

08/2013

Mod: 275/TE

Production code: TOP 275



Diamond
catering equipment

INDICE DEL CONTENUTO

	Pag.
1 INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 Precauzioni generali	3
1.2 Sicurezze meccaniche	3
1.3 Sicurezze elettriche	3
2 CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 Tabella dati tecnici	4
2.2 Stato di fornitura e smaltimenti imballaggi	4
3 INSTALLAZIONE	
3.1 Collocazione della macchina	5
3.2 Allacciamento elettrico	5
3.3 Misure di sicurezza ed addestramento utente	5
4 USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 Comandi affettatrice	5
4.2 Posizionamento della merce sul piatto e taglio	5
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 Generalità e prodotti da usare per la pulizia	6
5.2 Rimozione del carrello portamerce	6
5.3 Rimozione del coprilama	6
5.4 Pulizia lama - anello proteggi lama - parafetta	6
5.5 Sostituzione del cavo di alimentazione	6
6 AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE	
6.1 Affilatura	7
6.2 Lubrificazione del pressamerce	7
6.3 Prolungata interruzione d'uso della macchina	7
7 ALLEGATI	
Figure	32-33-34-35
Schema elettrico	35

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- L' affettatrice deve essere utilizzata da personale addestrato che deve conoscere le norme per l' uso e di sicurezza contenute nel manuale
- Nel caso di avvicendamento del personale, provvedere all' addestramento
- Anche se la macchina e' munita di vari sistemi di sicurezza e' necessario evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- E' importante prima di iniziare la pulizia e qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica mediante cavo e spina oppure agendo sull'interruttore generale I-0 inserito sull'alimentazione.
- Controllare periodicamente lo stato dei cavi e delle parti elettriche
- Non usare l'affettatrice con prodotti surgelati oppure pesci o con carni con osso e prodotti non alimentari.
- Se la lama dopo varie affilature e' diminuita piu' di **6 mm**. rivolgetevi all'assistenza per la sostituzione.
- Non effettuare personalmente riparazioni, ma rivolgersi a personale specializzato.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

Le affettatrici di nostra costruzione descritte in questo manuale rispondano, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi di natura meccanica, ai requisiti essenziali di sicurezza prescritti dalla direttiva macchine 2006/42/CEE per la conformità igenica alla direttiva 1935/2004/CEE.

le sicurezze sono ottenute con:

- Applicazione di anello fisso copri lama
- Dispositivo di blocco vela in posizione spessore zero per sgancio carrello
- Varie protezioni sul piatto portamerce

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

Le affettatrici elettriche sono costruite conformemente ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CEE. Tutte le prove sono state eseguite con la Norma EN 60335-2-64.

- Tutte le affettatrici della serie TOP sono dotate di un interruttore di sicurezza Start-Stop che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di temporanea interruzione dell'alimentazione.
- Il motore e' protetto da dispositivo termico.
- Le macchine sono costruite in modo da impedire l'accesso delle mani alle parti elettriche.

Dato il perfetto isolamento di tutte le parti elettriche e l'ottima resistenza di tutti i materiali impiegati, le macchine da noi prodotte possono essere tranquillamente installate e lavorare in ambienti umidi.

ATTENZIONE: durante la pulizia la macchina non deve mai essere spruzzata acqua con getti in pressione, ma utilizzando un panno umido.

ATTENZIONE : In conformita' al punto 1.7.2 "avvertenze in merito ai rischi residui" delle direttive 2006/42/CEE, si segnala che le protezioni applicate non eliminano totalmente il rischio di taglio pur riducendo sia la possibilita' che l'entita' del danno .Le protezioni e le sicurezze sono realizzate in stretta conformita' alla normativa.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

La serie affettatrice TOP e' stata realizzata con queste caratteristiche:

- Trasmissione tramite motoriduttore ad ingranaggi
- Carrello portamerce scorrevole su cuscinetti in acciaio inossidabile (brevettato)
- Lama speciale in acciaio temperato e cromato (con scarichi brevettati)
- Affilatoio separato applicabile.
- Ampio piano di appoggio
- Sicurezza nell'uso pulizia e manutenzione
- massima igiene , garantita da una progettazione e realizzazione di tutti i particolari senza spigoli con componenti in acciaio inossidabile e lega di alluminio anodizzato.

2.1 TABELLA DATI TECNICI PESI E MISURE

	TOP	220	250	275	300
DIMENSIONI INGOMBRO MASSIMO	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
PESO NETTO	kg.	11,8	13,2	14,3	20
POTENZA	Watt.	140	155	200	320
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
N°GIRI LAMA	Giri/min.	250	250	250	250
DIAMETRO LAMA	Ø mm.	220	250	275	300
TAGLIO UTILE	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
RUMOROSITA'	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

ATTENZIONE : Le caratteristiche elettriche di ogni apparecchio sono indicate sulla targhetta dati motore. Prima dell' istallazione vedere allacciamento elettrico. Fig.1

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Tutte le affettatrici sono imballate in una robusta scatola di cartone con interni sagomati per garantire la perfetta integrita' della macchina durante il trasporto e vengono forniti con:

- Dichiarazione conformita' cee
- Istruzioni per l' uso e manutenzione

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE - SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L' allacciamento, la messa in funzione degli apparecchi deve essere effettuata da personale idoneo.

ATTENZIONE ! L'impianto ed il locale dove deve essere posizionato l'apparecchio deve rispondere alle norme prevenzione infortuni D.L. 626 ed alle norme elettriche CEI 64.8

La ditta costruttrice declina ogni responsabilita' per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme.

Posizionare l'apparecchio su un piano di appoggio sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile possibilmente lontano da fonti di calore e da rubinetti di acqua ad un'altezza di circa 80 cm. vicino alla presa di alimentazione

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio e' munito di cavo elettrico da collegare ad un interruttore generale provvisto di magnetotermico (interruttore generale 0-I onnipolare con distanza fra i contatti $d \geq 3\text{mm.}$) che preserva l'operatore da eventuali contatti accidentali o dovuti a manomissione.

E' obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo la normativa vigente (CEI 64.8)

La societa' costruttrice declina ogni responsabilita' per eventuali danni diretti o indiretti nel caso non fossero state rispettate tali norme.

Tutte le affettatrici serie gravita' TOP sono costruite in versione con funzionamento **monofase V. 230/1/50 Hz** in caso di utilizzo di tensioni differenti vi preghiamo di interpellare la casa costruttrice oppure il rivenditore autorizzato.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

Il personale specializzato che esegue l'installazione ed il collegamento elettrico, e' tenuto ad addestrare adeguatamente l'utente per il corretto funzionamento della macchina.

Questi dovra' essere messo anche al corrente delle eventuali misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovra' essergli rilasciato il presente manuale d'istruzione.

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI AFFETTATRICE

I comandi di funzionamento sono visibili ponendo la macchina di fronte all' operatore come da Fig.3-4

1. Interruttore start-stop (riarmo)
2. Spia bianca luminosa di funzionamento
3. Manopola regolazione spessore fette
4. Pomolo blocco vela - sblocco carrello portamerce

4.2 POSIZIONAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

1. La merce deve essere posizionata sul piatto quando la manopola regolazione spessore e' regolata sullo zero e con il motore spento per evitare di danneggiare la lama con eventuali urti.
2. La merce posizionata sul carrello deve essere bloccata con il pressamerce. Fig.5
3. Appoggiare la mano sul pressamerce ed iniziare il movimento di taglio.
4. Quando il materiale sara' quasi tutto affettato, utilizzate la parte anteriore del pressamerce per mantenere il pezzo contro la lama. Fig.6
5. Alla fine del taglio, spegnere il motore e chiudere lo spessore fetta sulla posizione zero; togliere il pezzo dal piatto.

ATTENZIONE : Il senso di rotazione della lama deve essere **ANTIORARIO** Fig.2

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

Prima di ogni manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito e la spina di alimentazione scollegata dalla rete.

Una accurata pulizia quotidiana dell'apparecchio e' necessaria per un corretto funzionamento e per mantenere integra la macchina nel tempo.

Malgrado le varie sicurezze e' necessario prestare molta attenzione ed evitare pericoli di taglio derivanti dalla manipolazione della lama.

La macchina puo' essere pulita con normali detersivi neutri non contenenti soda oppure con alcool.

Non e' possibile il lavaggio delle parti staccabili in lavastoviglie perche' si danneggerebbe l' anodizzazione.

5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE (USO DISPOSITIVO DI SGANCIO)

1. Posizionare la manopola regolazione spessore fette sulla posizione "0".
2. Posizionare il carrello davanti alla lama come indicato nella figura Fig.8
3. Ruotare il pomolo dispositivo blocco vela sblocco carrello in senso antiorario fino al rientro completo dei due perni di sicurezza Fig.9
4. Estrarre il carrello dalla guida di scorrimento come indicato in Fig.10

Il carrello puo' essere lavato sotto getto d'acqua. Ripetere tutte le operazioni in senso inverso per rimontare il carrello

5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA

1. Svitare il pomolo posizionato dalla parte opposta della lama in senso antiorario
2. Spingere il pomolo verso la lama in modo da sganciare il coprilama dalla sede. Fig.11
3. Togliere il coprilama dall' affettatrice. Fig.12

Il coprilama puo' essere lavato sotto getto acqua.

5.4 PULIZIA LAMA - ANELLO PROTEGGI LAMA - PARAFETTA

La pulizia della lama e' una operazione da effettuarsi con la massima attenzione in quanto esiste un pericolo di taglio

Si puo' effettuare utilizzando un panno umido con eventualmente del detersivo per sgrassare bene la parte. E' importante un buon risciacquo (non con getto d'acqua) sempre utilizzando un panno umido ed una buona asciugatura.

E' molto importante che i prodotti utilizzati possano garantire la massima igiene ed assoluta non tossicita'.

E' necessario che il filo della lama e l'interno dell'anello siano ben puliti.

1. Far passare un panno umido oppure del panno carta nella zona fra la lama e l'anello Fig.13
2. Strofinare ruotando manualmente la lama. per tutta la circonferenza Fig.14
3. Quando opportuno allentare le due viti per sfilare il parafetta Fig.15

Per rimontare la macchina e' necessario ripetere tutte le operazioni di smontaggio in ordine inverso.

5.5 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per la sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ad un centro assistenza.

6) AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE

6.1 AFFILATURA

L'affilatura e' un'operazione molto importante nell'utilizzo dell'affettatrice.

Si deve effettuare ogni volta che il taglio non risulta netto e la fetta tende ad essere trascinata dalla lama. La periodicità di questa operazione dipende dall'uso e dal tipo di prodotti che vengono affettati.

Prima di procedere all'affilatura e' necessario una buona pulizia di tutta la macchina ed una buona sgrassatura della lama.

