

Varimixer

Call 800-222-1138 or visit www.varimixer.com
14240 South Lakes Drive Charlotte, NC 28273, USA
800-222-1138, Fax: 704-583-1703 mixer@varimixer.com



CX Matic 33F/N

MANUALE D'USO
INSTRUCTION MANUAL

AFFETTATRICE
SLICER

Varimixer

Call 800-222-1138 or visit www.varimixer.com



Garanzia

Il fabbricante si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.

Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti dal trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina. Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche, le parti elettriche e le parti soggette a logorio naturale.

La sostituzione gratuita delle parti in garanzia e' subordinato alla visione del pezzo difettoso. Le spese di trasporto e di trasferta sono a carico di chi richiede il servizio.

Il fabbricante e' esonerato da ogni responsabilita' e obbligazione per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.



Warranty

The producer will replace or repair in his factory any part that, in his judgement, turns out to be defective.

Any damage caused by transport, bad use or maintenance, negligence or machine tampering are excluded from repairs under warranty.

External finishing, plastic materials, electric parts and all parts that naturally wear out are excluded from warranty.

The replacement, free of charge, of the parts under warranty is always subject to the visual inspection of the defective parts.

Transport charges are always to be paid by the person who requested the service.

The producer is exonerated from any responsibility or obligation in case of any accident to any person using the machine supplied.



Gentile Cliente

L' affettatrice e i suoi accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva Macchine 2006/42 CEE**, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento.

I materiali utilizzati, alluminio anodizzato, acciaio inox e materie plastiche, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1974 Affettatrici: Specifiche di igiene e sicurezza

EN 60204 Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento CE n. 1935/2004 Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

2004/108/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica(EMC).

2006/95/CEE Direttiva bassa tensione.

2002/95/CE RoHS- Sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Cordialmente



Dear Customer,

The slicing machine and its accessories are manufactured in accordance with the **EEC 2006/42 Machinery Directive**.

They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture.

Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.

The materials utilized, anodized aluminium, stainless steel and plastics have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.

The regulations applicable to its manufacture are the following:

EN 1974 Slicing machines: Safety and hygiene specifications

EN 60204 Electrical equipment of machines: Part 1 General requirements

89/109/EEC Directives for the materials and things destined to come into contact with food

Rule CE n. 1935/2004 for the materials and things destined to come into contact with food

2004/108/EEC Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC)

2006/95/EEC Directive on low voltage

2002/95/CE (RoHS - Restriction of Hazardous Substances).

The EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct installation and use of the machine.

We hope that you can make the best use of the performance of our products.

Yours faithfully.

ANOMALIA

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

Soluzione

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa (**Parte 7**)

ANOMALIA

La lama non si affila.
L'operazione di affilatura non e' piu' regolare.

Soluzione

Pulire le mole del dispositivo di affilatura e controllare lo stato di usura della lama (**Parte 9**)

ANOMALIA

Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia.

Soluzione

Controllare se manca l'energia elettrica.
Controllare i dispositivi di sicurezza (**Parte 7**)

ANOMALIA

Il carrello e il dispositivo ultima fetta avanzano con difficolta'

Soluzione

Lubrificare le barre guida come indicato nella **Parte 10**.

Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalie indicate, interpellare l'assistenza.

PROBLEM

The machine vibrates, overheats and emits a foul smell

Corrective action

Stop it immediately and check that the voltage corresponds to that described on the label (**Part 7**)

PROBLEM

The blade cannot be sharpened any longer.
The sharpening is no regular.

Corrective action

Clean the grinding wheels of the sharpener and check the wear of the blade (**Part 9**)

PROBLEM

On pushing the start pushbutton the machine does not start.

Corrective action

Check if power missing.
Check the safety devices (**Part 7**)

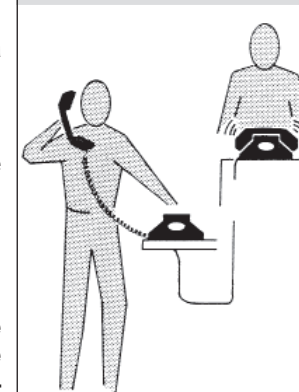
PROBLEM

The carriage and the last slice device run with difficulty.

Corrective action

Lubricate the guide bars as indicated in **Part 10**.

In the event of any faulty operation do not hesitate to contact the customer service.



Lubrificazione guide

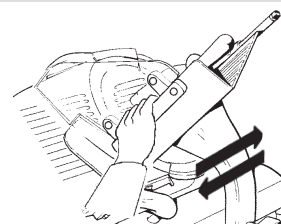
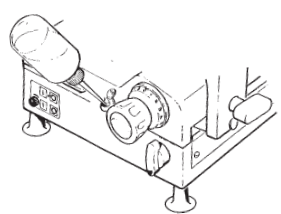
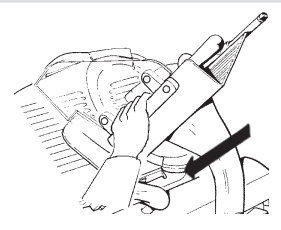
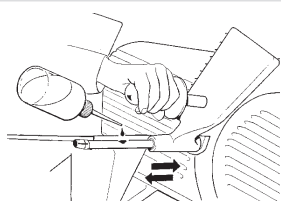
Questa operazione va eseguita dopo la pulizia dell'affettatrice, oppure ogni qualvolta vi siano difficoltà nello scorrimento. Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

Oliatura barra guida del dispositivo ultima fetta:

- 1 Lasciare cadere alcune gocce di lubrificante sulla barra
- 2 Far scorrere il dispositivo ultima fetta sulla barra guida

Oliatura barra guida del carrello piatto portamerce:

- 1 Portare il piatto portamerce verso l'operatore
- 2 Introdurre il lubrificante nell'apposito oliatore barra carrello
- 3 Far scorrere, per alcune volte, il piatto portamerce sino a fine corsa e ritornare verso l'operatore.



Guides lubrication

This operation must be performed after cleaning the slicer or whenever the sliding is difficult. Use oil SHELL ONDINA 15 or ESSO MARCOL 82.

Lubrication of the guide bar of the last slice device:

- 1 Drop some oil on the bar
- 2 Let the last slice device slide on the guide bar

Lubrication of the guide bar of the product holde carriage:

- 1 Push the product holder towards the operator
- 2 Pour the lubricating oil into the special carriage bar lubricator
- 3 Push the product holder to and from and repeat the operation. Re-position it towards the operator.

