiddel. De specifieke ontvettingsstap vóór slijpen wordt met uitgetrokken stekker uitgevoerd, zoals beschreven in het slijphoofdstuk.

Verantwoordelijkheid
De fabrikant sluit aansprakelijkheid uit bij wijzigingen door onbevoegden, gebruik van niet-originele onderdelen, het niet opvolgen van de instructies of ongeschikte behandeling van de oppervlakken.

4. TOESTEL EN TECHNISCHE GEGEVENS

Constructie

De behuizing is van geanodiseerde AlMg3-aluminiumlegering. Het mes is van geslepen, verchroomd en gehard 100 Cr6-staal. Andere onderdelen zijn van voedselgeschikt ABS, AISI-staal en aluminium. Het ontwerp biedt eenvoudige demontage en reiniging, een nokmechanisme voor nauwkeurige dikteregeling en riemaandrijving.



Afbeelding 30

1 Slijpkap | 2 Trekstangknop mesafdekking

3 Aanslagplaat | 4 Onderstel

5 Voetje | 6 Drukknoppenpaneel

7 Snijdikteknop | 8 Handbescherming

9 Sledestang | 10 Vergrendelknop sledestang

11 Productslede | 12 Aandrukarm

13 Mesafdekking | 14 Beschermring

15 Handgreep kap | 16 Aandrukhandgreep

20 Plakgeleider | 21 Handgreep plakgeleider

22 Afdekking aanslagplaat | 23 Handgreep afdekking aanslagplaat

24 Mes | 25 Productduwer

26 Handgreep productduwer

Veiligheidsvoorzieningen

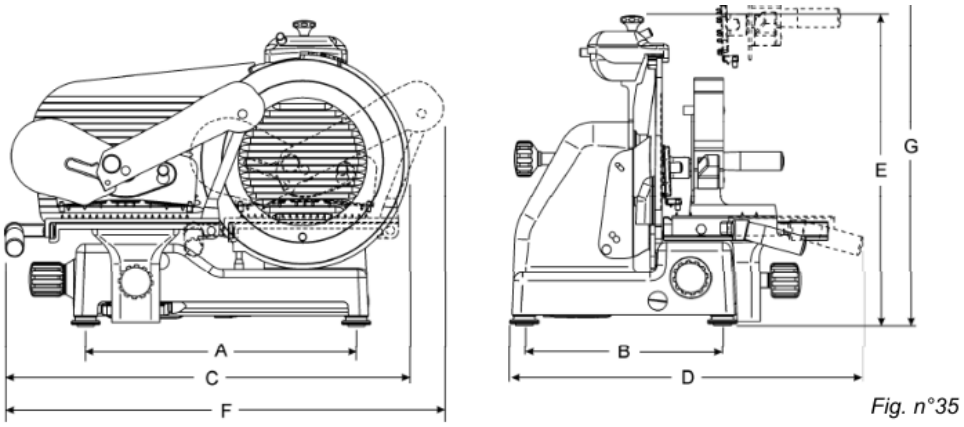
Mechanische beveiligingen omvatten de mesafdekking, beschermring, slijpkap, productaandrukker, aandrukhandgreep en handbescherming. De slede kan uitsluitend worden verwijderd met de aanslagplaat op 0 en de slede aan het einde van de slag aan de bedieningszijde. Een microschakelaar verhindert werking bij een geopende trekstang van de mesafdekking. Een relais voorkomt automatisch herstarten na stroomuitval.

Restgevaren

Veiligheidsvoorzieningen nemen niet alle gevaren weg. Het mes en scherpe of bewegende delen kunnen tijdens bediening, reiniging en onderhoud nog steeds snijwonden of ander letsel veroorzaken. Omzeil of verwijder geen beveiligingen tijdens bedrijf.

Technische gegevens

De maatletters verwijzen naar de tekening. De werkelijke elektrische uitvoering staat op het typeplaatje.



Afbeelding 35

TOESTEL EN TECHNISCHE GEGEVENS	7281.0005
Mesdiameter	250 mm
Voetafdruk A × B	425 × 320 mm
Afmetingen C × D × E	550 × 590 × 435 mm
Werkruimte F × D × G	640 × 590 × 475 mm
Productplateau	250 × 240 mm
Sledeslag	275 mm
Snijcapaciteit X / Y / H / W	240 / 190 / 190 / 190 mm
Maximale snijdikte	29 mm
Motorvermogen	210 W / 0.29 hp
Nettogewicht	26 kg
Verpakkingsafmetingen	800 × 600 × 520 mm
Brutogewicht	29 kg
Stroomvoorziening	Zie typeplaatje; fabrieksuitvoeringen 230 of 400 V, 50 Hz
Geluidsniveau	≤ 60 dB

5. BEDIENING

Controle vóór elk gebruik

Controleer de installatie, vastgezette handbescherming en goed vergrendelde productslede. De slede moet over de volledige slag zonder obstakels bewegen. De aandrukarm moet vrij omhoog en omlaag bewegen. Controleer de aanslagplaat door de snijdikteknop in beide richtingen te draaien. Controleer of het slijpapparaat vastzit en ongehinderd kan worden opgetild.

Laden

WAARSCHUWING: laad uitsluitend met stilstaande motor en snijdikteknop op 0. Let op het mes en puntige delen. Til de aandrukker op, leg het product op de slede tegen de aanslagplaat en zet het vast met de getande aandrukarm.

Snijden

1. Stel de gewenste snijdikte in met de snijdikteknop.

2. Sta met uw lichaam haaks op het werkblad. Houd uw rechterhand op de aandrukhandgreep. Neem plakken met uw linkerhand naast de plakgeleider aan zonder het mes aan te raken. Neem nooit een houding aan waarbij een lichaamsdeel het mes kan raken.

3. Druk op ON. Beweeg de slede rustig naar het mes zonder overmatige druk op het voedsel. De plakgeleider leidt de plak naar het opvangvlak.

4. Laat het toestel niet onnodig zonder product draaien.

5. Druk na afloop op OFF en zet de snijdikteknop op 0.

6. Verwijder het gesneden voedsel en bewaar het onder geschikte omstandigheden. Laat geen voedsel op het toestel liggen.

7. Slijp het mes zodra het snijvlak ruw of rafelig wordt of meer kracht nodig is.

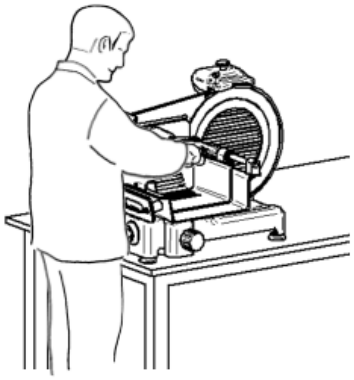


Fig. n°40

Afbeelding 40

6. HET MES SLIJPEN

Voorbereiding

WAARSCHUWING: het mes blijft scherp en gevaarlijk. Trek de stekker uit vóór de voorbereiding. Reinig en ontvet het mes voorzichtig met gedenatureerde alcohol zoals de fabrikant voorschrijft. Houd alcohol weg van ontstekingsbronnen en laat het mes drogen vóór opnieuw aansluiten.

Slijpvolgorde

1. Til de slijpkap op (a, afbeelding 43) en draai haar 180° (b).

2. Laat haar zakken op de positioneerpennen (c en d, afbeelding 44). Controleer of het mes tussen beide slijpstenen staat.

3. Sluit de voeding aan en druk op ON.

4. Druk knop 2 in (afbeelding 45) gedurende circa 30–40 seconden tot een lichte braam aan de snijrand ontstaat.

5. Druk knoppen 2 en 3 tegelijk in gedurende 1–2 seconden en laat ze gelijktijdig los (afbeelding 46). Ontbraam nooit langer dan 1–2 seconden; de snijrand kan ombuigen.

6. Stop het toestel en trek de stekker uit. Reinig het mes en de slijpstenen volgens het reinigingshoofdstuk.

7. Plaats het slijpapparaat terug in de oorspronkelijke stand door de positioneerstappen omgekeerd uit te voeren.

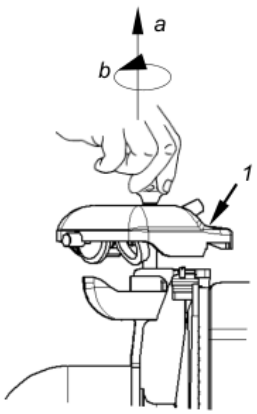


Fig. n°43

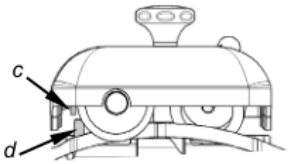


Fig. n°44

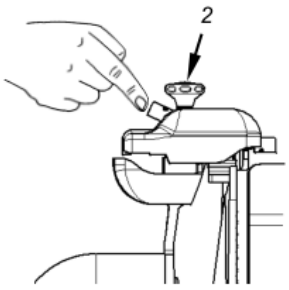


Fig. n°45

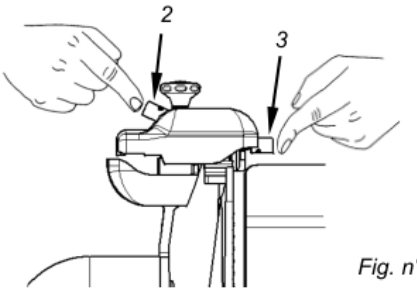


Fig. n°46

Afbeelding 43–46

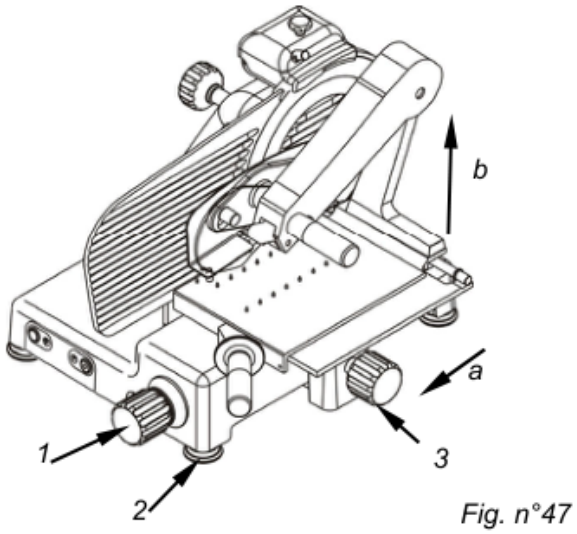
7. DAGELIJKSE REINIGING

Frequentie en voorbereiding

Reinig minstens dagelijks en vaker indien nodig. Reinig alle delen die direct of indirect met voedsel in aanraking komen zorgvuldig. Trek de stekker uit en zet de snijdikteknop op 0. Gebruik warm water met het meegeleverde middel of een neutraal reinigingsmiddel met pH 7. Gebruik geen andere middelen of schurende hulpmiddelen en borstels die oppervlakken beschadigen. Gebruik geen waterstralen en dompel het toestel niet onder. Scherpe en puntige delen blijven gevaarlijk.

Productslede verwijderen en reinigen

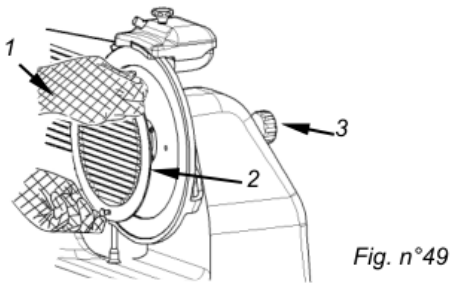
Zet de snijdikteknop op 0 (1, afbeelding 47). Trek de slede (2) geheel naar de bedieningszijde (a). Draai de vergrendelknop (3) volledig los, trek de slede naar u toe en til haar op (b). Reinig de verwijderde voedselcontactdelen met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel. Plaats de slede terug en zet haar vast vóór gebruik.



