Macchine per la lavorazione di carni animali / *Meat processing machinery* / Machines pour le traitement des viandes animales
Maschinen für die Fleischverarbeitung / Máquina para la elaboración de carnes animales

Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation *Betriebsanleitung* / Instrucciones de Uso

AFFETTATRICE / SLICING MACHINE / TRANCHEUSE / AUFSCHNITTMASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE

CE

modelli / *models* / modèles / *Modele* / Modelos

GC 300/350 - SF 300/350

MINERVA OMEGA GROUP

la Minerva food service equipment · OMEGA FOODTECH · ARTEX Food Processing Equipment · CQG

S/N OM | | | **E** | | | | |

GC-SF rev.01-20-04-16

ITALIANO (IT)	ENGLISH (EN)	FRANÇAIS (FR)	*DEUTSCH (DE)*	ESPAÑOL (ES)
ORIGINALE	*Translation from the italian operating instruction*	Traduction de la version Italienne de la notice d'utilisation	*Übersetzung aus der italienischen Bedienungsanleitung*	Traducción de las instrucciones de uso en italiano.

COMPLIMENTI! / *CONGRATULATIONS!* / FELICITATIONS! / *KOMPLIMENT ! / FELICITACIONES!*

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / *YOU HAVE CHOSEN A* / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / *IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA*

DAL 1945 L'AZIENDA OFFRE I PIÙ ELEVATI STANDARDS DI QUALITÀ, I MIGLIORI MATERIALI, LE LAVORAZIONI PIÙ ACCURATE, GLI APPARECCHI PIÙ AFFIDABILI E LA MASSIMA RESA DEL PRODOTTO ALIMENTARE TRATTATO.

SINCE 1945 THE MANUFACTURERS HAVE BEEN OFFERING THE HIGHEST QUALITY STANDARDS, THE BEST MATERIALS, THE MOST ACCURATE MACHINING, THE MOST TRUSTWORTHY APPARATUSES AND MAXIMUM YIELD FOR THE FOOD PRODUCT BEING PROCESSED.

DEPUIS 1945, NOTRE ENTREPRISE OFFRE LES STANDARDS DE QUALITE LES PLUS ELEVES, LES MATERIAUX LES MEILLEURS, LES METHODES DE FABRICATION LES PLUS PERFECTIONNEES, LES APPAREILS LES PLUS FIABLES ET LE MEILLEUR RENDEMENT DU PRODUIT ALIMENTAIRE TRAITE.

SEIT 1945 BIETET DAS UNTERNEHMEN HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARD, BESTE MATERIALIEN, SORGFÄLTIGSTE AUSARBEITUNG, ZUVERLÄSSIGSTE GERÄTE UND MAXIMALE ERGIEBIGKEIT DER VERARBEITETEN LEBENSMITTEL.

DESDE 1945 LA EMPRESA OFRECE LOS MAS ELEVADOS ESTANDARES DE CALIDAD, LOS MEJORES MATERIALES, LAS ELABORACIONES MAS CUIDADOSAS, LOS APARATOS MAS FIABLES Y EL MAXIMO RENDIMIENTO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRATADO.

CE

PRODUCE / *PRODUCES* / PRODUIT / *PRODUZIERT* / PRODUCE :

-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / *EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES* / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / *SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE* / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(MACINACAFFÈ, GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA , MACCHINE PER CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / *(COFFEE-GRINDERS, CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS VACUUM PACKING MACHINES)* / (MOULINS À CAFÉ, RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / *(KAFFEEMÜHLE, KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA, SCHNEIDER* VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN*)* / (MOLINOS DE CAFE, RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA , ENVASADORAS EN VACIO).

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / *MEAT PROCESSING EQUIPMENT* / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / *FLEISCHVERARBEITUNG* / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICI, CUTTER,) / *(MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, /* (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS) / (FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS).

- AFFETTATRICI / *SLICERS* / TRANCHEURS / *SCHNEIDEMASCHINEN* / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / *(MEAT SLICERS, HAM SLICERS)* / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / *(FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN)* / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta **Omega®**. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raf gurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / *This is a confidential document in compliance with the law and it is FORBIDDEN to reproduce or transmit it to third parties without the explicit Authorization from* ***Omega®****. The machines may be subject to updating and may therefore present details that are different from those illustrated; however, this does not necessarily cause any prejudice to the text contained in this "INSTRUCTIONS MANUAL".* / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société **Omega®**. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / *Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma* ***Omega®****. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird.* / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma **Omega®** Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.

Indice

Dichiarazione CE di conformità .....

Certificato di Garanzia .....
Copia da spedire .....
Copia per l'utente .....

Avvertenze Generali .....
Simbologia.....
Sicurezza dell'operatore .....
Inconvenienti meccanici elettrici .....
13
Rischi residui .....
Segnali di Attenzione .....

Caratteristiche tecniche.....
Uso previsto.....
Descrizione generale.....
Prodotti affettabili.....
Prodotti non affettabili.....
Accessori .....
Valori ambientali .....
Assistenza tecnica.....

Trasporto/Installazione/Demolizione .....
Imballaggio e trasporto .....
Immagazzinamento .....
Ricevimento.....
Movimentazione .....
Installazione.....
Pulizia iniziale .....
Messa a terra.....
Componenti principali .....
Dispositivi di sicurezza .....
Controllo funzionamento e senso .....
di rotazione lama .....
Demolizione.....

Uso della macchina.....
Caricamento merce sul piatto e .....
taglio.....

Pulizia e manutenzione.....
Pulizia.....
Smontaggio del coprilama .....
Smontaggio del piatto porta merce.....
Pulizia dell'af latoio .....
Manutenzione .....
Af latura lama.....
Procedure di preparazione e af latura.....
39
Controllo della bava di af latura .....
Rimozione della bava di af latura.....
Lubri cazione .....
Ricerca ed eliminazione dei guasti.....
Scheda tecnica .....

Index

CE Machine certificate.....

Warranty Certificate.....
To be mailed copy.....
User's copy .....

General Directions .....
Symbols .....
Operator Safety.....
Mechanical and electrical troubles.....

Risks residues.....
Warning Signals .....

Technical Features.....
Recommended use.....
General description.....
Products to be sliced.....
Products not to be sliced.....
Attachments.....
Operating ranges .....
After-sales service.....

Trasport/Installation/Demolition .....
Packaging and Transport .....
Storage.....
Reception.....
Handling.....
Installation.....
First cleaning.....
Grounding .....
Main components.....
Safety devices.....
Functioning test and blade rotation.....
direction.....
Demolition .....

Use of the machine .....
Loading the product on the tray and .....
slicing .....

Cleaning and maintenance.....
Cleaning.....
Blade guard disassembly.....
Food tray disassembly .....
Cleaning the sharpener.....
Maintenance.....
Blade sharpening.....
Preparation and sharpening procedures

Checking the sharpening burr.....
Removing the sharpening burr.....
Lubrication.....
Troubleshooting and remedies.....
Technical Card .....

Sommaire

Declaration CE de conformité.....

Certificat de Garantie.....
Copie à Renvoyer .....
Copie pour l'Utilis.....

Avertissements Généraux.....
Symboles .....
Sécurité de l'opérateur.....
Inconvénients mécaniques-électriques .....

Risques résidus .....
Signaux d'attention .....

Caractéristiques Techniques .....
Utilisation prévue .....
Description générale .....
Produits pouvant être coupés en tranches.....
Produits ne pouvant pas être coupés en tranches.....
Accessoires.....
Utilisation prévue .....
Température et humidité ambiantes.....

Transport Installation Démolition.....
Emballage et transport.....
Stockage .....
Réception.....
Manutention .....
Installation.....
Nettoyage initial .....
Mise à la terre .....
Composants principaux .....
Dispositifs de sécurité .....
Contrôle du fonctionnement et sens .....
de rotation de la lame .....
Démolition .....

Utilisation de la Machine.....
Chargement produit sur le plateau .....
et tranchag.....

Nettoyage et Entretien.....
Nettoyage.....
Démontage du couvre-lame.....
Démontage du plateau à marchandise...
Nettoyage du dispositif d'aiguisage .....
Entretien.....
Aiguisage da la lame.....
Procédures de préparation et d'aiguisage

Contrôle de la bavure d'aiguisage .....
Enlèvement de la bavure d'aiguisage .....
Lubri cation.....
Recherche et élimination des pannes.....
Fiche Technique.....

Inhalt

Konformitätserlärung CE.....

Garantieschein .....
Kopie zum Senden .....
Kopie für den Kunden .....

Allgemeine Hinweise .....
Symbols .....
Sicherheit des Bedieners .....
Mechanische und elektrische Störungen

Restrisiken .....
Hinweiszeichen .....

Technische Merkmale .....
Einsatzbereich.....
Allgemeine Beschreibung .....
Schneidbare Produkte.....
Nicht Schneidbare Produkte .....
Hersteller.....
Raumtemperaturen .....
Kundendienst .....

Transport Installation Abbruch .....
Verpackung und Transport .....
Lagerung .....
Empfang.....
Innerbetrieblicher Transport .....
Installation .....
Grundreinigung .....
Erdung.....
Hauptkomponenten.....
Sicherheitsvorrichtungen.....
Betriebskontrolle und Drehrichtung .....
des Messers.....
Abbruch.....

Betrieb der Maschine.....
Einlegen des Schneideguts und.....
Schnitt .....

Reinigung und Wartung.....
Reinigung .....
Ausbau des Klingenschutzes .....
Ausbau des Warenaufnahmetellers .....
Reinigung der Schleifvorrichtung .....
Wartung.....
Schleifen des Messers.....
..... *Vorbereitungs- und Schleifverfahren*

Kontrolle des Schleifgrats .....
Entfernung des Schleifgrats .....
Abschmieren .....
Ermittlung und beseitigung der störungen...
Datenblatt.....

Indice

Declaración CE de conformidad **4**

Certificado de garantía **5**
Copia a enviar 5
Copia para el usuario 7

Advertencias Generales **9**
Simbología 11
Seguridad del operador..... 12
..... Inconvenientes mecánicos y eléctricos

Riesgos residuos..... 14
Señales de Atención..... 15

Características Técnicas **16**
Utilisación prevista 16
Descripción general..... 17
Productos posibles de cortar..... 18
Productos imposibles de cortar 18
Accesorios..... 18
Valores ambientales 19
Servicio posventa 19

Transporte, Instalación, Demolición **20**
Embalaje y transporte 20
Almacenamiento..... 21
Recepción 21
Desplazamiento..... 22
Instalación 23
Limpieza inicial 23
Puesta a tierra 24
Principales componentes 24
Dispositivos de seguridad 25
Control del funcionamiento y
sentido de giro de la cuchilla 26
Demolición..... 28

Uso de la Máquina..... **29**
Carga del producto en el plato y
corte 29

Limpieza y Mantenimiento..... **31**
Limpieza 32
Desmontaje del cubrecuchilla *33*
Desmontaje del plato portaalimentos 34
Limpieza del a lador 36
Mantenimiento..... 37
A lado de la cuchilla..... 38
.... Procedimientos de preparación y a lado

Control de la rebaba de a lado 41
Eliminación de la rebaba de a lado 41
Lubricación 42
Problemas y posibles soluciones..... **43**
Fichas Técnicas..... **48**

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' PER LE MACCHINE / *CE MACHINE CERTIFICATE OF COMPLIANCE* / DECLARATION CE DE CONFORMITE POUR LES MACHINES /*KONFORMITÄTSERLÄRUNG CE FÜR DIE MASCHINEN* / DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

CE

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / *MACHINE DESCRIPTION* / DESCRIPTION DE LA MACHINE / *MASCHINENBESCHREIBUNG* / DESCRIPCÍON DE LA MÁQUINA:

FABBRICANTE / MANUFACTURER / FABRICANT / HERSTELLER / FABRICANTE : **Minerva omega group s.r.l. via Del Vetraio 36 - 40138 Bologna - Italy**

TIPO / MODEL / TYPE / *TYPE* / TIPO : **GC ☐ 300 350 ☐ - SF 300 ☐ 350 ☐**

ALIMENTAZIONE *ELETTRICA* / *POWER SUPPY* / ALIMENTATION ELECTRRIQUE / *VERSORGUNG* / ALIMENTACION ELECTRICA : ☐☐☐ **V** ☐ - ☐☐ **Hz**

NUMERO DI SERIE / *SERIAL NUMBER* / NUMERO DE SERIE / *SERIENNUMMER* / NÚMERO DE SERIE (S/N) : ☐☐ **E** ☐☐☐☐

ANNO DI FABBRICAZIONE / *YEAR OF PRODUCTION* / ANNEE DE PRODUCTION / *BAUJAHR* / *AÑO DE FABRICACIÓN* : ☐☐☐☐

DESTINAZIONE D'USO / *INTENDED USE* / UTILISATION / *EINSATZBEREICH* / USO AL QUE EST Á DESTINADA : COME DA CAP. **CARATTERISTICHE TECNICHE E DI IMPIEGO - /** *SEE CHAPTER* ***TECHNICAL DETAILS AND INTENDED USE /*** VOIR CHAP. ***FICHE TECNIQUE ET UTILISATION*** */ SIHE KAPITEL* ***VORGESEHENER GEBRAUCH /*** *SEGÚN INDICACIONES DEL CAP.* ***ESPECIFICACIONES TECNICOS Y USO PREVISTO***

VALORI AMBIENTALI / *OPERATING RANGES* / CONDITIONS AMBIENTES / *UMGEBUNGSWERTE* / VALORES AMBIENTALES: COME DA PAR. **VALORI AMBIENTALI** */ SEE* ***OPERATING RANGES /*** VOIR **CONDITIONS AMBIENTES** / SIHE **UMGEBUNGSWERTE / SEGÚN** INDICACIONES **VALORES AMBIENTALES**

La persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è il fabbricante / *the person authorised to draw up the technical file is the manufacturer* / la personne autorisée à constituer le dossier technique est le fabricant / *die zur Bildung der Urkunde autorisierte Person der Hersteller ist* / la persona autorizada a constituir el expediente técnico es el fabricante.