Indice

Contents

| DESCRIZIONE | DESCRIPTION | |
|---|--|----|
| Parte 1 | Part 1 | 1 |
| Parte 2 Indice | Part 2 Index | 3 |
| Parte 3 Note generali alla consegna Condizioni di fornitura Identificazione della macchina Elenco optionals | Part 3 General delivery conditions Delivery conditions Machine identification List of optional accessories | 4 |
| Parte 4 Sicurezze meccaniche Sicurezze elettriche | Part 4 Mechanical safety devices Electrical safety devices | 8 |
| Parte 5 Definizione componenti | Part 5 Definition | 9 |
| Parte 6 Caratteristiche tecniche | Part 6 Technical data | 10 |
| Parte 7 Installazione Allacciamento elettrico | Part 7 Installation Electrical supply | 13 |
| Parte 8 Funzionamento e uso dell'affettatrice | Part 8 Slicer functioning and use | 14 |
| Parte 9 Affilatura lama | Part 9 Blade sharpening | 18 |
| Parte 10 Manutenzione Pulizia Lubrificazione guide | Part 10 Maintenance Cleaning Guides lubrication | 22 |
| Parte 11 Anomalie e soluzioni | Part 11 Problems and corrective actions | 27 |
| Parte 12 Garanzia | Part 12 Warranty | 28 |
| Parte 13 Schemi elettrici | Part 13 Wiring diagrams | 29 |

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

I componenti dell'imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.

Non disperdere nell'ambiente Direttiva 2002/96/CE RAEE: Conferire la macchina alla ditta costruttrice, per effettuare lo smaltimento a norma di legge.

Condizioni di fornitura

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all'ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.

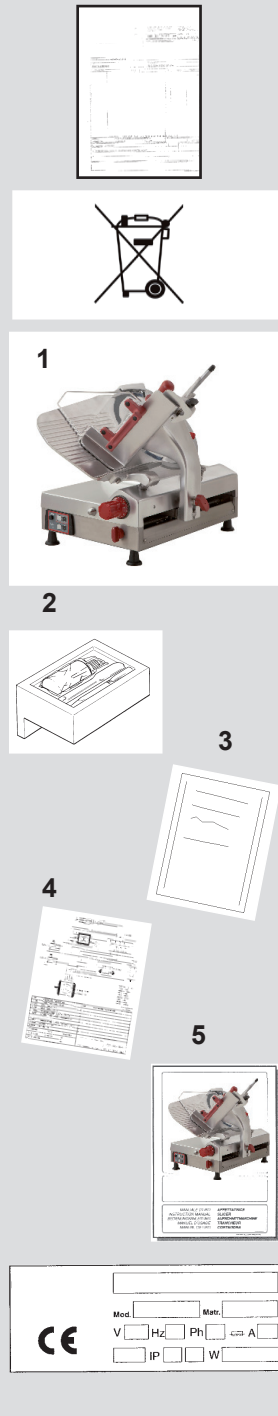
Tolta l'affettatrice dall'imballo, in due persone (Il peso maggiore della macchina è dalla parte della lama), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**Parte 6**).

Elenco componenti:

- 1 Affettatrice
- 2 Accessori (ampollina, olio per la lubrificazione, spazzolino)
- 3 Dichiarazione **CE** di conformità
- 4 Manuale d'uso
- 5 Schema elettrico

Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging.

The packaging materials (card-board, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**

Standard 2002/96/CE WEEE: Give back the machine to the manufacturer to manage its disposal according the rules.

Delivery conditions

Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note; in case of error, inform the shipper immediately. Remove the slicer from the packaging.

The slicer must be placed by two operators on a stable base adequate to support its weight (the slicer is heavier on the blade side) (**Part 6**).

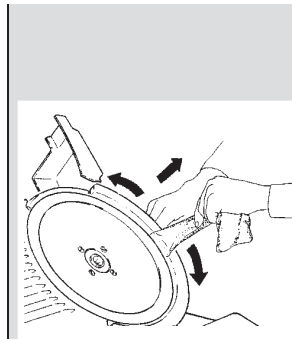
List of components:

- 1 Slicer
- 2 Accessories (cruet, lubrication oil, brush)
- 3 **EC** declaration of conformity
- 4 Instruction manual
- 5 Wiring diagram

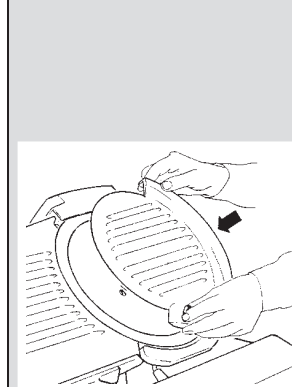
Machine identification

In any communication with the company the serial number indicated on the identification label must be quoted.

13 Inserire un panno umido tra la lama e l'anello di protezione. Tirarlo verso l'esterno e ruotarlo per pulire la parte interna dell'anello di protezione.



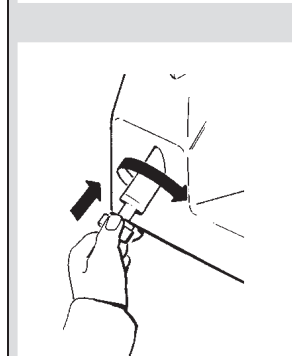
14 Terminata la pulizia, collocare il disco coprilama, inserire il tirante e avvitare ruotando in senso orario sino a bloccare il disco coprilama, abbassare la copertura protezione affilatoio.



IMPORTANTE

Pulire singolarmentetutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie (non aggressivo), utilizzando uno scovolino o un panno. Risciacquare in acqua calda e asciugare.

Ultimate le operazioni di pulizia, procedere all'operazione di montaggio seguendo le indicazioni descritte in ordine inverso.



13 Insert a damp cloth between the blade and the protection ring. Pull it outwards and rotate it to clean the internal side of the protection ring

14 After cleaning re-position the blade cover, insert the fastener and screw in a clockwise direction to clamp the blade cover. Lower the sharpener protective cover.

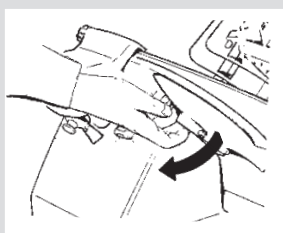
IMPORTANT

Leave all the parts to soak in warm water and washing-up liquid (do not use strong detergents) and clean them by using a brush or a cloth. Rinse them in warm water and dry them.

To assemble the machine follow the reverse procedure as described for disassembly.

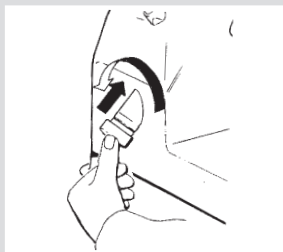
Parafetta

- 6 Ruotare il parafette allontanandolo dalla lama.



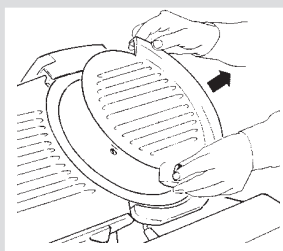
Disco coprilama

- 7 Allentare ruotando, in senso antiorario, l'impugnatura tirante disco coprilama.
- 8 Premere sull'impugnatura nella direzione della lama, per sollevare il disco coprilama dalla lama.



Pulizia lama

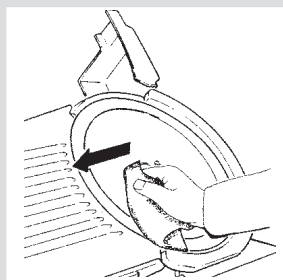
- 9 Sollevare il disco coprilama.



ATTENZIONE
Rimosso il disco coprilama, un dispositivo di interblocco arresta la rotazione della lama.

