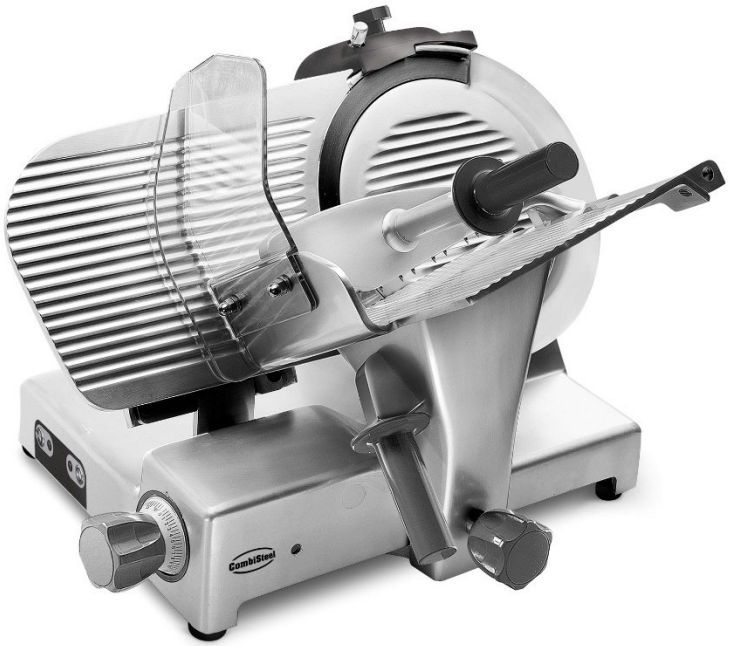
CombiSteel

Meat Slicer

User Manual



Models:

7281.0015

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 9
8. MAINTENANCE AND DISPOSAL 12
9. ELECTRICAL DIAGRAMS 13


..... 14
1. ONTVANGST VAN HET TOESTEL 14
2. INSTALLATIE 14
3. ALGEMENE VEILIGHEID 16
4. TOESTEL EN TECHNISCHE GEGEVENS 16
5. BEDIENING 18
6. HET MES SLIJPEN 20
7. DAGELIJKSE REINIGING 21
8. ONDERHOUD EN AFVOER 23
9. ELEKTRISCHE SCHEMA'S 24


..... 25
1. ANLIEFERUNG DES GERÄTS 25
2. INSTALLATION 25
3. ALLGEMEINE SICHERHEIT 27
4. GERÄT UND TECHNISCHE DATEN 27
5. BEDIENUNG 29
6. MESSER SCHÄRFEN 31
7. REGELMÄSSIGE REINIGUNG 32
8. WARTUNG UND ENTSORGUNG 34
9. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE 35


..... 36
1. RÉCEPTION DE L'APPAREIL 36
2. INSTALLATION 36
3. SÉCURITÉ GÉNÉRALE 38
4. APPAREIL ET DONNÉES TECHNIQUES 39
5. UTILISATION 40
6. AFFÛTAGE DE LA LAME 42
7. NETTOYAGE RÉGULIER 43
8. ENTRETIEN ET MISE AU REBUT 45
9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES 46

This manual covers the slicer 7281.0015. 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 slicer is supplied in a cardboard box on a wooden pallet with protective nylon wrapping. Separate and dispose of the materials according to local rules. Package dimensions: 760 × 640 × 700 mm. Gross weight: 45 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 and unpacking

Installation and electrical work must be carried out by qualified personnel. Remove the straps and lift the cardboard box. Check for the machine on its pallet, blade removal tool and four feet. If a case is supplied, check for the instruction booklet, CE conformity certificate, audiovisual cassette, spray detergent, oil tube, sharpening and deburring stones, socket wrench for the stones, stone-cleaning brush, large and small screwdrivers and pliers.

Removing the pallet

Place the pallet and machine on a level surface. Remove the sharpener (figure 12). Carefully lay the machine on its side (figure 13). With the supplied wrench, undo the four fastening nuts, remove the four washers and unscrew the four pallet tie rods. Remove the pallet, fit the four supplied feet and refit the sharpener.

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. Turn foot 1 until the alignment is correct, then tighten rubber part 2 to lock the adjustment (figure 17).

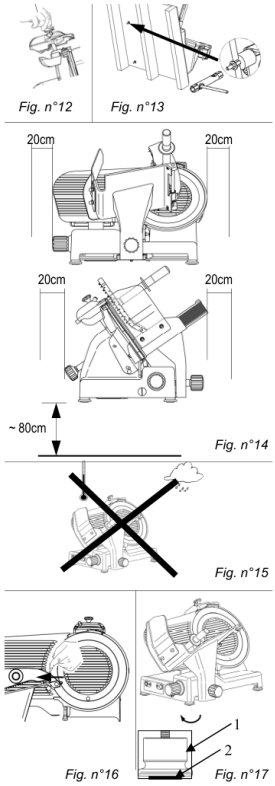


Figure 12–17

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

The factory manual states that the standard connection is 400 V three-phase unless specified otherwise. Always verify the rating plate of the delivered machine before 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 the ON and OFF buttons (figure 22). While the machine is running, disconnect and reconnect the supply: it must not restart automatically. If this check fails, stop using the machine and contact the authorised service centre.

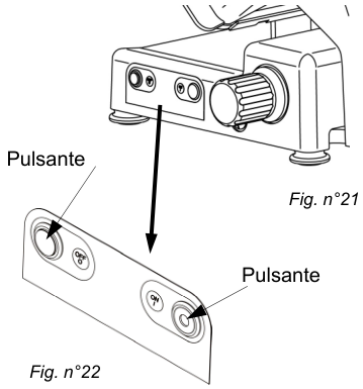


Figure 21–22

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.

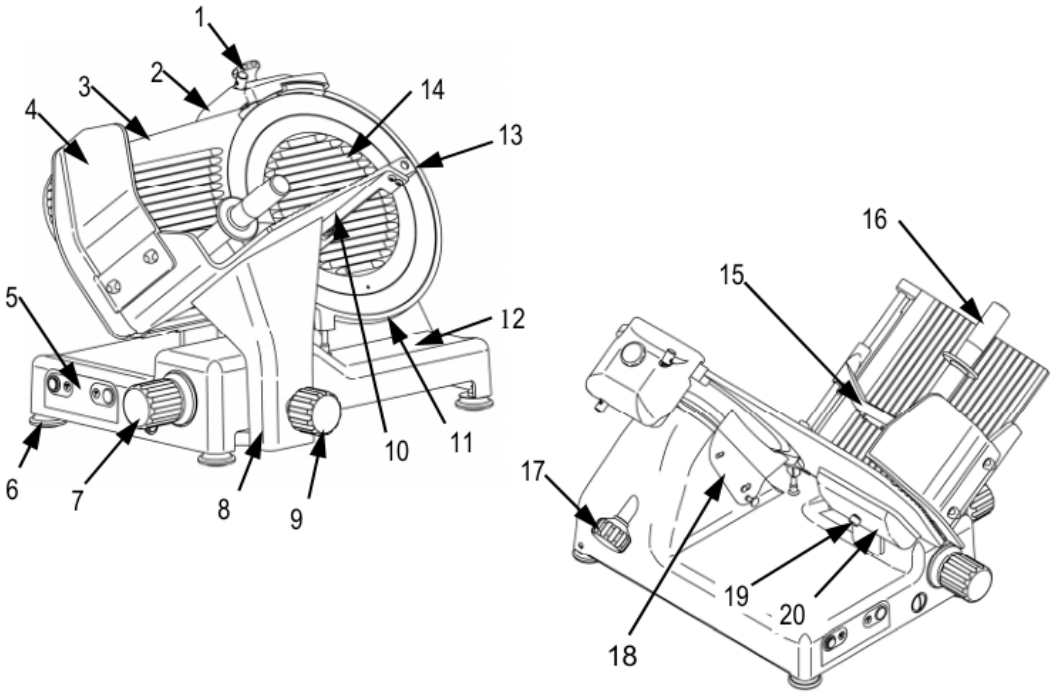


Figure 30

1 Sharpener handle | 2 Sharpener
3 Thickness plate | 4 Hand guard
5 Push-button panel | 6 Foot
7 Graduated thickness knob | 8 Carriage stem
9 Stem locking knob | 10 Product carriage
11 Blade protection ring | 12 Base
13 Removable pin | 14 Blade cover
15 Product presser | 16 Presser handle
17 Blade cover tie-rod knob | 18 Slice deflector
19 Thickness plate cover handle | 20 Thickness plate cover

Safety devices

Mechanical protection is provided by the thickness plate, protective ring, sharpener, product presser, presser handle and hand guard (figure 31). 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 relay in the control circuit prevents automatic restarting after a power failure (figure 33). The factory manual states conformity with machinery directive 2006/42/EC, low-voltage directive 2014/35/EU and electromagnetic compatibility directive 2014/30/EU.

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.

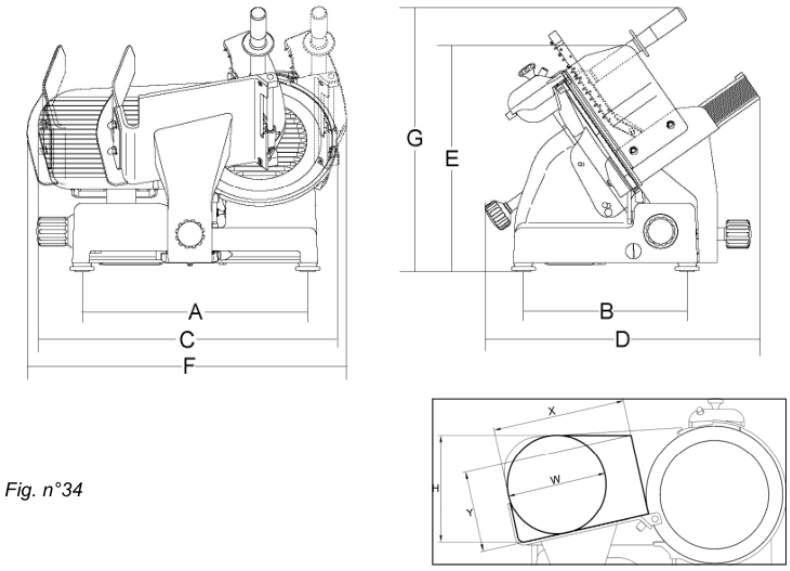


Fig. n°34

Figure 34

MACHINE AND TECHNICAL DATA	7281.0015
Blade diameter	300 mm
Footprint A × B	465 × 340 mm
Dimensions C × D × E	615 × 547 × 465 mm
Operating envelope F × D × G	710 × 547 × 545 mm
Product tray	305 × 270 mm
Carriage travel	310 mm
Cutting capacity X / Y / H / W	270 / 190 / 240 / 220 mm
Maximum slice thickness	23 mm
Motor power	400 W / 0.54 hp
Net weight	36 kg
Packaging dimensions	760 × 640 × 700 mm
Gross weight	45 kg
Power supply	See rating plate; factory versions 230 or 400 V, 50 Hz
Noise level	≤ 65 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.