Afbeelding 47

Mesafdekking en mes

WAARSCHUWING: draag metalen snijbestendige handschoenen bij mesreiniging en gebruik een vochtige doek. Draai de trekstangknop (3, afbeelding 49) los en verwijder de mesafdekking (2) met de handgreep. Reinig het vrijliggende mes voorzichtig. Reinig de afdekking met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel.



Afbeelding 49

Mes verwijderen voor achterzijde en ring

Mesverwijdering veroorzaakt ernstig snijgevaar. Gebruik het meegeleverde hulpmiddel en opgeleid personeel.

1. Verwijder de mesafdekking en het slijpapparaat (a, afbeelding 51).

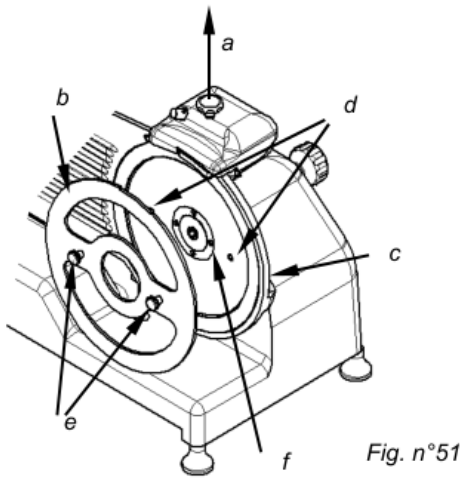
2. Open de aanslagplaat voldoende om het hulpmiddel (b) tegen het mes te plaatsen.

3. Draai de drie of vier mesbevestigingsschroeven (f) los, afhankelijk van de gemonteerde uitvoering.

4. Plaats het hulpmiddel tegen het mes met de sleuf in de beschermring (c).

5. Draai het mes voorzichtig tot de twee gaten (d) zijn uitgelijnd met de twee knoppen (e) van het hulpmiddel.

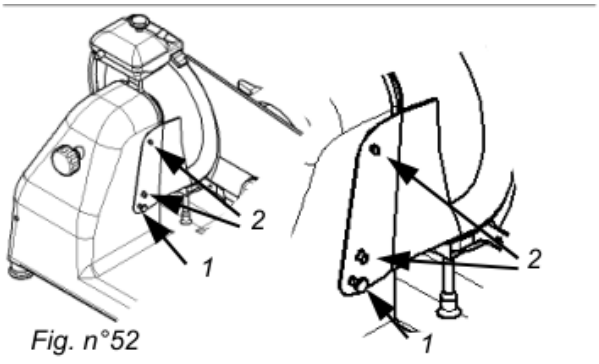
6. Draai de twee knoppen vast zonder overmatig aan te halen. Ondersteun en verwijder het mes met het hulpmiddel om achterzijde en ring te reinigen. Monteer correct terug en plaats alle beveiligingen terug vóór gebruik.



Afbeelding 51

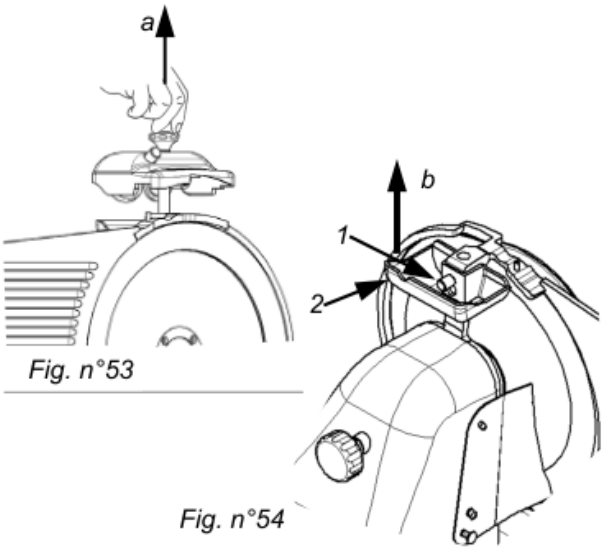
Plakgeleider

Pak de handgreep (1, afbeelding 52), trek omhoog om de twee pennen (2) los te maken en verwijder de geleider. Reinig met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel. Plaats stevig terug.



Afbeelding 52

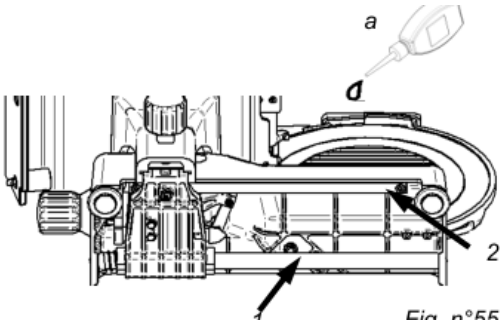
Slijpapparaat
Til de kap helemaal op (a, afbeelding 53). Maak knop 1 los, til kap 2 op en verwijder haar zodat de knop door de grotere opening gaat (b, afbeelding 54). Borstel de slijpstenen. Reinig de overige delen met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel. Monteer correct terug.



Afbeelding 53–54

Drukknoppen
De drukknoppen hebben IP67-bescherming. Gebruik bij vastzitten door vet of vuil geen mes of scherp gereedschap. Trek de stekker uit en verplaats het toestel naar een geschikte reinigingsplek. Breng alleen op de knoppen warm water aan, zonder hoge druk en zonder water in andere delen te laten komen. Druk de knoppen met uitgetrokken stekker meerdere keren in om losgeweekt vuil uit te drijven. Herhaal zo nodig. Blijven ze vastzitten, voorkom dan gebruik en laat de servicedienst ze vervangen. Beschadiging door gereedschap of manipulatie valt niet onder de fabrieksgarantie.

Smering
Smeer de sledegeleidingen 1 en 2 periodiek met de meegeleverde olie (afbeelding 55). Breng af en toe enkele druppels aan op de ronde sledestang via het OIL-gat naast de snijdikteknop.



Afbeelding 55

8. ONDERHOUD EN AFVOER

Vóór onderhoud
Trek de stekker uit en zet de snijdikteknop op 0. Laat reparaties en vervanging door de erkende servicedienst uitvoeren met originele onderdelen.

Riem
De riem hoeft niet te worden afgesteld. De fabrikant noemt vervanging doorgaans na 3–4 jaar. Neem hiervoor contact op met de servicedienst.

Voetjes en snoer
Laat voetjes vervangen als veroudering of verlies van elasticiteit de stabiliteit vermindert. Controleer het netsnoer regelmatig op slijtage en schade. Laat vervanging door de servicedienst uitvoeren.

Mes en slijpstenen
Controleer de mesdiameter na herhaald slijpen. De diameter mag niet meer dan 10 mm kleiner worden dan de oorspronkelijke 250 mm. Laat het mes door de servicedienst vervangen. Vervang slijpstenen zodra ze hun slijpwerking verliezen om messchade te voorkomen.

Bediening en geleidingen
Houd de geleidingen gesmeerd volgens het reinigingshoofdstuk. Laat het drukknoppenlabel vervangen als het versleten of onleesbaar is.

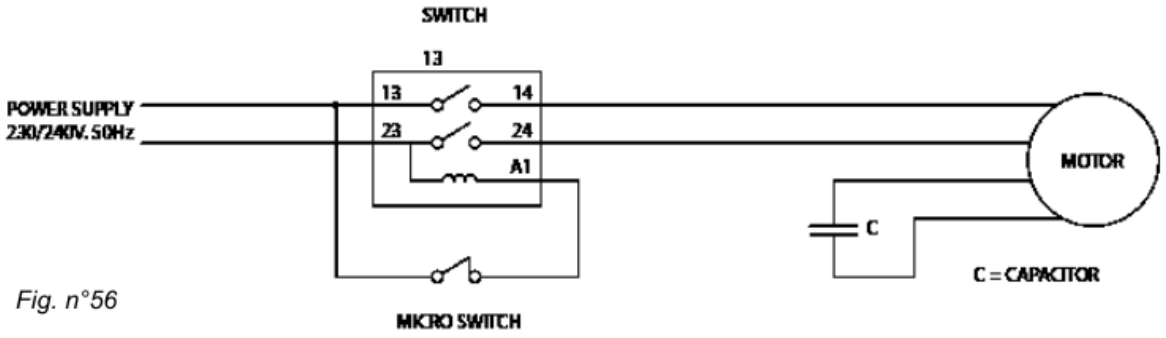
Buiten gebruik stellen
Maak het toestel onbruikbaar wanneer het definitief buiten gebruik wordt gesteld. Laat deskundig personeel na het isoleren van de voeding de elektrische aansluitingen losmaken of onbruikbaar maken.

Gescheiden inzameling
Gooi het toestel niet bij het huishoudelijk afval. De doorgestreepte afvalbak duidt op gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met de leverancier of bevoegde inzamelaar voor afvoerinstructies. Gescheiden inzameling en recycling sparen grondstoffen en beschermen gezondheid en milieu.

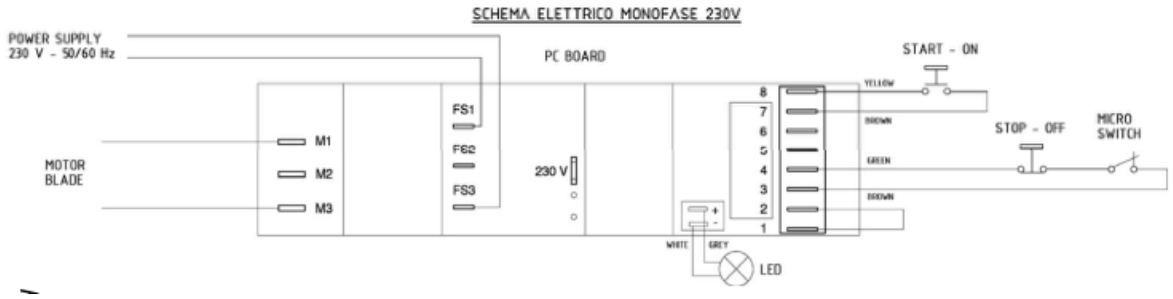
9. ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Gebruik van de schema's

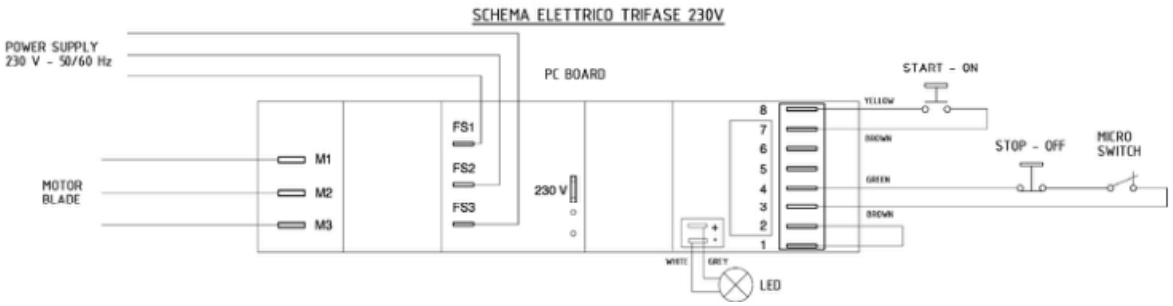
Dit zijn de fabrieksschema's voor de toestelfamilie. Het toepasbare schema hangt af van de elektrische uitvoering op het typeplaatje. De schema's zijn bedoeld voor deskundig servicepersoneel. Het algemene circuit en het schema van de print met voedingskeuze staan hieronder. Neem niet aan dat alle getoonde voedingsopties op dit toestel aanwezig zijn.