PERICOLO
Durante le operazioni di pulizia della lama, fare attenzione al contatto accidentale con la lama.

- 10 Premere un panno umido sulla parte anteriore della lama e spostarsi molto lentamente dal centro verso l'esterno, nella direzione indicata dalla freccia.



- 11 Pulire nello stesso modo la parte posteriore della lama.

- 12 Asciugare con un panno entrambe le parti della lama seguendo lo stesso procedimento.

Blade cover

- 6 Rotate the slice deflector and keep it away from the blade

Disco coprilama

- 7 Loose the blade cover fastener handle by rotating it in a counterclockwise direction.
- 8 Push on the handle in the direction indicated by the arrow to lift the blade cover from the blade.

Blade cleaning

- 9 Lift the blade cover.

ATTENTION
Once removed the blade cover, an interlocking device stops the rotation of the blade.

DANGER
During the cleaning operations of the blade, pay attention to an accidental contact with it.

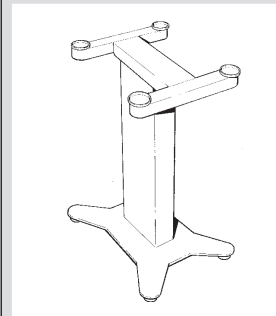
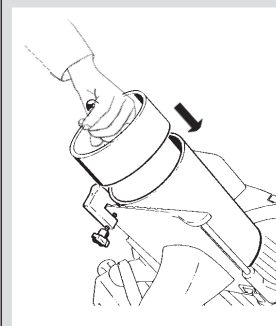
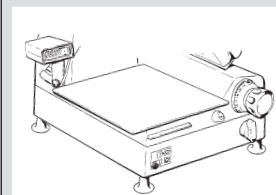
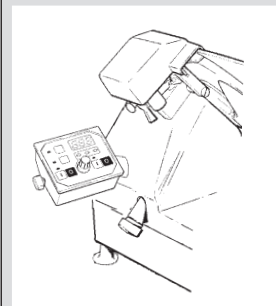
- 10 Press a damp cloth on the front side of the blade and move slowly from the center towards the edge in the direction of the arrow

- 11 Follow these instructions to clean the back side of the blade.

- 12 With a cloth dry both sides of the blade following this procedure.

Elenco Optionals

| N° Rif. | Descrizione |
|---------|---|
| 3 | Contafette con preselettore: permette di selezionare il numero delle fette desiderato. Al raggiungimento del numero selezionato il carrello si arresta. |
| 8 | Porzionatore: rilevatore digitale del peso del prodotto affettato, al netto della tara. |
| 12 | Tubo inox Ø mm 135 su piatto portamerce. |
| 22 | Tubo inox Ø mm 180 su piatto portamerce. |
| | Optionals 12 - 22: completi di pressamerce, permettono il taglio rapido a spessore costante di prodotti vegetali. |
| 18 | Piedistallo affettatrice: permette di installare l'affettatrice in mancanza di un piano di lavoro. |



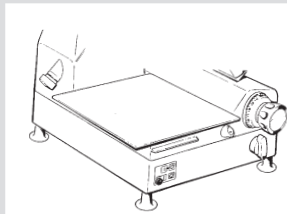
List of optional accessories
Ref. Description No.

| | |
|----|--|
| 3 | Slice counter with pre-selector: to select the number of slices desired. The carriage stops when the number of slices selected has been cut. |
| 8 | Portioner: digital display showing the net weight of the sliced product |
| 12 | 135 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate |
| 22 | 180 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate. |
| | Optional accessories 12-22: supplied with pusher they allow a quick cut of vegetable products with the same thickness. |
| 18 | Slicer stand: the slicer can be placed on it without a working table. |

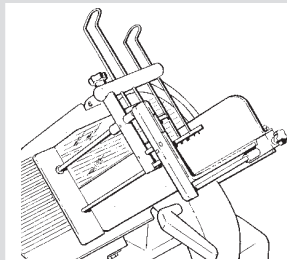
Elenco Optionals

N° Rif. **Descrizione**

63 Piatto posamerce: amovibile, aumenta la superficie del piano posafette.

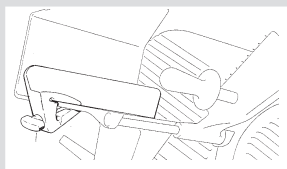


78 Braccio canale con 2 pressamerce BC2: permette di affettare contemporaneamente prodotti di diverse dimensioni.



100 Spondina regolabile altezza mm 20.

Gli optionals **100** sono applicabili al piatto portamerce standard, evitano, durante il taglio, lo spostamento della merce.



List of optional accessories

Ref. No. **Description**

63 Slice receiving tray: it can be removed and makes the surface of the foodholding tray wider.

78 Carriage with 2 adjustable fixing grips BC2: ideal to cut in one time products of different size.

100 Adjustable fence 20 mm high

Optional accessories **100** can be mounted on the standard product holder and avoid any movement of the product when it is cut.

PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia fare molta attenzione: pericolo di infortunio.

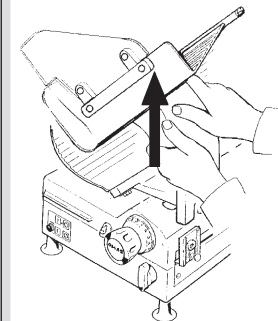
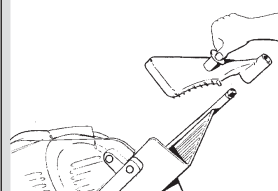
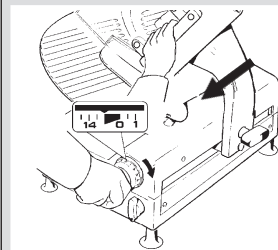
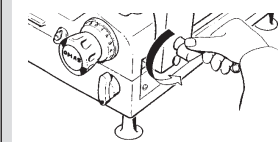
Rimozione componenti

Piatto portamerce

- 1** Liberare il piatto portamerce ruotando in senso antiorario l'impugnatura di fissaggio del piatto portamerce.
- 2** Per rimuovere il piatto portamerce, ruotare in posizione zero il regolatore spessore fette.
- 3** Bloccare il piatto portamerce, tirandolo a fine corsa lato operatore. Uno scatto metallico avvisa l'operatore che il piatto portamerce e' bloccato.
- 4** Sfilare il dispositivo ultima fetta dalla barra guida.
- 5** Sfilare verso l'alto il piatto portamerce dal carrello.

IMPORTANTE

In questa condizione il regolatore spessore fette rimane bloccato nella posizione di zero.



DANGER

During the cleaning operations take great care: danger of accident.

Components removal

Product holder

- 1** Loose the product holder by rotating the product holder clamping handle in a counterclockwise direction.
- 2** Position to zero the slice thickness control to remove the product holder.
- 3** Push the product holder towards the operator until it clicks. The click will inform the operator that the product holder is clamped.
- 4** Lift the last slice device from the guide bar.
- 5** Lift the product holder from the carriage.

IMPORTANT

The slice thickness control is clamped on zero.

Manutenzione

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette. Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazioni di manutenzione e pulizia.