6.1.1 AFFILATURA CON AFFILATOIO DA APPLICARE (TOP 220-250-275)

1. Inserire la spina di corrente
2. Azionare la manopola numerata ed impostare lo spessore massimo 15 mm. Applicare l'affilatoio nel foro sul piatto ed avvitare il pomolo per fissarlo come in Fig.16
3. Premere il pulsante "A" ed avvicinare lo smeriglio fino a farlo sormontare alla lama, poi rilasciare il pulsante. Fig.17
4. Accendere la macchina.
5. Tenendo in posizione il piatto assicurarsi che lo smeriglio "A" giri insieme alla lama per 5-10 secondi per effettuare la smerigliatura. Fig.17
6. Premere il pulsante dello smeriglio "B" e far ruotare entrambi gli smerigli insieme alla lama per qualche secondo in modo da togliere l'eventuale bava. Fig.18
7. Lasciare il pulsante "B" ed allontanare il piatto e l'affilatoio dalla lama. Spegnerla macchina. Togliere l'affilatoio dal carrello.

6.1.2 AFFILATURA CON AFFILATOIO FISSO (TOP 300)

1. Inserire la spina di corrente
2. Svitare il pomolo "E" a fianco dell'affilatoio. Fig.19
3. Sollevare l'affilatoio e ruotatelo di 180° in modo che la lama stia fra i due smerigli. Fig.20-21
4. Riavvitare il pomolo in modo che l'affilatoio sia bel fissato in posizione corretta per iniziare l'affilatura.
5. Premere il pulsante "A" per 5-10 secondi per effettuare la smerigliatura. Fig.22
6. Premere il pulsante "B" per qualche secondo per togliere l'eventuale bava. Fig.22
7. Spegnerla macchina e riportare l'affilatoio in posizione iniziale.

ATTENZIONE: Lo smeriglio "A" esegue l'affilatura, lo smeriglio "B" toglie unicamente la bava sul filo di taglio. Durante l'operazione di affilatura e' necessario mantenere il disegno originale dell'unghia della lama. Quando la distanza fra l'anello e la lama supera i 6 mm e' necessario sostituire la lama

6.2 LUBRIFICAZIONE DEL PRESSAMERCE

E' importante lubrificare le parti scorrevoli del pressamerce con **olio di vaselina bianco dopo ogni lavaggio**

Non utilizzare mai olio di semi o di oliva si rischia di compromettere tutto il funzionamento del carrello dell'affettatrice. Fig.7

6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA.

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio è necessario disinserire l'interruttore generale a muro ed effettuare una pulizia completa di tutta la macchina ed i vari accessori.

E' consigliabile proteggere tutte le parti della macchina con olio di vaselina bianco oppure con prodotti idonei in commercio. è consigliabile poi proteggere la macchina da polvere con telo di nylon o altro materiale.

INDEX

	Page
1 INFORMATION ON SAFETIES	9
1.1 General precautions	9
1.2 Mechanical safeties	9
1.3 Elettrical safeties	9
2 TECHNICAL FEATURES	10
2.1 Table of weights and measures - noise	10
2.2 Supply conditions and disposal of packings	10
3 INSTALLATION	10
3.1 Setting the machine	10
3.2 Electric connections	11
3.3 Safety measures and training the final user	11
4 USE OF THE EQUIPMENT	11
4.1 Controls	11
4.2 Setting the goods on the slicer saddle	11
5 CLEANING AND MAINTENANCE	12
5.1 Generalities and products for cleaning	12
5.2 Removing the food – saddle	12
5.3 Removing the blade cover	12
5.4 Cleaning the blade, ring and stop slices	12
5.5 Power cord change	12
6 SHARPENING AND LUBRIFICATION	13
6.1 Sharpener	13
6.2 Lubrication	13
6.3 Machine idle for a long time	13
7 ENCLOSURES	
Figure	32-33-34-35
Elettric diagram	35

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- The slicer must be managed by skilled personnel, familiar with the instructions for use and safety contained in this manual.
- In the case of rotation of the personnel, vocational training is necessary.
- Even if the machine comes with several safety systems, avoid setting the hands near the blade and moving parts.
- Before the cleaning and maintenance operations, check to make sure the machine is disconnected from the mains.
- Periodically check cable and electric elements conditions.
- Never use the slicer for cutting freezed food, meat and fish with bones, or for non-food products.
- Whenever the blade diameter is reduced of more than 6 mm., apply to the assistance service for replacement.
- Never carry out repairing operations personally, but apply always to skilled personnel.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

The slicers we produce and which are described in this manual meet, as far as safeties are concerned, the prescriptions on the risks of mechanical type issued by E.E.C. as : 2006/42/CEE. for the sanitary regulations they comply with the rule 1935/2004/CEE.

All securities are obtained with:

- Fixed ring around the blade
- Releasing device for the removal of the saddle
- Different protections on the saddle

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

The safeties against electrical risks comply with the rule 2006/95/CEE and regulations cenelec EN 60335-2-64.

- All our slicers type **TOP** include a security switch for restarting the machine whenever a fortuitous lack of current occurs .
- The motor includes a thermal overload protection.
- All top slicers have all electric parts protected by hand contact.

Due to the perfect insulation of all the electric elements and the remarkable resistance of all the materials used, our machines can be installed to work inside moist premises.

ATTENTION: do not use water to clean the slicer, only a humid cloth.

WARNING: In conformity with point 1.7.2. "instructions on further risks" contained in the regulation 2006/42/CEE, these protections and safeties strictly comply with these regulations. We point out however that the above mentioned protections, even if they sensibly reduce both the possibility and extent of the damage, do not eliminate fully the risk of cutting.

2) TECHNICAL FEATURES

Technical features of the series of slicers "TOP":

- Gear motor transmission
- Patented slicer saddle sliding on stainless steel ball bearings
- Steel chromed blade (with patented grooves)
- Device for sharpening
- Wide surface for preparation
- Security in the use, cleaning and maintenance
- Maximun hygiene, with a project and realisation of all parts without edges in stainless steel and aluminium with anodic oxidation.

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

TOP		220	250	275	300
MAX OVERALL DIMENSIONS	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
NET WEIGTS	kg.	11,8	13,2	14,3	20
POWER	Watt.	140	155	200	320
ELECTRIC CONNECTION	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
BLADE Rpm.	Giri/min.	250	250	250	250
Ø BLADE	Ø mm.	220	250	275	300
USEFUL CUT	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
NOISE	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

WARNING: The electrical features of each equipment are printed on the motor data plate. A check of the electric connection is necessary before installing the equipment. Fig.1

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

All the slicers are packed in a sturdy cardboard box with internal shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport. each equipment include:

- Declaration of conformity E.E.C.
- Instructions for use and maintenance

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

The machine connection and the setting at work must be made by skilled personnel.

WARNING: Both the system and location where the equipment has to be set must comply with the regulations for the accident prevention and electrical regulations "CEI" in force.

The manufacturer declines any and all responsibility for direct or indirect damages which may ensue for non-compliance with the above mentioned regulations.

Set the equipment on a wide, levelled, dry and fixed face, far from heat sources and water sprays, and with 80 cm. ground clearance.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

The equipment is supplied with an electric cable to be connected to a magneto-thermic main switch which stops the machine when the operator comes in fortuitous contacts.

It is imperative that the equipment is well grounded according to the regulations in force

The manufacturer declines any and all responsibility for direct and indirect damages which may ensue for non-compliance with the regulations in force.

All the slicers of the series "gravity top" are manufactured **single-phase V.230/1/50 Hz**. Whenever the voltage differs from the above mentioned one, please apply to the manufacturer, or the authorized distributor.

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

The skilled personnel in charge of the installation and electric connections is responsible of the training of the final user, which must also be informed on the safety measures to comply with.

This instruction manual comes with each equipment.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS FOR SLICERS

The controls are set on the right side of the base when the machine is placed in front of the operator. Fig.3-4

1. Start-Stop switch with relais
2. White pilot light
3. Knob for adjusting slice thickness
4. Knob for the releasing device.

4.2 SETTING THE FOOD ON THE SLICER SADDLE

1. Set the food on the saddle when the thickness adjusting knobis set to zero and with motor off to avoid damaging the equipment.
2. Set the food on the saddle and block it with the food-press. Fig.5
3. Set a hand on the food-press and start the cutting.
4. When the food is fully sliced use the front part of the food-press to keep the food against the blade. Fig.6
5. When the cutting is over, put off the motor and stop the slice thickness on zero position, then remove the food from the saddle.

ATTENTION: The blade rotation must be **COUNTER CLOCKWISE** Fig.2

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, check to make sure that the mains switch be off and the supply plug disconnected from the mains.

Accurately clean the equipment every day for a correct operation and life of the equipment.

Despite the several safeties, take great care to avoid cutting risks when using the blade.

Clean the equipment with the usual neutral detergents which must not contain soda or alcohol.

When cleaning removed elements, do not use a dish washer for not damaging anodized parts.

5.2 REMOVAL OF THE FOOD SADDLE WITH RELEASING DEVICE).

1. Set the knob on "0" position for slice thickness adjustment
2. Set the saddle opposite to the blade as shown in figure fig.8
3. Turn the knob of the unblocking device fig.9
4. Loosen the knob fixing the saddle and remove the saddle.fig.10

Clean the saddle with a water jet. Reverse these operations for reassembling the saddle.

5.3 REMOVAL OF THE BLADE-COVER

1. Loosen the knob opposite to the blade
2. Push the knob towards the blade and release the blade cover from its housing. Fig.11
3. Remove the blade-cover from the slicer. Fig.12

Clean the blade-cover with a water jet.

5.4 CLEANING THE BLADE AND RING – STOP SLICES

Cleaning the blade and ring is a dangerous operation, hence, take great care to prevent any possibility of cutting.

For their cleaning never use a water jet, but use a damp cloth and detergents, then rinse and dry with a cloth.

For the cleaning, use non-toxic products which guarantee the perfect hygiene.

Clean carefully the blade edge and the inside of the ring.

1. Use a damp cloth to clean the opening between the blade and ring. fig.13
2. Rotate manually the blade and clean using the damp cloth. fig.14
3. If necessary turn off the two screw to take off the stop slices for the cleaning of the part and the bottom of the blade. fig.15

For the machine reassembly, reverse all the above mentioned operations.

5.5 POWER CORD CHANGE

For the power cord change it is necessary to apply to technical assistance.

6) SHARPENING AND LUBRICATION

6.1 SHARPENING

This is a very important operation to carry out every time the cutting is not clean, or when the blade drags the slice.

The use and the type of products that have been sliced determine the periodicity of this operation.

1. Plug the machine
2. Open with the handle the maximum slice size (15 mm.)
3. Lift the sharpener on the carriage in the correct position. fig.16

6.1.1 SHARPENING (FOR MOD TOP 220-250-275 WITH SHARPENER AS DEVICE)

Before sharpening the blade, clean the machine and degrease the blade accurately.

1. Plug the machine
2. Open with the handle the maximum slice size (15mm)
3. Lift the sharpener on the carriage. (Fig.16)
4. Put the sharpener to take the blade between the two grinding wheels.
5. Keep button "A" pressed for 5/10 seconds to sharpen. (Fig.17)
6. Keep button "B" pressed for a few seconds to deburr. (Fig.18)
7. Stop the machine and return the sharpener in its initial position.

6.1.2 SHARPENING WITH MOD TOP 300 (WITH FIXED SHARPENER)

Before sharpening the blade, clean the machine and degrease the blade accurately.