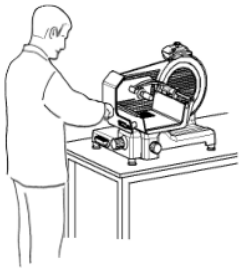


Fig. n°39



Fig. n°40

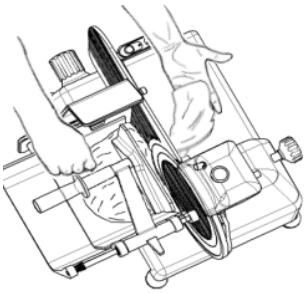


Fig. n°41

Figure 39–41

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 (a, figure 42) and turn it through 180° (b).

2. Lower it so it engages the locating pins (c and d, figure 43). Check that the blade is between the two grinding stones.

3. Reconnect the supply and press ON.

4. Press button 2 (figure 44) 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 45). 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.

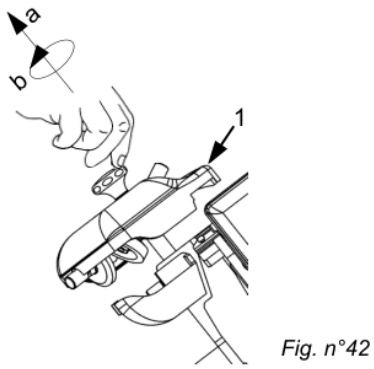


Fig. n°42

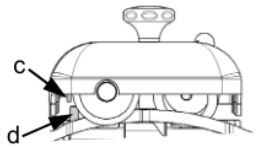


Fig. n°43

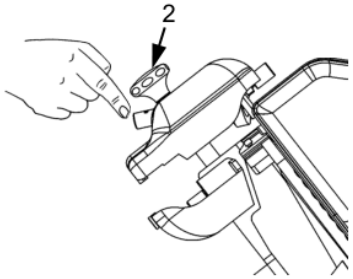


Fig. n°44

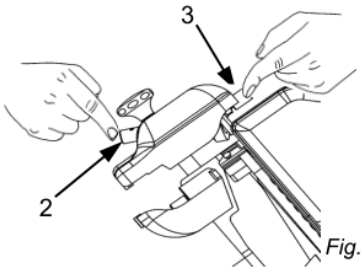


Fig. n°45

Figure 42–45

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 46). Move the carriage (2) to the end of its travel on the controls side (a). Partially unscrew the carriage locking knob (3) and pull the carriage towards the operator. Then completely unscrew the locking knob and lift the carriage 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.

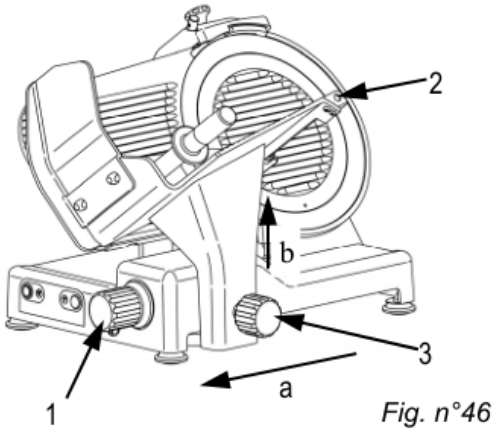
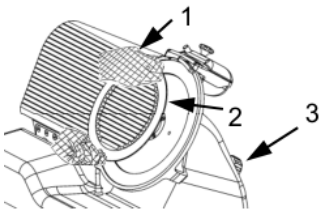


Figure 46

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 (1, figure 48) and remove the blade cover (2) using its handle. Clean the blade carefully with a damp cloth (figure 49), including accessible surfaces around the protective ring. Clean the blade cover with warm water and the supplied cleaner or pH 7 detergent. Refit and secure the cover before use.



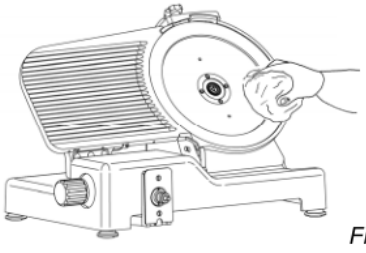


Figure 48–49

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 50).
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.

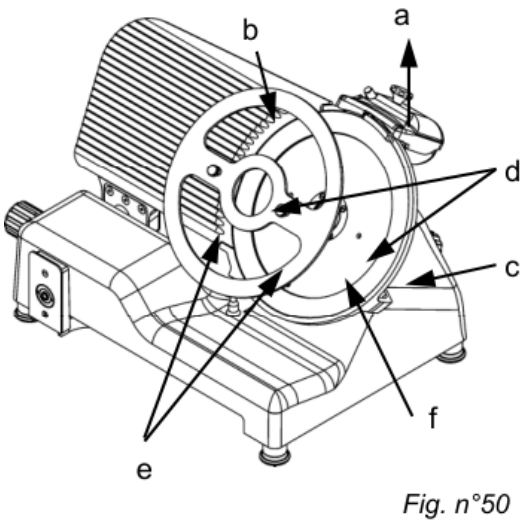


Figure 50

Slice deflector

Grasp the handle (1, figure 51), 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.

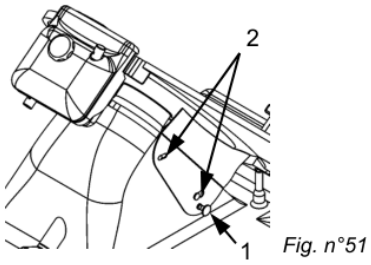


Figure 51

Sharpener
Raise the sharpener fully (a, figure 52). Loosen knob 1, then lift and remove cap 2 so that the knob passes through its larger opening (b, figure 53). Brush the grinding stones. Clean the other components with warm water and the supplied cleaner or pH 7 detergent. Reassemble correctly.

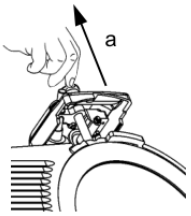


Fig. n°52

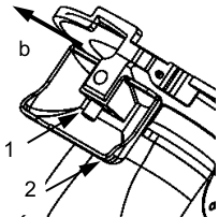


Fig. n°53

Figure 52–53

Lubrication
Periodically lubricate carriage slide guides 1 and 2 with the supplied oil (figure 54). Occasionally apply a few drops to the round carriage bar through the OIL hole beside the thickness knob.

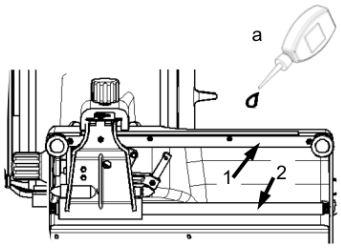


Fig. n°54

Figure 54

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.

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 300 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.

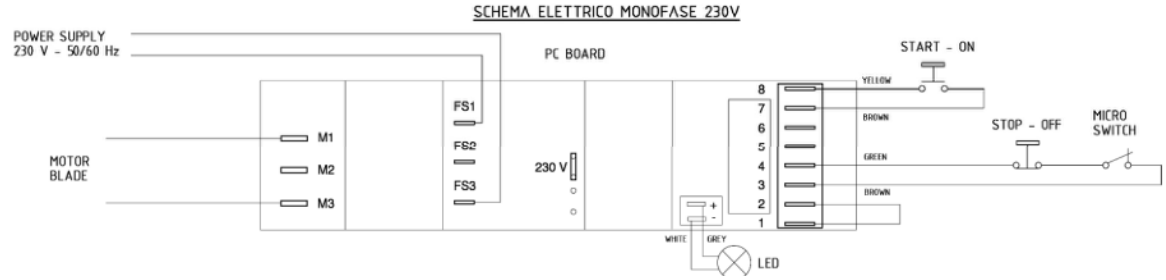
Separate collection

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.

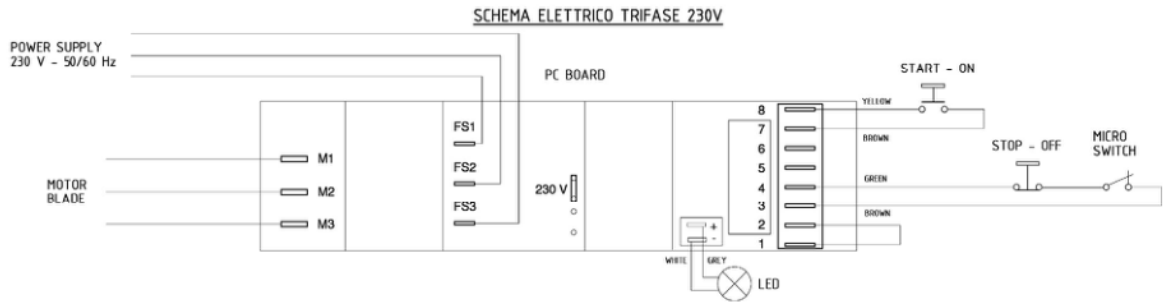
9. ELECTRICAL DIAGRAMS

Use of the diagrams

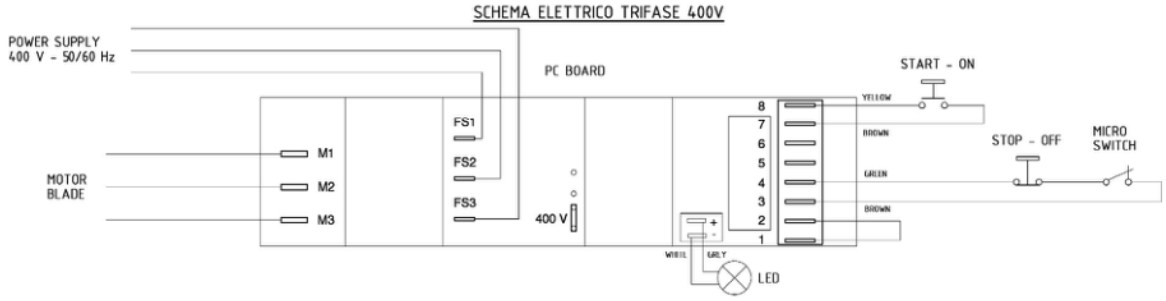
The three factory diagrams below show 230 V single-phase, 230 V three-phase and 400 V three-phase board connections (factory figure 21). The applicable wiring depends on the electrical version shown on the rating plate. They are intended for qualified service personnel. Do not assume that all illustrated supply options are fitted to this machine.