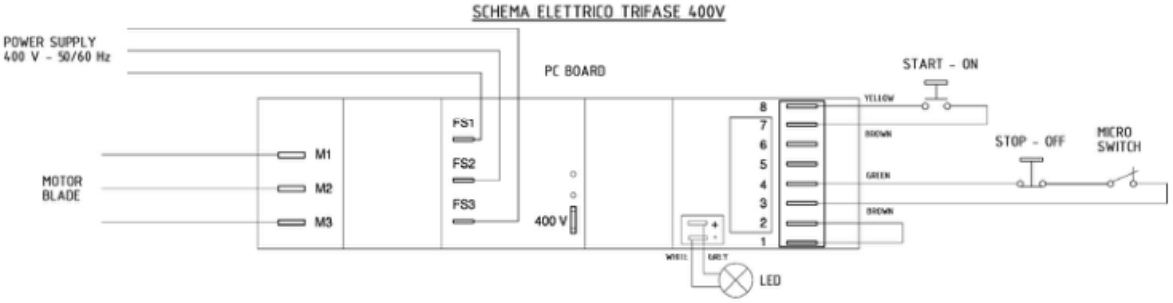
Afbeelding 56



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~

Diese Anleitung gilt für die vertikale Aufschnittmaschine 7281.0005. Lesen Sie sie vor Installation und Gebrauch. Bewahren Sie die vollständige Anleitung bis zur Entsorgung auf und stellen Sie sie allen Personen zur Verfügung, die das Gerät bedienen oder regelmäßig warten.

1. ANLIEFERUNG DES GERÄTS

Verpackung und Lieferung
Das Gerät wird in einem Karton auf einer Holzpalette mit Schutzfolie geliefert. Verpackungsmaterialien getrennt nach den örtlichen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaße: 800 × 600 × 520 mm. Bruttogewicht: 29 kg. Keine weitere gleichartige Verpackung darauf stapeln. Trocken lagern und vor Regen schützen.

Transport
Die Verpackung ist schwer. Manuelles Heben nur mit mindestens drei Personen und Hebegurten; andernfalls geeignetes motorisiertes Transportgerät verwenden. Der Schwerpunkt liegt nicht mittig: die Verpackung nicht an Seilen oder ähnlichen Mitteln aufhängen. Nicht umdrehen. Beim Transport an allen vier Ecken sicher halten und parallel zum Boden bewegen.

Anlieferung prüfen
Auf Schäden und Anzeichen von Manipulation, Stößen oder Stürzen prüfen. Bei unbeschädigter Verpackung öffnen und Vollständigkeit kontrollieren. Sichtbare Schäden dem Frachtführer melden und innerhalb von drei Tagen nach dem Lieferdatum auf den Transportpapieren einen genauen Bericht über Geräteschäden einreichen.

2. INSTALLATION

Fachgerechte Installation
Installation und elektrische Arbeiten müssen durch Fachpersonal erfolgen. Verpackungsbänder entfernen und Karton abheben. Gerät auf der Palette, Messerabnahmevorrichtung und vier Füße auf Vollständigkeit prüfen.

Palette entfernen
Gerät samt Palette auf eine ebene Fläche stellen. Die in der Installationsabbildung gezeigte Kappe entfernen. Gerät vorsichtig auf die Seite legen. Mit dem mitgelieferten Schlüssel die vier Befestigungsmuttern lösen, vier Unterlegscheiben entfernen und vier Palettenbefestigungen ausschrauben. Palette entfernen, vier Füße montieren und Kappe wieder anbringen.

Aufstellung
Eine trockene, glatte, ebene, tragfähige und stabile Arbeitsfläche von etwa 80 cm Höhe verwenden. Platz für den gesamten Schlittenweg und mindestens 20 cm Abstand zu Wänden, Gegenständen und Regalen vorsehen. Umgebungstemperatur +5 bis +35 °C, relative Luftfeuchte höchstens 75%. Nicht in salzhaltiger Umgebung aufstellen.

Nivellieren und Anschlagplatte ausrichten
Schnittstärkenregler auf 0 stellen. Anschlagplatte und Messer müssen ausgerichtet sein. Der Hersteller beschreibt die Prüfung mit einem Finger, der vom Messer zur Anschlagplatte geführt wird, niemals umgekehrt. Diese Prüfung am scharfen Messer muss vorsichtig durch Fachpersonal bei gezogenem Netzstecker erfolgen. Bedienerseitige Füße bis zur korrekten Ausrichtung verstellen.

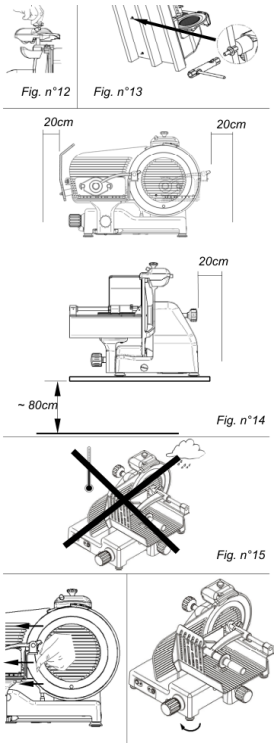


Abbildung 12–17

Stromversorgung
Typenschild mit Lieferpapieren vergleichen. Bei Abweichungen vor dem Anschluss den Lieferanten kontaktieren. Versorgung, Kabel und Schutzleiter prüfen. Nur die Spannung, Frequenz und Phasenanordnung verwenden, die auf dem Typenschild stehen.

Einphasiger Anschluss falls vorhanden
Die einphasige Werksausführung verwendet 230 V, 50 Hz, ein etwa 1,5 m langes Kabel mit 3 × 1 mm² Leitern und einen Schuko-Stecker. Die Versorgung muss mit einem 10-A-Leitungsschutzschalter und 30-mA-Fehlerstromschutz ausgestattet sein.

Dreiphasiger Anschluss falls vorhanden
Die dreiphasigen Werksausführungen verwenden 400 V oder 230 V, 50 Hz, ein etwa 1,5 m langes Kabel mit 5 × 1 mm² Leitern und einen roten beziehungsweise blauen 15-A-Drehstromstecker mit Schutzleiter. Einen 10-A-Leitungsschutzschalter und 30-mA-Fehlerstromschutz vorsehen. Diese Angaben gelten nur bei entsprechendem Typenschild.

Messerdrehrichtung
I oder ON kurz drücken und unmittelbar danach 0 oder OFF. Von der Messerabdeckungsseite gesehen muss das Messer gegen den Uhrzeigersinn drehen. Bei einer Drehstromausführung muss eine Elektrofachkraft bei falscher Drehrichtung zwei Phasenleiter im Stecker tauschen. Einphasige Verdrahtung nicht verändern.

Dreiphasigen Werksanschluss ändern
Nur Fachpersonal darf den Anschluss ändern. Netzstecker ziehen, Gerät auf die dem Schlitten gegenüberliegende Seite legen und gelben Deckel des Schaltkastens entfernen. Motorkabel von der Platine trennen, gleichfarbige Motordrähte nach Werksvorgabe verbinden, wieder anschließen und Spannungswahlstecker auf der Platine prüfen. Kasten schließen, Gerät aufrichten und Drehrichtung prüfen. Werkspläne und Typenschild beachten; keine improvisierte Verdrahtung vornehmen.

Erste Sicherheitsprüfung
Produktschlitten sichern. ON und OFF prüfen. Beim Lösen der Zugstange der Messerabdeckung muss das Gerät stoppen. Unterbrechen und Wiederherstellen der Versorgung während des Betriebs darf keinen automatischen Neustart auslösen. Bei Versagen einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht benutzen und autorisierten Kundendienst kontaktieren.

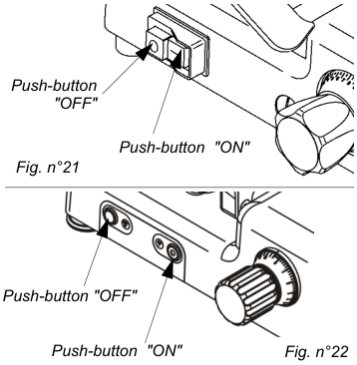


Abbildung 21–22

3. ALLGEMEINE SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Frisches, gegartes oder gepökeltes Fleisch und Gemüse schneiden, das nicht gefroren, ohne Knochen und höchstens 20 °C warm ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich. Nur geschulte Personen, die diese Anleitung kennen, dürfen das Gerät bedienen. Neues Personal einweisen. Kinder und ungeschulte Personen fernhalten.

Vor Reinigung oder Wartung
Netzstecker ziehen und Schnittstärkenregler auf 0 stellen. Bei der Reinigung entfernte Schutzvorrichtungen legen verbleibende Schnitt- und Stoßgefahren frei. Konzentriert arbeiten. Hände und Körperteile vom Messer und beweglichen Teilen fernhalten. Immer den Andruckarm verwenden, auch beim letzten Produktrest.

Pflege und Störungen
Vor Sonne, Regen, Spritzwasser, Feuchtigkeit und Eis schützen. Am Stecker ziehen, niemals am Kabel oder Gerät. Kabel regelmäßig prüfen. Bei Nichtgebrauch Netzstecker ziehen. Nach längerer Lagerung vor Gebrauch durch den Kundendienst prüfen lassen. Bei Störungen ausschalten, Netzstecker ziehen und autorisierten Kundendienst kontaktieren. Keine eigenen Reparaturen durchführen.

Reinigungsbeschränkungen
Keine ätzenden oder brennbaren Reinigungsmittel verwenden. Nicht in der Spülmaschine reinigen, in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Wasserstrahlen reinigen. Reinigungskapitel beachten und mitgelieferten Reiniger oder Neutralreiniger verwenden. Das besondere Entfetten vor dem Schärfen erfolgt bei gezogenem Netzstecker gemäß dem Schärfkapitel.

Verantwortung
Der Hersteller schließt Verantwortung bei Änderungen durch Unbefugte, nicht originalen Ersatzteilen, Nichtbeachtung der Anleitung oder ungeeigneter Oberflächenbehandlung aus.

4. GERÄT UND TECHNISCHE DATEN

Konstruktion

Das Gehäuse besteht aus eloxierter AlMg3-Aluminiumlegierung. Das Messer besteht aus geschliffenem, verchromtem und gehärtetem 100-Cr6-Stahl. Weitere Bauteile bestehen aus lebensmittelgeeignetem ABS, AISI-Stahl und Aluminium. Die Konstruktion bietet einfache Demontage und Reinigung, einen Nockenmechanismus zur präzisen Stärkenregelung und Riemenantrieb.