1. Plug the machine
2. Lift the sharpener and turn it by 180° to take the blade between the two grinding wheels. (Fig.19)
3. Keep button "A" pressed for 5/10 seconds to sharpen.
4. Keep button "B" pressed for a few seconds to deburr.
5. Stop the machine and return the sharpener in its initial position. (Fig.20-21-22)

WARNING: use the button "A" to sharpen and the button "B" to deburr the cutting edge of the blade. During the sharpening process keep to the original drawing of the blade level. **Replace the blade when the clearance between the ring and blade exceeds 6mm**

6.2 LUBRICATION

Periodically lubricate the sliding elements with white vaseline oil.

For not damaging the slicer, never use seed oil or olive-oil. lubricate all elements using the oilers as shown in fig.7

6.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

Should the machine be idle for a long time, disconnect the wall main switch and clean the machine and its accessories accurately.

Use white vaseline oil (or similar products) to protect all the machine elements. We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1 SICHERHEITSMASSNAHMEN	15
1.1 Allgemeine Vorsichtsmassregeln	15
1.2 Mechanische Sicherheiten	15
1.3 Elektrische Sicherheiten	15
2 TECHNISCHE MERKMALE	16
2.1 Gewichte-und Masse_Tabelle-Geraueschpegel	16
2.2 Lieferzustand und Beseitigung der Verpackung	16
3 AUFSTELLUNG	16
3.1 Aufstellung der Maschine	16
3.2 Elektrischer Anschluss	17
3.3 Sicherheitsmassnahmen und Anwerderausbildung	17
4 ANWENDUNG DES GERAETES	
4.1 Befehle	17
4.2 Positionierung des Schnittguts	17
5 REINIGUNG UND WARTUNG	18
5.1 Allgemeines und Produkte fuer die Reinigung zu verwenden	18
5.2 Entfernung des Schnittgut-Gleitwagens	18
5.3 Entfernung des Messerschutzes	18
5.4 Reinigung der Klinge-des Ringes – des Sperre-Schnitt	18
5.5 Auswechselung des kabels	18
6 SCHLEIFEN UND SCHMIEREN	19
6.1 Schleifen	19
6.2 Schmierung	19
6.3 Langere Unterbrechung der Maschinenbenutzung	19
7 ANLAGEN	
Bilder	32-33-34-35
Elektrische Schaltplan	35

WIR KÖNNEN DESIGN UND TECHNISCHE ANGABEN OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERN.

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN

- die Aufschnittmaschine muss von ausgebildetem Personal benutzt werden, das die in den Bedienungsanleitungen enthaltenen Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften beherrschen muss.
- bei Personalabwechslung für die Ausbildung sorgen.
- auch wenn die Maschine mit verschiedenen Sicherheitssystemen versehen ist, ist unbedingt zu vermeiden, die Hände der Klinge oder den in Bewegung befindlichen teilen zu nähern.
- vor Beginn der Reinigung oder jeglicher Wartungsarten, ist die Maschine vom elektrischen Versorgungsnetz abzutrennen bei dem Kabel + dem Stecker oder bei dem Hauptschalter I-0 auf dem Speiser
- in zeitabständen die Beschaffenheit der Kabel und der elektrische Teilen ueberprüfen
- die Aufschnittmaschine nicht fuer Tiefgefrorenes oder fuer Fleisch und Fisch mit Knochen oder Produkte, die keine Lebensmittel sind, verwenden
- falls die Klinge nach mehrmaligen Schleifen um mehr als 10 mm verringert ist, wenden Sie sich bitte zur Auswechslung an den technischen Kundendienst
- niemals selbst Reparaturen vornehmen, sondern sich an Fachpersonal wenden.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN

Die von uns hergestellten, in diesem handbuch beschriebenen Aufschnittmaschinen entsprechen, was die Sicherheiten bezüglich gefahren mechanischer Natur betrifft, den Ewg-Vorschriften 2006/42/CEE und in Bezug auf die hygienischen Normen den Ewg-Vorschriften 1935/2004/CEE.

Die Sicherheiten wurden erreicht durch:

- Anbringung eines festen Klingenschutzringes
- optionale Auslösevorrichtung für Warenauflageteller (wenn der Schnittstärken-Einstellknopf auf Stärke 0 steht)
- verschiedene Schutzvorrichtungen auf Warenauflageteller

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

Die elektrische Aufschnittmaschinen wurden gemaess die Sicherheitsrichtlinie entsprechend den CENELEC – VORSCHRIFTEN 2006/95/CEE EN 60335-2-64 hergestellten

- Fuer die Aufschnittmaschinen serie TOP im Steuerungskreis in Niederspannung ist ein Relais vorgesehen, das das absichtliche Wiedereinschalten (Wiederaufladen) des Geräts bei zufälligem Stromausfall bewirkt.
- Auf dem Motor ist eine Schutzvorrichtung vorgesehen
- Die Maschinen werden hergestellt, um die Behrueerung der Haende bei elektrische Teilen zu verhindern

Aufgrund der perfekten Isolierung aller elektrischen Teile und der optimalen Widerstandskraft aller verwendeten Materialien, können die von uns hergestellten Maschinen ohne Bedenken auch in feuchten Umgebungen aufgestellt werden und arbeiten.

Achtung waschen nicht mit Wasserstrahl nur mit feuchtem Tuch

ACHTUNG in Bezug auf den Punkt 1.7.2 "Hinweise bezüglich Uebriger-Gefahren" der EWG-Vorschriften 2006/42/CEE wird darauf hingewiesen, dass die angewendeten Schutze nicht vollkommen das Schneidrisiko beseitigen, obwohl die Möglichkeit sowie der Schadensumfang verringert wird. Die Schutze und Sicherheiten wurden in strenger Uebereinstimmung mit der Vorschrift realisiert.

2) TECHNISCHE MERKMALE

Die Aufschnittmaschinen-serie TOP wurden mit diesen Merkmalen erschaffen:

- Antrieb bei Reduktionsgetriebe
- Die Schlitten laeuft auf Lagern aus rostfreiem Stahl
- besondere Messer aus gehaehrtetem –und- verchromtem Stahl (mit patentierten Rillen)
- Vorrichtungsschleifsapparat einzusetzen
- breite Austellflaeche
- Verwendung- Reinigung und-Wartung Sicherheit
- höchste Hygiene, garantiert durch einen Sonderentwurf und Erstellung aller Teile ohne Kanten zur leichten Reinigung, aus inox-Stahl und eloxierter Aluminiumlegierung.

2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

TOP		220	250	275	300
MAX AUSSEN SCHNITT MASSE	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
NETTO GEWICHT	kg.	11,8	13,2	14,3	20
LEISTUNG WATT	Watt.	140	155	200	320
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
DREHZAHL DER SCHEIBE	Giri/min.	250	250	250	250
Ø SCHEIBE	Ø mm.	220	250	275	300
NUTZ – SCHNITT	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
GERÄUSCHPEGEL	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

ACHTUNG die elektrischen Merkmale jedes Gerätes sind auf dem Motordatenschild angezeigt - vor der Aufstellung siehe **elektrischer Anschluss**. (siehe Ab.1)

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

Alle Aufschnittmaschinen sind in einer starken Kartonschachtel mit geformtem Innenraum verpackt, um die vollständige Unversehrtheit der Maschine während des Transportes zu gewährleisten und werden mit:

- EWG-UEbereinstimmungs-erklärungen
- Anwendungs- und Wartungs-Anweisungen geliefert.

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON - SCHAUM - VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MIT DEM STÄDTISCHEN FESTMÜLL VERGLEICHBAR UND KÖNNEN OHNE SCHWIERIGKEIT BESEITIGT WERDEN. FALLS DIE MASCHINE IN LÄNDERN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE, IN DENEN BESONDERE VORSCHRIFTEN BESTEHEN, SIND DIE VERPACKUNGEN ENTSPRECHEND DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ZU BESEITIGEN.

DURCH VERWENDUNG DES WEEE-SYMBOLS WEISEN WIR DARAUF HIN, DASS DIESES PRODUKT NICHT ALS NORMALER HAUSHALTSMUELL BEHANDELT WERDEN DARF. SIE TRAGEN ZUM SCHUTZE DER UMWELT BEI, INDEM SIE DIESES PRODUKT KORREKT ENTSORGEN. GENAUERE INFORMATIONEN ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS ERHALTEN SIE VON IHRER STADTVERWALTUNG, VON IHREM MUELLABFUHRUNTERNEHMEN ODER IM LADEN, IN DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN.



3) AUFSTELLUNG

3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Der Anschluss, die Inbetriebnahme der Geräte muss von befähigtem Personal erfolgen.

ACHTUNG ! Die Anlage und der Ort, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss den Unfallverhütungs- und elektrischen CEI-Vorschriften entsprechen.

Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden ab, wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden sollten.

Das Gerät auf eine ausreichend breite, gut nivellierte, trockene und stabile Aufstellfläche, möglichst weit von Wärmequellen und Wasserhähnen, in einer Höhe von ca. 80 cm positionieren und neben der Steckdose.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit Kabel zum Anschluss an einen Hauptschalter, der mit einem Thermomagnet versehen ist, ausgestattet, der den Bediener vor eventuellen zufälligen Kontakten oder jene, die durch Beschädigungen verursacht wurden, schützt.

Es ist pflicht, einen ordnungsgemässen Erdanschluss gemäss der gültigen Vorschrift herzustellen.

Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden ab, falls diese Vorschriften nicht beachtet werden sollten.

Alle Aufschnittmaschinen der gravitätsserie TOP wurden in der Bestribsweise v.230/1/50 Hz einphasig hergestellt.

Im Falle der Notwendigkeit des Spannungswechsels bitten wir Sie, die Herstellerfirma oder den genehmigten Händler zu Rate zu ziehen.

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

Das Fachpersonal, welches die Aufstellung und den elektrischen Anschluss durchführt, ist gehalten, den Anwender für den richtigen Betrieb der Maschine sachgemäss auszubilden. Dieser sollte auch über die eventuell einzuhaltenden Sicherheitsmassnahmen in Kenntnis gesetzt werden und ausserdem sind ihm die vorliegenden Bedienungsanleitungen zu überlassen.

4) ANWENDUNG DES GERÄTES

4.1 BEFEHLE

Die Befehlstasten und die Betriebskontrolleuchte sind auf der rechten Seite des Untergestells gruppiert, wenn sich die Maschine vor dem Bediener befindet. (Ab.3-4)

1. start-und stop- Drucktaste
2. weisse Leuchetende
3. Einstellknopf des Schnittstärkenreglers
4. Sperre-segel Knopf- Gleitwagen-Freigabe

4.2 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS AUF DEM AUFSCHNITTMASCHINENTELLER FÜR DEN SCHNITT

1. Das Schnittgut muss auf den Teller gelegt werden, wenn der Schnittstärkenregler auf der Position null steht und der Motor ausgeschaltet ist, um zu verhindern, dass die Klinge durch eventuelle Stösse beschädigt wird.
2. Das auf dem Gleitwagen gelegte Schnittgut muss mit dem sSchnittgutandrücker blockiert sein. (Ab.5)
3. Die Hand auf den Schnittgutandrücker legen und mit der Schnittbewegung beginnen.
4. Falls das Schnittgut fast vollkommen geschnitten ist, benutzen Sie die Vorderseite des Andrückers um das Stück gegen die Klinge zu halten. (Ab.6)
5. Nach Beendigung des Schneidens den Motor abschalten und den Schnittstärkenregler auf die Position null stellen. das Schnittgut vom Teller nehmen.