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~

Deze handleiding geldt voor snijmachine 7281.0015. 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

De snijmachine wordt geleverd in een kartonnen doos op een houten pallet met beschermende nylonfolie. Scheid de materialen en voer ze af volgens de plaatselijke regels. Verpakkingsafmetingen: 760 × 640 × 700 mm. Brutogewicht: 45 kg. Stapel geen tweede identieke verpakking erop. 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 en uitpakken

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 mesdemontagehulpmiddel en vier voetjes aanwezig zijn. Controleer bij een meegeleverde koffer ook de handleiding, CE-conformiteitsverklaring, audiovisuele cassette, reinigingsmiddel met sproeier, oliebuisje, slijp- en ontbraamstenen, dopsleutel voor de stenen, slijpsteenborstel, grote en kleine schroevendraaiers en tang.

Pallet verwijderen

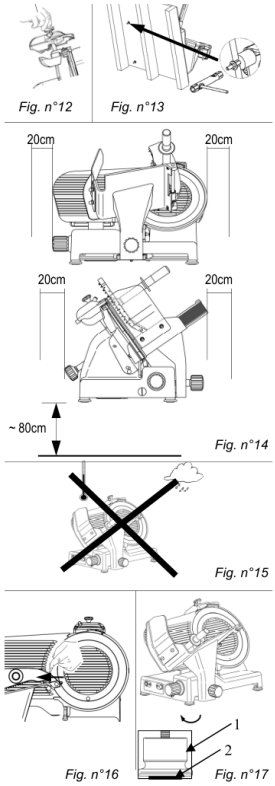
Zet pallet en toestel op een vlakke ondergrond. Neem het slijpapparaat uit de machine (afbeelding 12). Leg het toestel voorzichtig op zijn zijkant (afbeelding 13). Draai met de meegeleverde sleutel de vier bevestigingsmoeren los, verwijder de vier ringen en schroef de vier palletbevestigingen los. Verwijder de pallet, monteer de vier meegeleverde voetjes en plaats het slijpapparaat 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. Draai voetje 1 tot de uitlijning correct is en draai daarna het rubberen deel 2 vast om de afstelling te borgen (afbeelding 17).



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.

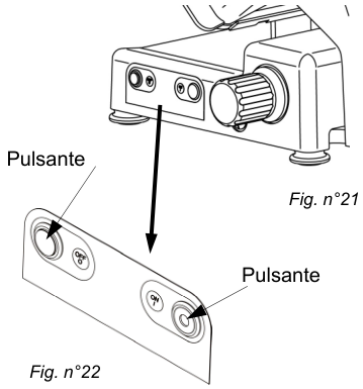
Eenfaseaansluiting indien aanwezig
De eenfasefabrieksuitvoering gebruikt 230 V, 50 Hz, een snoer van circa 1,5 m met aders van 3 × 1 mm² en een Schuko-stekker. De voeding moet voorzien zijn van een 10 A installatieautomaat met aardlekbeveiliging van 30 mA.

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
Volgens de fabriekshandleiding is 400 V driefasig de standaarduitvoering, tenzij anders opgegeven. Controleer altijd het typeplaatje van het geleverde toestel vóór aansluiting. 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 vast. Test de ON- en OFF-knoppen (afbeelding 22). Onderbreek tijdens bedrijf de voeding en sluit die opnieuw aan: de machine mag niet automatisch herstarten. Stop bij een mislukte controle met gebruik 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.

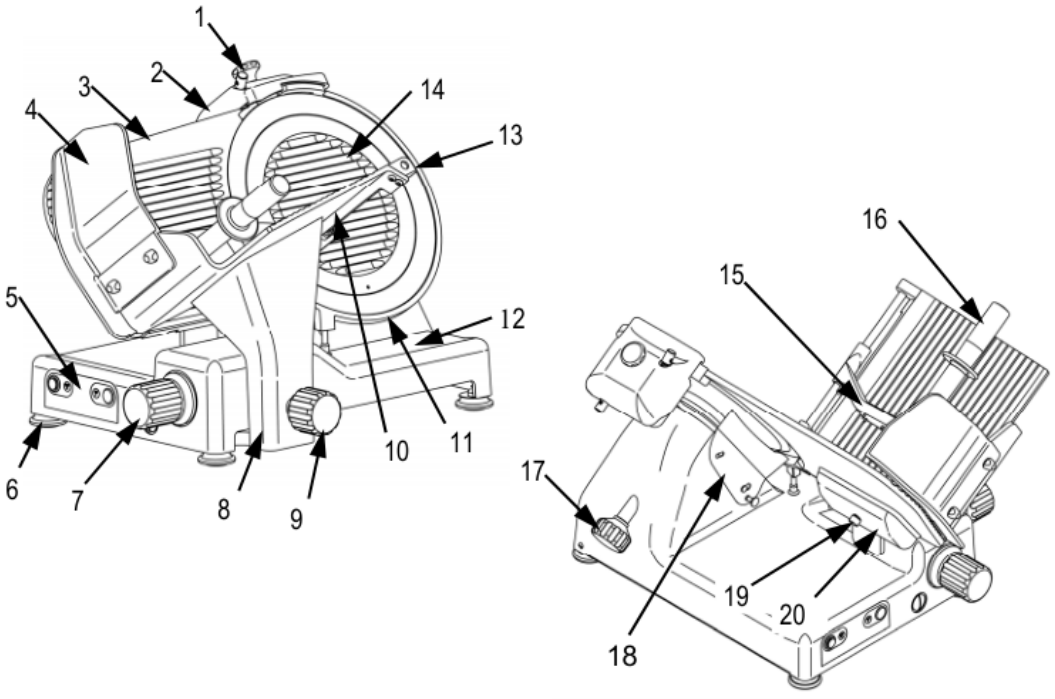
Zorg en storingen
Bescherm het toestel tegen zon, regen, spatten, vocht en ijs. Trek aan de stekker, niet aan het snoer of toestel. Controleer het snoer regelmatig. Trek de stekker uit als het toestel niet wordt gebruikt. Laat het na langdurige opslag vóór gebruik door de servicedienst controleren. Schakel 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.



Afbeelding 30

1 Handgreep slijpapparaat | 2 Slijpapparaat
3 Aanslagplaat | 4 Handbescherming
5 Drukknoppenpaneel | 6 Voetje
7 Snijdikteknop | 8 Sledestang
9 Vergrendelknop sledestang | 10 Productslede
11 Beschermring mes | 12 Onderstel
13 Uitneembare pen | 14 Mesafdekking
15 Productaandrukker | 16 Aandrukhandgreep
17 Trekstangknop mesafdekking | 18 Plakgeleider
19 Handgreep afdekking aanslagplaat | 20 Afdekking aanslagplaat

Veiligheidsvoorzieningen

Mechanische bescherming wordt geboden door de aanslagplaat, beschermring, het slijpapparaat, de productaandrukker, aandrukhandgreep en handbescherming (afbeelding 31). De slede kan uitsluitend worden verwijderd met de aanslagplaat op 0 en de slede aan het einde van de slag aan de bedieningszijde. Een relais in de besturingskring voorkomt automatisch herstarten na stroomuitval (afbeelding 33). De fabriekshandleiding vermeldt overeenstemming met Machinerichtlijn 2006/42/EG, Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU en EMC-richtlijn 2014/30/EU.

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.

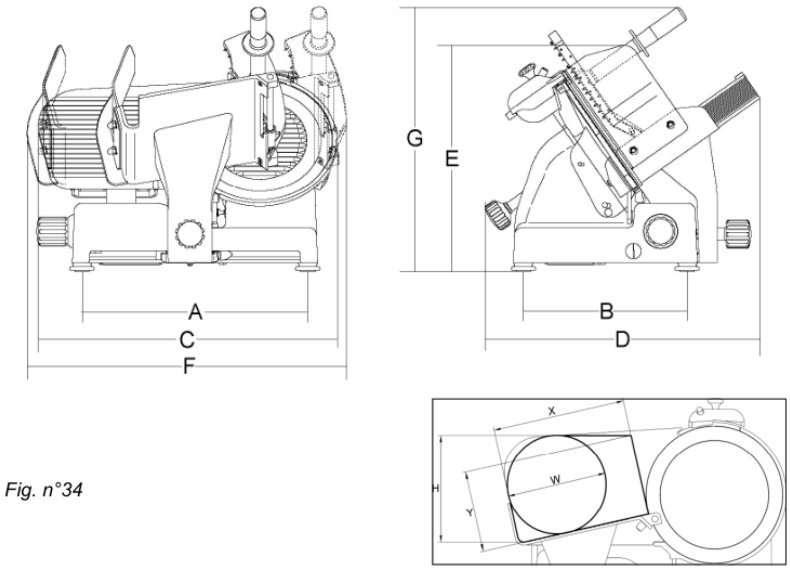


Fig. n°34

Afbeelding 34

TOESTEL EN TECHNISCHE GEGEVENS	**7281.0015**
Mesdiameter	300 mm
Voetafdruk A × B	465 × 340 mm
Afmetingen C × D × E	615 × 547 × 465 mm
Werkruimte F × D × G	710 × 547 × 545 mm
Productplateau	305 × 270 mm
Sledeslag	310 mm
Snijcapaciteit X / Y / H / W	270 / 190 / 240 / 220 mm
Maximale snijdikte	23 mm
Motorvermogen	400 W / 0.54 hp
Nettogewicht	36 kg
Verpakkingsafmetingen	760 × 640 × 700 mm
Brutogewicht	45 kg
Stroomvoorziening	Zie typeplaatje; fabrieksuitvoeringen 230 of 400 V, 50 Hz
Geluidsniveau	≤ 65 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.