Controllo griglia di ventilazione

Nella parte inferiore della macchina è collocata la griglia per la ventilazione forzata dei motori. Tenere libere le fessure di aspirazione, pulire periodicamente con uno scovolino.

Controllo cavo di alimentazione
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione.

Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza. Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

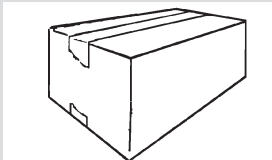
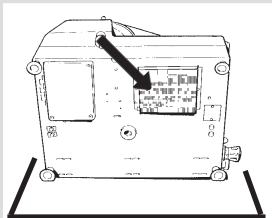
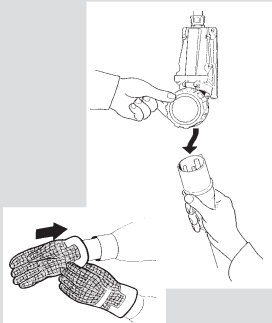
ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua

Messa Fuori Servizio e Smaltimento

Il simbolo apposto sulla macchina indica il divieto di smaltimento con i rifiuti solidi urbani.

La **Direttiva Europea 2002/96/CE** classifica la macchina come **RAEE**, lo smaltimento deve avvenire a norma di legge.



Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply and the slice thickness control on zero. All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

Control of the air grating

An air grating for the motors ventilation is placed in the lower side of the machine. Keep the section-holes free and clean them with a brush at regular intervals.

Check of the electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

Spare parts

In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

Cleaning

The machine must be cleaned once a day or more frequently if necessary. Clean all the parts using a cloth sprinkled with water and washing up liquid (do not use strong detergents) and a brush.

WARNING

Do not use water jet

Removal and disposal

The symbol affixed on the machine means that it must not be disposed with usual urban waste.

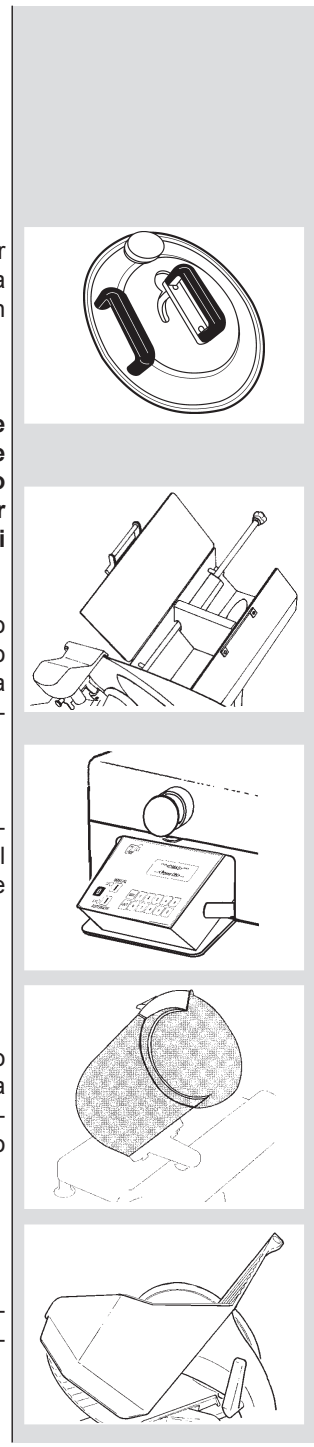
The **European 2002/96/EC Directive** classifies the machine as **WEEE**, which disposal must be effected according to law.

Elenco Optionals

| N° Rif. | Descrizione |
|---|---|
| 130 | Asportalama rapido. |
| 137 | Disco supplementare per cambio lama con lama montata, da utilizzare con opt129. |
| ATTENZIONE Seguire attentamente le informazioni tecniche fornite con l'attrezzo asportazione lama, per eseguire l'operazione di rimozione della lama. | |
| 91 | Braccio verdura: completo di spingimerce per il taglio delicato di vegetali (insalata e verdura di tenera consistenza). |
| 92 | Porzionatore programmabile: si può selezionare il peso o il numero delle fette da tagliare. |
| 97 | Teflonatura: facilita lo scorrimento del prodotto da affettare, sul piano spessore, sulla lama e sul disco coprilama. |
| 102 | Piatto portamerce completamente in alluminio anodizzato. |

List of optional accessories

| Ref. No. | Description |
|--|---|
| 130 | Quick blade removal. |
| 137 | Additional blade change disc equipped with blade, to be used with op. 129 |
| WARNING To remove the blade, carefully follow the technical directions supplied with the blade removal tool. | |
| 91 | Vegetables arm complete with pusher for the delicate cut of vegetables (salad and tender vegetables). |
| 92 | Programmable portioner: to select the weight or the number of the slices to be cut. |
| 97 | Teflon coating: it makes easier the sliding of the product to be cut on the slice thickness plate, the blade and the blade cover. |
| 102 | Product holder completely made for anodized aluminium. |



Sicurezze meccaniche

L'affettatrice e' costruita nel rispetto della **Direttiva Macchine 2006/42**.

Le sicurezze meccaniche sono:

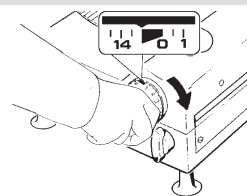
- Piatto portamerce asportabile solo con il regolatore spessore fette in posizione zero (piano spessimetro in posizione di protezione lama). Rimosso il piatto portamerce, il piano spessimetro rimane meccanicamente bloccato.
- Le protezioni montate sul piatto portamerce evitano all'operatore il contatto accidentale con la lama.
- L' anello paralama è inamovibile, protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- Un particolare dispositivo di sicurezza meccanico, permette l'operazione di affilatura senza mai rendere accessibile la parte di lama interessata.



Sicurezze elettriche

Le sicurezze elettriche, realizzate in conformità alla norme **EN 60204**, sono:

- Pulsantiera di avviamento e arresto
- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo di sicurezza che arresta la rotazione della lama se viene allentata l'impugnatura di bloccaggio del disco coprilama.



ATTENZIONE

Quando la macchina non e' utilizzata :

- Assicurarsi che sia spenta
- Riportare il regolatore spessore fette in posizione di zero

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirle.



Mechanical safety devices

The slicer is manufactured according to the **EEC 2006/42 Machinery Directive**.

The mechanical safety devices are the following:

- Product holder removable only with the slice thickness control on zero (slice thickness plate positioned to protect the blade). After removing the product holder the slice thickness plate is mechanically clamped.
- Protection devices mounted on the product holder to prevent the operator from any accidental contact with the blade.
- Blade guard. This fixed ring protects that part of the blade which is not used for the cutting operation.
- A special mechanical safety device to sharpen the blade keeping the fingers of the operator away from the cutting edge of the blade.

Electrical safety devices

The electrical safety devices in accordance with the **EN 60204** standards are the following:

- Start and stop pushbuttons
- Control circuit provided with electric servo-control; in any case of blade clamping the machine must be re-started manually.
- Safety device to stop the rotation of the blade if the clamping handle of the blade guard is released.