Il fabbricante dichiara che la macchina è conforme alle seguenti disposizioni legislative / The manufacturer hereby declares that the machine conforms to the following legal provisions / Le fabricant déclare que la machine est conforme aux dispositions législatives suivantes / Der Hersteller erklärt, dass die Maschine in Übereinstimmung mit den nachstehenden gesetzlichen Vorgaben steht / El fabricante declara que la máquina responde a las siguientes disposiciones legales.

- MACCHINE / *MACHINERY* / MACHINES / *MASCHINENRICHTLINIE* / MÁQUINAS **2006/42/CE**
- GESTIONE RIFIUTI RAEE / *WASTE MANAGEMENT RAEE* / GESTION REBUT RAEE / ABFALLSLETIUNG RAEE / *GESTION BASURAS RAEE* **2003/108/CE**
- DIRETTIVA RoHS / *DIRECTIVE RoHS* / DIRECTIVE RoHS / *RICHTLINIE* / DIRECTIVA RoHS **2011/65/EU**
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA / *ELECTROMAGNETIC COMPABILITY* / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNÉTICA **2014/30/UE**
- BASSA TENSIONE / *LOW TENSION* / BASSE TENSION / *NIEDERSPANNUNG* / BAJA TENSIÓN **2014/35/UE**
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI / *MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS* / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES / *MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN* / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS **1935/2004/CE**

Bologna, data / *date* / date / *datum* / fecha:

20/04/2016

MINERVA OMEGA GROUP

Dott.ssa Elisabetta Salati Ghedini

Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

CERTIFICATO DI GARANZIA

(Da imbustare e spedire a **Minerva omega group s.r.l.**)

Macchina Mod._____ **Matr. n.** _____

Acquirente _____

_____

Sede _____
CAP CITTÀ PROVINCIA

Via _____ **Tel.**_____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ **del** _____

Scontrino Fiscale N° **del** _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

A - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **Minerva omega group s.r.l.**

B - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.

C - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.19).
4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **Minerva omega group s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

A - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.

B - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **Minerva omega group s.r.l.**, del certi cato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.

C - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **Minerva omega group s.r.l.;** le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.

D - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

E - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

*(To be mailed to **Minerva omega group s.r.l.**)*

Machine Mod._____ ***Serial no.***_____

Purchaser_____

_____

Registered office _____
POSTAL CODE *TOWN/CITY*

Street _____ ***Tel. no.***_____

Purchase Document:

Invoice no. _____ ***dated*** _____

Cash voucher no. _____ ***dated*** _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature
of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

***A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **OMEGA Taglio Foodtech s.r.l.**'s Assistance Service.*
***B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.*
***C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".*

The Warranty shall cease to be valid if :

***1** - Points A - B are not complied with*
***2** - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).*
***3** - The machine is :*
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 19).
***4** - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).*
***5** - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.*
***6** - Original **Minerva omega group s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.*

EXTENSION OF WARRANTY

***A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.*
***B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **Minerva omega group s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.*
***C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **Minerva omega group s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.*
***D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.*
***E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.*

CERTIFICAT DE GARANTIE

(à renvoyer sous enveloppe à **Minerva omega group s.r.l.**)

Modèle machine_____ **N° de série** _____

Acquéreur_____

_____

Adresse _____
CODE POSTAL VILLE DTP.

Rue _____ **Té.**_____

Document d'achat:

Facture N°_____ **du** _____

Ticket de caisse N° **du** _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUEREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

A - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **Minerva omega group s.r.l.**

B - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.

C - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

1 - En cas de non respect des conditions A et B.
2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.19).
4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **Minerva omega group s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

A - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
B - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **Minerva omega group s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
C - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **Minerva omega group s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
D - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
E - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.

Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

CE

MINERVA OMEGA GROUP

GARANTIESCHEIN

*(In einem Briefumschlag an **Minerva omega group s.r.l.** senden)*

Maschine Mod. _____ ***Seriennummer*** _____

Käufer _____

Wohnsitz _____
PLZ ORT

Strasse _____ ***Tel.*** _____

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. _____ ***vom*** _____

Kassenzettel Nr. _____ ***vom*** _____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.

Datum _____

HAÄNDLER
Stempel und Unterschrift

KÄUFER
Stempel und Unterschrift des Bevollmchtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

A - *Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **Minerva omega group s.r.l.** durchgeführt werden.*
B - *Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.*
C - *Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.*

Die Garantie verwirkt :

1 - *Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.*
2 - *Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).*
3 - *Wenn die Maschine :*
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wassernebel gereinigt wird,
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 19).
4 - *Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.*
5 - *Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.*
6 - *Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **Minerva omega group s.r.l.** montiert werden.*

GARANTIEUMFANG

A - *Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.*
B - *Die Garantie hängt davon ab, dass **Minerva omega group s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.*
C - *Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **Minerva omega group s.r.l.**; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.*
D - *Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.*
E - *Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.*

CERTIFICADO DE GARANTIA

(poner en un sobre y enviar a Minerva omega group s.r.l.)

Máquina Mod. _____ **Matr. n.** _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ **Tel.** _____

Documento de compra:

Factura N° _____ **Tel.** _____

Resguardo Fiscal N° _____ **Tel.** _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR
Sello y rma

COMPRADOR
Sello y rma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **Minerva omega group s.r.l.**
B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la máquina se :
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 19).
4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
6 - Si no se montan Recambios originales **Minerva omega group s.r.l.**

AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **Minerva omega group s.r.l.**, del certificado de Garantía rellenado en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **OMEGA Taglio Foodtech s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.

MINERVA OMEGA GROUP
Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

CE

CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina Mod._____ **Matr. n.** _____

Acquirente _____

_____

Sede _____
CAP CITTÀ PROVINCIA

Via _____ **Tel.**_____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ **del** _____

Scontrino Fiscale N° **del** _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

A - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **Minerva omega group s.r.l.**

B - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.

C - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.19).
4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **Minerva omega group s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

A - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.

B - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **Minerva omega group s.r.l.**, del certi cato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.

C - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **Minerva omega group s.r.l.;** le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.

D - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

E - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

Machine Mod._____ ***Serial no.***_____

Purchaser_____

_____

Registered office _____
POSTAL CODE *TOWN/CITY*

Street _____ ***Tel. no.***_____

Purchase Document:

Invoice no. _____ ***dated*** _____

Cash voucher no. _____ ***dated*** _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature
of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

***A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **OMEGA Taglio Foodtech s.r.l.**' s Assistance Service.*
***B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.*
***C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".*

The Warranty shall cease to be valid if :

***1** - Points A - B are not complied with*
***2** - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).*
***3** - The machine is :*
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 19).
***4** - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).*
***5** - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.*
***6** - Original **Minerva omega group s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.*

EXTENSION OF WARRANTY

***A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.*
***B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **Minerva omega group s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.*
***C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **Minerva omega group s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.*
***D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.*
***E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.*

CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle machine_____ **N° de série** _____

Acquéreur_____

_____

Adresse _____
CODE POSTAL VILLE DTP.

Rue _____ **Té.**_____

Document d'achat:

Facture N°_____ **du** _____

Ticket de caisse N° **du** _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUEREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

A - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **Minerva omega group s.r.l.**

B - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.

C - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

1 - En cas de non respect des conditions A et B.
2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.19).
4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **Minerva omega group s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

A - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
B - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **Minerva omega group s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
C - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **Minerva omega group s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
D - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
E - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.

COPIA PER L'UTENTE
FREE COPY
COPIE POUR L'UTILISATEUR

Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

CE

MINERVA OMEGA GROUP

GARANTIESCHEIN

Maschine Mod. _____ ***Seriennummer*** _____

_____

Käufer _____

_____

Wohnsitz _____

PLZ *ORT*

Strasse _____ ***Tel.*** _____

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. _____ ***vom*** _____

Kassenzettel Nr. _____ ***vom*** _____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.

Datum _____

HAÄNDLER
Stempel und Unterschrift

KÄUFER
Stempel und Unterschrift des Bevollmchtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

A - *Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **Minerva omega group s.r.l.** durchgeführt werden.*
B - *Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.*
C - *Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.*

Die Garantie verwirkt :

1 - *Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.*
2 - *Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).*
3 - *Wenn die Maschine :*
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wassernebel gereinigt wird,
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 19).
4 - *Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.*
5 - *Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.*
6 - *Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **Minerva omega group s.r.l.** montiert werden.*

GARANTIEUMFANG

A - *Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.*
B - *Die Garantie hängt davon ab, dass **Minerva omega group s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.*
C - *Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **Minerva omega group s.r.l.**; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.*
D - *Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.*
E - *Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.*

CERTIFICADO DE GARANTIA

Máquina Mod. _____ **Matr. n.** _____

_____

Comprador _____

_____

Sede _____

Calle _____ **Tel.** _____

Documento de compra:

Factura N° _____ **Tel.** _____

Resguardo Fiscal N° _____ **Tel.** _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR
Sello y rma

COMPRADOR
Sello y rma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **Minerva omega group s.r.l.**
B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la máquina se :
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 19).
4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
6 - Si no se montan Recambios originales **Minerva omega group s.r.l.**

AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **Minerva omega group s.r.l.**, del certificado de Garantía rellenado en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **OMEGA Taglio Foodtech s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.

KOPIE FÜR DEN KUNDEN
COPIA PARA EL USUARIO

Avvertenze Generali

⚠

Le operazioni che rappresentano una situazione di potenziale pericolo per gli operatori sono evidenziate tramite il simbolo sopra riportato.
Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina devono essere eseguite esclusivamente da Operatori competenti in materia da noi autorizzati.
Ai sensi della direttiva 2006/42/CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

Operatore: personale adeguatamente addestrato per far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione e pulire l'attrezzatura.
Personale specializzato: personale tecnico che ha acquisito competenze specifiche sulla macchina, sia di tipo meccanico che elettrico, ed è in grado di: trasportare, installare, collaudare, istruire ed intervenire per risolvere problematiche e malfunzionamenti.
Manutenzione: si intendono gli interventi di manutenzione ordinaria
Manutenzione ordinaria: la piani cazione e l'esecuzione di interventi necessari a conservare in efficienza e in buono stato un'attrezzatura nel tempo, mediante operazioni che preservino la funzione dei vari componenti.
Manutenzione straordinaria: manutenzione di tipo correttivo effettuata a seguito di rotture e malfunzionamenti (interventi di riparazione) ed eseguita da personale

General Directions

⚠

Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.
All ordinary and extraordinary maintenance operations on the machine must be carried out exclusively by competent operators authorised by us.
In accordance to the 2006/42/CE directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and transporting the machine.