ACHTUNG: die Drehrichtungsmesser muss **gegen den Uhrzeigersinn sein.** (Ab.2)

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

Vor jeder Wartung oder Reinigung sich vergewissern, dass der Hauptschalter ausgeschaltet und der Versorgungsstecker vom Versorgungsnetz getrennt ist.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes ist zum einwandfreien Betrieb erforderlich und hält die Maschine für lange Zeit betriebsfähig.

Trotz der verschiedenen Sicherheiten ist mit grosser Vorsicht vorzugehen und die Gefahr der Schnittverletzungen bei Handhabung der Klinge zu vermeiden.

Die Maschine kann mit normalen neutralen Reinigungsmitteln, die kein Soda enthalten, oder mit Alkohol gereinigt werden.

Eine Reinigung der abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine ist nicht möglich, da die eloxierung Beschädigt werden würde.

5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS (BENUETZUNG DER AUSLÖSERVORRICHTUNG)

1. Den Einstellknopf des Schnittstärkenreglers auf die Position 0 stellen.
2. Den Gleitwagen auf die, der Klinge entgegengesetzten Seite positionieren, wie in der Abbildung angegeben.(Ab.8)
3. Den Sperre-Segel –Gleitwagenausloeservorrichtung-Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dem voellsigem Wiedereintritt der zwei Sicherheitzapfen (Ab.9)
4. Den Gleitwagen von die Fuehrusngsbahn ziehen heraus (Ab.10)

Der Wagen kann unter einem Wasserstrahl gereinigt werden. Alle Vorgänge in der entgegengesetzten Reihenfolge zum Wiedereinbau des Gleitwagens wiederholen.

5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES

1. Den Drehknopf, der auf , der Klinge entgegengesetzten Seite montiert ist, gegen den Uhrzeigersinn ausschrauben.
2. Den Drehknopf in Richtung Klinge drücken, um den Klingenschutz aus seinem Sitz zu lösen. (Ab.11)
3. Den Klingenschutz von der Aufschnittmaschine abnehmen. (Ab.12)

Der Klingenschutz kann unter einem Wasserstrahl gereinigt werden.

5.4 REINIGUNG DER KLINGE – DES SPERRE-SCHNITTES UND DES KLINGENSCHUTZRINGES

Die Reinigung der Klinge ist ein Vorgang, der mit grösster Vorsicht zu erfolgen hat, da Schnittverletzungsgefahr besteht.

Man kann die Reinigung unter Benutzung eines feuchten Tuches und eventuell eines Reinigungsmittels, um die Klinge gut zu entfetten, durchführen. Von Wichtigkeit ist eine gute Spülung (nicht mit Wasserstrahl) sondern immer mit einem feuchten Tuch. Anschliessend gründlich abtrocknen.

Es ist von grosser Bedeutung, dass die angewendeten Produkte die höchste Hygiene und die absolute Nicht-toxizität garantieren können.

Es ist notwendig, dass die Klingenschneide und das Ringinnere gründlich gereinigt sind.

1. Ein feuchtes Tuch oder Reinigungspapier in den Raum zwischen der Klinge und dem Ring führen. (Ab.13)
2. Die Klinge manuell drehen und den ganzen Ring abreiben. (Ab.14)
3. Wenn noetig die zwei Schrauben spannen ab, um die Sperre-Schnitte auszuziehen. (Ab.15)

Zum Wiedereinbau der Maschine alle Vorgaenge in der entgegensezter Rheinfoolge zu wiederholen.

5.5 AUSWECHSELUNG DES KABELS

Um der auswechselung des kabels, wenden sich an einer kundendienststelle.

6) SCHLEIFEN UND SCHMIEREN

6.1 SCHLEIFEN

Das Schleifen ist ein sehr wichtiger Vorgang beim Einsatz der Maschine. Es muss jedesmal durchgeführt werden, wenn der Schnitt sich nicht als Glatt erweist oder, wenn die Klinge dazu neigt, die Schnitte nachzuziehen.

Der zeitabstand dieses Vorganges hängt von der Benutzung und der Art der zu schneidenden Produkte ab.

Vor dem Beginn des Schleifens ist eine gründliche Reinigung der vollständigen Maschine und ein sorgfältiges Entfetten der Klinge notwendig.

6.1.1 SCHLEIFEN (mod. TOP 220-250-275) SCHLEIFSTEIN AUFZULEGEN

1. STECKER AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN.
2. DEN DREHKNOPF DREHEN UND DIE GROSSTE DICKE -15MM AUFSTELLEN. DIE SCHLEIFVORRICHTUNG IM LOCH AUF DEM MASCHINENTELLER ANLEGEN UND DEN KNOPF ANSCHRAUBEN, UM ZU BEFESTIGEN (SEHEN ABBILDUNG)0 (Abb.16)
3. DIE DRUECKTASTE A DRUECKEN UND DEN SCHMIRGEL NAHERN BIS DIE KLINGE UEBERZUSCHREITEN, DANN DIE DRUECKTASTE LASSEN
4. DIE MASCHINE ANSTECKEN.
5. DEN TELLER NAHER BRINGEN UND DRUCKEN UM DEN SCHMIRGEL AN DER KLINGE IM NIEDRIGER TEIL DER SCHLEIFVORRICHTUNG FÜR 5-10 SEKUNDEN ANZUFASEN, UND MIT DER KLINGE ZUDREHEN. (Abb.17)
6. DIE DRÜCKTASTE B DRÜCKEN UND SIE BEIDE SCHMIRGEL FÜR EINIGE SEKUNDEN DREHEN LASSEN ZUR ENTFERNUNG EVENTUELLER GRATE. (Abb.18)
7. DIE DRÜCKTASTE FÜR GRAT LASSEN UND DIE SCHLEIFVORRICHTUNG UND DEN MASCHINENTELLER VOR KLINGE ENTFERNEN DIE MASCHINE AUSSCHALTEN.

6.1.2 SCHLEIFEN (TOP 300) SCHLEIFSTEIN FEST

1. STECKER AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN.
2. DEN KNOPF ZUR SEITE DER SCHLEIFVORRICHTUNG LOESEN.(Abb.19)
3. DIE SCHLEIFVORRICHTUNG ANHEBEN UND UM 180° IN DER ART DREHEN, DASS SICH DIE KLINGE ZWISCHEN DEN BEIDEN SCHMIRGELN BEFINDET. (Abb.20-21)
4. DEN KNOPF WIEDERSCHRAUBEN BIS DIE SCHLEIFVORRICHTUNG FEST IST UND FERTIG FUER DIE SCHLEIFUNG
5. DIE DRUCKTASTE "A" FÜR WENIGSTENS 5 - 10 SEKUNDEN ZUR SCHMIRGELNDURCHFÜHRUNG DRÜCKEN. (Abb.22)
6. DIE DRUCKTASTE "B" FÜR EINIGE SEKUNDEN ZUR ENTFERNUNG EVENTUELLER GRATE DRÜCKEN. (Abb.22)
7. DIEE MASCHINE AUSSCHALTEN UND DIE SCHLEIFVORRICHTUNG WIEDER IN ANFANGSPOSITION BRINGEN.

ACHTUNG: der Schmirgel "A" das Schleifen fuehrt aus, der Schmirgel "B" entfernt ausschliesslich die Gratbildung auf der Klingenscheide

Waehrend des Schleifvorgangs muss die Originalzeichnung der Klingengerbe bleibehalten werden.

Wenn der Abstand zwischen dem Ring und der Klinge 6 mm ueberschreitet, muss die Klinge ausgewechselt werden.

6.2 SCHMIERUNG

Es ist wichtig, die beweglichen Teile der Presseware in zeitabständen mit weissem Vaselineöl zu schmieren.

Niemals Samen- oder Olivenöl benutzen, da dadurch der einwandfreie Betrieb der Aufschnittmaschine beeinträchtigt wird.

Die teile, wie in der abbildung angegeben, durch die locher der dazu vorgesehenen oler schmieren.

6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

Soll die Maschine inaktiv bleiben, muss der Wandhauptschalter ausgeschaltet und eine vollständige Reinigung der Maschine sowie der verschiedenen Zubehöre durchgeführt werden. Es ist ratsam, alle Teile der Maschine mit weissem Vaselineöl zu schützen oder mit gleichwertigen auf dem Markt vorhandenen Produkten. Es ist weiterhin anzuraten, die Maschine mit einem Nylontuch oder anderem Material vor Staub zu schützen.

INDEX

	Page
1 INFORMATIONS SUR LES SECURITES	21
1.1 Précautions générales	21
1.2 Sécurités mécaniques	21
1.3 Sécurités électriques	21
2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	22
2.1 Tableau des poids et des mesures	22
2.2 Conditions de fourniture et élimination des emballages	22
3 INSTALLATION	22
3.1 Placement de la machine	22
3.2 Connexion électrique	23
3.3 Mesures de sécurité et formation de l'utilisateur	23
4 UTILISATION DE L'APPAREIL	23
4.1 Commandes	23
4.2 Placement de la marchandise sur le chariot du trancheur pour la coupe	23
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
5.1 Généralités et produits pour le nettoyage	24
5.2 Enlèvement du chariot porte-marchandise (dispositif de décrochage)	24
5.3 Enlèvement du cache-lame	24
5.4 Nettoyage de la lame et bague cache-lame – ferme tranches	24
5.5 Remplacement du câble d'alimentation	24
6 AFFUTAGE ET GRAISSAGE	25
6.1 Affûtage	25
6.2 Graissage	25
6.3 Arrêt de la machine pour un long temps	25
7 LISTE DE PIECES JOINTES	
Figure	32-33-34-35
Schéma électrique	35

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES POURRONT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1. PRECAUTIONS GENERALES

- Le trancheur doit être utilisé par du personnel qualifié et bien informé sur les règles de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel proposé à l'utilisation de la machine, veillez à ce qu'il soit formé.
- Le trancheur est d'origine doté de différents systèmes de sécurité, veuillez cependant de ne pas mettre les doigts sur le tranchant de la lame ou proche des éléments tournants.
- Avant toutes opérations mécaniques, s'assurer que la machine soit débranchée.
- Contrôlez périodiquement l'état des câbles et connexions électriques.
- Ne jamais utiliser le trancheur pour couper des produits non-alimentaires ou surgelés ou avec os.
- Du fait des affûtages successifs, si le diamètre de la lame est réduit de **6 mm**, adressez-vous à votre revendeur pour la remplacer.
- Toutes les interventions techniques doivent obligatoirement être réalisées par des personnes qualifiées.

1.2. SECURITES MECANQUES

Les trancheurs décrits dans ce manuel répondent, pour ce qui concerne les sécurités contre les risques mécaniques, aux normes 2006/42/CEE pour les normes d'hygiène à la norme 1935/2004/CEE.

Description des sécurités:

- Application d'une bague fixe cache-lame.
- Dispositif de décrochage du plat porte marchandise, lorsque la poignée de réglage tranche est fixée à une épaisseur = 0.
- Plusieurs protections sur le plat porte marchandise.