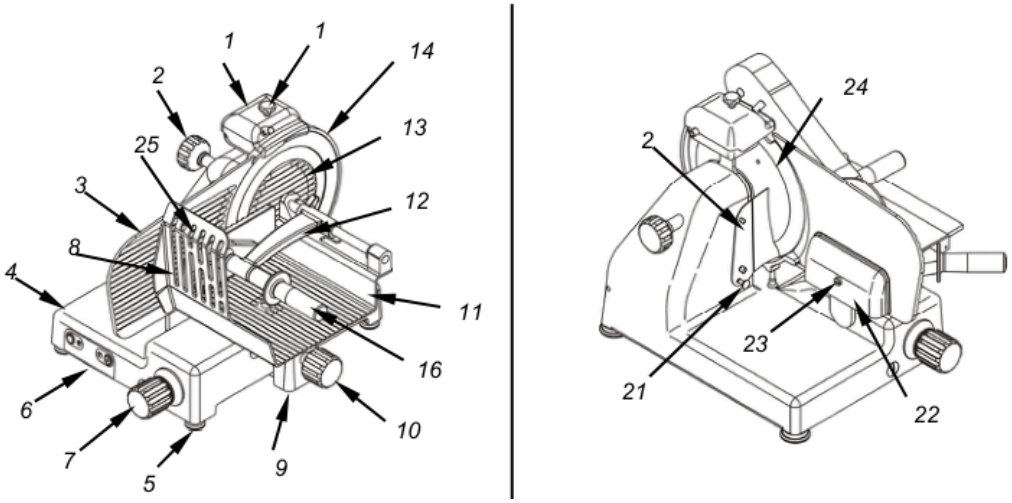


Abbildung 30

1 Schärferkappe | 2 Zugstangenknopf Messerabdeckung

3 Anschlagplatte | 4 Sockel

5 Fuß | 6 Tastenfeld

7 Schnittstärkenregler | 8 Handschutz

9 Schlittenstange | 10 Stangenverriegelung

11 Produktschlitten | 12 Andruckarm

13 Messerabdeckung | 14 Schutzring

15 Kappengriff | 16 Andruckgriff

20 Scheibenabweiser | 21 Abweisergriff

22 Anschlagplattenabdeckung | 23 Griff Anschlagplattenabdeckung

24 Messer | 25 Produktschieber

26 Produktschiebergriff

Sicherheitsvorrichtungen

Mechanische Schutzelemente sind Messerabdeckung, Schutzring, Schärferkappe, Produktandrücker, Andruckgriff und Handschutz. Der Schlitten lässt sich nur bei Anschlagplatte auf 0 und am bedienerseitigen Ende seines Wegs entfernen. Ein Mikroschalter verhindert den Betrieb bei geöffneter Zugstange der Messerabdeckung. Ein Relais verhindert automatisches Wiederanlaufen nach Stromausfall.

Restgefahren

Schutzvorrichtungen beseitigen nicht alle Gefahren. Messer sowie spitze oder bewegliche Teile können bei Bedienung, Reinigung und Wartung weiterhin Schnittverletzungen oder andere Verletzungen verursachen. Schutzvorrichtungen im Betrieb weder umgehen noch entfernen.

Technische Daten

Maßbuchstaben beziehen sich auf die Zeichnung. Die tatsächliche elektrische Ausführung steht auf dem Typenschild.

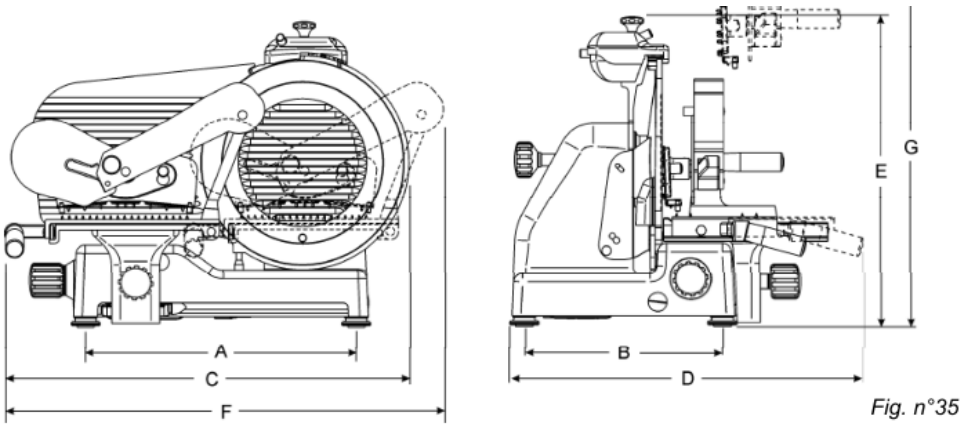


Abbildung 35

GERÄT UND TECHNISCHE DATEN	7281.0005
Messerdurchmesser	250 mm
Standfläche A × B	425 × 320 mm
Abmessungen C × D × E	550 × 590 × 435 mm
Arbeitsraum F × D × G	640 × 590 × 475 mm
Produktauflage	250 × 240 mm
Schlittenweg	275 mm
Schnittkapazität X / Y / H / W	240 / 190 / 190 / 190 mm
Maximale Schnittstärke	29 mm
Motorleistung	210 W / 0.29 hp
Nettogewicht	26 kg
Verpackungsmaße	800 × 600 × 520 mm
Bruttogewicht	29 kg
Stromversorgung	Siehe Typenschild; Werksausführungen 230 oder 400 V, 50 Hz
Geräuschpegel	≤ 60 dB

5. BEDIENUNG

Prüfung vor jedem Gebrauch

Korrekte Installation, festen Handschutz und verriegelten Produktschlitten prüfen. Der Schlitten muss seinen gesamten Weg ohne Hindernisse durchlaufen. Der Andruckarm muss sich frei heben und senken lassen. Anschlagplatte durch Drehen des Schnittstärkenreglers in beide Richtungen prüfen. Schärfer auf festen Sitz und freies Anheben prüfen.

Beladen

WARNUNG: nur bei stillstehendem Motor und Schnittstärkenregler auf 0 beladen. Messer und spitze Teile beachten. Andrücker anheben, Produkt auf den Schlitten an die Anschlagplatte legen und mit dem gezahnten Andruckarm sichern.

Schneiden

1. Gewünschte Schnittstärke am Regler einstellen.

2. Mit dem Körper rechtwinklig zur Arbeitsfläche stehen. Rechte Hand am Andruckgriff halten. Scheiben mit der linken Hand neben dem Scheibenabweiser aufnehmen, ohne das Messer zu berühren. Keine Haltung einnehmen, bei der Körperteile das Messer berühren können.

3. ON drücken. Schlitten sanft zum Messer führen, ohne übermäßigen Druck auf das Produkt auszuüben. Der Abweiser führt die Scheibe zur Ablagefläche.

4. Unnötigen Leerlauf vermeiden.

5. Nach Abschluss OFF drücken und Schnittstärkenregler auf 0 stellen.

6. Schnittgut entfernen und geeignet lagern. Keine Lebensmittel auf dem Gerät liegen lassen.

7. Messer schärfen, sobald die Schnittfläche rau oder ausgefranst wird oder mehr Kraft erforderlich ist.

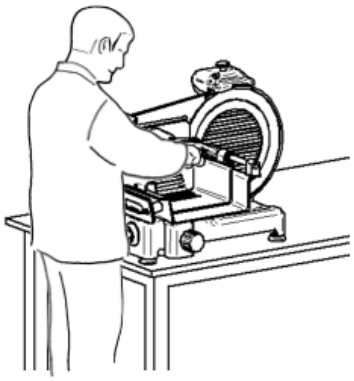


Fig. n°40

Abbildung 40

6. MESSER SCHÄRFEN

Vorbereitung

WARNUNG: das Messer bleibt scharf und gefährlich. Vor der Vorbereitung Netzstecker ziehen. Messer vorsichtig mit denaturiertem Alkohol gemäß Werksvorgabe reinigen und entfetten. Alkohol von Zündquellen fernhalten und Messer vor erneutem Anschluss trocknen lassen.

Schärfvorgang

1. Schärferkappe anheben (a, Abbildung 43) und um 180° drehen (b).

2. Auf die Positionierstifte absenken (c und d, Abbildung 44). Prüfen, dass das Messer zwischen beiden Schleifsteinen liegt.

3. Stromversorgung wieder anschließen und ON drücken.

4. Taste 2 (Abbildung 45) etwa 30–40 Sekunden drücken, bis ein leichter Grat an der Schneide entsteht.

5. Tasten 2 und 3 gleichzeitig 1–2 Sekunden drücken und gleichzeitig loslassen (Abbildung 46). Nie länger als 1–2 Sekunden entgraten, da die Schneide umbiegen kann.

6. Gerät stoppen und Netzstecker ziehen. Messer und Schleifsteine gemäß Reinigungskapitel reinigen.

7. Schärfer durch Umkehr der Positionierungsschritte in seine Ausgangsposition zurückstellen.

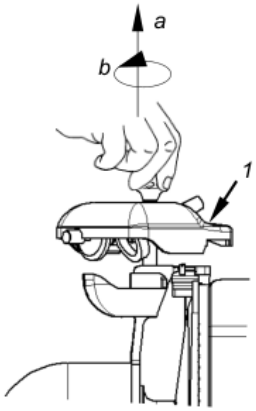


Fig. n°43

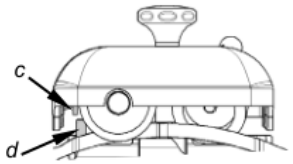


Fig. n°44

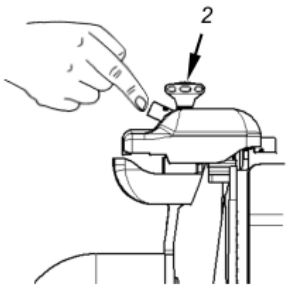


Fig. n°45

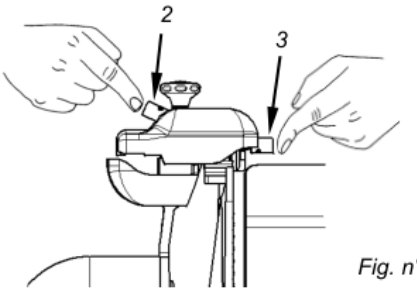


Fig. n°46

Abbildung 43–46

7. REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Häufigkeit und Vorbereitung

Mindestens täglich, bei Bedarf häufiger reinigen. Alle Teile mit direktem oder indirektem Lebensmittelkontakt gründlich reinigen. Netzstecker ziehen und Schnittstärkenregler auf 0 stellen. Warmes Wasser mit mitgeliefertem Reiniger oder Neutralreiniger pH 7 verwenden. Keine anderen Reiniger oder scheuernden Hilfsmittel und Bürsten verwenden, die Oberflächen beschädigen. Keine Wasserstrahlen verwenden und Gerät nicht eintauchen. Scharfe und spitze Teile bleiben gefährlich.

Produktschlitten abnehmen und reinigen

Schnittstärkenregler auf 0 stellen (1, Abbildung 47). Schlitten (2) ganz zur Bedienerseite ziehen (a). Verriegelungsknopf (3) vollständig lösen, Schlitten zum Bediener ziehen und anheben (b). Abgenommene Lebensmittelkontaktteile mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen. Vor Gebrauch wieder montieren und sichern.

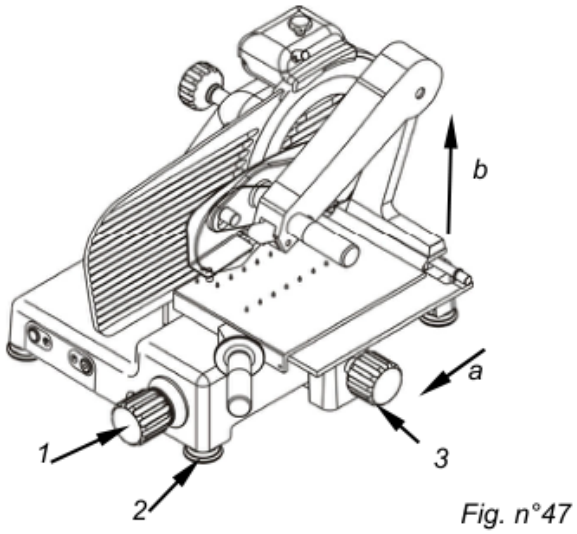


Abbildung 47

Messerabdeckung und Messer

WARNUNG: bei Messerreinigung metallene schnittfeste Handschuhe tragen und ein feuchtes Tuch verwenden. Zugstangenknopf (3, Abbildung 49) lösen und Messerabdeckung (2) am Griff abnehmen. Freiliegendes Messer vorsichtig reinigen. Abdeckung mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen.