Operator*: person suitably trained to run, adjust, maintain and clean the equipment.*
Specialised personnel*: technician, with specific mechanical and electrical skills, able to: transport, install, test, train and take action to resolve issues and malfunctions.*
Maintenance*: routine maintenance operations*
Routine maintenance*: the planning and execution of servicing required to preserve the efficiency of equipment over time, by means of operations that preserve the working efficiency of the various components.*
Special maintenance*: corrective maintenance carried out following breakdowns or malfunctions (repairs) and performed by specialised personnel.*

Avertissements Generaux

⚠

Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus.
Toutes les opérations d'entretien et de réparation de la machine doivent être effectuées exclusivement par des techniciens compétents agréés par notre société.
Aux termes de la directive 2006/42/CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

Opérateur: personnel formé de façon appropriée pour faire fonctionner, régler, effectuer l'entretien et nettoyer l'appareil.
Personnel spécialisé: personnel technique ayant acquis des compétences spéci ques sur la machine, aussi bien de type mécanique qu'électrique, et en mesure de: transporter, installer, tester, former et intervenir pour résoudre les problèmes et les dysfonctionnements.
Entretien: interventions d'entretien ordinaire
Entretien ordinaire: la plani cation et l'exécution d'interventions nécessaires pour conserver en bon état de fonctionnement un appareil dans la durée, au moyen d'opérations préservant la fonctionnalité des différents composants.
Entretien extraordinaire: entretien de type correctif effectué par suite de ruptures et de dysfonctionnements (interventions de réparation) et effectué par du personnel spécialisé.

Allgemeine Hinweise

⚠

Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrensituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Alle programmierten und außerordentlichen Wartungsarbeiten sind ausschließlich durch unsererseits autorisiertes Fachpersonal auszuführen.
Gemäss Richtlinie 2006/42/CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass:
unter "BEDIENER" die Person zu verstehen ist, die die Maschine installiert, betreibt, einstellt, wartet, reinigt, instandsetzt und transportiert.

Bediener*: Angemessen eingewiesenes Personal zur Bedienung, Einstellung, Wartung und Reinigung der Geräte.*
Fachpersonal*: Technikpersonal, das spezifische Fähigkeiten an der Maschine sowohl im Hinblick auf die Mechanik als auch auf die Elektrik erworben hat und in der Lage zu folgenden Eingriffen ist: Transport, Installation, Abnahme sowie Behebung von Problemen und Störungen.*
Wartung*: Darunter sind die Eingriffe der programmierten Wartung zu verstehen.*
Programmierte Wartung*: Planung und Ausführung der Eingriffe, die zum dauerhaften Erhalt der Wirksamkeit und des guten Zustands eines Geräts durch die Funktion der verschiedenen Komponenten pflegenden Maßnahmen erforderlich sind.*
Außerordentliche Wartung*: Korrigierende Wartung, die nach Schäden oder Betriebsstörungen von Fachpersonal durchgeführt wird (Reparatureingriffe).*

Advertencias Generales

⚠

Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.
Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por operadores competentes, autorizados por nuestra empresa. Con arreglo a la directiva 2006/42/CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Operador: personal adecuadamente entrenado para realizar las operaciones de funcionamiento, regulación, mantenimiento y limpieza del equipo.
Personal especializado: personal técnico con conocimientos específicos sobre la máquina, tanto de tipo mecánico como eléctrico, capacitado para transportar, instalar, ensayar, instruir e intervenir para resolver problemas y disfunciones.
Mantenimiento: se entienden las intervenciones de mantenimiento ordinario.
Mantenimiento ordinario: planificación y ejecución de intervenciones necesarias para conservar e ciente y en buen estado un equipo en el transcurso tiempo, mediante operaciones que preserven el funcionamiento de los diferentes componentes.
Mantenimiento extraordinario: mantenimiento de tipo correctivo realizado a continuación de roturas o disfunciones (intervenciones de reparación), efectuado por personal especializado.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, no alla demolizione.

Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso /Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.

Prima di incominciare ad utilizzare la macchina, l'operatore deve ricevere speci ca istruzione del suo utilizzo, facendo riferimento agli speci ci paragra inseriti nel presente manuale. Si raccomanda che gli operatori siano istruiti durante l'installazione della macchina dal fabbricante stesso o da personale autorizzato direttamente da La Minerva.

Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.

Minerva omega group s.r.l. non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modi che, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.

We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/ Use/Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.

Before beginning to use the machine, the operator must receive specific training in its use, referring to the specific sections in this manual. Operators should receive training during machine installation from the manufacturer or from personnel directly authorised by La Minerva.

Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.

Minerva omega group s.r.l. *cannot be held responsible for drawbacks, breakdowns, accidents, etc. as a result of the lack of knowledge or non application of the rules contained in these Instructions Manual. The same is true for any change, modification and/or for the installation of non-authorised parts.*

Cette Notice d'Utilisation fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner pendant toute sa durée de vie, jusqu'à la démolition.

Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/ Entretien.
L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

Avant de commencer à utiliser la machine, l'opérateur doit recevoir une instruction spécifique de son utilisation, en se reportant aux paragraphes spéci ques gurant dans le présent manuel. Il est conseillé que les opérateurs sont formés pendant l'installation de la machine par le fabricant lui-même ou par du personnel autorisé directement par La Minerva.

Remettre cette Notice à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur de la machine.

La Société **Minerva omega group s.r.l.** décline toute responsabilité en cas d'inconvénients, ruptures accidents etc. dus à la non connaissance ou à la non application des normes exposées dans la présente Notice, ainsi qu'en cas de modifications, variantes et/ou d'installation d'accessoires non autorisés.

Die Betriebsanleitung ist ein Bestandteil der Maschine und soll diese während der ganzen Lebensdauer bis zum Abbruch begleiten.

Bevor Sie die Maschine installieren, betreiben oder warten, lesen Sie bitte die ganze Betriebsanleitung aufmerksam durch.
Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen.

Vor dem Beginn mit der Bedienung der Maschine hat der Bediener spezifische Anweisungen zum Betrieb zu erhalten, wobei Bezug auf die in diesem Handbuch eingefügten gesonderten Abschnitte zu nehmen ist. Die Bediener sollten unbedingt während der Installation der Maschine vom Hersteller selbst oder durch seitens La Minerva direkt autorisiertes Personal eingewiesen werden.

Geben Sie die Betriebsanleitung einem anderen Anwender oder neuen Besitzer weiter.

Minerva omega group s.r.l. *haftet nicht für Schäden an Personen, Sachen oder an der Maschine selbst, die wegen oberflächlichem oder Nichteinhalten der in der Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Das gleiche gilt für Abänderungen und/oder den Einsatz von nicht bewilligtem Zubehör.*

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones. Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.

Antes de comenzar a utilizar la máquina, el operador debe recibir instrucción especí ca sobre su uso, remitiéndose a los párrafos correspondientes del presente manual. Se recomienda que los operadores sean instruidos durante la instalación de la máquina por el fabricante o por personal autorizado directamente por La Minerva.

Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

Minerva omega group s.r.l. no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones. Lo mismo es válido para la ejecución de modi caciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.

Simbologia

I simboli per la Sicurezza e le segnalazioni nella pagina seguente sono utilizzati lungo il corso di tutta la presente pubblicazione per attirare l'attenzione dell'Operatore sui pericoli inerenti l'integrità della macchina e l'incolumità della Persona, per identi care le condizioni operative di rischio che possono provocare danni materiali alla macchina, oppure per segnalare comportamenti atti ad ottenere un buon funzionamento della macchina: sono quindi da considerare dei veri e propri "promemoria".
Detti simboli possono trovare collocazione a anco di un testo (sono quindi riferiti solo a tale testo), a anco di una gura (sono riferiti all'argomento illustrato in gura ed al relativo testo) o in testa alla pagina (sono riferiti a tutti gli argomenti trattati nella pagina stessa).

Nota operativa generale.

Avvertenza generale (danni a cose o alla macchina).

ATTENZIONE (situazione di pericolo generale per l'incolumità della persona e/o per l'integrità della macchina). Evidenzia una descrizione importante: interventi tecnici, condizioni pericolose, avvertenze di sicurezza, consigli prudenziali e/o informazioni della massima importanza.

ATTENZIONE (situazione di pericolo elettrico per l'incolumità della persona e/o per l'integrità della macchina).

PERICOLO DI TAGLIO
Porre la massima attenzione nelle zone della macchina in cui c'è rischio di contatto con elementi taglienti.

Symbols

The safety symbols and warning signs shown on the following page are used throughout this publication to attract the Operator's attention on the dangers concerning the integrity of the machine and personal safety; to identify conditions of risk during operation that may cause material damage to the machine; to signal how to behave in order to ensure correct operation of the machine: they are all to be considered as a "Memorandum".
These symbols may be found next to a written text (in which case they only refer to that text); next to a figure (they refer to the subject illustrated in the figure and in the relative text); at the top of a page (they refer to all the subjects mentioned on that page).

General note operation.

General warning (demage to things or the machine).

WARNING (general danger for personal safety and/or for the integrity of the machine). This points to an important description: technical interven-tions, conditions of danger, safety warnings, caution and/or extremely important information.

WARNING (danger concerning electricity as regards personal safety and/or the integrity of the machine).

DANGER OF GETTING INJURED pay outmost care where a risk of getting in touch with cutting surfaces is likely.

Symboles

Les symboles ayant trait à la sécurité et les autres signes présentés ci-dessous sont utilisés dans cette notice pour attirer l'attention de l'opérateur sur les dangers touchant l'intégrité de la machine et la sécurité des personnes, pour identi er les conditions de fonctionnement à risque, susceptibles de causer des dommages à la machine, ou bien pour signaler des comportements propres à assurer le bon fonctionnement de la machine. Ils font donc of ce de véritables "aide-mémoire". Lesdits symboles peuvent se trouver en regard d'un texte (et ne se réfèrent dans ce cas qu'à ce seul texte), d'une gure (ils se réfèrent alors au thème illustré dans la gure et au texte correspondant) ou en tête de page (ils se réfèrent alors à l'ensemble des thèmes traités dans la page en question).

Remarque de fonctionnement général.

Avertissement de caractère général (dommages aux choses ou à la machine).

ATTENTION (situation de danger général pour la sécurité de la personne et/ou l'intégrité de la machine). Signale une description importante: interventions techni-ques, conditions dangereuses, avertissements ayant trait à la sécurité, conseils de prudence et/ou informations de première importance.

ATTENTION (situation de danger électrique pour la sécurité des personnes et/ou l'intégrité de la machine).

DANGER DE COUPE
il est obligatoire de prêter attention là ou il y a des surfaces qui coupent.

Symbols

Die untenstehenden Sicherheitssymbole und Hinweise werden in der ganzen Betriebsanleitung dort verwendet, wo der Bediener auf Gefahren für die Maschine und die Personen, die die Maschine beschädigen können, oder auf Verhaltensweisen für ein gutes Funktionieren der Maschine aufmerksam gemacht werden soll, oder als Hinweis auf gefährliche Betriebszustände. Sie sind deshalb als "Gedankenstützen" zu betrachten.
Sie finden diese Symbole neben einem Text (und gelten nur für diesen Text), neben einer Abbildung (und gelten für das in der Abbildung dargestellte Thema und den dazugehörenden Text), oder am Seitenanfang (und gelten für alle auf dieser Seite behandelten Themen).

Anmerkung allgemeiner Betrieb.

Allgemeiner Hinweis (Sach- oder Maschinenschaden).

ACHTUNG (allgemeine Gefahrensituation für die Unversehrtheit der Personen und/oder der Maschine). Unterstreicht eine wichtige Beschreibung: technische Eingriffe, Gefahrensituationen, Sicherheitshinweise, Vorsichtsmass-nahmen und/oder sehr wichtige Informationen.

ACHTUNG (elektrische Gefährdung für die Unversehrtheit der Personen und/oder der Maschine).

GEFAHR DURCH SCHNITTVERLETZUNGEN
Gehen Sie mit höchster Vorsicht um in den Maschinenzonen, in denen das Risiko des Kontakts besteht mit: schneidenden Elementen.