1.3. SECURITES ELECTRIQUES

Les sécurités contre les risques électriques sont réalisées en suivant les règles 2006/95/CEE cenelec EN 60335-2-64

- Les trancheurs Top ont un interrupteur de sécurité marche et arrêt avec relais pour le démarrage (réarmement) de l'appareil au cas où le courant ferait défaut.
- Le moteur est protégé par un dispositif thermique.
- Les trancheurs sont réalisés avec des protections pour empêcher tout contact des mains avec les composants électriques ou en mouvement.

L'excellente isolation de tous les éléments électriques et la remarquable résistance des matériaux utilisés pour la construction de ces machines permettent de les utiliser même dans des endroits humides.

ATTENTION: laver les trancheurs seulement avec un drap humide.

ATTENTION: Conformément au point 1.7.2. "avis pour les risques ultérieurs" suivant les normes 2006/42/CEE, veuillez prendre bonne note que les protections appliquées ne sont pas en mesure d'éliminer totalement les risques de coupure, même si elles réduisent soit la possibilité, soit l'étendue des possibles dommages. Les protections et les sécurités ont été réalisées conformément aux règles susdites.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La série des trancheurs "TOP" a été relise selon les caractéristiques suivantes:

- Transmission avec moteur à engrenages
- Chariot porte viande glissant sur coussinets en acier inoxydable (breveté)
- Lame spéciale en acier trempé et chromé ave gravures brevetées
- Aiguiseur séparé
- Grand plan d'appuie
- Sécurité d'usage, de nettoyage, et d'entretien
- Hygiène maximum, garantie par un projet et une réalisation spéciale de tous les éléments en acier inox, sans arêtes, en alliage d'aluminium traite par oxydation anodique, pour un nettoyage aise

2.1. TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

	TOP	220	250	275	300
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT MAX	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
NET POIDS	kg.	11,8	13,2	14,3	20
PUISSANCE WATT	Watt.	140	155	200	320
CONNEXION ELECTRIQUE	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
N°TOURS DE LA LAME	Giri/min.	250	250	250	250
Ø DE LA LAME	Ø mm.	220	250	275	300
TRANCHE UTILE	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
BRUIT	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

ATTENTION: Les caractéristiques électriques de chaque appareil sont graves sur la plaque des données moteur. Avant l'installation, contrôlez la connexion électrique. (voir fig.1)

2.2. CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

Tous les trancheurs ont été emballés dans une robuste boîte en carton ayant les parties internes bombés pour garantir l'intégrité de la machine pendant le transport.

Les trancheurs comportent:

- Déclaration de conformité ce
- Instructions d'emploi et d'entretien

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT. AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



3) INSTALLATION

3.1. PLACEMENT DE LA MACHINE

Les connexions et la mise en marche de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.

ATTENTION ! la pièce ou l'appareil est installé doit être conforme aux règles de la prévention des accidents du travail et aux règles électriques

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, due aux non-observance des règles susdites.

Placez l'appareil sur un plan d'appui assez ample, plan bien sec et stable, loin de sources de chaleur et d'eau, et a une hauteur d'environ 80 cm.

3.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à un interrupteur général ayant un dispositif différentiel 100 ma pour prévenir les contacts accidentels de l'opérateur.

Respectez les règles en vigueur en matière de connexion a la terre.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, dus à non-observance de ces règles

Tous les trancheurs de la série gravitée "TOP" sont construits avec fonctionnement monophasé v.230/1/50 HZ. Dans le cas ou la tension devrait être changée, contactez le constructeur ou le revendeur autorisé.

3.3. MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

Le personnel spécialisé chargé de l'installation et de la connexion électrique de la machine doit veiller à la formation de l'utilisateur et le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter.

La machine doit être toujours dotée du manuel d'instructions.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES

Les commandes et le voyant de fonctionnement sont groupés du coté droite du soubassement lorsque l'opérateur est en face de la machine. fig.3-4

1. Interrupteur marche – arrêt
2. Lumière blanche de fonctionnement
3. Poignée réglage épaisseur des tranches
4. Poignée déblocage chariot

4.2. PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT DU TRANCHEUR POUR LA COUPE

1. Placez la marchandise sur le chariot quand la poignée de réglage de l'épaisseur est située sur le zéro. Veuillez à ce que le moteur soit arrêté pour ne pas endommager la lame.
2. La marchandise placée sur le chariot doit être bloquée par la presse-marchandise. fig.5
3. Posez la main sur la presse-marchandise et démarrez la coupe.
4. Lorsque la marchandise est coupée, utilisez la partie avant de la presse-marchandise pour garder la pièce contre la lame. fig.6
5. Une fois que la coupe est terminée, arrêtez le moteur et fermez l'épaisseur tranche sur la position de zéro. Ensuite, ôtez la pièce du plat.

Attention: la rotation de la lame doit être antihoraire fig.2

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez à ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient débranchés.

Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours.

Malgré les protections pour la prévention des accidents du travail, veillez à ce que les dangers de coupage dus à la manutention de la lame soient réduits au minimum. Nettoyez la machine avec des détergents neutres sans soude ou avec de l'alcool. Pour ne pas endommager l'anodisation, ne jamais utiliser des lave-vaisselle pour le nettoyage des éléments détachables.

5.2. ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE MARCHANDISE (DISPOSITIF DE DECROCHAGE)

1. Placez la poignée de réglage épaisseur tranches sur la position 0.
2. Placez le chariot du côté opposé à la lame (comme indique dans la fig.8)
3. Tournez la poignée comme indiquée sur l'illustration jusqu'au les deux pivots de sûreté ont disparu. Fig.9
4. Levez le chariot comme indique sur l'illustration. fig.10

Le nettoyage du chariot peut être effectué avec un jet d'eau. Pour le remontage, renversez les opérations susdites.

5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME

1. Desserrez la poignée située du côté opposé à la lame.
2. Poussez la poignée vers la lame de façon fig.11
3. Décrocher le cache-lame de son siège, fig.12

Et ôtez le cache-lame pour le laver avec un jet d'eau.

5.4. NETTOYAGE DE LA LAME ET DE LA BAGUE CACHE-LAME – FERME TRANCHES

Le nettoyage de la lame est une opération dangereuse. Elle doit donc être effectuée soigneusement pour éviter de se couper.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide et du détergent, ensuite, rincer avec un chiffon humide et sécher soigneusement.

Il est avis d'utiliser des produits non-toxiques, pouvant garantir l'hygiène maximum.

Veillez à ce que le fil de la lame et la côté intérieur de la bague soient nettoyées soigneusement.

1. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la lame et la bague. fig.13
2. Frotter la bague avec un chiffon en tournant à la main la lame. fig.14
3. Quand il est nécessaire tourner les deux vis et lever la ferme tranches. fig.15

Pour ré assembler la machine, répétez dans l'ordre inverse les opérations susdites.

5.5. REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour le remplacement du câble d'alimentation il est nécessaire s'adresser chez un centre d'assistance autorisé.

6) AFFUTAGE ET GRAISSAGE

6.1 AFFUTAGE

L'affûtage est une opération très importante pour l'utilisation de la machine et doit être effectuée chaque fois que la coupe n'est pas correcte ou quand la lame emporte la tranche.

La périodicité de cette opération à trait aux temps d'utilisation et au type de produit coupe en tranches.

Avant l'affûtage, nettoyez et dégraissez soigneusement soit la machine, soit la lame.

6.1.1 AFFUTAGE MOD TOP 220-250-275 AVEC AGUISEUR SE' PARE'

AVANT L'AFFUTAGE, NETTOYEZ ET DEGRAISSEZ SOIGNEUSEMENT SOIT LA MACHINE, SOIT LA LAME.

1. INSEREZ LA FICHE DE COURANT
2. FIXEE L'AFFUTEUSE COMME INDIQUEE SUR LA FIG 16
3. POUR EFFECTUER L'OPERATION D'AFFUTAGE, APPUYEZ SUR LE BOUTON "A" POUR 5/10 SECONDES AU MOINS. (FIG.17) LES DEUX MEULES ABRASIVES DOIVENT TOURNER.
4. POUR ELIMINER LES BAVURES , APPUYEZ SUR LE BOUTON "B" PENDANT QUELQUES SECONDES. (FIG.18)
5. ARRETEZ LA MACHINE ET PLACEZ LE GROUPE D'AFFUTAGE DANS LA POSITION INITIALE.

6.1.2 AFFUTAGE MOD TOP 300 AVEC AGUISEUR FIXE

1. INSEREZ LA FICHE DE COURANT.
2. SOULEVEZ L'AFFUTEUSE ET LE TOURNEZ DE 180° DE FACON QUE LA LAME SE PLACE ENTRE LES DEUX MEULES ABRASIVES. (FIG. 19)
3. POUR EFFECTUER L'OPERATION D'AFFUTAGE, APPUYEZ SUR LE BOUTON "A" POUR 5/10 SECONDES AU MOINS. (FIG. 20)
4. POUR ELIMINER LES BAVURES, APPUYEZ SUR LE BOUTON "B" PENDANT QUELQUES SECONDES. (FIG.21-22)
5. ARRETEZ LA MACHINE ET PLACEZ LE GROUPE D'AFFUTAGE DANS LA POSITION INITIALE.

ATTENTION: LE BOUTON "A" EFFECTUE L'AFFUTAGE; LE BOUTON "B" SERT A ELIMINER LES BAVURES SUR LE FIL DE COUPE.

DURANT L'AFFUTAGE, IL FAUDRA GARDER LE BISEAU ORIGINEL DU TAILLANT DE LA LAME. QUAND LA DISTANCE ENTRE LA BAGUE ET LA LAME DEPASSE 6mm., REMPLACEZ LA LAME.

6.2 GRAISSAGE

Graisser périodiquement les éléments coulissants avec huile de vaseline blanche.

Ne jamais utiliser huile végétale ou d'olive, car ils pourraient endommager la machine.

Graissez les éléments au moyen des graisseurs spéciaux (comme indique dans la figure 7).

6.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

Lors d'un arrêt prolongé de la machine, débranchez l'interrupteur général à mural et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires.

Il est avis de protéger tous les éléments avec huile de vaseline blanche ou avec des produits similaires se trouvant sur le marché.

Protégée la machine de la poussière avec une bâche de nylon ou d'autres matériels identiques.

INDICE

	Pag.
1 INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES	27
1.1 Precauciones generales	27
1.2 Seguridad mecánicas	27
1.3 Seguridad eléctricas	27
2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	28
2.1 Tabla de pesos y medidas - Ruido	28
2.2 Suministro y eliminación de los embalajes	28
3 INSTALACION	28
3.1 Colocación de la máquina	28
3.2 Conexión eléctrica	29
3.3 Medidas de seguridad y adiestramiento utilizador	29
4 USO DEL APARATO	29
4.1 Mandos	29
4.2 Posicionamiento del producto en el plato	29
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	30
5.1 Generalidades y productos a usar para la limpieza	30
5.2 Remoción del carro portaproducto	30
5.3 Remoción del cubrecuchillas	30
5.4 Limpieza de la cuchilla y del anillo – para loncha	30
5.5 Power cord change	30
6 AFILADO Y LUBRICACION	31
6.1 Afilado	31
6.2 Lubricación	31
6.3 Interrupción prolongada del uso de la máquina	31
7 ANEXOS	
Figuras	32-33-34-35
Esquema eléctrico	35

CARACTERÍSTICAS Y FOTOGRAFÍAS DEBERAN ENTENDERSE A NIVEL INFORMATIVO, SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR SIN PREVIO AVISO LAS MODIFICACIONES QUE CREA NECESARIAS.

1) INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina cortadora tiene que ser utilizada por personal adiestrado que tiene que conocer las normas para el uso y de seguridad que contiene el manual.
- En el caso de alternar el personal, éste tiene que ser adiestrado.
- Aunque la máquina está provista de varios sistemas de seguridad hay que evitar acercar las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
- Es importante, antes de empezar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Controlar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.
- No usar la máquina con productos ultracongelados o bien con carnes o pescados con hueso y productos no alimenticios.
- Si la cuchilla, después de varios afilados ha disminuido en **6 mm**, dirigirse a la Asistencia para sustituirla.
- No efectuar personalmente reparaciones, sino dirigirse a personal especializado.

1.2 SEGURIDADES MECÁNICAS

Las máquinas cortadoras de nuestra fabricación que se describen en este manual cumplen, por lo que respecta a las seguridades contra los riesgos de tipo mecánico, con las Directivas 2006/42/CEE y para la conformidad higiénica con la Directiva 1935/2004/CEE.

Las seguridades se obtienen con:

- Aplicación de anillo fijo cubrecuchillas
- Dispositivo de desenganche del plato portaproductos (cuando el botón de regulación de la loncha se encuentra en el espesor 0)
- Varias protecciones en el plato portaproductos

1.3 SEGURIDADES ELÉCTRICAS

Las seguridades contra los riesgos eléctricos han sido realizadas de acuerdo con las normas 2006/95/CEE Cenelec EN 60335-2-64.

- En todas las máquinas cortadoras (TOP) en el circuito de mando ha sido previsto un interruptor de seguridad Start-Stop que requiere la operación voluntaria de nueva puesta en marcha (rearme) del aparato en caso de falta de corriente accidental.
- El motor está protegido de un dispositivo térmico.
- Todas las máquinas cortadoras están fabricadas para evitar el acceso de las manos a las partes eléctricas.

Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la óptima resistencia de todos los materiales empleados, las máquinas que fabricamos pueden ser instaladas y se puede trabajar con ellas tranquilamente en ambientes húmedos.

CUIDADO: para limpiar nunca debe salpicar con lanzamientos de agua a presión, sino debe ser limpiada solamente con pano húmedo.

CUIDADO: De acuerdo con el punto 1.7.2 "advertencias con respecto a los riesgos residuales" de las directivas 2006/42/CEE, se advierte que las protecciones aplicadas no eliminan totalmente el riesgo de corte aun reduciendo tanto la posibilidad como la entidad del daño. las protecciones y las seguridades han sido realizadas en estrecha conformidad a la normativa.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La serie de máquinas cortadoras TOP ha sido realizada con las siguientes características:

- Transmisión por medio de motoreductor a engranajes
- Plato porta alimentos corredizo sobre cojinetes inoxidable
- Cuchilla especial en acero templado y cromado (con canales de respiro patentados)
- Afilador aplicable
- Amplio plano de apoyo
- Seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento
- Seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento Máxima higiene garantizada por una particular elaboración del proyecto y realización de todas las partes sin salientes para facilitar la limpieza, con acero inox y aleación de aluminio anodizado.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

TOP		220	250	275	300
DIMENSIONES EXTERNAS MAXIMO	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
PESO NETO	kg.	11,8	13,2	14,3	20
POTENCIA WATT	Watt.	140	155	200	320
CONEXION ELECTRICA	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
NºREV. CUCHILLA	Giri/min.	250	250	250	250
Ø CUCHILLA	Ø mm.	220	250	275	300
CORTE UTIL	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
RUIDO	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

CUIDADO: Las características eléctricas de cada uno e los aparatos han sido indicadas en la placa de características del motor. antes de la instalacion, controlar la conexion electrica. (véanse las fig. 1).

2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Todas las máquinas cortadoras han sido embaladas en una caja robusta de cartón con la parte interior perfilada para garantizar la perfecta integridad de la máquina durante el transporte y están acompañadas con:

- Declaración conformidad CEE
- Instrucciones para el uso y el mantenimiento

LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE (CARTÓN - ESPUMA - FLEJES, ETC) SON PRODUCTOS ASIMILABLES A LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS Y PUEDEN SER ELIMINADOS SIN DIFICULTAD.

EN EL CASO DE QUE LA MÁQUINA SEA INSTALADA EN PAÍSES EN LOS QUE EXISTEN NORMAS PARTICULARES, ELIMINAR LOS EMBALAJES SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES.

EL SIMBOLO RAEE EN UN PRODUCTO INDICA QUE ESTE NO SE PUEDE ELIMINAR COMO CUALQUIER OTRA BASURA. SI GARANTIZA LA ELIMINACION CORRECTA DEL PRODUCTO AYUDARA A PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE. PARA OBTENER MAS INFORMACION SOBRE EL RECICLAIE DEL MISMO, PONGASE EN CONTACTO CON LAS AUTORIDADES LOCALES PERTINENTES, CON EL PROVEEDOR DE SERVICIOS DE RECOGIDA DE BASURA O CON EL ESTABLECIMIENTO DONDE ADQUIRIO EL PRODUCTO.



3) INSTALACION

3.1 COLOCACION DE LA MAQUINA

La conexión y la puesta en funcionamiento de los aparatos tiene que ser realizada por personal adiestrado.

CUIDADO: La instalación y el local en donde tiene que ser colocada la máquina tienen que cumplir con las normas de prevención de accidentes y con las normas eléctricas CEI.

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas.

Posicionar el aparato sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable posiblemente lejos de fuentes de calor y de grifos de agua a una altura de unos 80 cm.

3.2 CONEXION ELECTRICA

El aparato está provisto de cable eléctrico que hay que conectar a un interruptor general provisto de magnetotérmico que preserve al operador de posibles contactos accidentales o debidos a alteraciones de la máquina.

Es obligatorio realizar una buena conexión de puesta a tierra según las normas vigentes (norma italiana DPR 547).

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas.

Todas las máquinas cortadoras serie Gravità TOP han sido construidas en dos versiones con funcionamiento monofásico V 230/1/50 Hz. En caso de necesidad de cambio de tensión, dirigirse al fabricante o al distribuidor autorizado

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL UTILIZADOR

El personal especializado que ejecuta la instalación y la conexión eléctrica, tiene que adiestrar adecuadamente al utilizador para obtener del correcto funcionamiento de la máquina.

El utilizador tendrá también que estar informado sobre las medidas de seguridad que hay que cumplir y además se le tendrá que dar este manual de instrucciones.

4) USO DEL APARATO

4.1. MANDOS

Los mandos y el piloto de funcionamiento están reunidos en la parte derecha de la base poniendo la máquina frente al operador. Fig.3-4

1. Interruptor start-stop (con rearme)
2. Piloto blanco funcionamiento entre las dos teclas
3. Bolilla numerada de regulación espesor lonchas
4. Boton bloqueo vela – desbloqueo plato porta alimentos

4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO DE LA CORTADORA PARA EL CORTE

1. El producto tiene que ser colocado en el plato cuando el botón de regulación del espesor está posicionado en cero y con el motor apagado para evitar dañar la cuchilla con posibles golpes.
2. El producto colocado en el carro tiene que ser bloqueado con el prensador. fig.5
3. Apoyar la mano en el prensador e iniciar el movimiento de corte.
4. Cuando el producto estará ya casi todo cortado, utilizar la pate anterior del prensador para mantener la pieza contra la cuchilla. fig.6
5. Una vez acabado el corte, apaga el motor y cerrar el espesor de la loncha en la posición cero: sacar la pieza del plato.

CUIDADO : El sentido de rotación de la cuchilla tiene que ser contrario a las agujas del reloj mirando la máquina del lado del cubrecuchillas fig.2

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA

Antes de cada intervención de mantenimiento o limpieza, asegurarse de que el interruptor general está desconectado y de que se ha desconectado el enchufe de la red.

Hay que hacer una esmerada limpieza diaria del aparato para obtener un buen funcionamiento y para que la máquina se mantenga íntegra en el tiempo.

A pesar de que hay varias seguridades, hay que prestar mucha atención para evitar peligros de corte manipulando la cuchilla.

La máquina se puede limpiar con detergentes normales neutros que no contengan sosa o bien con alcohol. No se pueden lavar en el lavavajillas las partes extraíbles porque quedaría dañada la anodización.

5.2 REMOCIÓN DEL CARRO PORTAPRODUCTOS (DISPOSITIVO DE DESENGANCHE)

1. Colocar la Bolilla numerada de regulación espesor de las lonchas en la posición '0'.
2. Colocar el carro por la parte opuesta a la cuchilla como indica la figura.8
3. Girar el Botón bloqueo vela – desbloqueo plato porta alimentos en sentido antihorario hasta el retorno completo de los dos pernos de seguridad fig.9
4. Destornillar el botón de fijación del carro y sacar el carro. fig.10

El carro se puede lavar con un chorro de agua. Repetir todas las operaciones en sentido inverso para volver a montar el carro.

5.3 REMOCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

1. Destornillar el botón montado en la parte opuesta de la cuchilla.
2. Empujar el botón hacia la cuchilla a fin de desenganchar el cubrecuchillas de su asiento. fig.11
3. Sacar el cubre cuchillas de la cortadora. fig.12

El cubrecuchillas se puede lavar con un chorro de agua.

5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA – Y PROTECCIÓN PARA LONCHA

La limpieza de la cuchilla es una operación que hay que efectuar con el mayor cuidado posible puesto que existe el peligro de cortarse.

Se puede efectuar utilizando un paño húmedo con detergente para desengrasar bien la parte. Es importante que se haga un buen aclarado (no con chorro de agua) utilizando un paño húmedo y luego un buen secado.

Es muy importante que los productos utilizados puedan garantizar la máxima higiene y la absoluta no toxicidad.

Hay que limpiar muy bien el filo de la cuchilla y la parte interior de la misma.

1. Pasar un paño húmedo o bien un paño-papel en el espacio entre la cuchilla y el anillo. fig.13
2. Restregar todo el anillo girando manualmente la cuchilla. fig.14
3. Cuando es necesario aflojar los dos tornillos para extraer el paraloncha. fig.15

Para volver a montar la máquina hay que repetir todas las operaciones de desmontaje en sentido inverso.

5.5 POWER CORD CHANGE

For the power cord change it is necessary to apply to technical assistance.

6) AFILADO Y LUBRICACION

6.1 AFILADO

El afilado es una operación muy importante en la utilización de la máquina cortadora. Hay que hacerlo cada vez que el corte no resulta neto, o bien cuando la cuchilla tiende a arrastrar la loncha.

La periodicidad de esta operación depende del uso y del tipo de productos que se cortan.

Antes de realizar el afilado hay que hacer una buena limpieza de toda la máquina y desengrasar muy bien la cuchilla.