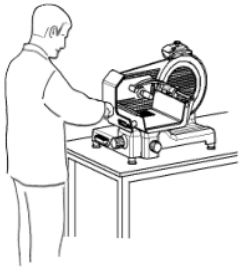


Fig. n°39



Fig. n°40

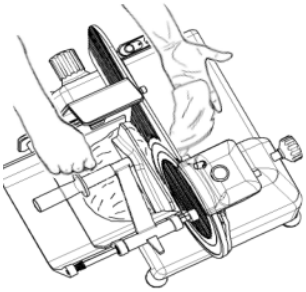


Fig. n°41

Afbeelding 39–41

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 het slijpapparaat op (a, afbeelding 42) en draai het 180° (b).

2. Laat het zakken op de positioneerpennen (c en d, afbeelding 43). Controleer of het mes tussen beide slijpstenen staat.

3. Sluit de voeding aan en druk op ON.

4. Druk knop 2 in (afbeelding 44) 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 45). 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.

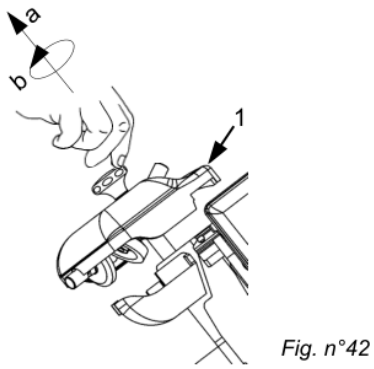


Fig. n°42

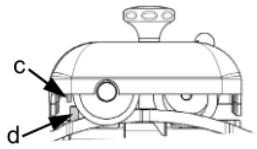


Fig. n°43

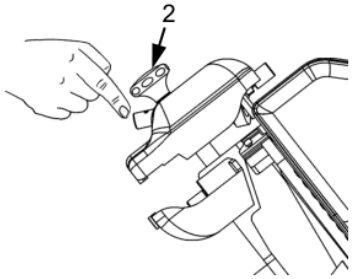


Fig. n°44

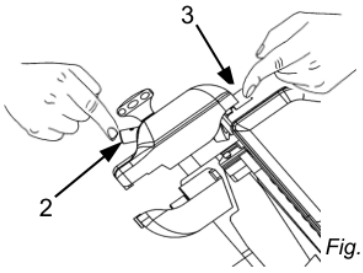


Fig. n°45

Afbeelding 42–45

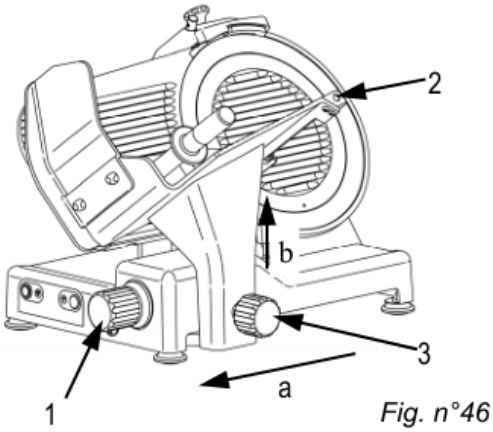
7. DAGELIJKSE REINIGING

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

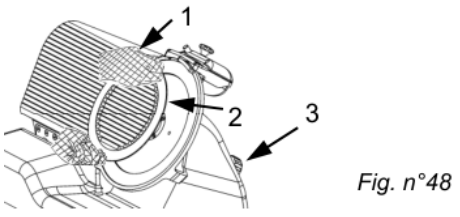
Zet de snijdikteknop op 0 (1, afbeelding 46). Trek de slede (2) naar het einde van de slag aan de bedieningszijde (a). Draai de vergrendelknop (3) gedeeltelijk los en trek de slede naar de bediener. Draai vervolgens de knop volledig los en til de slede op (b). Reinig de verwijderde voedselcontactdelen met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel. Plaats de slede terug en zet haar vast vóór gebruik.

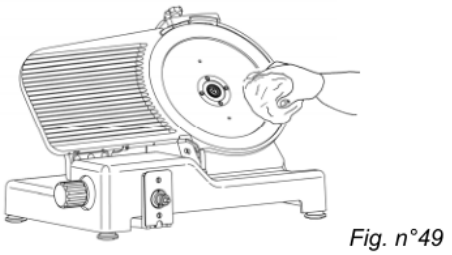


Afbeelding 46

Mesafdekking en mes

WAARSCHUWING: draag metalen snijbestendige handschoenen bij mesreiniging en gebruik een vochtige doek. Draai de trekstangknop (1, afbeelding 48) los en verwijder de mesafdekking (2) met de handgreep. Reinig het mes voorzichtig met een vochtige doek (afbeelding 49), inclusief de bereikbare oppervlakken rond de beschermring. Reinig de afdekking met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel. Plaats de afdekking terug en zet haar vast vóór gebruik.





Afbeelding 48–49

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 50).

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.

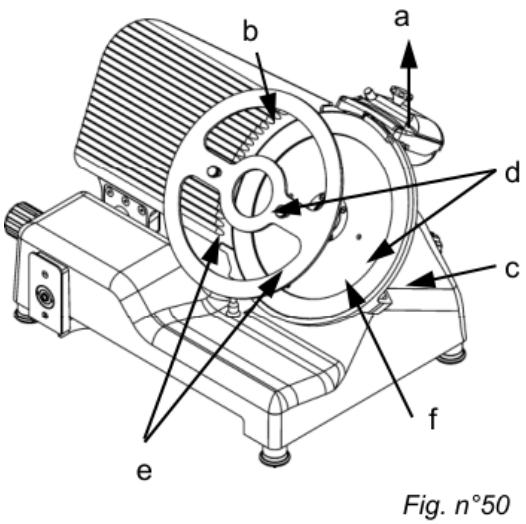


Fig. n°50

Afbeelding 50

Plakgeleider

Pak de handgreep (1, afbeelding 51), 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.

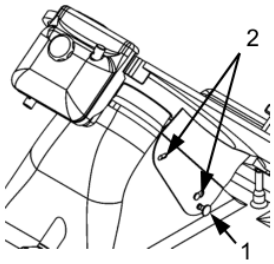


Fig. n°51

Afbeelding 51

Slijpapparaat
Til het slijpapparaat helemaal op (a, afbeelding 52). Maak knop 1 los, til kap 2 op en verwijder haar zodat de knop door de grotere opening gaat (b, afbeelding 53). Borstel de slijpstenen. Reinig de overige delen met warm water en het meegeleverde middel of pH 7-reinigingsmiddel. Monteer correct terug.

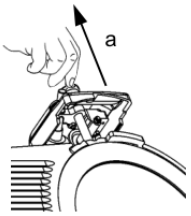


Fig. n°52

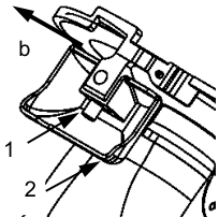


Fig. n°53

Afbeelding 52–53

Smering
Smeer de sledegeleidingen 1 en 2 periodiek met de meegeleverde olie (afbeelding 54). Breng af en toe enkele druppels aan op de ronde sledestang via het OIL-gat naast de snijdikteknop.

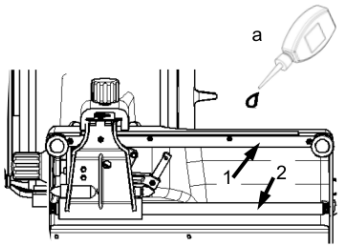


Fig. n°54

Afbeelding 54

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.

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 300 mm. Laat het mes door de servicedienst vervangen. Vervang slijpstenen zodra ze hun slijpwerking verliezen om messchade te voorkomen.

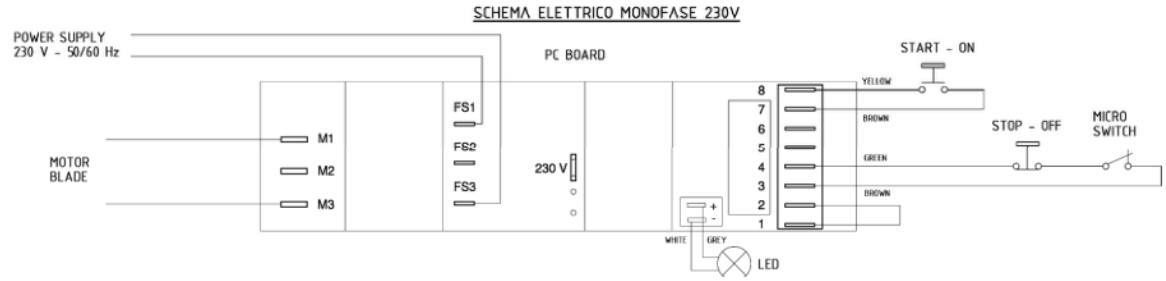
Bediening en geleidingen
Houd de geleidingen gesmeerd volgens het reinigingshoofdstuk. Laat het drukknoppenlabel vervangen als het versleten of onleesbaar is.

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.

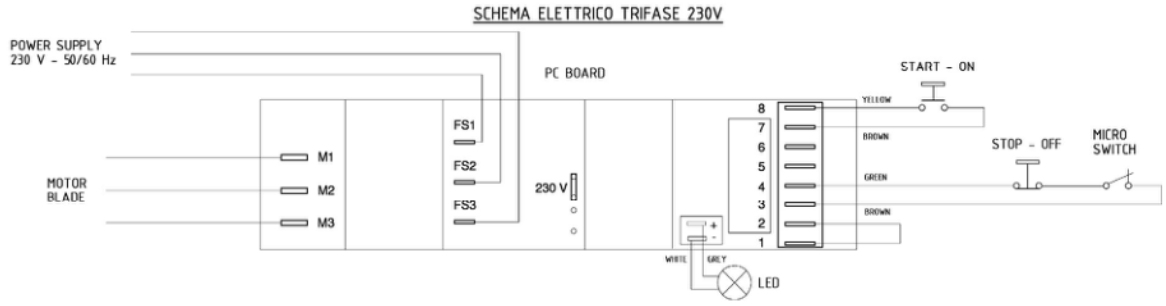
Gescheiden inzameling
Gooi het toestel niet bij het huishoudelijk afval. De doorgestreepte afvalbak duidt op gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met de leverancier of bevoegde inzamelaar voor afvoerinstructies. Gescheiden inzameling en recycling sparen grondstoffen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

9. ELEKTRISCHE SCHEMA'S

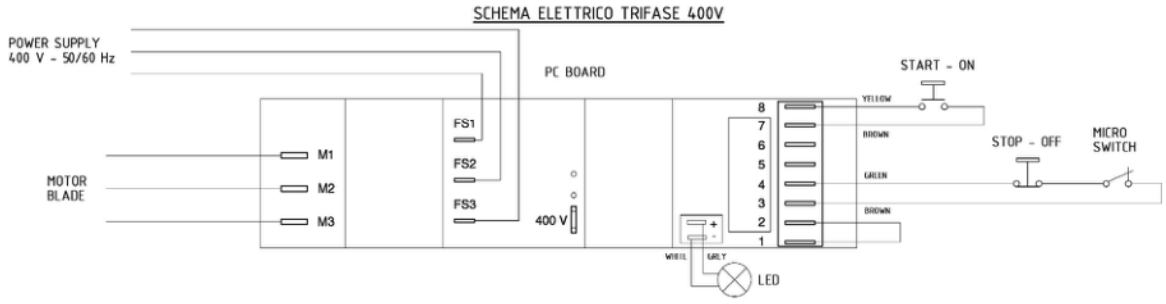
Gebruik van de schema's
De drie fabrieksschema's hieronder tonen de printplaataansluitingen voor 230 V eenfasig, 230 V driefasig en 400 V driefasig (fabrieksafbeelding 21). Het toepasselijke schema hangt af van de elektrische uitvoering op het typeplaatje. De schema's zijn bedoeld voor deskundig servicepersoneel. Ga er niet van uit dat alle getoonde voedingsmogelijkheden op dit toestel aanwezig zijn.