Simbología

Los símbolos relativos a la seguridad y las señalizaciones en la página siguiente se utilizan en la presente publicación a n de llamar la atención del operador respecto de los peligros inherentes a la integridad de la máquina y a la incolumidad de la persona, para identi car las condiciones operativas de riesgo que pueden provocar daños materiales a la máquina o bien para señalar comportamientos tendientes a obtener un adecuado funcionamiento de la máquina misma, por lo que deben ser considerados como verdaderos memorándum.
Dichos símbolos pueden encontrarse al lado de un texto (caso en el cual se re eren sólo a dicho texto), al lado de una gura (y se re eren al tema ilustrado en la gura y al respectivo texto) o en el encabezamiento de la página (caso en el cual se re eren a todos los temas tratados en la página misma).

Nota operativa general.

Advertencia de carácter general (daños a cosas o a la máquina).

ATENCIÓN (situación de peligro general para la incolumidad de la persona y/o para la integridad de la máquina).
Pone en evidencia una descripción importante: intervenciones técnicas, condiciones peligrosas, advertencias sobre seguridad, consejos para actuar con prudencia y/o informaciones de máxima importancia.

ATENCIÓN (situación de peligro eléctrico para la incolumidad de la persona y/o para la integridad de la máquina).

PELIGRO DE CORTE
Poner la máxima atención sobre las partes cortantes cuando se se avecina a los mismos.

Sicurezza dell'Operatore

Prima di iniziare il lavoro l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportate nelle "Istruzioni per l'Uso".
Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.
Non eliminare o modificare le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.
Non manomettere l'impianto elettrico.
Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.
È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.
Non toccare la lama se non macchina ferma ed indossando adeguati dispositivi di protezione individuale.
La posizione di lavoro è prospicente i pulsanti di avviamento e di stop.
Per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi negli organi in movimento della macchina, non avvicinarsi agli stessi con capelli, braccialetti, catene, anelli, cravatte, indumenti larghi, ecc.
Quindi l'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.
Le zone di stazionamento dell' Operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite da eventuali residui oleosi.
Il locale di alloggiamento della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, nè effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.
Per ogni intervento di straordinaria manutenzione (sostituzione mole af latoio, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale quali cato ed autorizzato.
Evitare di fare funzionare a vuoto l'affettatrice.

Operator Safety

Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".
Never tamper with the safety devices.
Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.
Never tamper with the electric system.
Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.
The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden.
Do not touch the blade unless the machine is stationary and you are wearing personal protective equipment.
The working position is in front of the start & stop push buttons.
Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.
As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.
Always keep the working place clear and free from oil residues.
The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.
Please contact the manufacturer or qualified and duly authorized personnel.
Avoid running the slicers with no product on it.

Sécurité de l'Opérateur

Avant de commencer le travail, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes et les caractéristiques de la machine exposées dans la Notice d'Utilisation.
Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité.
Ne jamais éliminer ou altérer les protections et les dispositifs de securité.
Ne pas altérer l'installation électrique.
Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation. L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite.
Ne pas toucher la lame si la machine n'est pas à l'arrêt ; porter des dispositifs appropriés de protection individuelle.
La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt.
Pour éviter de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, ne jamais approcher desdits organes les cheveux, bracelets, chaînes, bagues, cravates, vêtements larges etc.
Par conséquent, l'opérateur doit utiliser un habillement approprié au milieu de travail et à la situation dans laquelle il se trouve. **Les zones de stationnement de l'opérateur doivent être en permanence dégagées et propres, sans résidus huileux.**
Le local d'installation de la machine ne doit pas présenter de zones d'ombres, d'éblouissements gênants, ni d'effets stroboscopiques dus à l'éclairage installé par l'acquéreur.
Pour toute intervention d'entretien extraordinaire (remplacement des meules d'affutage, de la lame, etc.) s'adresser au constructeur ou a des techniciens quali es et autorises.
Eviter de faire fonctionner la trancheuse a vide.

Sicherheit des Bedieners

Vor Arbeitsbeginn muss der Bediener die Position und die Funktionsweise aller Steuerungen sowie die in der "Betriebsanleitung" enthaltenen Merkmale der Maschine sehr gut kennen.
Basteln Sie nie an den Sicherheitsvorrichtungen herum.
Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, insbesondere diejenigen am Einfüllstutzen, dürfen weder geändert noch entfernt werden.
Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.
Vor allen Reinigungs-, Wartungs- und Instandstellungsarbeiten den Netzstecker ausziehen.
Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden.
Berühren Sie nicht die Schneidklinge, wenn die Maschine nicht stillsteht, und verwenden Sie angemessene individuelle Schutzvorrichtungen.
Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten. ***Nähern Sie sich der Maschine nicht mit langen Haaren, Armreifen, Ketten, Kravatten, weiten Kleidern usw.,da sich diese sehr leicht in den sich bewegenden Maschinenteilen verfangen können.***
Der Bediener muss eine dem Arbeitsplatz und der Situation angemessene Bekleidung tragen. Der Standplatz des Bedieners muss immer frei und von fetthaltigen Resten gesäubert sein.
Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.
Fur jede ausergewohnliche Wartung (Austausch der Schleifscheiben, des Messers usw.) ist der Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal zustandig.
Der Leerlauf der Maschine ist zu vermeiden.

Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".
Nunca alteren los dispositivos de seguridad.
No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.
No alteren la instalación eléctrica.
Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación desconectar el enchufe.
Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.
La cuchilla solo se puede tocar con la máquina parada y utilizando adecuados dispositivos de protección individual.
La posición de trabajo es aquélla de frente a los botones de arranque y de parada.
Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.
El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.
Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.
El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predispuesta por el comprador.
Para las operaciones de mantenimiento extraordinario (cambio de piedras a ladoras, cuchilla, etc.) dirigirse al constructor o a personal cali cado y autorizado.
Evitar de hacer funcionar en vacío la cartadora.

Inconvenienti meccanici ed elettrici

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).

Ogni intervento di modifica alla macchina deve essere autorizzato dalla Ditta costruttrice.

Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.
Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V. o 230V.!

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.

Il cavo di alimentazione deve venire accuratamente e periodicamente controllato (un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica)

Mechanical and electrical troubles

Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).

Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.

Never use a spray of water to clean the machine.
Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V.!

Always use original spare parts that guarantee the perfect working and the safety of the machine.

The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).

Inconvénients mécaniques-électriques

S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par notre société.

Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.
Attention : à l'intérieur de la machine il y a une tension de 400V. ou 230V.!

Utiliser toujours des pièces détachées originales, lesquelles garantissent le fonctionnement parfait et la sécurité de la machine.

Le câble d'alimentation doit être soigneusement et périodiquement contrôlé (un câble usé ou en mauvais état représente un grave danger de nature électrique).

Mechanische und elektrische Störungen

Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers.

Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.
Achtung: Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V. oder 230V.!

Verwenden Sie Originalersatzteile, die einegute Funktionsweise und die Sicherheit der Maschine gewährleisten.

Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).

Inconvenientes mecánicos y eléctricos

Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).

Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.

No utilicen nunca chorros de agua para lavar la máquina.
Atención: en la máquina hay tensión 400V. o 230V.!

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina.

El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

Rischi residui

Nonostante gli sforzi compiuti in sede di progettazione, esiste ancora l'eventualità di danno (rischio di taglio) al quale ci si può esporre se non si opera con GRANDE ATTENZIONE DURANTE L'USO E LE OPERAZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA, NON DISTRARSI !

La macchina, proprio per il tipo di lavorazione che deve svolgere , presenta dei rischi residui che non è stato possibile rimuovere in fase di progettazione, in particolare:

- rischi di taglio: eventuale contatto con la lama, in moto o ferma.
- rischi dovuto alla presenza di energia elettrica nella macchina.

Occorre pertanto porre particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina, le operazioni di pulizia e di manutenzione.

Durante la pulizia, la lubri cazione e l'af latura della lama utilizzare SEMPRE guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione. Affettare unicamente i prodotti consentiti (pag 18), NON tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito (pag 18).

Risks residues

Despite the efforts made during the design process, a possibility of harm (risk of cutting) remains to which operators may be exposed unless working CAREFULLY DURING MACHINE USE, CLEANING AND MAINTENANCE AND WITHOUT DISTRACTION!

Due to the type of processing that it must carry out, the machine presents residual risks that cannot be removed during the design process, namely:

- *risk of cutting: possible contact with the blade, whether moving or stationary.*
- *risks due to the presence of electric energy in the machine.*

Particular care must be taken therefore while using, cleaning and maintaining the machine.

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

Slice only the products mentioned as sliceable (page 18). NEVER try to slice products that have been mentioned as non sliceable (page 18).

Risques résidus

Malgré les efforts déployés au niveau de la conception, il existe encore des possibilités de dommages (risque de coupe) auquel l'utilisateur peut s'exposer s'il n'agit pas avec LE MAXIMUM DE PRUDENCE PENDANT L'UTILISATION ET LES OPERATION D'ENTRETIEN DE LA MACHINE: EVITER TOUTE DISTRACTION!

L'appareil, en raison précisément du type d'opération qu'elle doit assurer, présente des risques résiduels qu'il n'a pas été possible d'éliminer en phase de conception, notamment :

- risques de coupe ; contact éventuel avec la lame, en mar che ou à l'arrêt.
- risques dus à la présence d'électricité dans l'appareil.

Il faut par conséquent faire attention pendant l'utilisation de l'appareil, les opérations de nettoyage et d'entretien.

Durant le nettoyage, la lubrification et l'affûtage de la lame, TOUJOURS en ler des gants de protection résistant au coupage et au déchirement.

Trancher uniquement les produits consentis (page 18), NE TENTER AUCUN essai de coupage avec des produits de type interdit (page 18).

Restrisiken

Obwohl in der Gestaltungsphase alle nur erdenklichen Anstrengungen unternommen wurden, besteht während der Bedienung sowie bei REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN noch die Möglichkeit der Schadensnahme (Schneidgefahr), der jeder ausgesetzt ist, der nicht mit HÖCHSTER AUFMERKSAMKEIT arbeitet. NICHT ABLENKEN LASSEN!

Die Maschine weist genau wegen der auszuführenden Bearbeitungsarten Restgefahren auf, die in der Gestaltungsphase nicht behoben werden konnten, im Einzelnen:

- *Schneidgefahr: eventueller Kontakt mit der Schneidklinge bei laufender oder stillstehender Maschine.*
- *Gefahr durch das Vorhandensein elektrischer Energie in der Maschine.*

Während der Bedienung, Reinigung und Wartung der Maschine ist daher mit höchster Vorsicht zu handeln.

Außerdem sollte verhindert werden, dass sich jemand während des Betriebes der Maschine nähert. Für die Reinigung, die Schmierung und das Schleifen des Messers sind IMMER schnittund reißfeste Handschuhe zu tragen.

Es sind ausschließlich die vorgesehenen Produkte zu schneiden (rpag 18). Es ist KEIN Schneideversuch an verbotenen Produkten durchzuführen (pag 18).

Riesgos residuos

No obstante los esfuerzos realizados al realizar el diseño, persiste la posibilidad de daños (riesgo de corte) a los que el operador puede estar expuesto si no trabaja con la MÁXIMA ATENCIÓN DURANTE LAS OPERACIONES DE USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA: ¡NO SE DISTRAIGA!

Debido al tipo de elaboración a la que está destinada, la máquina presenta riesgos residuales que no ha sido posible eliminar durante la realización del proyecto, en particular:

- riesgos de corte debidos al contacto accidental con la cuchilla (parada o en movimiento);
- riesgos debidos a la presencia de energía eléctrica en la máquina.

Por este motivo, es necesario prestar particular atención durante las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

Durante la limpieza, lubricación y afilado de la cuchilla utilizar siempre guantes de protección resistentes a cortes y laceraciones.

Cortar sólo los productos consentidos (pag 18), no efectuar ninguna prueba de corte con productos de tipo prohibido (pag 18).

Segnali di Attenzione

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili *(esclusi A e B).*

È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.
(Il disegno seguente indica la loro posizione sulla macchina).

Warning Signals

"WARNING" non indelible *(except for A and B)* ***adhesive labels are placed on the machine.***

Read these labels before operating the machine.
(The following picture describes their position on the machine)

Signaux d'Attention

Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le A et le B**).**

Il est obligatoire d'en prendre connaissance avant toute utilisation.
(Le dessin ci-dessous indique leur position sur la machine).