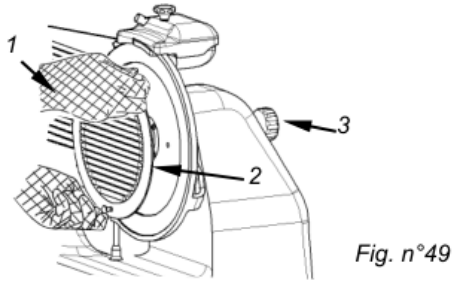


Abbildung 49

Messer für Rückseite und Ring abnehmen
Messerabnahme verursacht erhebliche Schnittgefahr. Mitgelieferte Abnahmevorrichtung und geschultes Personal einsetzen.

1. Messerabdeckung und Schärfer abnehmen (a, Abbildung 51).

2. Anschlagplatte so weit öffnen, dass die Vorrichtung (b) am Messer anliegt.

3. Je nach eingebauter Ausführung drei oder vier Messerbefestigungsschrauben (f) lösen.

4. Vorrichtung am Messer anlegen, sodass ihre Nut in den Schutzring (c) greift.

5. Messer vorsichtig drehen, bis seine beiden Löcher (d) mit den beiden Vorrichtungsknöpfen (e) fluchten.

6. Beide Knöpfe ohne übermäßiges Anziehen einschrauben. Messer mit der Vorrichtung halten und abnehmen, um Rückseite und Ring zu reinigen. Korrekt montieren und vor Gebrauch alle Schutzvorrichtungen wieder anbringen.

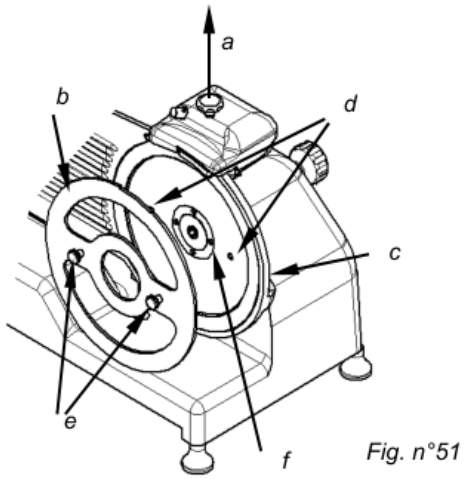


Abbildung 51

Scheibenabweiser
Griff (1, Abbildung 52) fassen, zum Lösen der beiden Stifte (2) nach oben ziehen und Abweiser abnehmen. Mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen. Sicher wieder einsetzen.

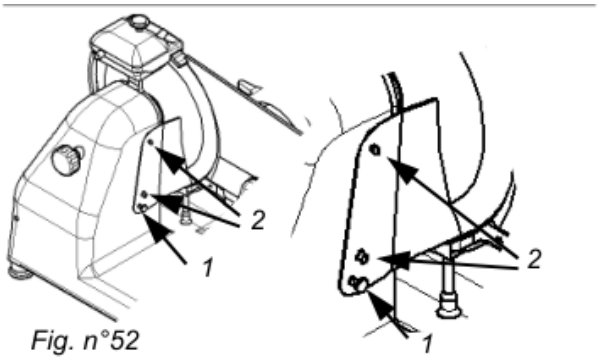


Abbildung 52

Schärfer
Kappe vollständig anheben (a, Abbildung 53). Knopf 1 lösen, Kappe 2 anheben und abnehmen, sodass der Knopf durch ihre größere Öffnung tritt (b, Abbildung 54). Schleifsteine abbürsten. Andere Teile mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen. Korrekt zusammensetzen.

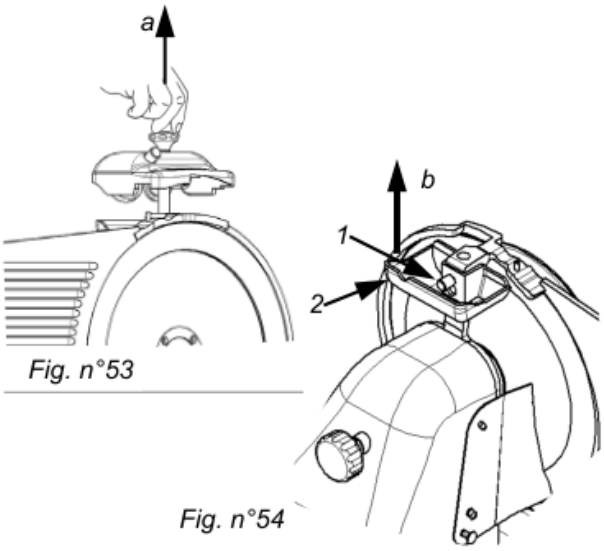


Abbildung 53–54

Drucktasten
Drucktasten haben IP67-Schutz. Bei Klemmen durch Fett oder Schmutz keine Messer oder spitzen Werkzeuge verwenden. Netzstecker ziehen und Gerät an einen geeigneten Reinigungsplatz bringen. Nur die Tasten mit warmem Wasser behandeln, ohne Hochdruck und ohne Wassereintritt in andere Teile. Bei gezogenem Stecker mehrfach drücken, um gelösten Schmutz auszustoßen. Bei Bedarf wiederholen. Bleiben sie fest, Nutzung verhindern und vom Kundendienst ersetzen lassen. Werkzeug- oder Manipulationsschäden sind von der Werksgarantie ausgeschlossen.

Schmierung
Schlittenführungen 1 und 2 regelmäßig mit dem mitgelieferten Öl schmieren (Abbildung 55). Gelegentlich einige Tropfen über die OIL-Öffnung neben dem Schnittstärkenregler auf die runde Schlittenstange geben.

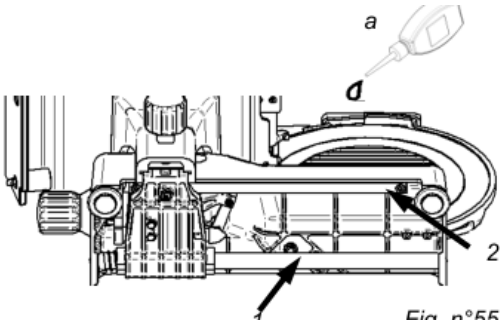


Abbildung 55

8. WARTUNG UND ENTSORGUNG

Vor Wartungsarbeiten
Netzstecker ziehen und Schnittstärkenregler auf 0 stellen. Reparaturen und Ersatz durch den autorisierten Kundendienst mit Originalteilen ausführen lassen.

Riemen
Der Riemen erfordert keine Nachstellung. Der Hersteller nennt einen Austausch üblicherweise nach 3–4 Jahren. Kundendienst kontaktieren.

Füße und Kabel
Füße ersetzen lassen, wenn Alterung oder Elastizitätsverlust die Stabilität beeinträchtigt. Netzkabel regelmäßig auf Verschleiß und Beschädigung prüfen. Austausch durch den Kundendienst vornehmen lassen.

Messer und Schleifsteine
Messerdurchmesser nach häufigem Schärfen prüfen. Er darf höchstens 10 mm unter dem ursprünglichen Durchmesser von 250 mm liegen. Austausch durch den Kundendienst veranlassen. Schleifsteine ersetzen, sobald ihre Schleifwirkung nachlässt, um Messerschäden zu vermeiden.

Bedienung und Führungen
Führungen nach dem Reinigungskapitel schmieren. Beschriftung des Tastenfelds bei Verschleiß oder Unleserlichkeit ersetzen lassen.

Stilllegung
Bei endgültiger Stilllegung das Gerät unbrauchbar machen. Fachpersonal muss nach Trennung der Stromversorgung die elektrischen Anschlüsse trennen oder unbrauchbar machen.

Getrennte Sammlung
Gerät nicht mit Hausmüll entsorgen. Die durchgestrichene Mülltonne kennzeichnet getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Entsorgungsanweisungen beim Lieferanten oder zuständigen Sammler erfragen. Getrennte Sammlung und Recycling schonen Rohstoffe und schützen Gesundheit und Umwelt.

9. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

Verwendung der Schaltpläne

Dies sind die Werkspläne der Gerätefamilie. Der zutreffende Plan hängt von der elektrischen Ausführung auf dem Typenschild ab. Die Pläne sind für qualifiziertes Servicepersonal bestimmt. Allgemeiner Stromkreis und Platinenplan mit Spannungswahl sind unten wiedergegeben. Nicht annehmen, dass jede dargestellte Versorgungsoption in diesem Gerät eingebaut ist.

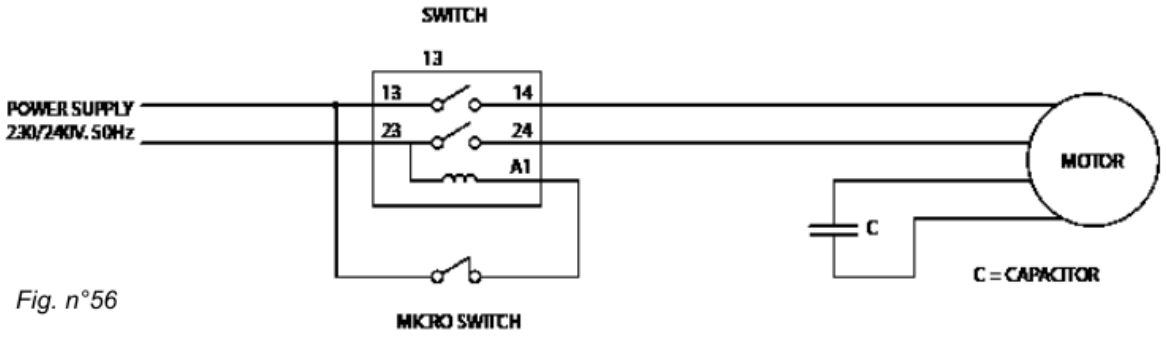
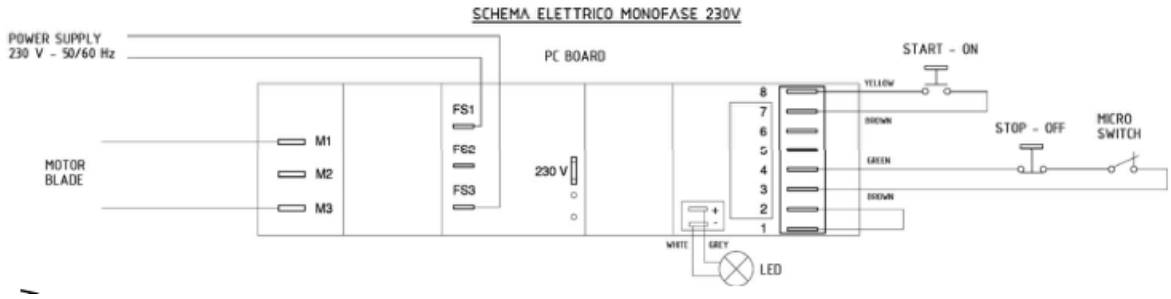
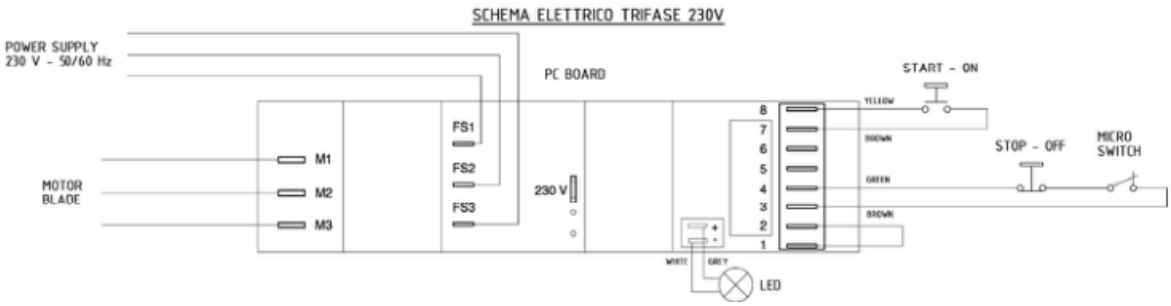