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~

Diese Anleitung gilt für die Aufschnittmaschine 7281.0015. 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

Die Aufschnittmaschine wird in einem Karton auf einer Holzpalette mit schützender Nylonfolie geliefert. Materialien getrennt nach örtlichen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaße: 760 × 640 × 700 mm. Bruttogewicht: 45 kg. Kein zweites gleiches Paket darauf stapeln. Trocken halten 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 und Auspacken

Installation und elektrische Arbeiten müssen durch Fachpersonal erfolgen. Verpackungsbänder entfernen und Karton abheben. Gerät auf Palette, Messerabnahmevorrichtung und vier Füße auf Vollständigkeit prüfen. Falls ein Koffer mitgeliefert wird, auch Bedienungsanleitung, CE-Konformitätserklärung, audiovisuelle Kassette, Sprühreiniger, Öltube, Schleif- und Entgratsteine, Steckschlüssel für die Steine, Steinbürste, große und kleine Schraubendreher sowie Zange prüfen.

Palette entfernen

Palette und Gerät auf eine ebene Fläche stellen. Schärfer abnehmen (Abbildung 12). Gerät vorsichtig auf die Seite legen (Abbildung 13). Mit dem mitgelieferten Schlüssel vier Befestigungsmuttern lösen, vier Unterlegscheiben entfernen und vier Paletten-Zugstangen herausschrauben. Palette entfernen, die vier mitgelieferten Füße montieren und Schärfer wieder einsetzen.

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. Fuß 1 bis zur korrekten Ausrichtung drehen und anschließend Gummiteil 2 festdrehen, um die Einstellung zu sichern (Abbildung 17).

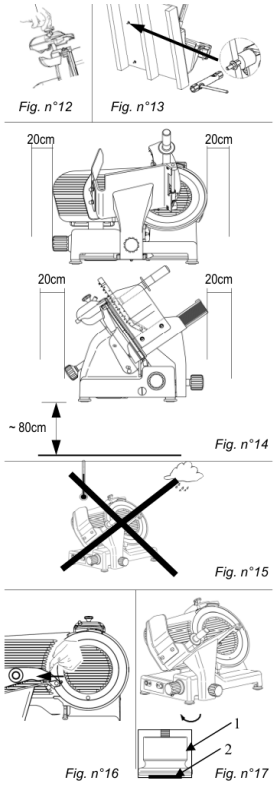


Abbildung 12–17

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
Die Werksanleitung nennt 400 V dreiphasig als Standardausführung, sofern nichts anderes angegeben ist. Vor Anschluss stets das Typenschild des gelieferten Geräts prüfen. 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-Tasten prüfen (Abbildung 22). Im Betrieb die Stromversorgung unterbrechen und wiederherstellen: Das Gerät darf nicht automatisch wieder anlaufen. Bei fehlgeschlagener Prüfung Gerät nicht benutzen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

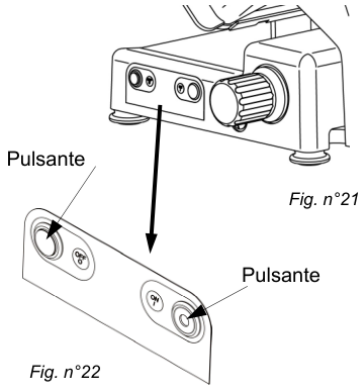


Abbildung 21–22

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.

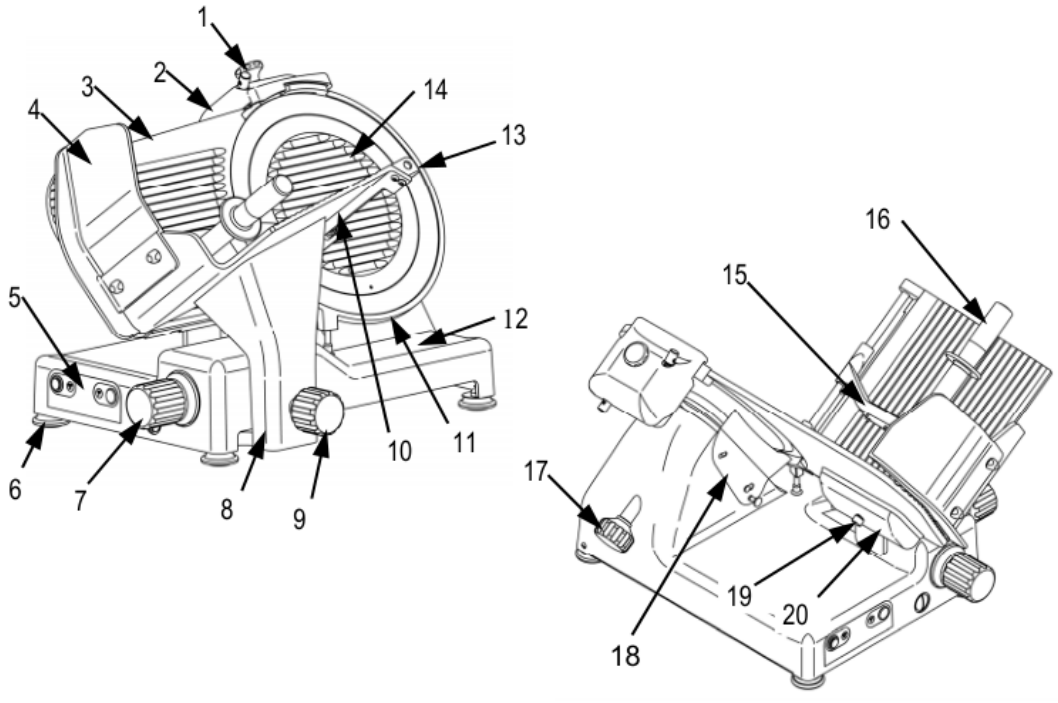


Abbildung 30

1 Schärfergriff | 2 Schärfer
3 Anschlagplatte | 4 Handschutz
5 Tastenfeld | 6 Fuß
7 Schnittstärkenregler | 8 Schlittenstange
9 Stangenverriegelung | 10 Produktschlitten
11 Messerschutzring | 12 Sockel
13 Abnehmbarer Stift | 14 Messerabdeckung
15 Produktandrücker | 16 Andruckgriff
17 Zugstangenknopf Messerabdeckung | 18 Scheibenabweiser
19 Griff Anschlagplattenabdeckung | 20 Anschlagplattenabdeckung

Sicherheitsvorrichtungen

Mechanischer Schutz erfolgt durch Anschlagplatte, Schutzring, Schärfer, Produktandrücker, Andruckgriff und Handschutz (Abbildung 31). Der Schlitten kann nur bei Schnittstärke 0 am Ende seines Wegs zur Bedienerseite abgenommen werden. Ein Relais im Steuerkreis verhindert automatischen Wiederanlauf nach Stromausfall (Abbildung 33). Die Werksanleitung nennt die Übereinstimmung mit Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und EMV-Richtlinie 2014/30/EU.

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.

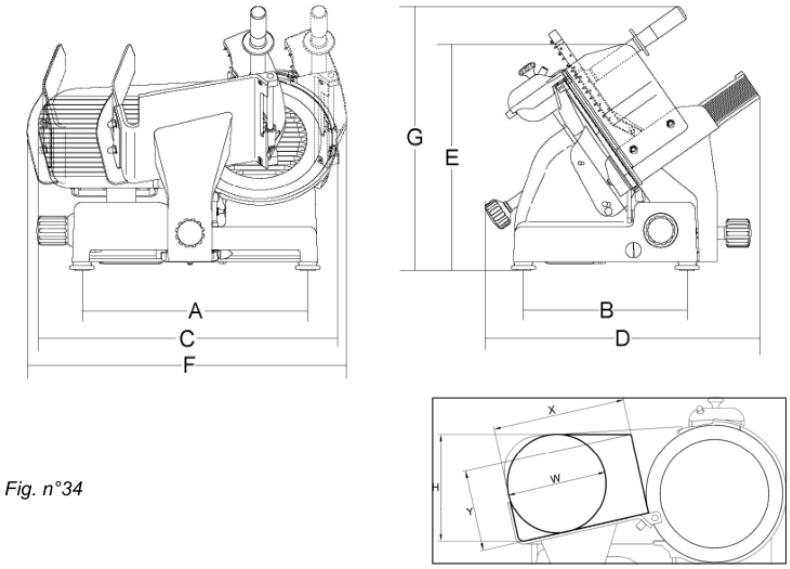


Fig. n°34

Abbildung 34

GERÄT UND TECHNISCHE DATEN	**7281.0015**
Messerdurchmesser	300 mm
Standfläche A × B	465 × 340 mm
Abmessungen C × D × E	615 × 547 × 465 mm
Arbeitsraum F × D × G	710 × 547 × 545 mm
Produktauflage	305 × 270 mm
Schlittenweg	310 mm
Schnittkapazität X / Y / H / W	270 / 190 / 240 / 220 mm
Maximale Schnittstärke	23 mm
Motorleistung	400 W / 0.54 hp
Nettogewicht	36 kg
Verpackungsmaße	760 × 640 × 700 mm
Bruttogewicht	45 kg
Stromversorgung	Siehe Typenschild; Werksausführungen 230 oder 400 V, 50 Hz
Geräuschpegel	≤ 65 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.