WARNING

When the machine is not used:

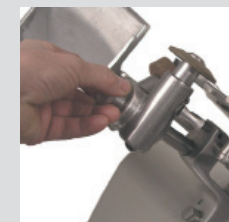
- Make sure that it is off
- Re-position the slice thickness control to zero

Do not remove the labels placed on the machine and replace them if damaged.

- 10** Sollevare e ruotare di 180° il dispositivo di affilatura e ricollocarlo nella posizione iniziale. Bloccare l'affilatoio ruotando l'impugnatura in senso orario. Abbassare la copertura del dispositivo di affilatura.

Pulizia mole di affilatura

Per ottenere una valida affilatura é indispensabile che la mola affilatrice sia mantenuta pulita. Rimuovere sporco e grasso con dell'alcool e la spazzolina in dotazione.

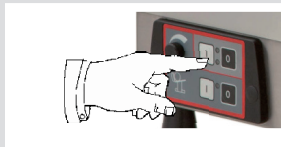


- 10** Lift and rotate 180 degrees the sharpener and reallocate it into its initial position. Loosen the handle rotating it clockwise to block the sharpener. Lower the sharpener cover.

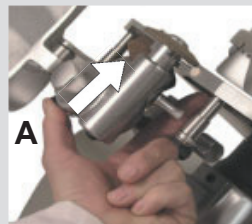
Cleaning of the grinding wheels

To obtain an excellent sharpening the grinding wheel must always be clean. Remove dirt and grease with alcohol and the supplied special brush.

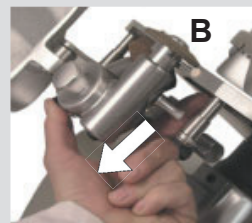
7 Premere il pulsante avvio lama per avviare la macchina.



8 **Affilatura:** Premere la mola di affilatura (A) per circa 10-15 secondi.



Tirare, contemporaneamente, la leva (B) della mola di sbavatura per un paio di secondi.



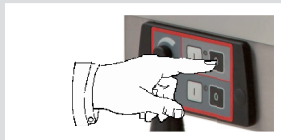
Rilasciare le due mole contemporaneamente.

L' affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente

ATTENZIONE: Per un valido risultato eseguire operazioni di affilatura della durata di 10-15 secondi.



9 Terminata l'operazione di affilatura premere il pulsante di arresto lama.



7 Push pushbutton blade start to start the machine

8 **Sharpening:** Press the sharpening wheel (A) for about 10-15 seconds.

Then press simultaneously also the grinding stone (B) for two seconds.

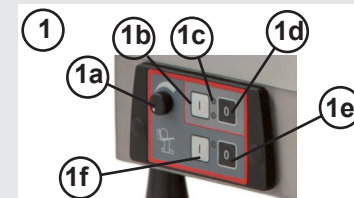
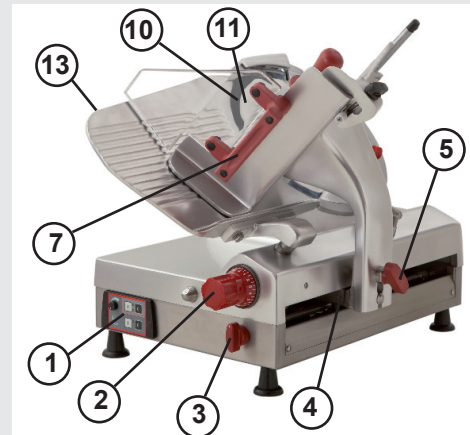
Contemporaneously loosen the two grind stones.

The sharpening and honing take place then simultaneously.

ATTENTION: for a suitable effect please execute sharpening for 10-15" approx.

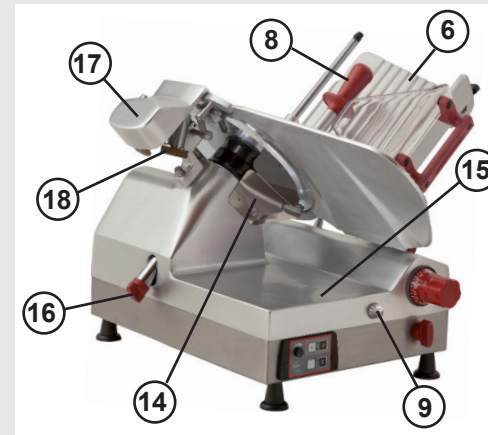
9 After sharpening press the blade stop pushbutton

Definizione componenti



- 1 Pulsantiera comandi
- 1a Impugnatura regolazione corsa
- 1b Avviamento lama
- 1c Tensione rete (led)
- 1d Arresto lama
- 1e Arresto piatto portamerce
- 1f Avviamento piatto portamerce
- 2 Regolatore spessore fette
- 3 Impugnatura sgancio carrello
- 4 Carrello
- 5 Impugnatura di bloccaggio piatto portamerce
- 6 Piatto portamerce
- 7 Impugnatura spingi piatto portamerce
- 8 Dispositivo ultima fetta
- 9 Oliatore barra carrello
- 10 Lama
- 11 Disco coprilama
- 12 Anello coprilama
- 13 Piano spessimetro
- 14 Parafetta
- 15 Piano posafette
- 16 Impugnatura tirante disco coprilama
- 17 Copertura ispositivo di affilatura
- 18 Dispositivo di affilatura incorporato

Definitions



- 1 Control pushbuttons
- 1a Product holder stroke adjustment knob
- 1b Start blade
- 1c Start blade (led)
- 1d Stop blade
- 1e Stop product holder
- 1f Start product holder
- 2 Slice thickness control
- 3 Carriage release handle
- 4 Carriage
- 5 Product holder clamping handle
- 6 Product holder
- 7 Product holder pushing handle
- 8 Last slice device
- 9 Carriage bar oiler
- 10 Blade
- 11 Blade cover
- 12 Blade guard
- 13 Slice thickness plate
- 14 Slice deflector
- 15 Slice receiving tray
- 16 Blade cover fastener handle
- 17 Blade sharpener cover
- 18 Integrated blade sharpener device

Parte 6

Caratteristiche tecniche

- ① Ø lama mm
- ② Capacità di taglio mm
- ③ Dimensioni mm
- ④ Peso Kg
 - a) senza imballo
 - b) con imballo
- ⑤ Temperatura di utilizzo
- ⑥ Regolazione spessore fette mm
- ⑦ Giri al minuto lama
- ⑧ Rumorosità dB
- ⑨ Grado di protezione impianto elettrico e comandi

| | | CX Matic 33F/N | |
|----|---|----------------|------|
| | | BN | BC |
| ① | | 13 | |
| | A | 7 | == |
| ② | B | 10 | 10.5 |
| | C | 10.5 | 10 |
| | D | 9 | 10 |
| | E | 24 | 31 |
| ③ | F | 17 | |
| | G | 26 | 24 |
| | H | 23 | |
| | I | 29 | |
| | L | 33 | == |
| | ④ | a) | 130 |
| b) | | 150 | |
| ⑤ | | +5 °C ÷ +40 °C | |
| ⑥ | | 0 - 0.55 | |
| ⑦ | | 200 | |
| ⑧ | | <70 | |
| ⑨ | | IP 65 | |