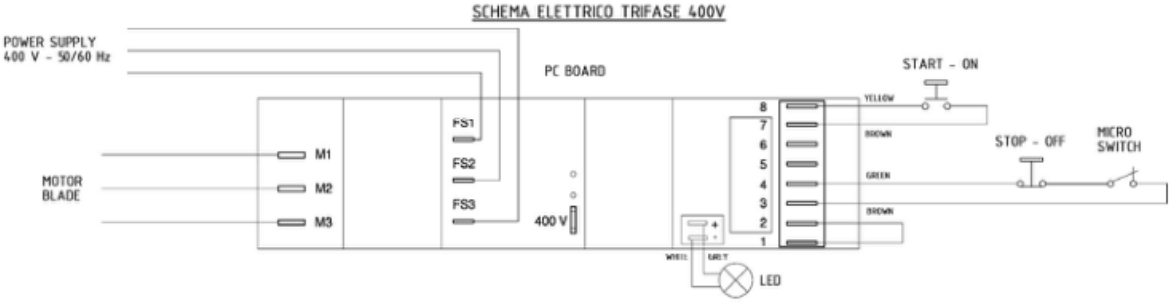
Abbildung 56



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~

Cette notice concerne la trancheuse verticale 7281.0005. Lisez-la avant installation et utilisation. Conservez la notice complète jusqu'à la mise au rebut et mettez-la à disposition de toute personne chargée de l'utilisation ou de l'entretien périodique.

1. RÉCEPTION DE L'APPAREIL

Emballage et livraison
L'appareil est livré dans un carton sur une palette en bois avec film protecteur. Séparez les matériaux et éliminez-les conformément aux règles locales. Dimensions de l'emballage : 800 × 600 × 520 mm. Poids brut : 29 kg. Ne superposez pas un autre colis identique. Gardez le colis au sec et à l'abri de la pluie.

Manutention
Le colis est lourd. Pour un levage manuel, utilisez au moins trois personnes et des sangles de levage ; sinon, employez un équipement motorisé adapté. Le centre de gravité est décentré : ne suspendez pas le colis par des cordes ou moyens similaires. Ne le renversez pas. Maintenez-le fermement aux quatre coins et parallèle au sol pendant le transport.

Contrôle à la livraison
Recherchez les dommages et traces de manipulation, de choc ou de chute. Si l'emballage est intact, ouvrez-le et vérifiez le contenu. Signalez les dommages visibles au transporteur et remettez un rapport précis des dommages à l'appareil dans les trois jours suivant la date de livraison des documents de transport.

2. INSTALLATION

Installation par du personnel qualifié
L'installation et les travaux électriques doivent être réalisés par du personnel qualifié. Retirez les sangles et soulevez le carton. Vérifiez la présence de l'appareil sur palette, de l'outil de dépose de lame et des quatre pieds.

Retrait de la palette
Placez l'appareil et sa palette sur une surface plane. Retirez le capuchon indiqué sur l'illustration d'installation. Couchez soigneusement l'appareil sur le côté. Avec la clé fournie, dévissez les quatre écrous, retirez les quatre rondelles et dévissez les quatre fixations de palette. Retirez la palette, montez les quatre pieds et remettez le capuchon.

Positionnement
Utilisez un plan de travail sec, lisse, horizontal, solide et stable, d'environ 80 cm de hauteur. Prévoyez l'espace nécessaire à la course complète du chariot et au moins 20 cm des murs, objets et étagères. Température ambiante : +5 à +35 °C ; humidité relative : 75% maximum. Évitez les environnements salins.

Mise à niveau et alignement de la plaque
Réglez l'épaisseur sur 0. La plaque de réglage et la lame doivent être alignées. Le fabricant décrit une vérification avec un doigt allant de la lame vers la plaque, jamais dans l'autre sens. Ce contrôle près de la lame tranchante doit être effectué avec précaution par du personnel qualifié, appareil débranché. Ajustez les pieds côté opérateur jusqu'à obtenir l'alignement correct.

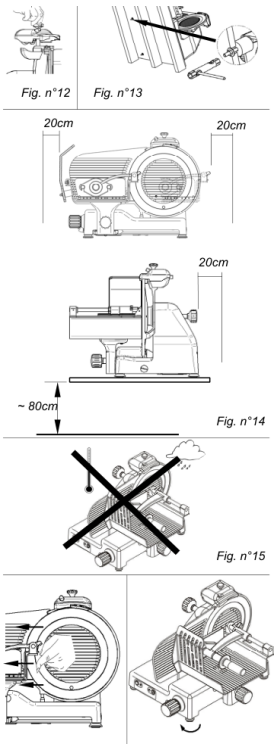


Figure 12–17

Alimentation électrique
Comparez la plaque signalétique aux documents de livraison. En cas de différence, contactez le fournisseur avant branchement. Vérifiez l'alimentation, le câble et la terre de protection. Utilisez uniquement la tension, la fréquence et le nombre de phases indiqués sur la plaque signalétique.

Branchement monophasé si présent
La version monophasée d'usine utilise 230 V, 50 Hz, un câble d'environ 1,5 m avec conducteurs de 3 × 1 mm² et une fiche Schuko. Prévoyez un disjoncteur de 10 A avec protection différentielle de 30 mA.

Branchement triphasé si présent
Les versions triphasées d'usine utilisent 400 V ou 230 V, 50 Hz, un câble d'environ 1,5 m avec conducteurs de 5 × 1 mm² et respectivement une fiche triphasée rouge ou bleue de 15 A avec terre. Prévoyez un disjoncteur de 10 A et une protection différentielle de 30 mA. Ces indications ne s'appliquent que si la plaque signalétique confirme la version concernée.

Sens de rotation de la lame
Appuyez brièvement sur I ou ON puis immédiatement sur 0 ou OFF. Vue du côté du protège-lame, la lame doit tourner dans le sens antihoraire. Sur une version triphasée, un électricien doit intervertir deux conducteurs de phase dans la fiche si le sens est incorrect. Ne modifiez pas le câblage monophasé.

Modification du branchement triphasé d'usine
Seul du personnel qualifié peut modifier le branchement. Débranchez, couchez l'appareil sur le côté opposé au chariot et retirez le couvercle jaune du boîtier électrique. Déconnectez les câbles moteur de la carte, reliez les fils moteur de même couleur selon les instructions d'usine, reconnectez-les et vérifiez les connecteurs de sélection d'alimentation sur la carte. Refermez, redressez l'appareil et contrôlez le sens de rotation. Suivez les schémas d'usine et la plaque signalétique ; n'improvisez pas de conversion.

Premier contrôle de sécurité
Fixez le chariot porte-produit. Testez ON et OFF. Le desserrage de la tige du protège-lame doit arrêter l'appareil. Une coupure puis un rétablissement de l'alimentation en cours de fonctionnement ne doit pas provoquer de redémarrage automatique. Si une sécurité échoue, cessez l'utilisation et contactez le service agréé.

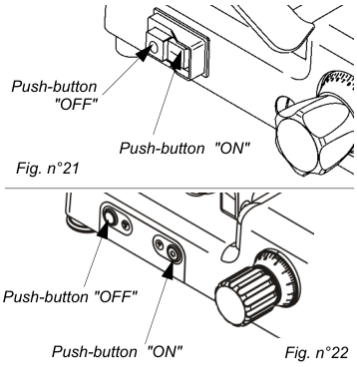


Figure 21–22

3. SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Usage prévu
Coupez de la viande fraîche, cuite ou salaisonnée et des légumes non congelés, sans os et à une température maximale de 20 °C. Tout autre usage est inapproprié et dangereux. Seules des personnes formées connaissant cette notice peuvent utiliser la trancheuse. Formez les nouveaux opérateurs. Éloignez enfants et personnes non formées.

Avant nettoyage ou entretien
Débranchez et réglez l'épaisseur sur 0. La dépose des protections pendant le nettoyage expose à des risques résiduels de coupure et de choc. Restez attentif. Éloignez mains et parties du corps de la lame et des pièces mobiles. Utilisez toujours le bras presse-produit, même pour la dernière portion.

Protection et pannes
Protégez l'appareil du soleil, de la pluie, des projections, de l'humidité et de la glace. Tirez sur la fiche, jamais sur le câble ou l'appareil. Contrôlez régulièrement le câble. Débranchez hors utilisation. Après un stockage prolongé, faites vérifier l'appareil par le service agréé avant utilisation. En cas de panne, arrêtez, débranchez et contactez le service agréé. Ne tentez pas de réparation vous-même.

Restrictions de nettoyage
N'utilisez pas de nettoyants corrosifs ou inflammables. Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas et n'utilisez pas de jets d'eau. Suivez le chapitre de nettoyage avec le produit fourni ou un détergent neutre. L'étape particulière de dégraissage avant affûtage se réalise appareil débranché, selon le chapitre d'affûtage.

Responsabilité
Le fabricant exclut sa responsabilité en cas de modification par du personnel non autorisé, d'utilisation de pièces non originales, de non-respect des instructions ou de traitement inadapté des surfaces.

4. APPAREIL ET DONNÉES TECHNIQUES

Construction

Le corps est en alliage d'aluminium AlMg3 anodisé. La lame est en acier 100 Cr6 rectifié, chromé et trempé. Les autres composants sont en ABS adapté au contact alimentaire, acier AISI et aluminium. La conception permet un démontage et un nettoyage faciles, un réglage précis de l'épaisseur par came et une transmission par courroie.

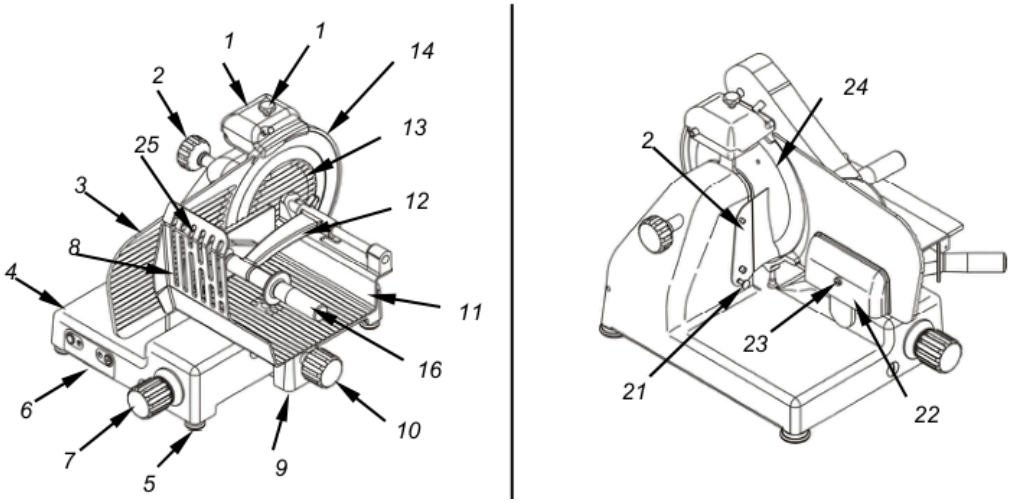


Figure 30

1 Capot d'affûteur | 2 Bouton de tige du protège-lame

3 Plaque de réglage | 4 Socle

5 Pied | 6 Boutons de commande

7 Bouton gradué d'épaisseur | 8 Protège-main

9 Tige du chariot | 10 Bouton de blocage de tige

11 Chariot porte-produit | 12 Bras presse-produit

13 Protège-lame | 14 Anneau protecteur

15 Poignée du capot | 16 Poignée du presse-produit

20 Déflecteur de tranches | 21 Poignée du déflecteur

22 Couvercle de plaque | 23 Poignée du couvercle de plaque

24 Lame | 25 Poussoir de produit

26 Poignée du poussoir

Dispositifs de sécurité

Les protections mécaniques comprennent le protège-lame, l'anneau protecteur, le capot d'affûteur, le presse-produit, sa poignée et le protège-main. Le chariot ne peut être retiré qu'avec l'épaisseur sur 0 et en fin de course côté opérateur. Un microrupteur interdit le fonctionnement lorsque la tige du protège-lame est ouverte. Un relais empêche le redémarrage automatique après une coupure de courant.