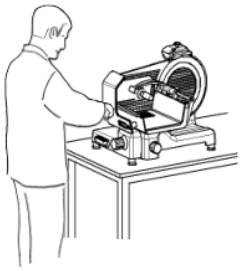


Fig. n°39



Fig. n°40

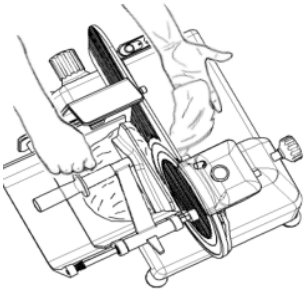


Fig. n°41

Abbildung 39–41

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. Schärfer anheben (a, Abbildung 42) und um 180° drehen (b).

2. Auf die Positionierstifte absenken (c und d, Abbildung 43). Prüfen, dass das Messer zwischen beiden Schleifsteinen liegt.

3. Stromversorgung wieder anschließen und ON drücken.

4. Taste 2 (Abbildung 44) 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 45). 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.

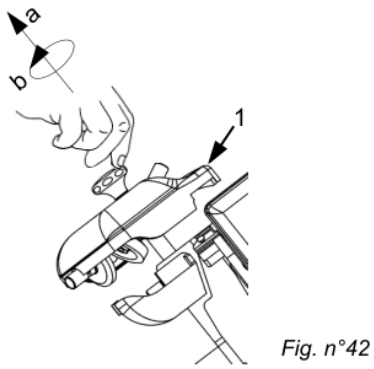


Fig. n°42

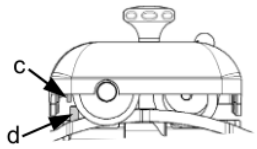


Fig. n°43

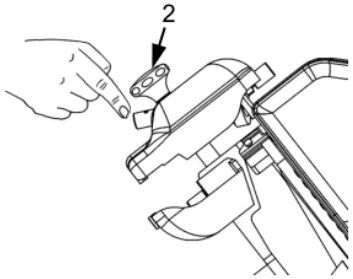


Fig. n°44

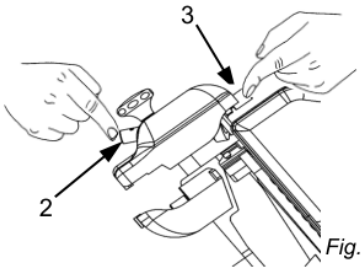


Fig. n°45

Abbildung 42–45

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 46). Schlitten (2) zum Ende seines Wegs an der Bedienerseite ziehen (a). Verriegelungsknopf (3) teilweise lösen und Schlitten zum Bediener ziehen. Danach Knopf vollständig lösen und Schlitten abheben (b). Abgenommene Lebensmittelkontaktteile mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen. Vor Gebrauch wieder montieren und sichern.

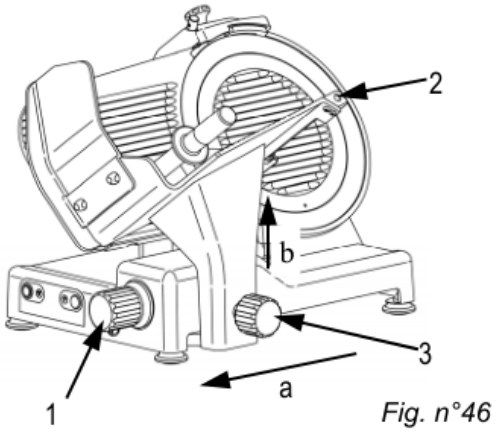
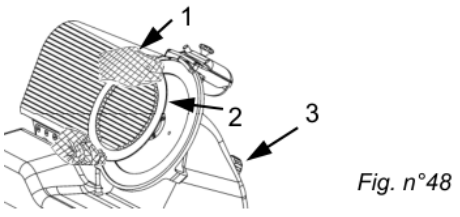


Abbildung 46

Messerabdeckung und Messer

WARNUNG: bei Messerreinigung metallene schnittfeste Handschuhe tragen und ein feuchtes Tuch verwenden. Zugstangenknopf (1, Abbildung 48) lösen und Messerabdeckung (2) am Griff abnehmen. Messer vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen (Abbildung 49), einschließlich zugänglicher Flächen am Schutzring. Abdeckung mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen. Vor Gebrauch wieder einsetzen und sichern.



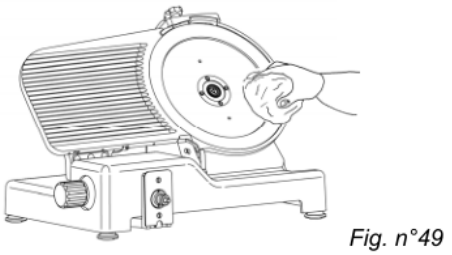


Abbildung 48–49

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

1. Messerabdeckung und Schärfer abnehmen (a, Abbildung 50).

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.

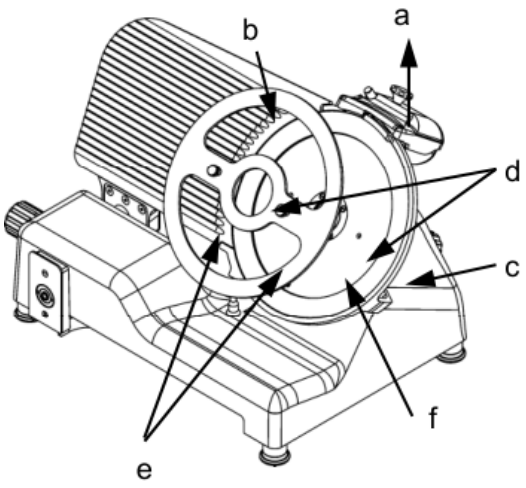


Fig. n°50

Abbildung 50

Scheibenabweiser
Griff (1, Abbildung 51) 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.

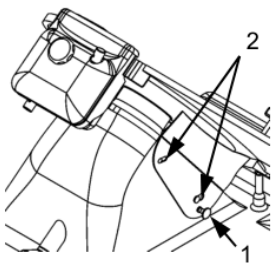


Fig. n°51

Abbildung 51

Schärfer
Schärfer vollständig anheben (a, Abbildung 52). Knopf 1 lösen, Kappe 2 anheben und abnehmen, sodass der Knopf durch ihre größere Öffnung tritt (b, Abbildung 53). Schleifsteine abbürsten. Andere Teile mit warmem Wasser und mitgeliefertem Reiniger oder pH-7-Reiniger reinigen. Korrekt zusammensetzen.

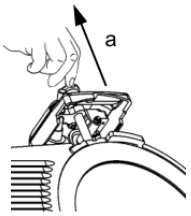


Fig. n°52

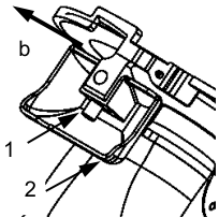


Fig. n°53

Abbildung 52–53

Schmierung
Schlittenführungen 1 und 2 regelmäßig mit dem mitgelieferten Öl schmieren (Abbildung 54). Gelegentlich einige Tropfen über die OIL-Öffnung neben dem Schnittstärkenregler auf die runde Schlittenstange geben.

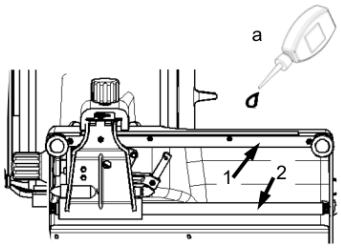


Fig. n°54

Abbildung 54

8. WARTUNG UND ENTSORGUNG

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

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 300 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.

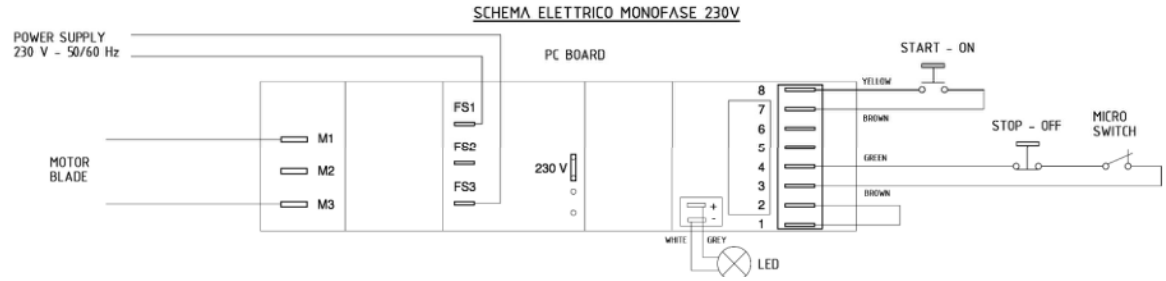
Getrennte Sammlung

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.

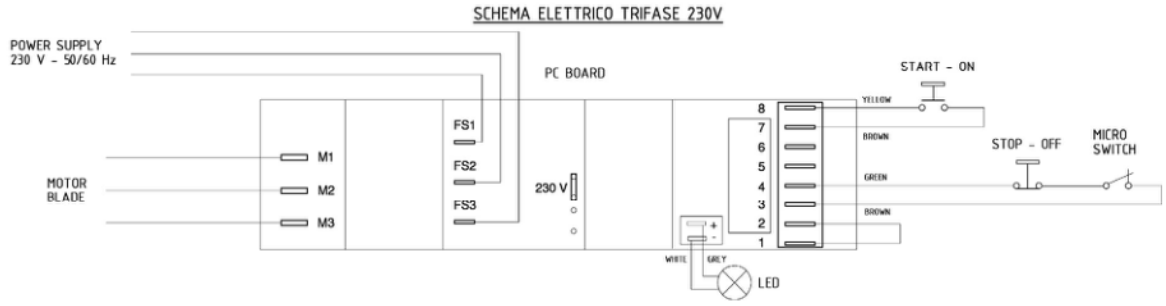
9. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

Verwendung der Schaltpläne

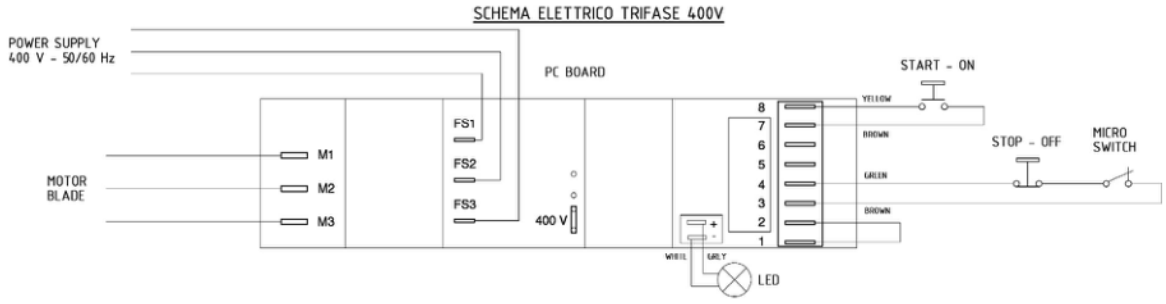
Die drei Werkspläne zeigen die Platinenanschlüsse für 230 V einphasig, 230 V dreiphasig und 400 V dreiphasig (Werksabbildung 21). Maßgeblich ist die elektrische Ausführung auf dem Typenschild. Die Pläne sind für qualifiziertes Servicepersonal bestimmt. Nicht annehmen, dass jede dargestellte Versorgungsoption am Gerät vorhanden ist.