Caratteristiche motore

| Hp | V | Hz | Collegamenti Connection | N° Fasi Phase N°. | $\frac{n}{\text{min}}$ | CL | Servizio Service | Degree of Protections IP |
|-----|-----|----|-------------------------|-------------------|------------------------|----|------------------|--------------------------|
| 0.6 | 120 | 60 | | 1~ | 1750 | B | S1 | 33 |

Part 6

Technical data

- ① Blade Ø inch
- ② Slicing capacity inch
- ③ Dimensions inch
- ④ Weight lbs
 - a) without packaging
 - b) with packaging
- ⑤ Range temperature
- ⑥ Slice thickness control inch
- ⑦ Blade rev/min
- ⑧ Acoustic dB
- ⑨ Protection grade of the electrical system and switches

Motors data

Parte 9

OPERAZIONE DI AFFILATURA

PERICOLO

L'operazione di affilatura deve essere eseguita in funzionamento manuale

Munirsi di guanti protettivi

Per una corretta affilatura della lama procedere secondo le indicazioni seguenti:

- 1 Eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso (Parte 10)
- 2 Assicurarsi che la macchina sia spenta.
- 3 Ruotare il regolatore spessore fette in posizione zero per garantire che la lama sia protetta dal piano spessimetro.

IMPORTANTE

Durante le seguenti operazioni, la lama rimane sempre protetta dalla protezione mobile.

- 4 Sollevare il coperchio del dispositivo di affilatura.
- 5 Sfilare completamente il dispositivo di affilatura e ruotarlo di 180°.
- 6 Collocare il dispositivo di affilatura.

Part 9

SHARPENING OPERATION

DANGER

The sharpening operation must be performed during the manual functioning.

Wear protective gloves

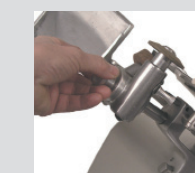
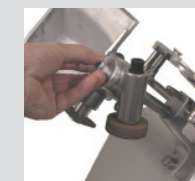
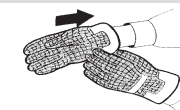
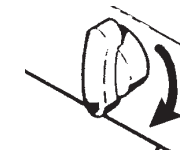
For a correct sharpening of the blade follow these instructions:

- 1 Clean the blade removing any greasy residue (Part 10)
- 2 Make sure that the machine is off.
- 3 Rotate the slice thickness control to zero to make sure that the blade is covered by the slice thickness plate.

IMPORTANT

During the following operations the blade must always be covered by the removable protection.

- 4 Lift the sharpener cover.
- 5 Slip off completely the sharpener and spin it 180 degrees.
- 6 Put the sharpener device.



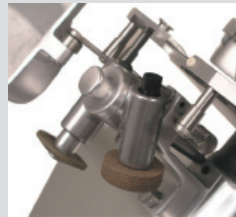
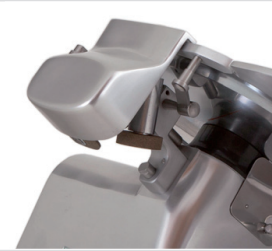
Parte 9

Affilatura lama

Qualora il taglio non fosse soddisfacente, affilare la lama. L'intervallo di tempo che intercorre tra una affilatura e la successiva dipende dall'intensità dell'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata.

Sostituire la lama quando il diametro diventa di 10 mm inferiore al diametro nominale.

Per la sostituzione interpellare il centro assistenza più vicino a voi.



ATTENZIONE

La sostituzione della lama é una operazione pericolosa.

Se l'affilatura non é soddisfacente sostituire, entrambe le mole.

Interpellare un centro assistenza.

Part 9

Blade sharpening

Whenever the cut is not satisfactory, sharp the blade. The time interval between a sharpening and the following depends on the intensity of use of the slicer and on the kind of food you cut.

Replace the blade when the diameter becomes 0,4 inch less than the nominal diameter.

For the replacement, ask the assistant service closest to you.

WARNING

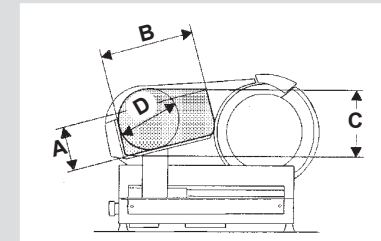
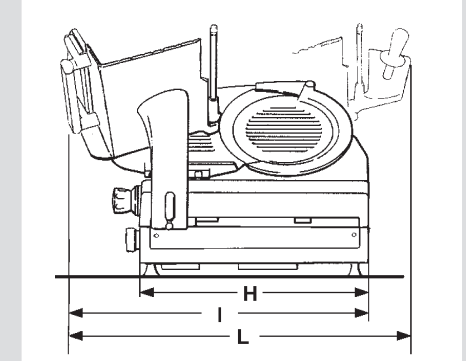
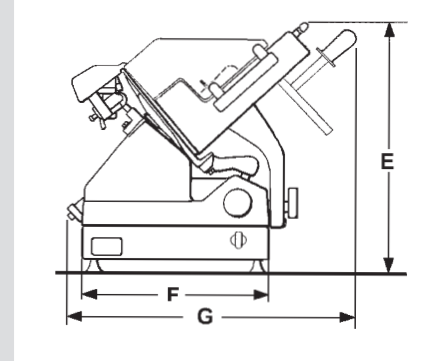
The replacement of the blade is dangerous operation.

Should the sharpening quality be not satisfactory, replace the stones.

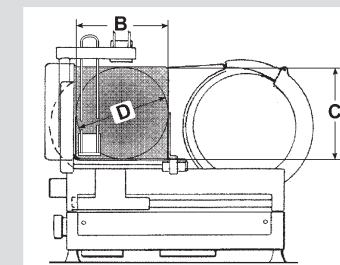
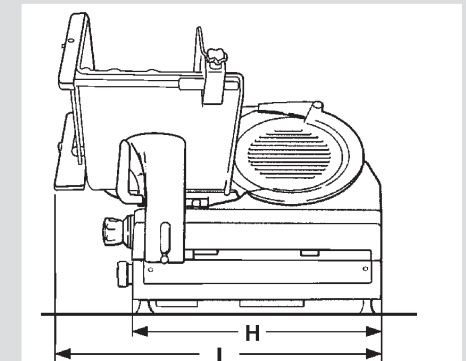
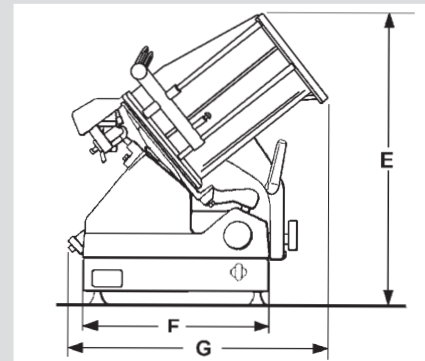
Contact a customer servicing.

Parte 6

BN



BC2 (Optional 78)



Installazione

L' affettatrice deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (Parte 6).

L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm.

Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto portamerce e che sia facile caricare la merce (Parte 6).