Hinweiszeichen

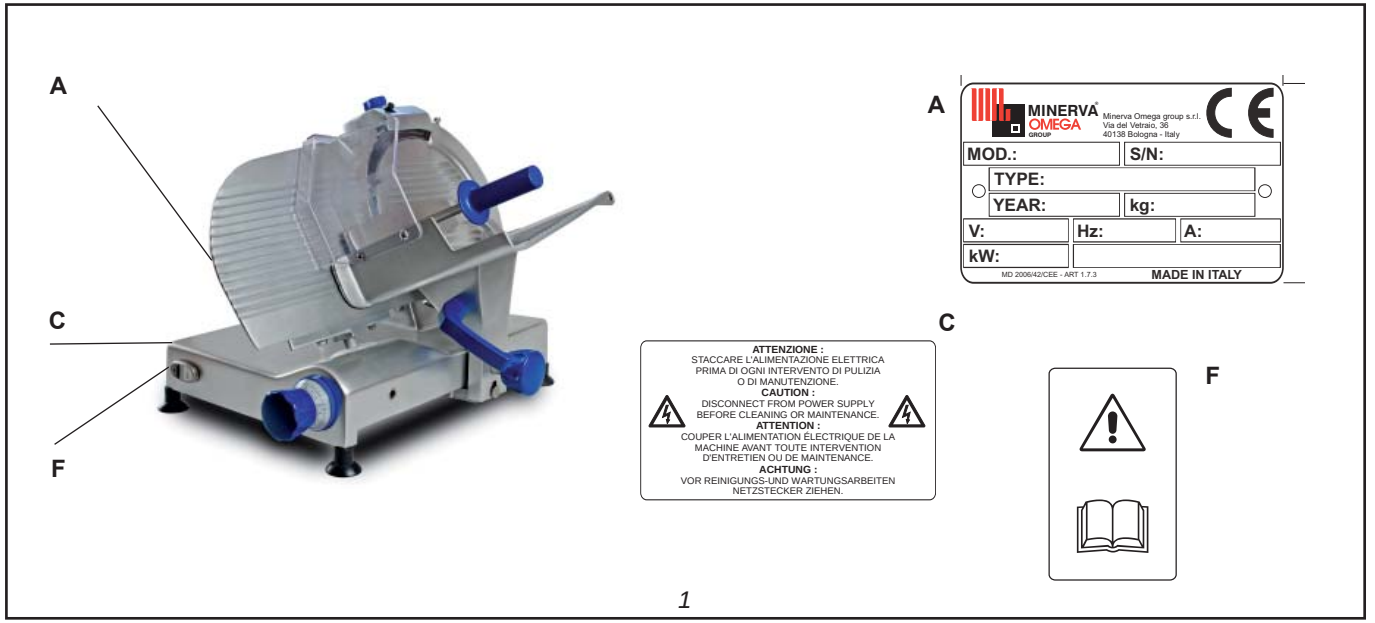
An der Maschine sind mit Ausnahme der A und B auslöschbare "Achtung"-Aufkleber angebracht.

Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden.
(Auf der Zeichnung ist angegeben, wo sie sich befinden)

Señales de Atención

En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCION" no indelebles (excluidos A y B)

Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización.
(El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).



1

Caratteristiche tecniche

Uso previsto

L'affettatrice è stata progettata e costruita per la sola lavorazione (affettatura) di carne animale di qualsiasi specie, in idonea pezzatura e priva di parti ossee o cotenne.

Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori.
Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione.
La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.

La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospicente i pulsanti di avviamento e di stop (g. 2).

Technical Features

Recommended use

The slicer has been designed and built to process (slice) meat of any species into suitable pieces devoid of bones or skin.

Any use different from the recommended one is not allowed and may be dangerous for the machine and the Operators.
Always and only use the attachments supplied.
The machine must always be run by a single operator.

For working operations the operator must stay in front of the start & stop push buttons (fig. 2).

Caracteristiques Techniques

Utilisation Prevue

La trancheuse a été conçue et fabriquée uniquement pour le tranchage de viande animal de toute espèce, se présentant dans des morceaux appropriés et sans parties osseuses ni couennes.

Tout usage autre que l'usage indiqué doit être considéré comme abusif et peut causer des dommages à la machine et aux Opérateurs.
Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine.
La machine ne doit impérativement être utilisée que par un seul opérateur à la fois.

Durant le travail, l'opérateur doit se trouver face aux boutons de mise en marche et d'arrêt (g. 2).

Allgemeine Hinweise

Einsatzbereich

Die Aufschnittmaschine wurde nur zur Verarbeitung (zum Schneiden) von geeignet portioniertem Tierfleisch ohne Knochen oder Schwarten gestaltet und gebaut.

Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen.
Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden.
Die Maschine darf stets von nur einem Bediener betrieben werden.

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten (Abb. 2).

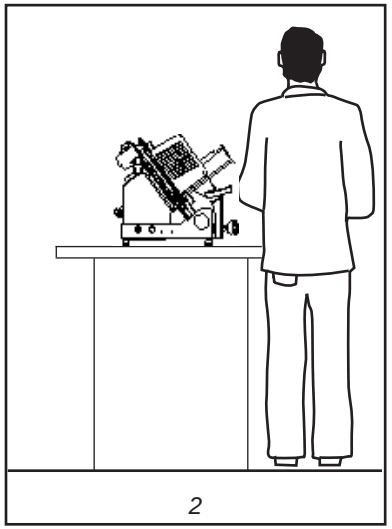
Características Técnicas

Utilización prevista

La cortadora de fiambres ha sido proyectada y construida exclusivamente para la elaboración (corte) de carne animal de cualquier tipo, en trozos de dimensiones adecuadas, sin partes óseas ni piel.

Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores.
Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados.
La máquina debe funcionar siempre con un solo operador.

Los botones de mando y de parada están situados de frente a los botones de arranque y de parada (g. 2).



2

Descrizione generale

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

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega d'alluminio lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare. La lama di taglio è azionata da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.
Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'alimentazione elettrica (n.v.r.).
La macchina incorpora un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

General description

The machine essentially consists of a base supporting a circular blade mounted in tilted or vertical position, driven by an electric motor, the task of which is to slice food products, and a sliding carriage on guides, under the foregoing base, which supports a food tray parallel to the blade edge.

All machine components are made of polished and anodised aluminium alloy, stainless steel and food grade plastic. The cutting blade is driven by an electric motor and the motion transmission is obtained with a belt scored lengthwise.
It is started and stopped using a button connected to the auxiliary control circuit, which prevents accidental machine start-ups following possible power failures (N.V.R.).
The machine incorporates a sharpener designed for maximum ease of use and safety.

Description générale

L'appareil est constitué fondamentalement d'une base supportant une lame circulaire montée en position inclinée ou verticale, actionnée par un moteur électrique, qui a pour fonction de trancher des produits alimentaires, et d'un chariot coulissant sur des rails, situés sous ladite base, qui supporte à son tour un plateau destiné à recevoir la marchandise, parallèlement au l de la lame.

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inox et en matière plastique pour usage alimentaire.
La lame de coupe est actionnée par un moteur électrique et la transmission du mouvement est assurée par une courroie à striures longitudinales.
Le démarrage et l'arrêt se font au moyen d'un bouton relié à un circuit auxiliaire de commande qui empêche les démarrages accidentels de la machine après une interruption possible de l'alimentation électrique (N.V.R.).
La machine incorpore un système d'aiguisage conçu en vue d'assurer le maximum de simplicité d'utilisation et de sécurité.

Allgemeine Beschreibung

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einem Untergestell zur Aufnahme einer kreisförmigen, in geneigter oder vertikaler Position montierten, durch einen Elektromotor angetriebenen Schneidklinge zum Aufschneiden von Lebensmittelprodukten sowie aus einem auf Schienen unter dem oben genannten Untergestell fahrbarem Schlitten zur Aufnahme eines Warentellers parallel zur Schneidklingenkante.

Alle Komponenten der Maschine sind aus polierter und eloxierter Aluminiumlegierung, Inox-Stahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Die Schneidklinge wird durch einen Elektromotor angetrieben. Die Bewegungsübertragung wird durch einen längs gerillten Riemen erhalten.
Start und Stopp erfolgen durch einen Taster mit Verbindung zum einem Hilfssteuerkreis zur Verhinderung unbeabsichtigter Starts der Maschine nach einer möglichen Stromunterbrechung.
In der Maschine eingebaut ist eine für maximale Bedienerfreundlichkeit und Sicherheit konzipierte Schleifvorrichtung.

Descripción general

La máquina está constituida esencialmente por una bancada que sostiene una cuchilla circular ?montada en posición inclinada o vertical, accionada por un motor eléctrico y destinada a cortar productos alimentarios? y por un carro que se desliza sobre guías, situadas debajo de la bancada, que sostiene un plato portaalimentos en posición paralela al lo de la cuchilla.

Todos los componentes de la máquina son de aleación de aluminio lustrada y oxidada anódicamente, acero inoxidable y material plástico para uso alimentario. La cuchilla de corte es accionada por un motor eléctrico y la transmisión del movimiento se realiza mediante una correa con estrías longitudinales.
El arranque y la parada se realizan con un botón conectado a un circuito auxiliar de mando, que impide el arranque accidental de la máquina después de una eventual interrupción de la alimentación eléctrica (NVR).
La máquina incluye un a lador que garantiza la máxima simplicidad de uso y seguridad.

Prodotti affettabili

- Tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati)
- Carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai + 3°C)
- Formaggi (ovviamente del tipo affettabile: gruviera, fontina, ecc.).

Products to be sliced

- *All types of cold cuts (raw, cooked, smoked)*
- *Meat without bone (raw or cooked, at a temperature not less than + 3°C)*
- *Cheese cuts (obviously types that can be sliced such as gruyere, fontina, etc.).*

Produits pouvant être coupés en tranches

- Tous les types de charcuterie (jambon cuit, cru et fumé)
- Viandes déesossées (cuites ou crues à une température non inférieure à + 3°C)
- Fromages (naturellement du type pouvant être coupé en tranches: gruyère, comté, etc.).

Schneidbare Produkte

- *Jede Art von Wurstwaren (gekochte, rohe, geräucherte Wurstwaren)*
- *Fleisch ohne Knochen (roh oder gekocht mit einer Temperatur nicht unter + 3°C)*
- *Käse (natürlich nur die aufschnittfähigen Sorten wie Schweizer Käse, Fontina usw.).*

Productos posibles de cortar

- Todos los tipos de ambres (cocidos, crudos, ahumados)
- Carnes sin hueso (cocidas o crudas, a una temperatura no inferior a los +3°C)
- Quesos (naturalmente de tipo cortable: gruyere, fontina, manchego, "màquina", etc.).

Prodotti non affettabili

- Prodotti alimentari congelati, surgelati, pane
- Prodotti alimentari con ossa o cotenne (carni e pesci)
- Verdure,frutta (tutti i tipi)
- Ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

Products not to be sliced

- *Frozen or deep-frozen food, bread*
- *Food products with bones or skin (meat and fish)*
- *Vegetables , fruit(all types)*
- *Any other non-food product.*

Produits ne pouvant pas être coupés en tranches

- Produits alimentaires congelés, surgelés, pain
- Produits alimentaires avec os et couennes (viandes et poissons)
- Légumes,fruit (tous les types)
- Tout autre produit non destiné à un usage alimentaire.

Nicht Schneidbare Produkte

- *Tiefgekühlte-oder gefrorene Lebensmittel, brot*
- *Lebensmittelprodukte mit Knochen oder Schwarte (Fleisch oder Fisch)*
- *Gemüse ,Obst (alle Arten)*
- *Alle anderen Produkte, die nicht für die Ernährung bestimmt sind.*

Productos imposibles de cortar

- Productos alimenticios congelados, supercongelados, pan
- Productos alimentarios con huesos o piel (carnes y pescado)
- Verduras,frutas (todas las clases)
- Cualquier otro producto no destinado al uso alimenticio.

Accessori

Se non altrimenti de nito in sede d'ordine, sono forniti a corredo delle macchine i seguenti documenti ed accessori:
- oliatore
- spazzola
- dichiarazione CE di conformità
- Manuale d'istruzione per l'installazione, l'uso e la manutenzione.

Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.

Attachments

If not otherwise defined at the moment of order, the machines are supplied together with the following:
- oiler
- brush
- *CE declaration of conformity*
- *Instructions manual for installation, use and maintenance.*

Always follow the Instructions for the correct use of the parts.