Risques résiduels

Les protections ne suppriment pas tous les risques. La lame et les pièces pointues ou mobiles peuvent encore provoquer des coupures ou blessures pendant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien. Ne contournez ni ne retirez les protections pendant le fonctionnement.

Données techniques

Les lettres de dimensions renvoient au dessin. La configuration électrique réelle figure sur la plaque signalétique.

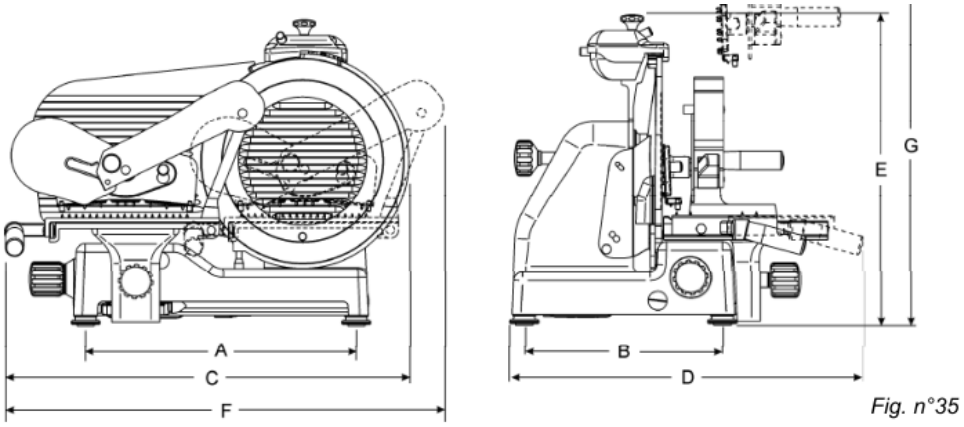


Figure 35

APPAREIL ET DONNÉES TECHNIQUES	7281.0005
Diamètre de lame	250 mm
Emprise A × B	425 × 320 mm
Dimensions C × D × E	550 × 590 × 435 mm
Enveloppe de travail F × D × G	640 × 590 × 475 mm
Plateau porte-produit	250 × 240 mm
Course du chariot	275 mm
Capacité de coupe X / Y / H / W	240 / 190 / 190 / 190 mm
Épaisseur maximale	29 mm
Puissance moteur	210 W / 0.29 hp
Poids net	26 kg
Dimensions de l'emballage	800 × 600 × 520 mm
Poids brut	29 kg
Alimentation	Voir plaque signalétique ; versions d'usine 230 ou 400 V, 50 Hz
Niveau sonore	≤ 60 dB

5. UTILISATION

Contrôle avant chaque utilisation
Vérifiez l'installation correcte, la fixation du protège-main et le verrouillage du chariot. Le chariot doit parcourir toute sa course sans obstacle. Le bras presse-produit doit monter et descendre librement. Vérifiez la plaque en tournant le bouton d'épaisseur dans les deux sens. Vérifiez que l'affûteur est fixé et peut être soulevé sans obstacle.

Chargement
AVERTISSEMENT : chargez uniquement moteur arrêté et épaisseur sur 0. Prenez garde à la lame et aux pointes. Soulevez le presse-produit, placez le produit sur le chariot contre la plaque et fixez-le avec le bras denté.

Tranchage
1. Réglez l'épaisseur souhaitée avec le bouton gradué.

2. Placez le corps perpendiculairement au plan de travail. Gardez la main droite sur la poignée du presse-produit. Prenez les tranches avec la main gauche près du déflecteur, sans toucher la lame. Ne prenez jamais une position où une partie du corps pourrait toucher la lame.

3. Appuyez sur ON. Poussez doucement le chariot vers la lame sans pression excessive sur le produit. Le déflecteur guide la tranche vers la surface de réception.

4. Évitez de faire fonctionner l'appareil à vide.

5. À la fin, appuyez sur OFF et réglez l'épaisseur sur 0.

6. Retirez les aliments tranchés et conservez-les dans des conditions adaptées. Ne laissez pas d'aliments sur l'appareil.

7. Affûtez lorsque la surface de coupe devient rugueuse ou effilochée, ou que l'effort de coupe augmente.

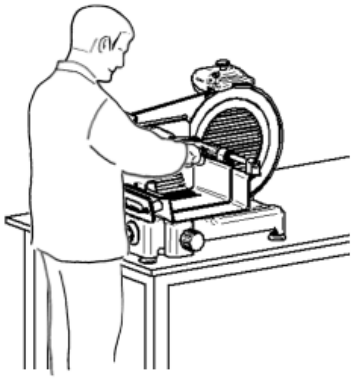


Fig. n°40

Figure 40

6. AFFÛTAGE DE LA LAME

Préparation

AVERTISSEMENT : la lame reste tranchante et dangereuse. Débranchez avant préparation. Nettoyez et dégraissez soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé conformément aux instructions d'usine. Éloignez l'alcool des sources d'inflammation et laissez sécher la lame avant rebranchement.

Séquence d'affûtage

1. Soulevez le capot de l'affûteur (a, figure 43) et tournez-le de 180° (b).

2. Abaissez-le sur les pions de positionnement (c et d, figure 44). Vérifiez que la lame est entre les deux meules.

3. Rebranchez et appuyez sur ON.

4. Appuyez sur le bouton 2 (figure 45) pendant environ 30–40 secondes jusqu'à la formation d'un léger morfil sur le tranchant.

5. Appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3 pendant 1–2 secondes puis relâchez-les ensemble (figure 46). N'ébavurez jamais plus de 1–2 secondes, car le tranchant pourrait se déformer.

6. Arrêtez et débranchez. Nettoyez la lame et les meules selon le chapitre de nettoyage.

7. Remettez l'affûteur dans sa position initiale en inversant les étapes de positionnement.

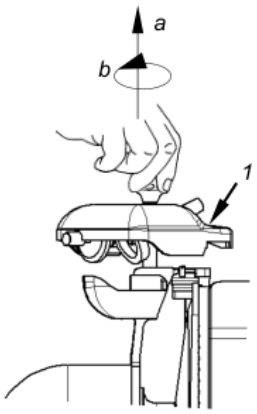


Fig. n°43

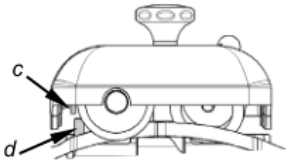


Fig. n°44

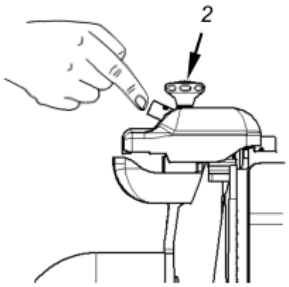


Fig. n°45

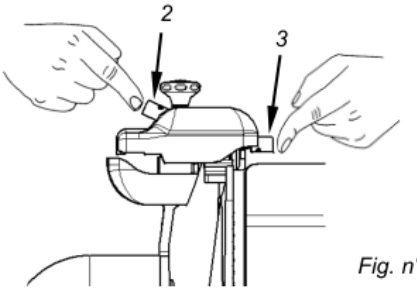


Fig. n°46

Figure 43–46

7. NETTOYAGE RÉGULIER

Fréquence et préparation

Nettoyez au moins quotidiennement, et plus souvent si nécessaire. Nettoyez soigneusement chaque pièce en contact direct ou indirect avec les aliments. Débranchez et réglez l'épaisseur sur 0. Utilisez de l'eau chaude avec le produit fourni ou un détergent neutre pH 7. N'utilisez pas d'autres détergents ni d'outils ou brosses abrasifs susceptibles d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de jets d'eau et n'immergez pas. Les pièces tranchantes et pointues restent dangereuses.

Dépose et nettoyage du chariot

Réglez l'épaisseur sur 0 (1, figure 47). Amenez le chariot (2) complètement côté commandes/opérateur (a). Dévissez entièrement le bouton de verrouillage (3), tirez le chariot vers vous puis soulevez-le (b). Nettoyez les pièces déposées en contact alimentaire avec de l'eau chaude et le produit fourni ou un détergent pH 7. Remontez et fixez avant utilisation.

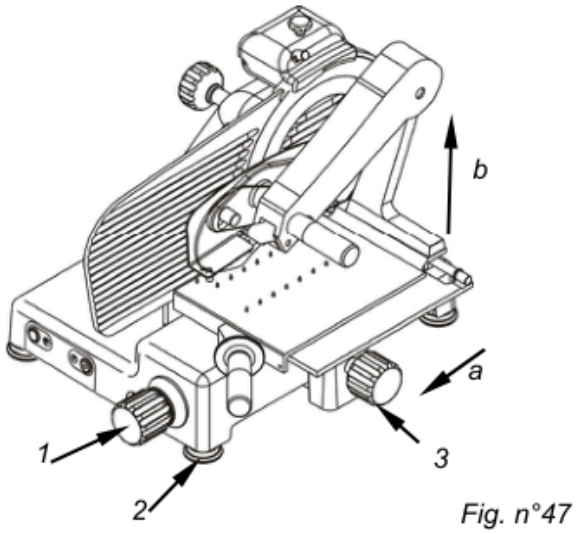


Figure 47

Protège-lame et lame

AVERTISSEMENT : portez des gants métalliques résistants aux coupures et utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame. Dévissez le bouton de la tige (3, figure 49) et retirez le protège-lame (2) par sa poignée. Nettoyez soigneusement la lame exposée. Nettoyez le protège-lame avec de l'eau chaude et le produit fourni ou un détergent pH 7.

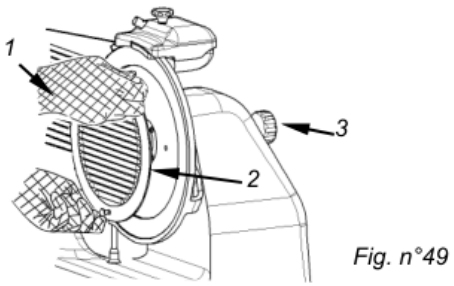


Figure 49

Dépose de lame pour la face arrière et l'anneau
La dépose expose à un risque important de coupure. Utilisez l'outil fourni et du personnel formé.