ATTENZIONE: Per prevenire i rischi di schiacciamento, collocare la macchina in modo che vi sia spazio tra le strutture fisse e le parti in movimento.

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente.

Seguire le indicazioni riportate nella Parte 10.

ATTENZIONE

Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.

Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

1 Collegare la macchina alla presa di corrente.

2 Controllare che l'impugnatura tirante del disco coprilama sia avvitata.

3 Controllare che il dispositivo di affilatura sia ripiegato e che la copertura di protezione sia chiusa.

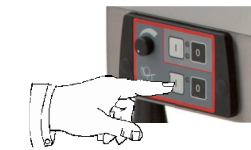
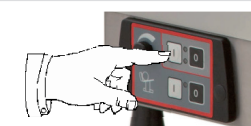
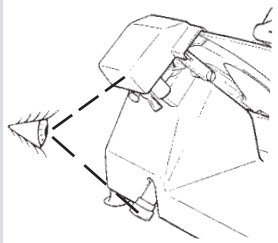
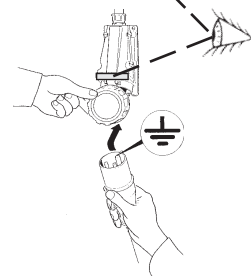
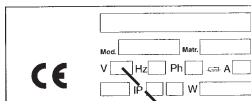
Funzionamento Manuale

a) Premere il pulsante di avviamento lama

Funzionamento Automatico

a) Come funzionamento manuale

b) Premere il pulsante di avviamento carrello



Installation

The slicer must be mounted horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight (Part 6).

The suggested height of the working table is of about 32 inch. It must be checked that the product holder is not clamped and the product to be cut can be easily loaded (Part 6).

WARNING: To prevent the risk of crushing hazard, locate the machine in a manner that allows a clear space between the moving table and any permanent structure.

Preliminary cleaning

Before connecting the plug clean off the protective oil from the machine.

Follow the instructions indicated in Part 10.

WARNING

The working table must always be cleaned.

Electrical supply

The machine must be installed in the proximity of a mains socket. Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.

1 Connect the plug

2 Check that the blade cover fastener handle is tight screwed

3 Check that the blade sharpener is lowered and the protective cover is closed.

Manual functioning

a) Press pushbutton blade start

a) See manual functioning

b) Press pushbutton carriage start

6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata.

7 Premere il pulsante avviamento lama

8 Stringere l'impugnatura del dispositivo ultima fetta.

Esercitare una leggera pressione sulla merce in direzione del piano spessimetro, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.

Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante di arresto lama, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.

Affilatura

Quando il prodotto non viene affettato regolarmente, eseguire l'operazione di affilatura seguendo le modalità indicate nella Parte 9

6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired.

7 Press pushbutton start blade.

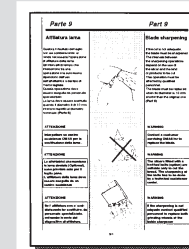
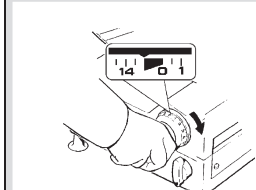
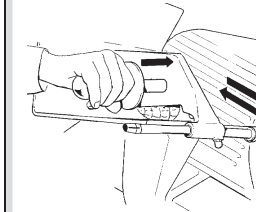
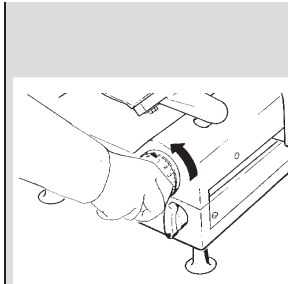
8 Seize the handle of the last slice device. With a light pressure on the goods towards the slice thickness plate push the product holder to the blade stroke end, then return to the operator and repeat the operation.

After cutting the product, reposition the product holder towards the operator.

By pressing pushbutton blade stop, re-position the slice thickness control to zero. and unload the product.

Sharpening

If the product is not regularly cut the blade must be sharpened following the instructions indicated in Part 9.

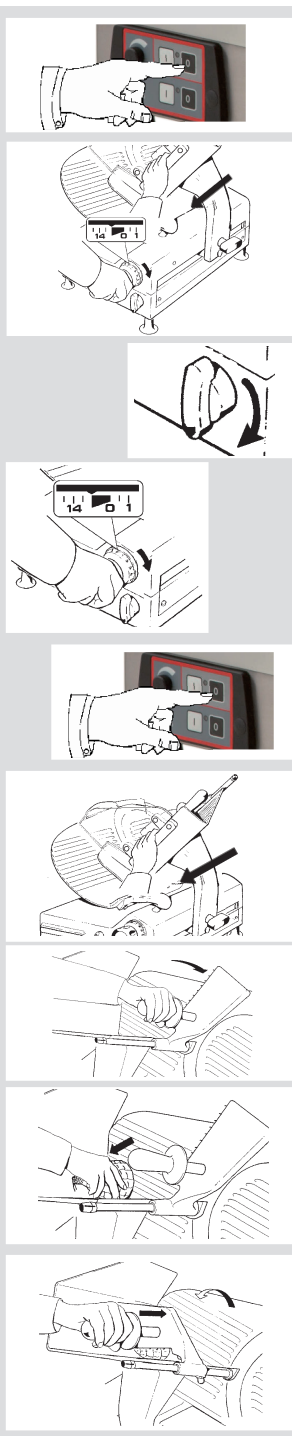


Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premendo il pulsante stop lama si arresta la rotazione della lama, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.

Caricamento merce corta da affettare (ultima fetta)

ATTENZIONE
Non servirsi delle mani per accompagnare la merce contro la lama.
Seguire il procedimento descritto:

- 1 Controllare che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero, e l'affettatrice sia spenta.
- 2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore.
- 3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta.
- 4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e il piano spessimetro.
- 5 Con il dispositivo ultima fetta premere la merce contro il piano spessimetro.



After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton stop blade the rotation of the blade stops. Re-position the slice thickness control to zero and unload the product.

How to load short goods to be cut (last slice)

WARNING
Do not use your hands to push the goods towards the blade. Follow these instructions with great care:

- 1 Check that the slice thickness control is on zero and the slicer is off.
- 2 Push the product holder towards the operator.
- 3 Lift and rotate the last slice device outwards.
- 4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate.
- 5 Push the goods against the slice thickness plate using the last slice device

Funzionamento e uso dell'affettatrice

I prodotti che possono essere affettati sono tutti i tipi di salumi, prosciutti, carne, formaggi, pane. Nel caso si affetti in prevalenza pane o formaggio si consiglia l'applicazione della teflonatura (optional 97).

ATTENZIONE
Non si possono affettare:
- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

Funzionamento Automatico
Ruotare l'impugnatura sgancio carrello in senso antiorario di 180°. In funzionamento Automatico è possibile variare la lunghezza della corsa di taglio, ottimizzandola alle dimensioni del prodotto da affettare. Per allungare o accorciare la corsa del piatto portamerce, ruotare l'impugnatura regolazione piatto portamerce rispettivamente in senso orario o antiorario. Premendo il pulsante di arresto del piatto portamerce, qualunque sia la corsa di taglio impostata, il piatto portamerce si ferma sempre in posizione di carico del prodotto (lato operatore).