6.1.1 FIJACION DEL AFILADOR EN EL PLATO (MOD TOP 220-250-275)

1. METER EL ENCHUFE.
2. ACCIONAR LA BOLILLA NUMERADA PARA DISPONER EL ESPESOR MAXIMO 15 MM.
3. APLICAR EL AFILADOR NEL AGUJERO DEL PLATO Y ATORNILLAR EL BOTON PARA FIJARLO
4. UTILIZAR EL PULSANTE PARA POSICIONAR A CONTACTO CON LA CUCHILLA EL ESMERIL "A" Y DEJAR EL PULSANTE. (FIG.16)
5. ENCENDER LA MAQUINA E MANTENER EN LA POSICIONE EL PLATO PORTA ALIMENTOS DE MODO CHE EL ESMERIL "A" DEL AFILADOR QUEDE EN CONTACTO POR 5-10 SEGUNDOS GIRANDO JUNTO A LA CUCHILLA. (FIG.17)
6. APRETAR EL PULSANTE DEL ESMERIL "B" DEJANDO GIRAR LOS DOS ESMERILES POR ALGUNOS SEGUNDOS PARA PERMITIR ELIMINAR LAS REBABAS (FIG.18)
7. DEJAR EL PULSANTE "B" Y ALEJAR EL PLATO PORTA ALIMENTOS Y EL AFILADOR DE LA CUCHILLA.
8. APAGAR LA MAQUINA Y QUITAR EL AFILADOR DEL PLATO PORTA ALIMENTOS.

6.1.2 AFILADO (MOD TOP 300)

EL AFILADO ES UNA OPERACIÓN MUY IMPORTANTE EN LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA CORTADORA. HAY QUE HACERLO CADA VEZ QUE EL CORTE NO RESULTA NETO, O BIEN CUANDO LA CUCHILLA TIENDE A ARRASTRAR LA LONCHA.

LA PERIODICIDAD DE ESTA OPERACIÓN DEPENDE DEL USO Y DEL TIPO DE PRODUCTOS QUE SE CORTAN.

ANTES DE REALIZAR EL AFILADO HAY QUE HACER UNA BUENA LIMPIEZA DE TODA LA MÁQUINA Y DESENGRASAR MUY BIEN LA CUCHILLA.

1. ENCHUFAR EL APARATO.
2. LEVANTAR EL AFILADOR Y GIRARLO EN 180° A FIN DE QUE LA CUCHILLA QUEDE ENTRE LOS DOS ESMERILES. (FIG 19)
3. PULSAR EL PULSADOR A POR LO MENOS 5-10 SEGUNDOS PARA EFECTUAR EL ESMERILADO.(FIG 20)
4. PULSAR EL PULSADOR B ALGUNOS SEGUNDOS PARA SACAR POSIBLES REBABAS. (FIG 21-22)
5. 2 APAGAR LA MÁQUINA Y VOLVER A LLEVAR EL AFILADOR A LA POSICIÓN INICIAL.

CUIDADO: El esmeril "A" afila, el esmeril "B" quita unicamente la rebaba en el filo de corte. Durante la operacion de afilado es necesario mantener el diseño original de la uña de la cuchilla. **Cuando la distancia entre el anillo y la cuchilla supera 6 mm hay que sustituir la cuchilla.**

6.2 LUBRICACION

Periódicamente hay que lubricar las partes deslizables con aceite de vaselina blanco.

No utilizar nunca aceite de oleaginosas o de oliva porque se corre el riesgo de comprometer todo el funcionamiento de la máquina.

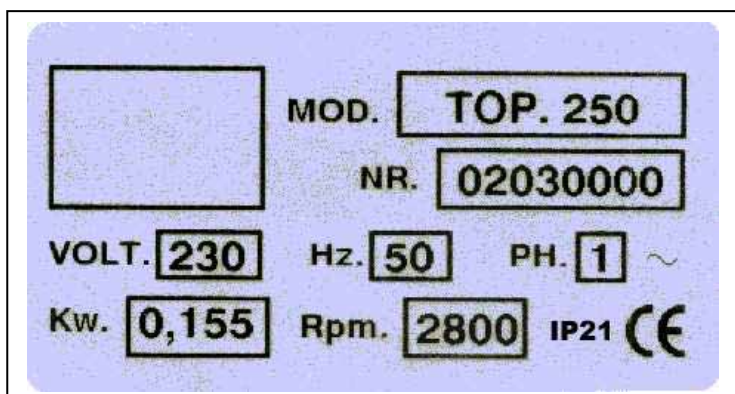
Lubricar las partes con aceitadores especiales como se indica en la fig.7

6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA

Si hay que dejar inactivo el aparato, desconectar el interruptor general mural y efectuar una limpieza completa de toda la máquina y de los distintos accesorios. Se aconseja proteger todas las partes de la máquina con aceite de vaselina blanco o bien con productos adecuados que se encuentran en el comercio. Se aconseja que se proteja la máquina del polvo cubriéndola con una tela de nylon o de otro material.

7) FIGURE

Fig.1



FAX-SIMILE

Fig.2



Fig.3

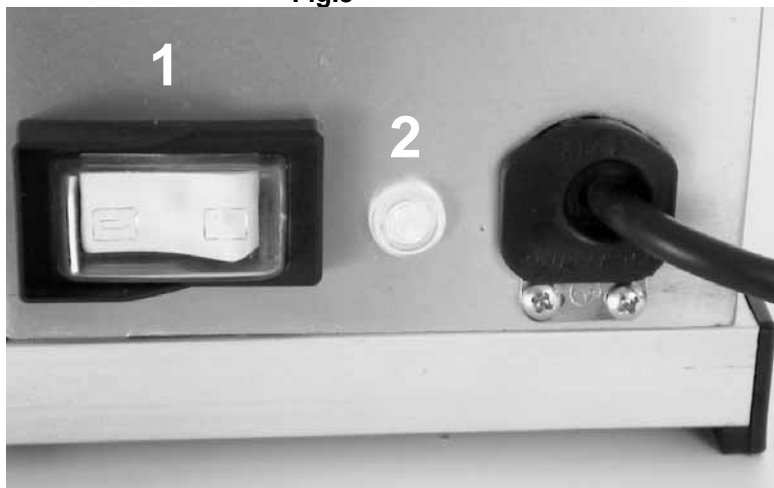


Fig.4



Fig.5

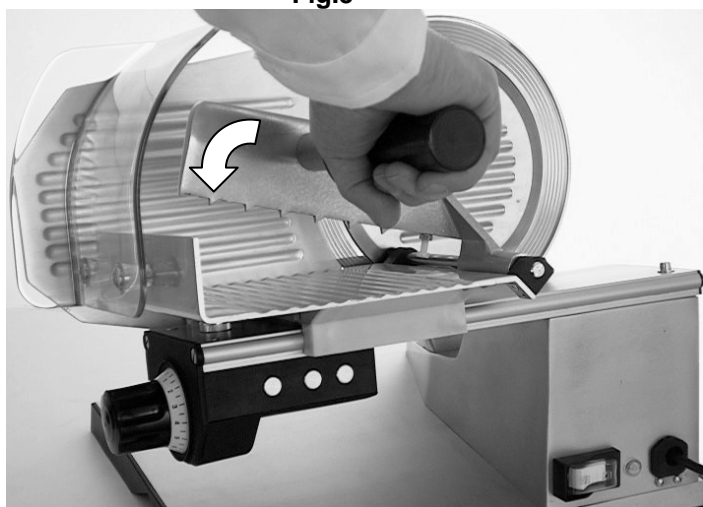


Fig.6



FIGURE

Fig.7



Fig.8

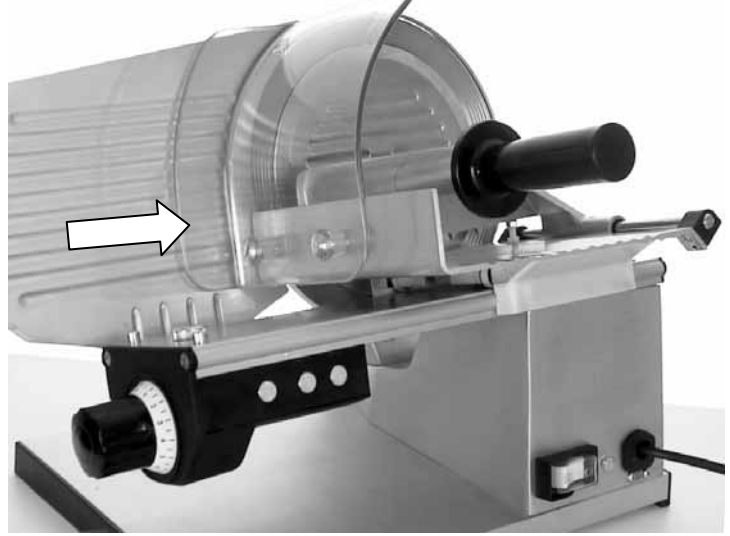


Fig.9

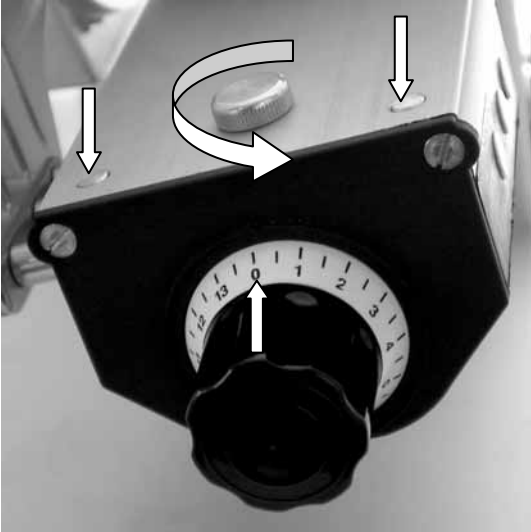


Fig.10

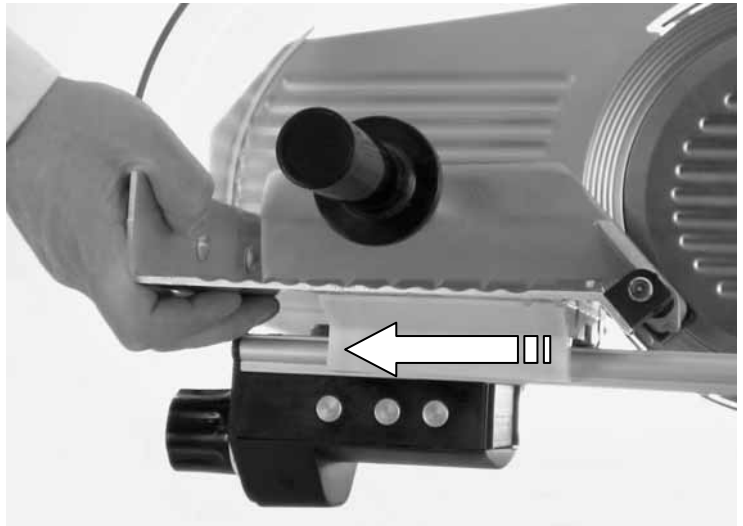
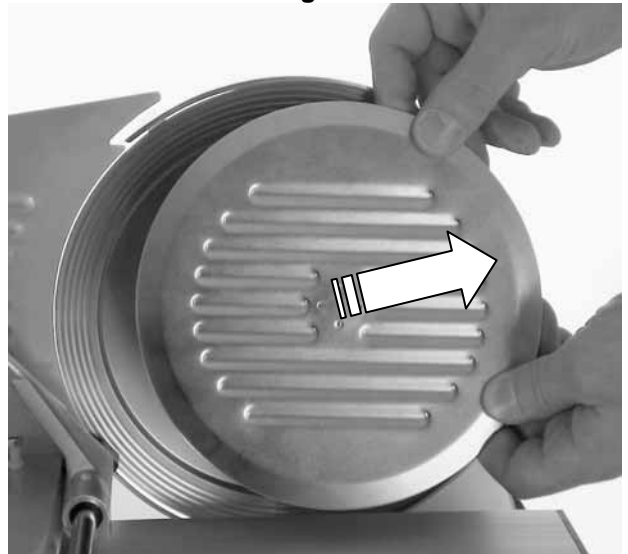