Accessoires

A moins d'une indication contraire lors de la commande, les documents et accessoires suivants sont fournis avec les machines:
- huileuse
- brosse
- declaration de conformite CE
- Manuel d'instructions pour l'installation, l'usage et l'entretien.

Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.

Zubehör

Falls bei der Auftragserteilung nicht anders vereinbart, werden mit der Maschine folgende Dokumente und Zubehorteile geliefert:
- *Öler*
- *Bürste*
- *CE-Konformitatsbescheinigung*
- *Handbuch fur die Aufstellung, den Gebrauch und die Wartung*

Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung.

Accesorios

Si no se especi ca otra cosa en orden de compra, la màquina viene acompanada de los siguientes documentos y accesorios:
- aceitera
- cepillo
- Declaracion CE de conformidad
- Manual de instrucciones para la instalacion, el uso y el mantenimiento.

Seguir las Instrucciones para su uso correcto.

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali:
Temperatura compresa tra +5°C e +45°C
Umidità compresa tra 30% e 90%.

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:
Temperature range between +5°C and +45°C.
Humidity range between 30% and 90%.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:
Température comprise entre +5°C et +45°C.
Humidité comprise entre 30% et 90%.

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:
Temperatur von +5°C bis +45°C.
Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Valores ambientales

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:
Temperatura incluida entre +5° y +45°C.
Humedad entre 30% y 90%.

Assistenza tecnica

Si consiglia di rivolgersi sempre al Concessionario presso il quale è stato effettuato l'acquisto per tutte le operazioni di assistenza e manutenzione non descritte o indicate nelle presenti Istruzioni.

After-sales service

We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.

Service Après-Vente

Prière de s'adresser au Concessionnaire chez lequel a été effectué l'achat pour toutes les opérations de service après-vente et d'entretien non décrites ou indiquées dans la présente Notice.

Kundendienst

Für alle hier beschriebenen oder nicht beschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten, wenden Sie sich am besten immer an Ihren Fachhändler.

Servicio Posventa

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.

Fabbricante / *Manifacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabbricante
MINERVA OMEGA GROUP S.R.L
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2
40138 Bologna - Italy

Trasporto Installazione Demolizione

Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato al trasporto ed all'installazione della macchina.

Imballaggio e Trasporto

La macchina viene confezionata per il trasporto in imballo di cartone sul quale vengono riportate le istruzioni "ALTO" e "FRAGILE".
La macchina così imballata è trasportabile a mano da uno o due Operatori.

Non capovolgere l'involucro.

Controllare la freccia "ALTO" stampata sul cartone.
Sovrapponibilità: nessuna

Transport Installation Demolition

Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

Packing and Transport

The machine is packed for transport in a carton box carrying the instructions "ALTO" ("TOP") and "FRAGILE".
The packed machine can be transported by hand by one or two Operators.

Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box.
***Stackability**: none*

Transport Installation Demolition

Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé du transport et de l'installation de la machine.

Emballage et Transport

La machine est emballée pour le transport dans une caisse en carton sur laquelle sont inscrites les indications "ALTO" ("HAUT") et "FRAGILE".
La machine ainsi emballée peut être transportée manuellement par un ou deux Opérateurs.

Ne pas retourner l'emballage
.
Contrôler la èche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton.
Superposition: aucune

Transport Installation Abbruch

Diese Anweisungen sind allen Personen mitzuteilen, die Maschine transportieren und installieren.

Verpackung und Transport

Für den Transport ist die Maschine in einem Karton mit den Hinweisen "ALTO" und "FRAGILE" verpackt.
Die auf diese Weise verpackte Maschine kann von ein bis zwei Personen von Hand.

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen.

Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.
***Schichtung:** Keine*

Transporte Instalación Demolición

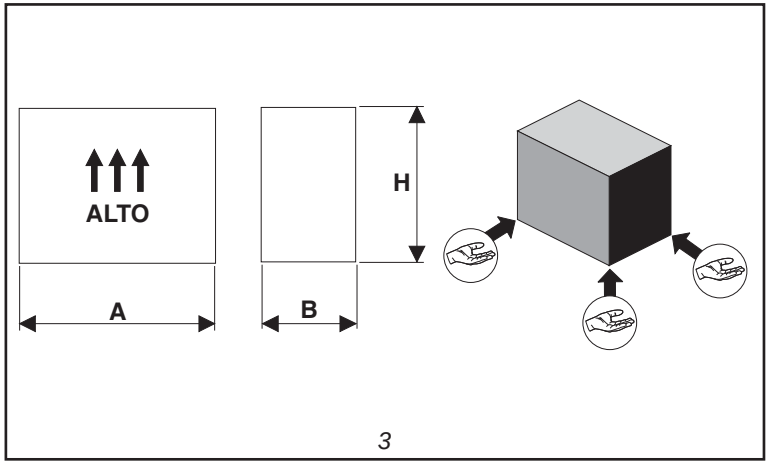
Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

Embalaje y Transporte

La máquina se prepara para el transporte en un embalaje de cartón en el cual se indican las instrucciones "ALTO" y "FRAGIL".
La máquina embalada de esta forma puede ser transportada a mano por uno o dos operadores.

No volcar la envoltura.

Controlar la echa «ALTO» impresa en el cartón.
Posibilidad de colocar materiales sobre la máquina: ninguna



3

Scatola cartone tipo Americano / *Carton box* / Caisse carton type Américain / *Karton amerikanischer Art* / *Cajo de cartón tipo Americano*

Modello Macchina / *Machine Model* / Modèle Machine / *Maschinenmodell* / Modelo Máquina — Dimensioni / *Size* / Dimensions / *Abmessungen* / Dimensiones	A	B	H	N° Scatole / *N° of Boxes* / Nbre° Caisses / *Anz. Kartons* / N° cajas	Peso netto imballo (Kg) / *Box net weight (Kg)* / Poids net emballage (kg) / *NettogewichtVerpackung (kg)* / Peso neto embalaje (Kg)
300 GC	660	750	630	1	4
350 GC	660	750	630	1	4
300 SF	660	750	630	1	4
350 SF	660	750	630	1	4

Immagazzinamento

Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +60°C; fra 30% e 90%).
La macchina priva di imballo va posizionata in modo stabile e coperta con un telo.

Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, veri care im mediatamente se la scatola risulta danneggiata: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotogra che di eventuali danni apparenti;

2) disimballare, veri cando il contenuto con gli elenchi imballo;

3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e noti care, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotogra ca.
Trasmettere analoga informazione a mezzo fax anche a Omega Taglio Foodtech s.r.l..
Nessuna informazione concernente danni subiti durante il trasporto potrà essere presa in considerazione dopo 3 giorni dalla consegna. Trascorsi 10 giorni dal ricevimento della merce non si accetteranno reclami.
Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Storage

Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).
When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

Reception

Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.
The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free.
In any case, for the qualitycontrol of transport services and when it is assured, follow these directions:

1) *upon receipt of the goods , before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;*

2) *remove the machine from the box, checking the content against the packing list;*

3) *verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages.*
Also fax this documentation to Omega Taglio Foodtech s.r.l..
No information about damages occurred during transport shall be accepted after 3 (three) days from delivery date.
No complaint shall be accepted after 10 days from delivery date.
Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna

Stockage

Stocker la machine emballée dans un local fermé et couvert, isolé du sol au moyen de palettes de bois ou similaires.
Température et humidité courantes (de -5°C à +60°C; de 30% à 90%).
La machine une fois désemballée doit être mise dans une position stable et couverte au moyen d'une bâche.

Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier. Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

1) A la réception de la machine, avant de procéder au désemballage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;

2) Désemballer et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;

3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport.
Noti er à l'expéditionnaire par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques.
Transmettre cette même documentation par télécopie à la Société Omega Taglio Foodtech s.r.l..
Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne pourra être prise en considération une fois écoulé le délai de 3 jours à compter de la livraison.
Les réclamations ne seront plus acceptées une fois écoulés 10 jours à compter de la réception de la marchandise.
Pour tout con it, seront compétents exclusivement les Tribunaux de

Lagerung

Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern.
Raumtemperatur und-feuchtigkeit (-5°C bis +60°C; 30% bis 90%).
Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Empfang

Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und in einwandfreiem Zustand.
Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt.
Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise :

1) *Beim Warenempfang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädi-gungen fotografieren;*

2) *Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;*

3) *Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind.*
Das gleiche Schreiben an Omega Taglio Foodtech s.r.l. faxen. Nach Ablauf dieser Frist von 3 Tagen werden keine Schadenmeldungen für Transportschäden mehr angenommen.
Nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Waren werden keine Reklamationen mehr angenommen.
Für eventuelle Streitfälle ist ausschließlich der Gerichtsstand Bologna (Italien) zuständig.

Almacenamiento

Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°c; entre 30% y 90%). La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último. Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias :

1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, veri car en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes.

2) Desembalar, veri cando el contenido con las listas de embalaje.

3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notificar, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certi cada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográ cas documentadas.
La misma información ha de transmitirse por medio de un fax a Minerva omega group s.r.l..
Ninguna información en cuanto a los daños sufridos durante el transporte podrá considerarse después de 3 días de la entrega.
Pasados 10 días de la recepción de la mercancía no se aceptarán reclamaciones.
Para cualquier pleito o controversia será competente exclusivamente el Tribunal de Bolonia (Italia).

Movimentazione

Per togliere la macchina dall'imballo operare come segue:
- Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione; continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;
- la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente può essere sollevata anche a mano da due operatori (g. 4).

Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone.

Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrellino.

Handling

To remove the machine from the packing, proceed as follows:
- *Open the box and take out the copy of the use and maintenance manual. Continue by following the operations given in the manual.*
- *when still wrapped in transparent polyethylene the machine can be lifted manually by two operators (fig. 4).*

Special attention must be paid to non-coordinated movements that may cause loss of balance or of hold with the possible fall of the machine and damages to things and people.

Because of the weight of the machine always handle very carefully! Should the weight prove to be too much, use a cart.

Manutention

Pour sortir la machine de son emballage, procéder comme suit:
- Ouvrir la caisse et sortir l'exemplaire du manuel d'utilisation et d'entretien ; poursuivre les opérations selon les indications gurant dans le manuel ;
- la machine encore enveloppée dans une feuille en polyéthylène peut être soulevée même à la main par deux opérateurs (g. 4).

Faire attention aux fauxmouvements qui pourraient provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes.

Etant donné le poids de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution. Si le poids est excessif, utiliser un chariot.

Innerbetrieblicher Trasport

Zur Entfernung der Maschine aus der Packung ist wie folgt vorzugehen:
- *Öffnen Sie die Schachtel und entnehmen Sie dieser das Bedienungs-und Wartungshandbuch. Halten Sie sich bei den weiteren Arbeiten an die Anweisungen im Handbuch.*
- *Die noch mit einem durchsichtigen Polyäthylenbogen umwickelte Maschine kann auch manuell von zwei Mitarbeitern angehoben werden (Abb. 4).*

Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte.

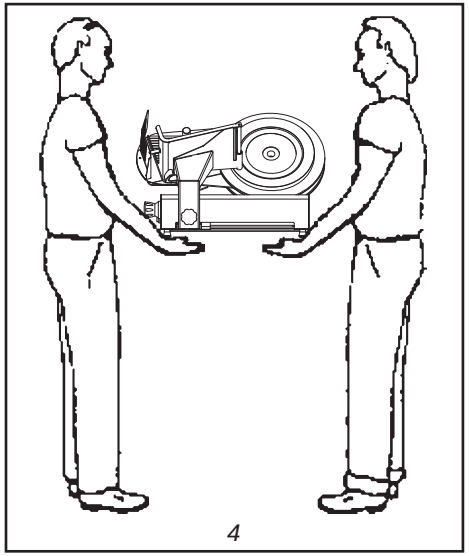
Angesichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.

Desplazamiento

Para quitar la máquina del embalaje, siga las instrucciones que se describen a continuación:
- Abra la caja y recupere el manual de uso y mantenimiento; realice las siguientes operaciones según las indicaciones contenidas en el manual.
- La máquina, todavía envuelta en polietileno transparente, puede ser levantada manualmente por dos operadores (Fig. 4).

Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar descompensaciones o pérdida de aga-rre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas.

Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.