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~

Cette notice concerne la trancheuse 7281.0015. 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

La trancheuse est livrée dans un carton sur une palette en bois avec une protection en nylon. Séparez les matériaux et éliminez-les selon les règles locales. Dimensions de l'emballage : 760 × 640 × 700 mm. Poids brut : 45 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 qualifiée et déballage

L'installation et les travaux électriques doivent être réalisés par du personnel qualifié. Retirez les sangles puis soulevez le carton. Vérifiez la présence de l'appareil sur palette, de l'outil de dépose de lame et des quatre pieds. Si une mallette est fournie, vérifiez également la notice, la déclaration de conformité CE, la cassette audiovisuelle, le détergent avec pulvérisateur, le tube d'huile, les meules d'affûtage et d'ébavurage, la clé à douille pour les meules, la brosse pour meules, les grands et petits tournevis et la pince.

Retrait de la palette

Posez la palette et l'appareil sur une surface plane. Retirez l'affûteur (figure 12). Couchez soigneusement l'appareil sur le côté (figure 13). Avec la clé fournie, dévissez les quatre écrous de fixation, retirez les quatre rondelles et dévissez les quatre tiges de fixation de la palette. Retirez la palette, montez les quatre pieds fournis et remettez l'affûteur en place.

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 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. Tournez le pied 1 jusqu'à l'alignement correct, puis serrez la partie en caoutchouc 2 pour bloquer le réglage (figure 17).

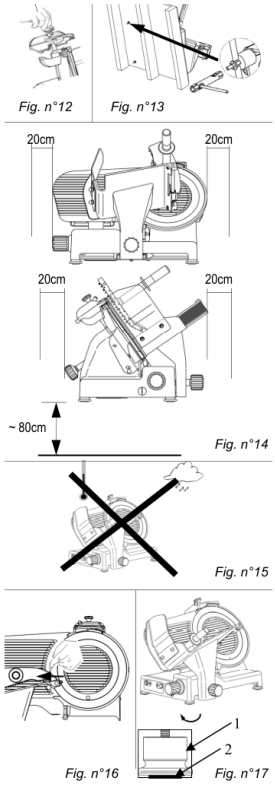


Figure 12–17

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

La notice d'usine indique un branchement standard en 400 V triphasé, sauf spécification contraire. Vérifiez toujours la plaque signalétique de l'appareil livré avant branchement. 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 les boutons ON et OFF (figure 22). En cours de fonctionnement, coupez puis rétablissez l'alimentation : l'appareil ne doit pas redémarrer automatiquement. Si ce contrôle échoue, cessez l'utilisation et contactez le service agréé.

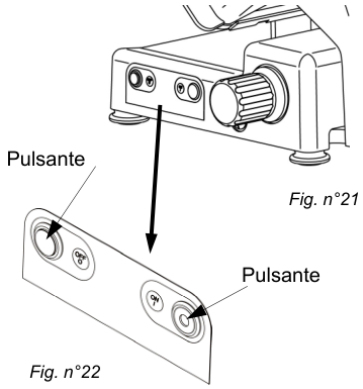


Figure 21–22

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.

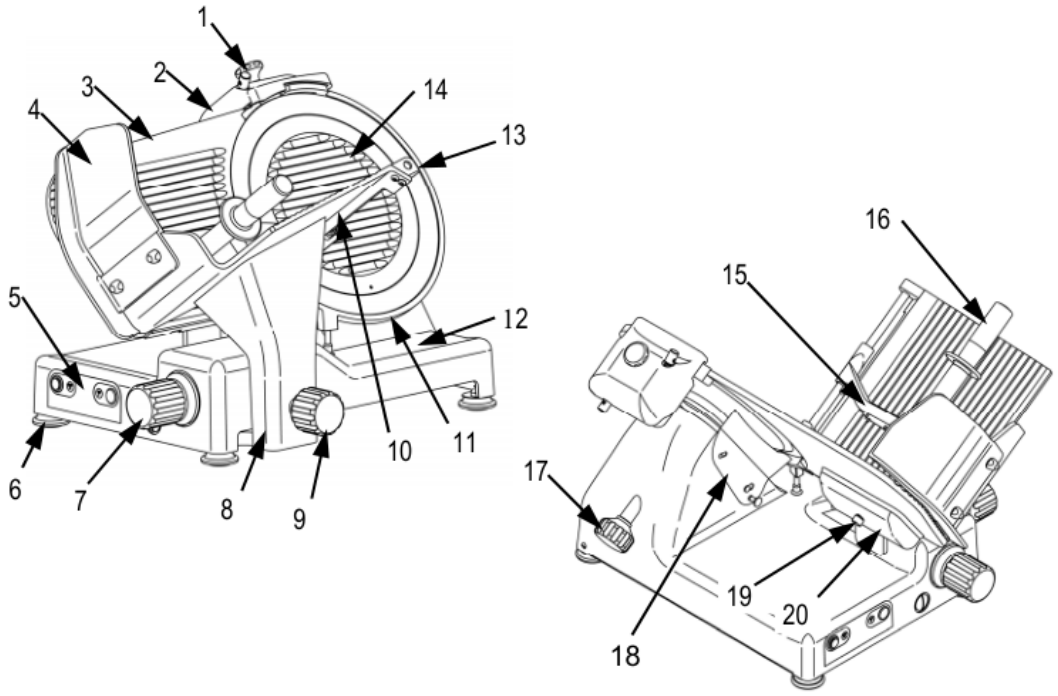


Figure 30

1 Poignée d'affûteur | 2 Affûteur
3 Plaque de réglage | 4 Protège-main
5 Boutons de commande | 6 Pied
7 Bouton gradué d'épaisseur | 8 Tige du chariot
9 Bouton de blocage de tige | 10 Chariot porte-produit
11 Anneau de protection de lame | 12 Socle
13 Goupille amovible | 14 Protège-lame
15 Presse-produit | 16 Poignée du presse-produit
17 Bouton de tige du protège-lame | 18 Déflecteur de tranches
19 Poignée du couvercle de plaque | 20 Couvercle de plaque

Dispositifs de sécurité

La protection mécanique est assurée par la plaque de réglage, l'anneau protecteur, l'affûteur, le presse-produit, sa poignée et le protège-main (figure 31). Le chariot ne peut être retiré qu'avec l'épaisseur sur 0 et en fin de course côté opérateur. Un relais du circuit de commande empêche le redémarrage automatique après une coupure de courant (figure 33). La notice d'usine mentionne la conformité aux directives machines 2006/42/CE, basse tension 2014/35/UE et compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.

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.

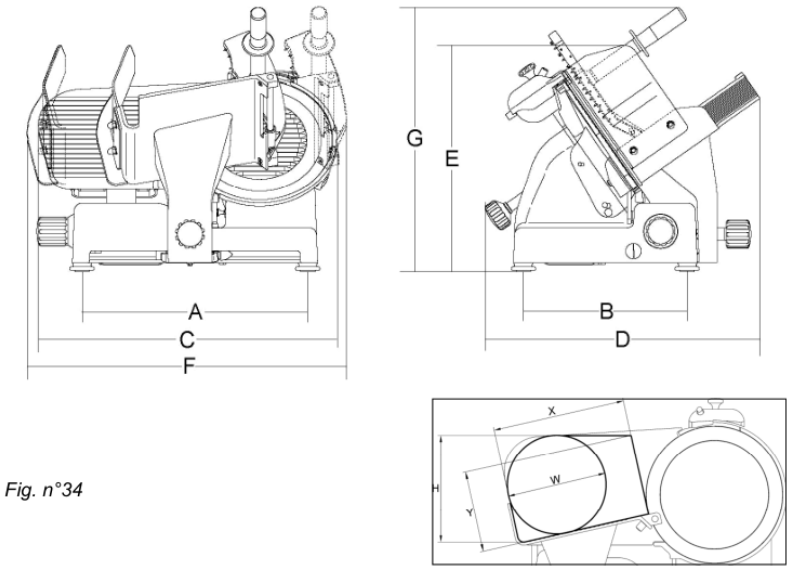


Fig. n°34

Figure 34

APPAREIL ET DONNÉES TECHNIQUES	7281.0015
Diamètre de lame	300 mm
Emprise A × B	465 × 340 mm
Dimensions C × D × E	615 × 547 × 465 mm
Enveloppe de travail F × D × G	710 × 547 × 545 mm
Plateau porte-produit	305 × 270 mm
Course du chariot	310 mm
Capacité de coupe X / Y / H / W	270 / 190 / 240 / 220 mm
Épaisseur maximale	23 mm
Puissance moteur	400 W / 0.54 hp
Poids net	36 kg
Dimensions de l'emballage	760 × 640 × 700 mm
Poids brut	45 kg
Alimentation	Voir plaque signalétique ; versions d'usine 230 ou 400 V, 50 Hz
Niveau sonore	≤ 65 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.

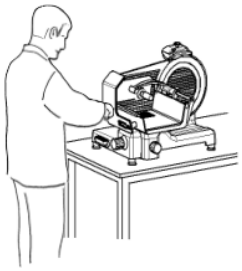


Fig. n°39



Fig. n°40

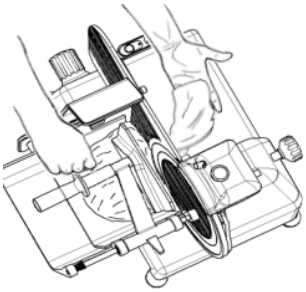


Fig. n°41

Figure 39–41

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 l'affûteur (a, figure 42) et tournez-le de 180° (b).