Fig.11



Fig.12



FIGURE

Fig.13



Fig.14



Fig.15



Fig.16

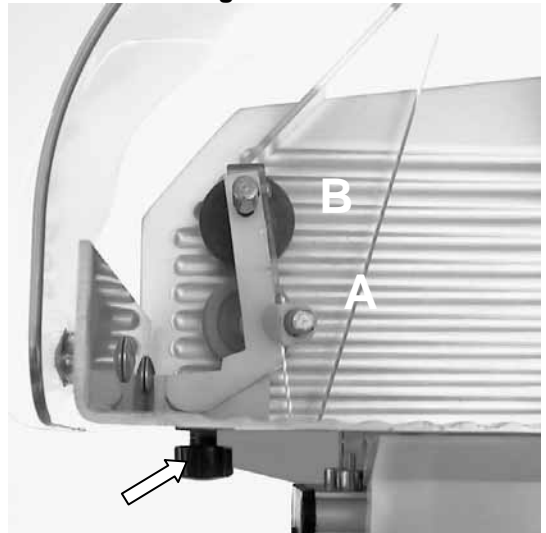
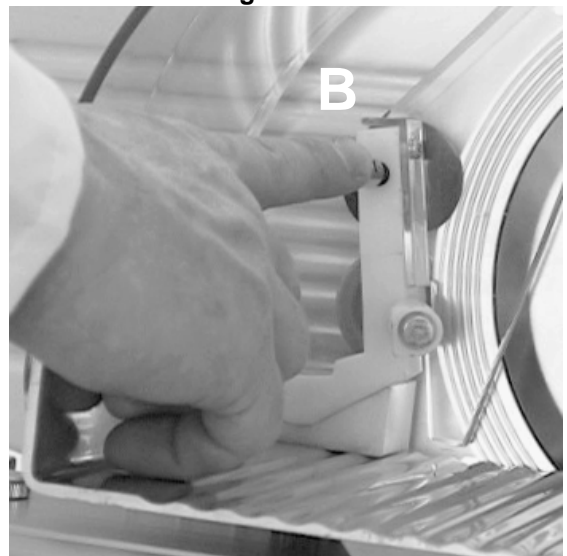


Fig.17



Fig.18



FIGURE

Fig.19

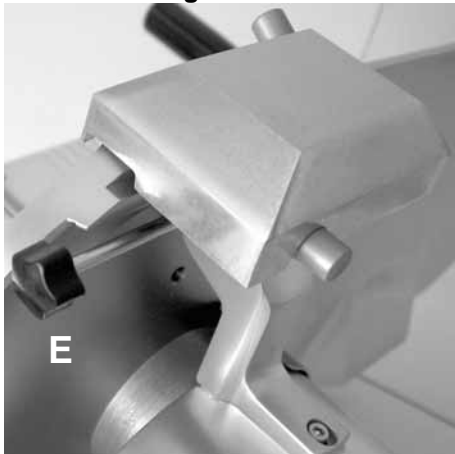


Fig.20

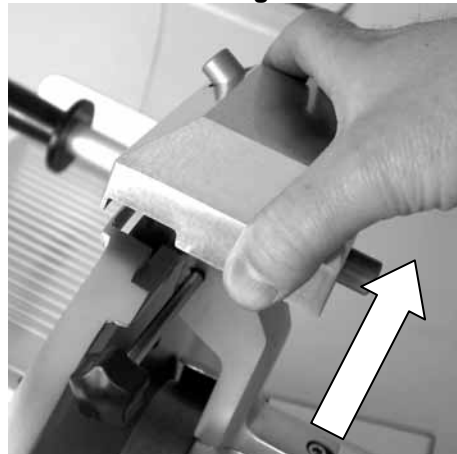


Fig.21

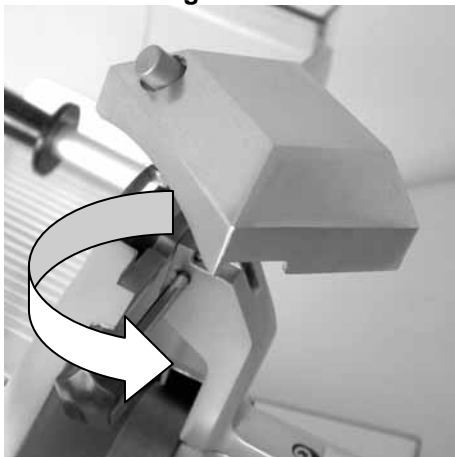
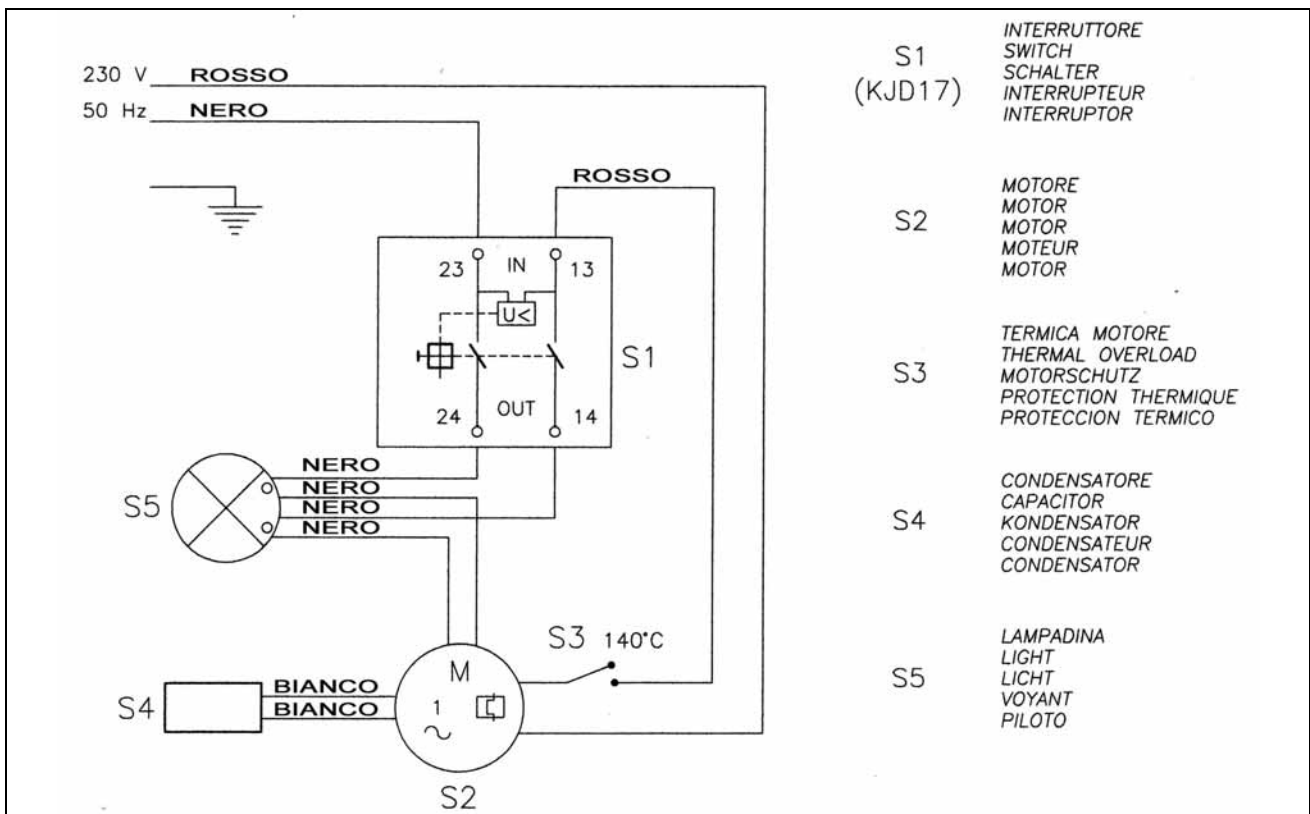
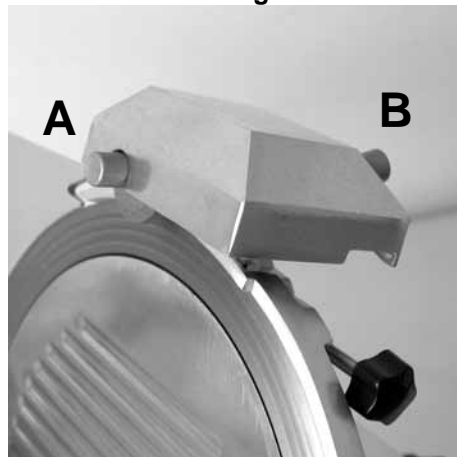


Fig.22



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - CE CONFORMITY
DECLARATION - CE KONFORMITAETSERKLAERUNG - DECLARATION
DE CONFORMITE CE - DECLARATION DE CONFORMIDAD CE**



Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta dichiara che le AFFETTATRICI elencate:
The undersigned authorized officer of the firm, declares that the SLICERS listed hereunder:
Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma,erkläert, dass die naechstenden beschriebenen
AUFSCHNITTMASCHINEN:
Je sussigné, représentant légal, déclare que les MACHINES A TRANCER énumérés ci -après:
El suscrito, representante legal de la Sociedad, declara que las CORTADORAS DE FIANDRE indicados a
continuacion:

TOP 220 MN		TOP 250 MN	
TOP 275 MN		TOP 300 MN	

N°

***Lama in acciaio inossidabile.
Inox stahl klinge.***

***Stainless steel blade.
Hoja en acero inoxidable.***

Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
Are in compliance with the following directives:
Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
Respetan las prescripciones contenida en las siguientes:

**2006/95/CEE - 2004/108/CEE - 1935/2004/CEE
2006/42/CEE - 2002/96 CEE RAE
2002/95 CEE RoHS - 1907/2006 REACH.**

E alle seguenti norme:
And with the following standards:
Und Normen stehen:
Et des normes ci-après:
Y en las siguientes normas:

**EN 60335-2-14 - EN 60335-2-64 - EN 1974
CEI EN 55014 - CEI EN 55104 - EN 61000-3-2
EN 61000-3-3.**



Celme srl
via Montenero, 1
20060 Truccazzano (MI) Italy

Airoldi Antonio
Amministratore unico