4

Installazione

Posizionare la macchina in modo stabile, su di una super cie piana, con caratteristiche di portata carico adeguata tenendo conto del peso totale massimo della stessa. Il piano di lavoro, inoltre, dovrà essere suf cientemente robusto in modo da non trasferire all'affettatrice le vibrazioni provenienti da eventuali altre macchine presenti nel luogo di installazione. La macchina dovrà essere posizionata in un luogo in cui siano rispettate le condizioni ottimali per il benessere dell'operatore, in modo tale da ridurre al minimo le possibilità di affaticamento e permettere, all'operatore stesso, di lavorare in condizioni di massima sicurezza.
Qualsiasi elemento sfavorevole alla capacità di concentrazione dell'operatore, rumori molesti o una cattiva illuminazione ad esempio, dovrà quindi essere eliminato alla fonte.

Posizionare la macchina in modo stabile.

Installation

Set the machine on a stable, flat surface sufficiently strong to bear the total weight of the machine. The work surface must also be strong enough not to transfer to the slicer the vibration coming from any other machine present in the installation site. The machine must be positioned in a room where optimum conditions for the operator's wellbeing are met, so as to reduce to a minimum the possibility of fatigue and enable the operator to work safely.
Anything likely to affect the operator's capacity for concentration, such as unpleasant noise or bad lighting, must be eliminated at source.

Place the machine on a solid and stable base.

Installation

Placer la machine de façon stable, sur une surface plane, d'une capacité appropriée compte tenu de son poids total. Le plan de travail doit par ailleurs être suf samment robuste pour ne pas transférer à la trancheuse les vibrations provenant des autres machines éventuellement présentes sur le lieu d'installation. La machine devra être placée dans un lieu respectant les conditions optimales pour le bien-être de l'opérateur, de façon à réduire au minimum les possibilités de fatigue et à permettre à l'opérateur de travailler dans des conditions de sécurité maximale.
Tout élément défavorable à la capacité de concentration de l'opérateur, bruits gênants ou mauvais éclairage par exemple, doit donc être éliminé à la source.

Placer la machine dans une position stable.

Installation

Positionieren Sie die Maschine stabil auf einer eben Oberfläche mit angemessenen Tragfähigkeitseigenschaften unter Berücksichtigung des maximalen Gesamtgewichts derselben. Die Arbeitsfläche muss darüber hinaus ausreichend robust beschaffen sein, damit keine von eventuell am Installationsort vorhandenen anderen Maschinen kommenden Schwingungen auf die Aufschnittmaschine übertragen werden. Die Maschine ist an einem Ort aufzustellen, an dem die optimalen Bedingungen für das Wohlbefinden des Bedieners eingehalten werden, sodass die Möglichkeit der Ermüdung auf ein Minimum reduziert werden und der Bediener die Möglichkeit unter maximalen Sicherheitsbedingungen zu arbeiten.
Jegliches die Konzentrationsfähigkeit des Bedieners beeinträchtigende Element, wie zum Beispiel störende Geräusche oder schlechte Beleuchtung ist daher im Vorfeld zu beseitigen.

Die Maschine muss stabilstehen.

Instalación

Colocar la máquina en un modo estable sobre una super cie a nivel, lisa, seca y apta para sostener el peso de la máquina. El plano de trabajo deberá ser lo su cientemente robusto en modo que no se trans eran a la máquina eventuales vibraciones provenientes de otras máquinas presentes en el lugar de trabajo.
La máquina deberá ser posicionada en un lugar donde sean respetadas las condiciones óptimas para el buen trabajo del operador, en modo tal de reducir al mínimo la posibilidad de fatiga y permitir al operador mismo de trabajar en condiciones de máxima seguridad. Cualquier elemento que entorpezca la capacidad de concentración del operador, ruidos molestos o una inadecuada iluminación deberán ser eliminadas desde su origen.

Posicionar la máquina de manera estable.

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale.

Pulire tutte le super ci che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro.

First cleaning

The machine must be cleaned before use.

Clean all surfaces that will come into contact with the product, using solely a damp sponge and tepid water containing neutral detergent.

Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial.

Nettoyer toutes les surfaces qui seront au contact du produit, uniquement avec une éponge humectée d'eau tiède contenant un produit nettoyant neutre.

Grundreinigung

Die Maschine benötigt eine Grun-dreinigung.

Reinigen Sie die Außenoberflächen nur unter Verwendung eines mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Schwammes.

Limpieza inicial

La máquina necesita una limpieza inicial.

Limpie todas las super cies en contacto con el producto utilizando exclusivamente una esponja humedecida en agua tibia y detergente neutro.

Messa a terra

La macchina é un componente di classe I (Norma CEI 64-8 conforme ai documenti di armonizzazione CENELEC HD 384), quindi dotata di isolamento principale e provvista di un dispositivo per il collegamento delle sue masse ad un conduttore di protezione predisposto a cura dell'acquirente.

Controllare e fare eventualmente adeguare l'impianto di terra nella rete elettrica del luogo di installazione della macchina.

Componenti principali

- Pulsante verde di accensione macchina (g. 5 rif. A);

Attenzione appena viene premuto la lama inizia a ruotare.

- Pulsante rosso di arresto (g. 5 rif. B).

Grounding

The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.

Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.

Main components

- *Green machine power-on button (fig. 5 ref. A);*

Warning: the blade starts turning as soon as the button is pressed.

- *Red stop button (fig. 5 ref. B).*

Mise à la Terre

La machine est un composant appartenant a la classe I (Norme CEI 66-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protéction pourvu par le client.

Contrôler et, le cas échéant,faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.

Composants principaux

- Bouton vert d'allumage de la machine (g. 5 réf. A);

Attention : dès qu'il est enfoncé, la lame commence à tourner.

- Bouton rouge d'arrêt (g. 5 réf. B).

Erdung

Die Maschine gehört in die Klasse I (Norm CEI 64-8 konform mit den Harmonisierungsdokumenten CENELEC HD 384) und verfügt folglich über eine Hauptisolierung und eine Anschlussvorrichtung ihrer Massen an einen durch den Käufer vorzubereitenden Schutzleiter

Kontrollieren und die Erdung des Installationsortes der Maschine eventuell durch einen Elektriker anpassen lassen.

Hauptkomponenten

- *Gruner Leuchttaster zum Einschalten der Maschine (Abb. 5 Pos. A);*

Achtung, sobald der Taster gedrückt wird, beginnt die Schneidklinge zu drehen.

- *Roter Stopptaster (Abb. 5 Pos. B).*

Puesta a tierra

La máquina es un componente de clase I (Norma CEI 64-8 conformemente a los documentos de armonización CENELEC HD 384) dotada por lo tanto de aislamiento principal y provista de un dispositivo para la conexión principal de sus masas a un conductor de protección predispuesto por el comprador.

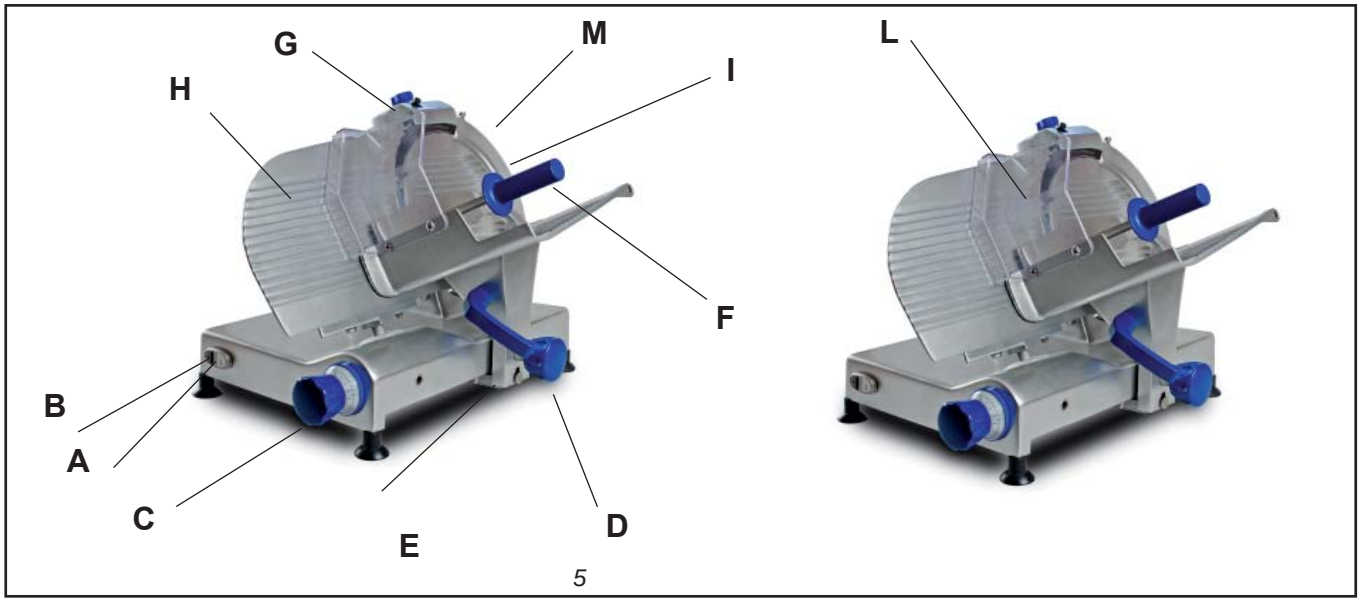
Controlar y en su caso adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.

Principales componentes

- Botón luminoso blanco de encendido (Fig. 5, Ref. A);

Atención: Al pulsar el botón, la cuchilla comienza a girar inmediatamente.

- Botón rojo de parada (Fig. 5, Ref. B).



5

- Manopola con scala graduata per regolazione spessore fetta (g. 5 rif. C). Campo di regolazione: vedere il paragrafo "Descrizione tecnica e condizioni di utilizzazione previste".
- Manopola bloccaggio piatto porta merce (g. 5 rif. D)
- Impugnatura per trascinamento carrello (g. 5 rif. E)
- Impugnatura per pressamerce (g. 5 rif. F)
- Af latoio (g. 5 rif. G)

Dispositivi di sicurezza

Sulla macchina sono previsti dei dispositivi di sicurezza che non devono mai essere rimossi durante l'utilizzo.

- vela (g. 5 rif. H)
- coprilama (g. 5 rif. I)
- paramani (g. 5 rif. L)
- anello coprilama (g. 5 rif. M)

NON UTILIZZARE MAI LA MACCHINA SENZA I DISPOSITIVI DI SICUREZZA. PERICOLO DI TAGLIO.

La macchina è inoltre dotata di un dispositivo di interblocco che consente la rimozione del piatto porta merce solo se la vela è in posizione "0".

- *Adjustable knob for slice thickness control (fig. 5 ref. C). Adjustment range: see section "Technical description and intended use conditions".*
- *Food tray locking knob (fig. 5 ref. D)*
- *Handle for sliding carriage (fig. 5 ref. E)*
- *Product presser handle (fig. 5 ref. F)*
- *Sharpener (fig. 5 ref. G)*

Safety devices

The machine is fitted with safety devices that must never be removed during use.

- *wall (fig. 5 ref. H)*
- *blade guard (fig. 5 ref. I)*
- *hand protection (fig. 5 ref. L)*
- *blade guard ring (fig. 5 ref. M)*

NEVER USE THE MACHINE WITHOUT THE SAFETY DEVICES.
CUTTING HAZARD.

The machine is also fitted with an interlocking device that enables the food tray to be removed solely when the wall is in position "0".

- Poignée à échelle graduée pour réglage de l'épaisseur de la tranche (g. 5 réf. C). Plage de réglage: voir paragraphe "Description technique et conditions d'utilisation prévues".
- Poignée de blocage du plat à marchandise (g. 5 réf. D)
- Poignée de traction du chariot (g. 5 réf. E)
- Poignée du dispositif de pression (g. 5 réf. F)
- Dispositif d'aiguisage (g. 5 réf. G)

Dispositifs de sécurité

Il est prévu sur la machine des dispositifs de sécurité qui ne doivent jamais être enlevés pendant l'utilisation.

- plaque épaisseur-mètre (g. 5 réf. H)
- couvre-lame (g. 5 réf. I)
- protection des mains (g. 5 réf. L)
- bague couvre-lame (g. 5 réf. M)

NE JAMAIS UTILISER LA MACHINE SANS LES DISPOSITIFS DE SECURITE. DANGER DE COUPE.

La machine est dotée en outre d'un dispositif de verrouillage qui permet l'enlèvement du plateau à marchandise uniquement si la plaque épaisseur-mètre est en position "0".