La macchina ha due motori indipendenti: uno per la lama, l'altro per il piatto portamerce che permette una migliore regolazione della corsa. Tenendo separate le due funzioni si ha un taglio più costante e preciso.

Funzionamento Manuale
Ruotare l'impugnatura sgancio piatto portamerce in senso orario di 180°.



Slicer functioning and use

The following products can be sliced:sausages, ham, cheese, bread. If large quantities of bread or cheese are usually cut it is advisable to mount a teflon coating (optional accessory 97).

WARNING
The following cannot be sliced:
- not-eatable products
- foodstuffs with bones
- frozen products

Automatic functioning
Rotate the carriage release handle in a counterclockwise direction by 180°.

With the automatic functioning it is possible to change the cut stroke length to adapt it to the dimensions of the product to be cut.

Rotate the product holder stroke adjustment knob respectively in a clockwise or counterclockwise direction to lengthen or shorten the product holder stroke.

Irrespective of the selected stroke, the product holder always stops in product load position (operator's side) by pressing the product holder stop pushbutton.

The machine is supplied with two self-contained motors: one for the blade and another for the product holder to better adjust its stroke. By separating the two functions a more precise cut can be obtained.

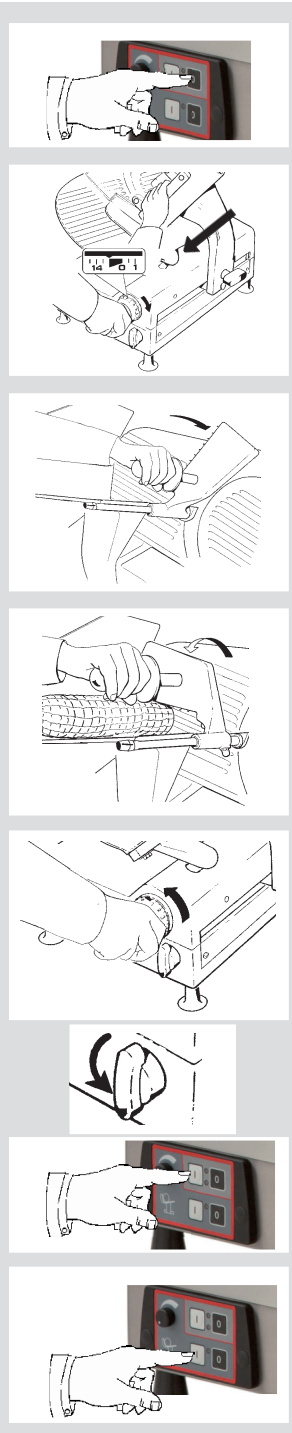
Manual functioning
Rotate the product holder release handle in a clockwise direction by 180°.

Caricamento prodotto da affettare

- 1 Controllare che l'affettatrice sia spenta e che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero.
- 2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore.
- 3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta.
- 4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e del piano spessimetro.
- 5 Appoggiare il dispositivo ultima fetta sul prodotto da affettare, lontano dal piano spessimetro. Il prodotto, per gravità, viene spinto in direzione del piano spessimetro, facilitando il taglio.
- 6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata.

Funzionamento automatico

- 7 Ruotare in senso antiorario di 180° l'impugnatura sgancio carrello
- 8 Premere il pulsante avviamento lama
- 9 Premere il pulsante avviamento piatto portamerce



How to load the product to be cut

- 1 Check that the slicer is off and position the slice thickness control to zero.
- 2 Push the product holder towards the operator.
- 3 Lift and rotate the last slice device: the pusher could fall down.
- 4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate
- 5 Position the last slice device on the product to be cut far from the slice thickness plate. The product is fed to the slice thickness plate by gravity making the cut easier.
- 6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired.

Automatic functioning

- 7 Rotate the carriage release handle in a counterclockwise direction by 180°
- 8 Press pushbutton start blade
- 9 Press pushbutton start the product holder

- 10 Per selezionare la corsa del carrello più idonea alle misure del prodotto da affettare, ruotare l'impugnatura di regolazione corsa carrello in senso orario per allungare e in senso opposto per accorciare.

PERICOLO

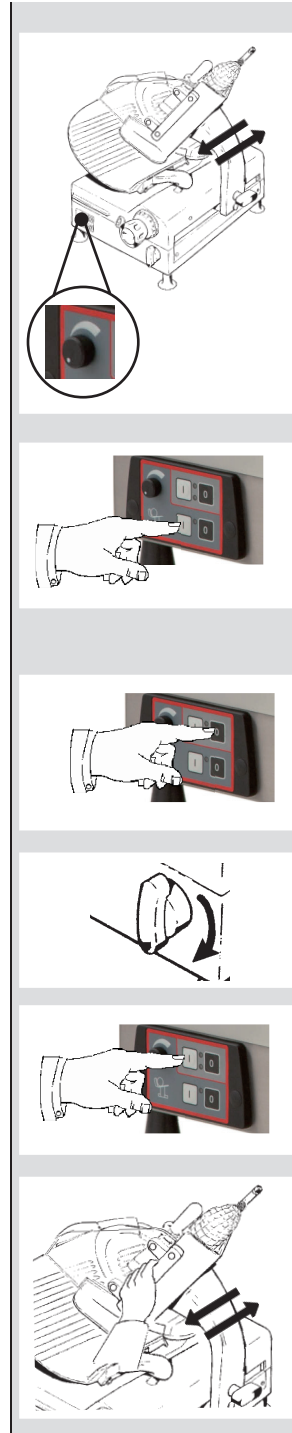
Quando la macchina è in funzione non avvicinare le mani al carrello o al piatto portamerce

Terminata l'operazione di taglio, premere il pulsante arresto piatto portamerce, la lama rimane in funzione mentre il piatto portamerce si ferma a fondo corsa lato operatore, pronto per un nuovo ciclo di taglio.

Se si preme il pulsante arresto lama, il piatto portamerce si ferma nella posizione in cui si trova.

Funzionamento manuale

- 1 Ruotare in senso orario di 180° l'impugnatura sgancio carrello.
- 2 Premere il pulsante avviamento lama.
- 3 Con velocità costante e proporzionata alle caratteristiche del prodotto da affettare, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.



- 10 To select the most suitable carriage stroke according to the dimensions of the product to be cut, rotate the carriage stroke adjustment knob respectively in a clockwise or counterclockwise direction to lengthen or shorten the stroke.

DANGER

Do not touch the carriage or the product holder when the machine is working.

After completing the cutting operation, press pushbutton stop the product holder.

The blade remains in operation whereas the product holder is fed to the stroke end where it stops towards the operator ready to start a new cutting cycle.

By pressing pushbutton stop the blade, the product holder stops in its working position.

Manual functioning

- 1 Rotate the carriage release handle in a clockwise direction by 180°
- 2 Press pushbutton to start the blade
- 3 With constant speed, according to the product to be sliced features, you can push the product holder tray to its end stroke in blade direction. You can then return in the operator position and repeat this operation.