2. Abaissez-le sur les pions de positionnement (c et d, figure 43). Vérifiez que la lame est entre les deux meules.

3. Rebranchez et appuyez sur ON.

4. Appuyez sur le bouton 2 (figure 44) 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 45). 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.

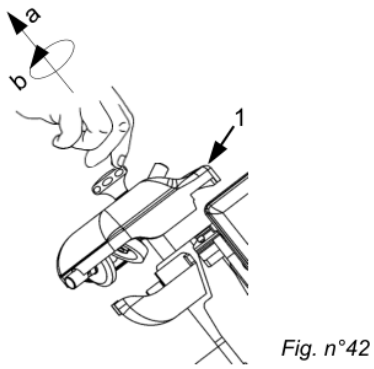


Fig. n°42

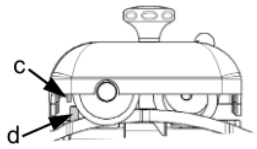


Fig. n°43

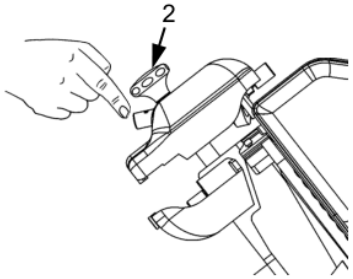


Fig. n°44

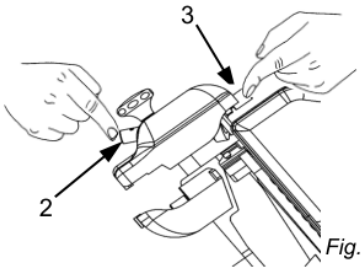


Fig. n°45

Figure 42–45

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 46). Amenez le chariot (2) en fin de course côté commandes (a). Dévissez partiellement le bouton de verrouillage (3) puis tirez le chariot vers l'opérateur. Dévissez ensuite complètement le bouton et soulevez le chariot (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.

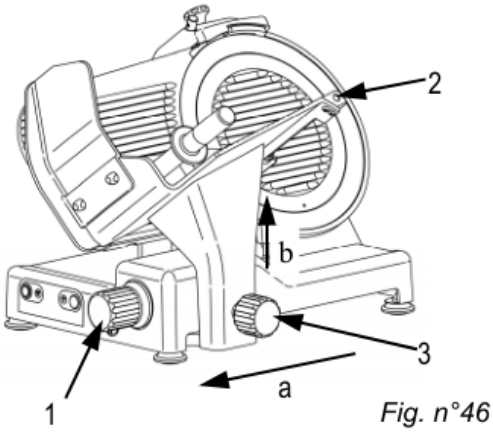
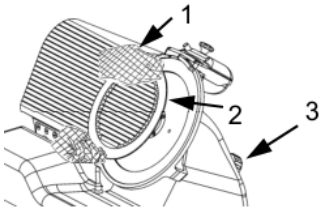


Figure 46

Protège-lame et lame

AVERTISSEMENT : portez des gants métalliques résistants aux coupures et utilisez un chiffon humide. Dévissez le bouton de tige (1, figure 48) et retirez le protège-lame (2) par sa poignée. Nettoyez soigneusement la lame avec un chiffon humide (figure 49), y compris les surfaces accessibles autour de l'anneau protecteur. Nettoyez le protège-lame avec de l'eau chaude et le produit fourni ou un détergent pH 7. Remontez et fixez avant utilisation.



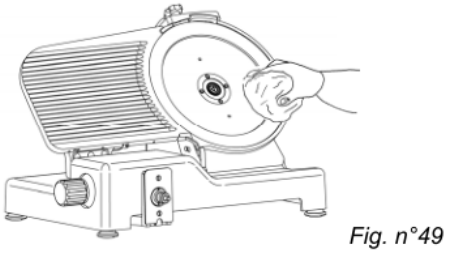


Figure 48–49

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 50).
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.

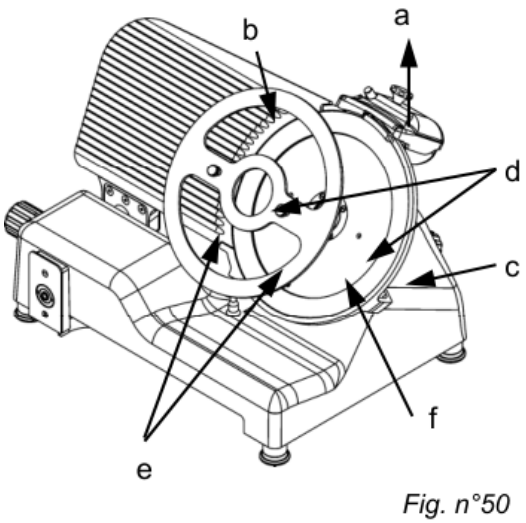


Figure 50

Déflecteur de tranches

Saisissez la poignée (1, figure 51), 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.

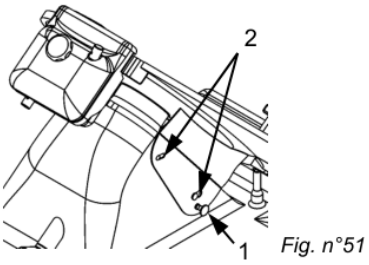


Figure 51

Affûteur
Soulevez complètement l'affûteur (a, figure 52). Desserrez le bouton 1, soulevez et retirez le capot 2 pour faire passer le bouton dans sa grande ouverture (b, figure 53). Brossez les meules. Nettoyez les autres pièces avec de l'eau chaude et le produit fourni ou un détergent pH 7. Remontez correctement.

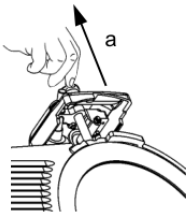


Fig. n°52

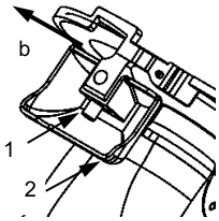


Fig. n°53

Figure 52–53

Lubrification
Lubrifiez périodiquement les guides de chariot 1 et 2 avec l'huile fournie (figure 54). Appliquez occasionnellement quelques gouttes sur la barre ronde du chariot par l'orifice OIL près du bouton d'épaisseur.

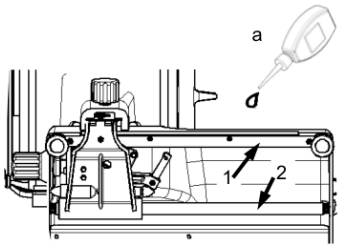


Fig. n°54

Figure 54

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.

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 300 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.

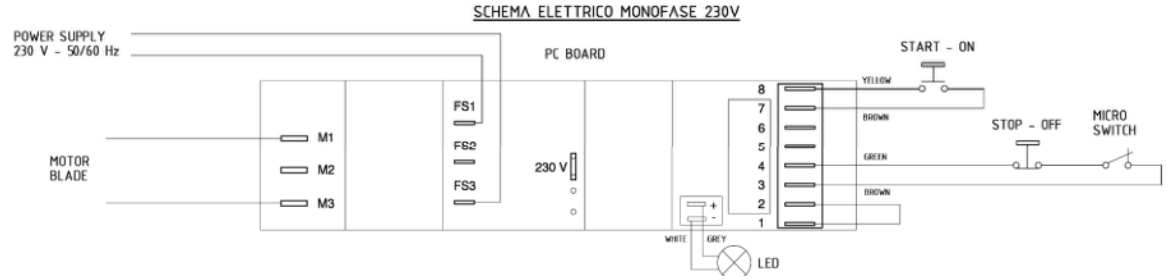
Collecte séparée

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.

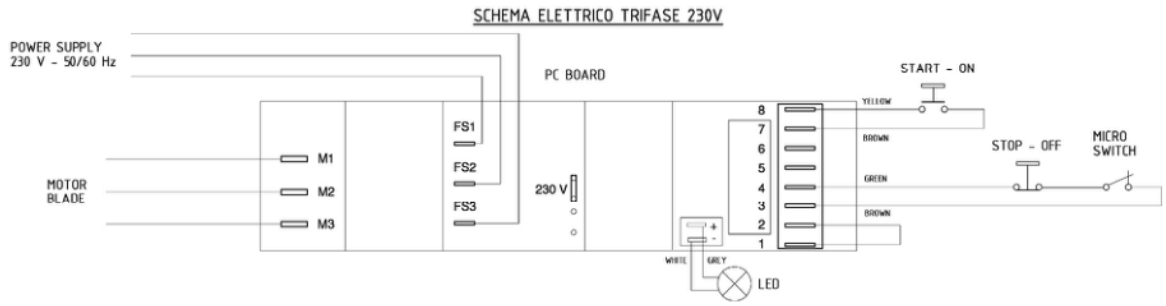
9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

Utilisation des schémas

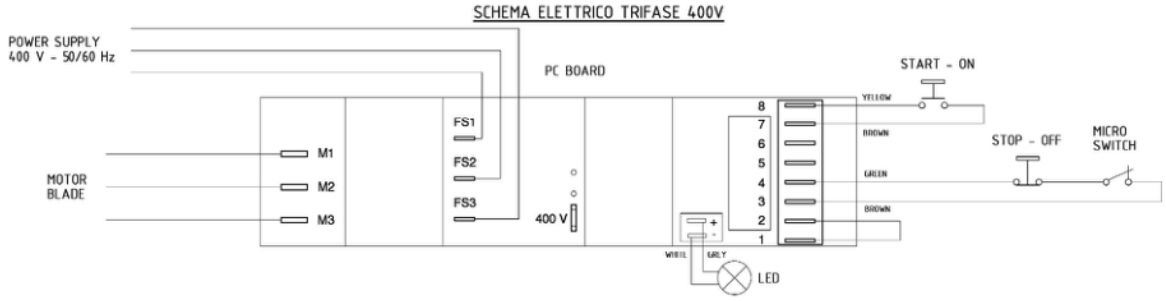
Les trois schémas d'usine montrent les branchements de carte en 230 V monophasé, 230 V triphasé et 400 V triphasé (figure d'usine 21). Le schéma applicable dépend de la configuration électrique figurant sur la plaque signalétique. Ils sont destinés au personnel de service qualifié. Ne supposez pas que toutes les alimentations représentées équipent cet appareil.



230 V — 1~



230 V — 3~



400 V — 3~