1. Retirez le protège-lame et l'affûteur (a, figure 51).

2. Ouvrez suffisamment la plaque pour placer l'outil (b) contre la lame.

3. Dévissez les trois ou quatre vis de fixation de lame (f), selon le montage présent.

4. Placez l'outil contre la lame avec sa fente engagée dans l'anneau protecteur (c).

5. Tournez soigneusement la lame jusqu'à aligner ses deux trous (d) avec les deux boutons (e) de l'outil.

6. Vissez les deux boutons sans serrage excessif. Soutenez et retirez la lame avec l'outil pour nettoyer la face arrière et l'anneau. Remontez correctement et rétablissez toutes les protections avant utilisation.

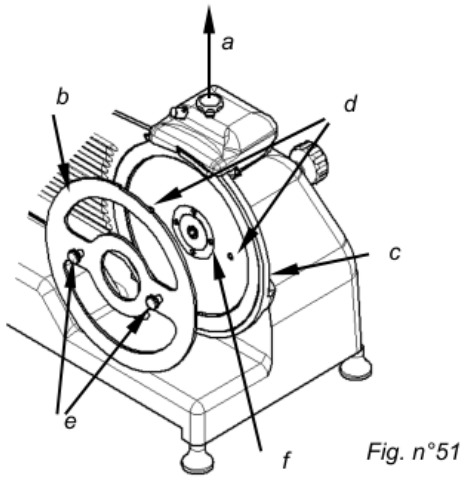


Figure 51

Déflecteur de tranches
Saisissez la poignée (1, figure 52), tirez vers le haut pour dégager les deux pions (2) puis retirez le déflecteur. Nettoyez à l'eau chaude avec le produit fourni ou un détergent pH 7. Remettez-le solidement en place.

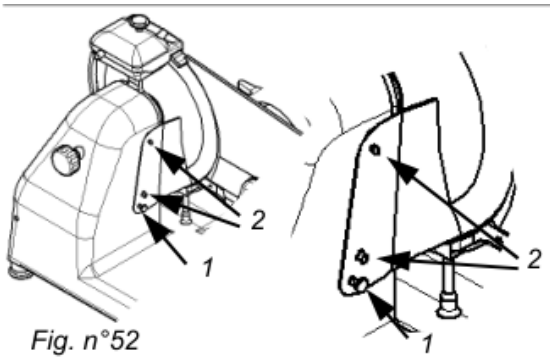


Figure 52

Affûteur

Soulevez complètement le capot (a, figure 53). Desserrez le bouton 1, soulevez et retirez le capot 2 pour faire passer le bouton dans sa grande ouverture (b, figure 54). Brossez les meules. Nettoyez les autres pièces avec de l'eau chaude et le produit fourni ou un détergent pH 7. Remontez correctement.

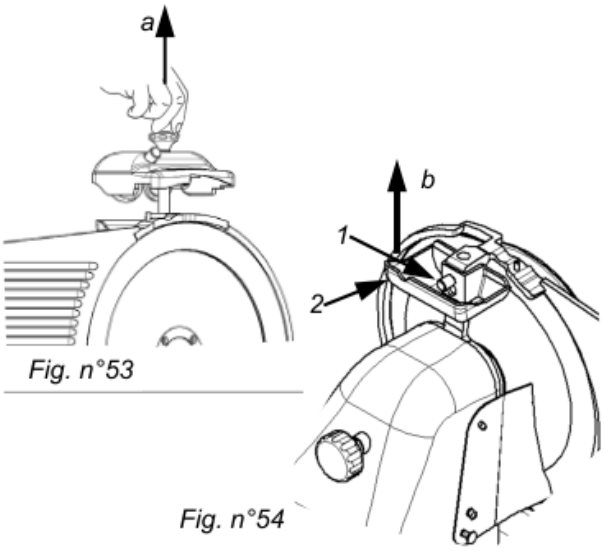


Figure 53–54

Boutons de commande

Les boutons ont une protection IP67. S'ils collent à cause de graisse ou saleté, n'utilisez pas de couteau ni d'outil pointu. Débranchez et placez l'appareil dans une zone adaptée au nettoyage. Appliquez de l'eau chaude uniquement sur les boutons, sans haute pression ni pénétration d'eau dans les autres parties. Appuyez plusieurs fois, appareil débranché, pour expulser les saletés ramollies. Répétez si nécessaire. Si le blocage persiste, interdisez l'utilisation et faites remplacer les boutons par le service agréé. Les dommages causés par des outils ou manipulations sont exclus de la garantie d'usine.

Lubrification

Lubrifiez périodiquement les guides de chariot 1 et 2 avec l'huile fournie (figure 55). Appliquez occasionnellement quelques gouttes sur la barre ronde du chariot par l'orifice OIL près du bouton d'épaisseur.

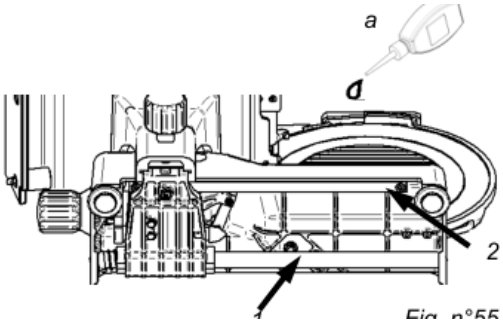


Figure 55

8. ENTRETIEN ET MISE AU REBUT

Avant entretien
Débranchez et réglez l'épaisseur sur 0. Confiez réparations et remplacements au service agréé avec des pièces originales.

Courroie
La courroie ne nécessite pas de réglage. Le fabricant indique un remplacement généralement après 3–4 ans. Contactez le service agréé.

Pieds et câble
Faites remplacer les pieds si le vieillissement ou la perte d'élasticité compromet la stabilité. Vérifiez régulièrement l'usure et les dommages du câble. Confiez le remplacement au service agréé.

Lame et meules
Vérifiez le diamètre après des affûtages répétés. Il ne doit pas être réduit de plus de 10 mm par rapport au diamètre initial de 250 mm. Contactez le service agréé pour remplacement. Remplacez les meules dès qu'elles perdent leur pouvoir abrasif pour éviter d'endommager la lame.

Commandes et guides
Maintenez la lubrification décrite au chapitre de nettoyage. Faites remplacer l'étiquette des boutons si elle est usée ou illisible.

Mise hors service
Rendez l'appareil inutilisable lors de sa mise hors service définitive. Après isolation de l'alimentation, du personnel qualifié doit déconnecter ou rendre inutilisables les connexions électriques.

Collecte séparée
Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. La poubelle barrée indique la collecte séparée des équipements électriques et électroniques. Contactez le fournisseur ou un collecteur compétent pour les modalités d'élimination. La collecte séparée et le recyclage préservent les ressources et protègent la santé et l'environnement.

9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

Utilisation des schémas

Il s'agit des schémas d'usine de la famille d'appareils. Le schéma applicable dépend de la configuration électrique indiquée sur la plaque signalétique. Ces schémas sont destinés au personnel de service qualifié. Le circuit général et le schéma de carte avec sélection d'alimentation sont reproduits ci-dessous. N'en déduisez pas que toutes les alimentations illustrées équipent cet appareil.

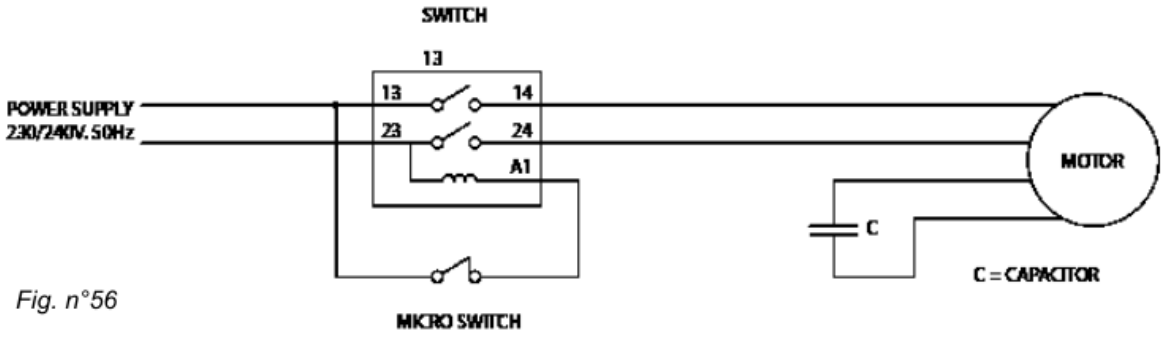
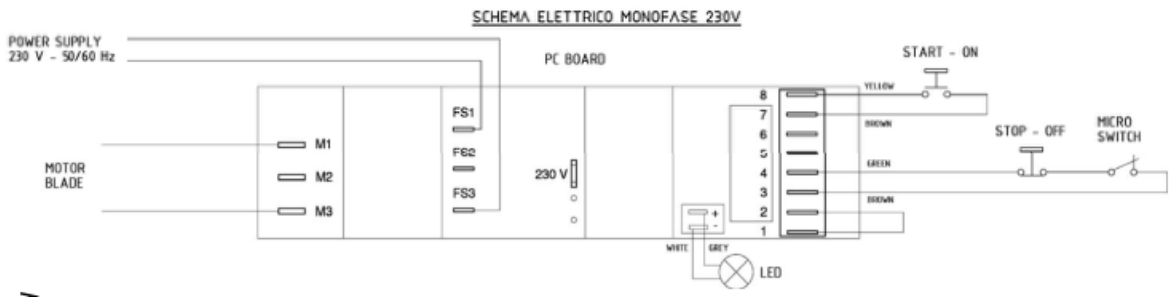
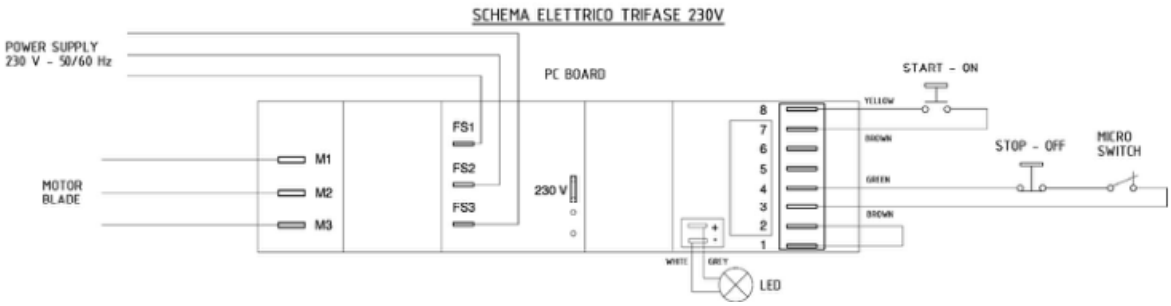


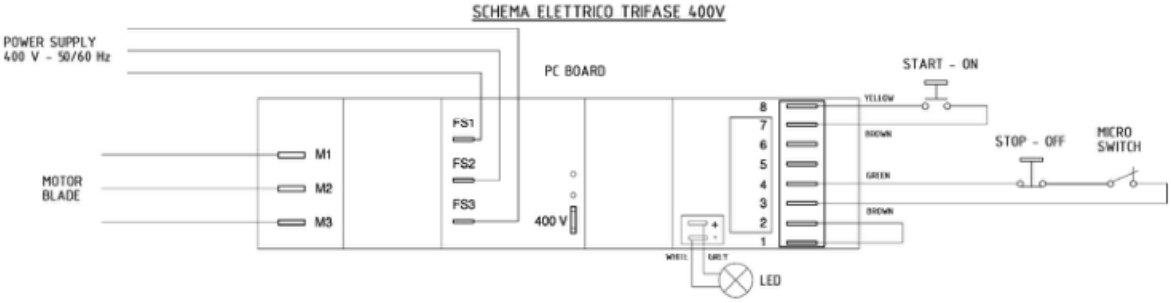
Figure 56



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~