- *Drehknopf mit Gradskala zur Regulierung der Scheibendicke (Abb. 5 Pos. C). Einstellbereich: siehe Abschnitt "Technische Beschreibung und vorgesehene Einsatzbedingungen".*
- *Drehknopf zum Einspannen des Warenaufnahmetellers (Abb. 5 Pos. D)*
- *Griff zur Mitnahme des Schlittens (Abb. 5 Pos. E)*
- *Warenandrückgriff (Abb. 5 Pos. F)*
- *Schleifvorrichtungen (Abb. 5 Pos. G)*

Sicherheitsvorrichtungen

Auf der Maschine sind Sicherheitsvorrichtungen vorgesehen, die während des Betriebs niemals entfernt werden dürfen.

- *Anschlagplatte (Abb. 5 Pos. H)*
- *Klingenschutz (Abb. 5 Pos. I)*
- *Handschutz (Abb. 5 Pos. L)*
- *Klingenschutzring (Abb. 5 Pos. M)*

VERWENDEN SIE DIE MASCHINE NIEMALS OHNE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

SCHNEIDGEFAHR

Die Maschine ist darüber hinaus ausgestattet mit einer Verblockungsvorrichtung, welche die Entfernung des Warenaufnahmetellers nur dann erlaubt, wenn die Anschlagplatte in der Position "0" steht.

- Pomo con escala graduada para la regulación del espesor de corte (Fig. 5, Ref. C). Campo de regulación: véase el párrafo "Descripción técnica y condiciones de uso previstas".
- Pomo de bloqueo del plato portaalimentos (Fig. 5, Ref. D)
- Empuñadura de arrastre del carro (Fig. 5, Ref. E)
- Empuñadura del empujador (Fig. 5, Ref. F)
- A lador (Fig. 5, Ref. G)

Dispositivos de seguridad

La máquina incluye algunos dispositivos de seguridad que jamás se deben quitar durante el uso.

- ala (Fig. 5, Ref. H)
- cubrecuchilla (Fig. 5, Ref. I)
- protección para las manos (Fig. 5, Ref. L)
- anillo cubrecuchilla (Fig. 5, Ref. M)

JAMÁS UTILICE LA MÁQUINA SIN LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD: PELIGRO DE CORTE.

La máquina también está dotada de un dispositivo de interbloqueo que permite quitar el plato portaalimentos solamente si el ala está en posición "0".

Controllo funzionamento e senso di rotazione lama

La macchina è dotata di spina per il collegamento alla presa di corrente della rete elettrica. I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in gura 6.
Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono speci cati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo.
Portare la vela in posizione "0" e avviare la macchina premendo il pulsante (g. 7 rif. A) e veri care l'accensione della spia del pulsante stesso.
Prestando molta attenzione verificare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato coprilama).

Functioning test and blade rotation direction

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet.
The types of plugs used are shown in the picture 6 below.
The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the above-mentioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1).
Place the back in position "0" and start the machine by pressing the button (fig. 7 ref. A), and check the light on the button is on.
Taking great care, check that the blade is turning in the direction indicated by the arrow (anticlockwise when looking at the machine from the blade guard side).

Contrôle du fonctionnement et sens de rotation de la lame

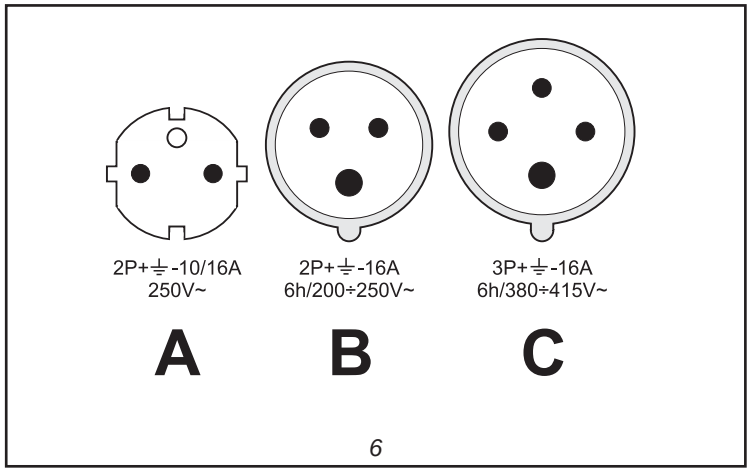
La machine est dotée d'une che pour le branchement à la prise de courant du secteur.
Les types utilisés sont représen-tés schématiquement dans la gure 6 ci-dessous.
Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les ches techniques nous avons spéci é les données necessaires pour choisir le type, les charactéristiques, le courant nominal et le reglage du dispositif susdit.
Amener la plaque épaisseur-mètre en position "0" et démarrer la machine en appuyant sur le bouton (g. 7 réf. A) et contrôler l'allumage du voyant du bouton.
En faisant très attention, s'assurer que la lame tourne dans le sens indiqué par la èche (sens inverse des aiguilles d'une montre en regardant la machine du côté couvre-lame).

Betriebskontrolle und Drehrichtung des Messers

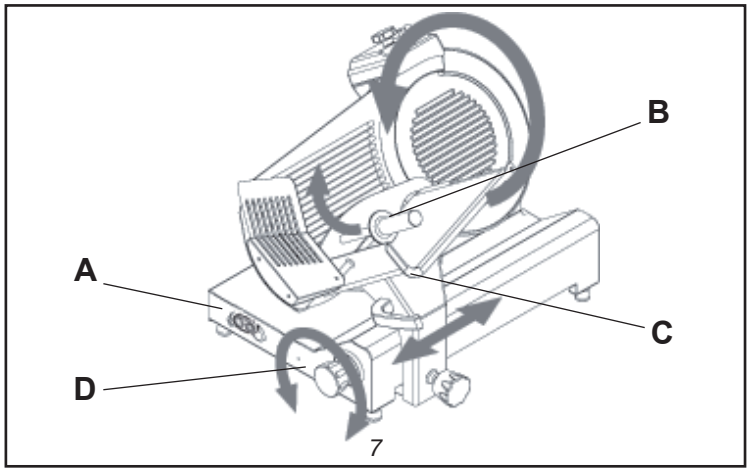
Die Maschine ist mit einem Stecker zum Anschluss an das Stromnetz versehen.
Die Steckertypen sind unten schematisch 6 dargestellt.
Damit der Benutzer der Maschine den richtigen Überstromschutz wählen kann (Art. 7.2.1 EN 60204-1), sind auf den Datenblättern alle notwendigen Angaben zur Auswahl des Typs, die Merkmale, der Nenn- und Regelstrom dieser Vorrichtung angegeben.
Bringen Sie die Anschlagplatte in die Position "0", starten Sie die Maschine durch Drücken des Tasters (Abb. 7 Pos. A) und stellen Sie das Aufleuchten der Anzeige auf dem Taster selbst sicher.
Achten Sie unbedingt darauf sicherzustellen, dass die Klinge in der angegebenen Richtung dreht (im Gegenuhrzeigersinn beim Betrachten der Maschine vom Klingenschutz aus.

Control del funcionamiento y sentido de giro de la cuchilla

La máquina está dotada de enchufe para conexión a la toma de corriente de la red eléctrica.
Los tipos usados son los que están representados en la gura 6.
Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-1) en las cha técnicas se especi can los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado.
Ponga el ala en posición "0", encienda la máquina pulsando el botón (Fig. 7, Ref. A) y veri que el encendido del piloto.
Prestando la máxima atención, veri que que la cuchilla gire en el sentido indicado por la echa (levógiro, mirando la máquina desde el lado del cubrecuchilla).



6



7

Per macchine con alimentazione trifase:
se la lama ruota in senso contrario arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale quali cato per invertire tra loro i li d'alimentazione della spina.
A macchina spenta:
- controllare la scorrevolezza del piatto portamerce (fig. 7 rif. B) e del pressamerce portando avanti e indietro il carrello (g. 7 rif. C);
- controllare funzionamento e regolazione della piastra spessimetro ruotando la manopola graduata (g. 7 rif. D) in senso orario e antiorario.

For machines with three-phase supply:
if the blade rotates in the other direction, stop the machine immediately and call qualified personnel to invert the plug supply wires.
With machine off:
- *check the food tray (fig. 7 ref. B) and the product presser slide correctly by moving the carriage backwards and forwards (fig. 7 ref. C);*
- *check the operation and adjustment of the thickness gauge plate by turning the adjustable knob (fig. 7 ref. D) clockwise and anticlockwise.*

Pour les machines alimentees au courant triphase:
si la lame tourne dans le sens contraire, arreter immediatement la machine et demander l'intervention de techniciens specialises pour inverser les ls d'alimentation de la che.
La machine étant éteinte:
- contrôler le coulissement du plateau à marchandise (fig. 7 réf. B) et du dispositif de pression en portant le chariot en avant et en arrière (g. 7 réf. C);
- contrôler le fonctionnement et le réglage de la plaque épaisseur-mètre en tournant la poignée graduée (g. 7 réf. D) dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Für Maschinen mit Drehstromversorgung:
sollte sich das Messer in die Gegenrichtung drehen, ist die Maschine sofort auszuschalten und die Phasen der Versorgungsdrähte im Stecker sind durch einen Techniker
umzukehren.
Bei ausgeschalteter Maschine:
- *Kontrollieren Sie den freien Lauf des Warenaufnahmetellers (Abb. 7 Pos. B) und des Warenandrückers, indem Sie den Schlitten (Abb. 7 Pos. C) vor- und zurückstellen.*
- *Kontrollieren Sie den Betrieb und die Einstellung der Dickeneinstellplatte, indem Sie den graduierten Drehknopf (Abb. 7 Pos. D) im Uhrzeigersinn und Gegenuhrzeigersinn drehen*

.

Para maquinas con alimentacion trifasica:
si la cuchilla gira en sentido contrario, parar inmediatamente la maquina y solicitar la actuacion de personal cali cado para invertir entre ellos los cables de alimentacion del toma corriente.
Con la máquina apagada:
- veri que el correcto deslizamiento del plato portaalimentos (Fig. 7, Ref. B) y del empujador, desplazando el carro hacia delante y hacia atrás (Fig. 7, Ref. C);
- verifique el funcionamiento y la regulación de la placa calibradora girando el pomo graduado (Fig. 7, Ref. D) en sentido dextrógiro y levógiro.

Demolizione

In conformità alla legislazione in vigore e al ne di ridurre l'impatto ambientale del rifiuto, è vietato smaltire la macchina come ri uto urbano. La macchina deve essere smaltita presso gli appositi centri di raccolta oppure essere riconsegnata al distributore all'atto di acquisto di una nuova. Il simbolo apposto sulla macchina indica l'obbligo della raccolta separata dell'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo e improprio della macchina e dei suoi componenti è soggetto a sanzione come da normativa vigente. Vengono elencati nella tabella riportata di seguito i principali materiali utilizzati nella costruzione della macchina.

Demolition

Pursuant to prevailing law and for the purpose of reducing waste environmental impact, machine disposal as urban waste is strictly forbidden. The machine may only be forwarded to special waste collection centres or returned to the distributor when purchasing a new machine. Machine markings clearly identify it as separately collectable waste. Improper or fraudulent disposal of the machine or of any of its parts is liable to criminal prosecution and other provisions under law. The main materials making up the machine are listed below.

Démolition

Conformément à la législation en vigueur et a n de réduire l'impact environnemental du déchet, il est défendu d'éliminer la machine comme déchet urbain. La machine doit être éliminée dans les centres de collecte prévus à cet effet ou bien remise au distributeur au moment de l'achat d'une machine neuve. Le symbole apposé sur la machine indique l'obligation de la collecte séparée de l'appareil. L'élimination abusive et impropre de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur. On trouvera dans le tableau ci-après la liste des principaux matériaux utilisés pour la fabrication de la machine.

Abbruch

In Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung und mit dem Ziel, die Umweltbelastung durch Abfälle zu reduzieren, ist es verboten, die Maschine als Stadtmüll zu entsorgen. Die Maschine ist bei den eigens dazu autorisierten Sammelostellen zu entsorgen oder beim Kauf einer neuen Maschine an den Vertrieb zurückzugeben. Das an der Maschine angebrachte Symbol zeigt die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung des Geräts an. Die vorschriftswidrige und unsachgemäße Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten wird nach geltender Rechtslage bestraft. In der nachstehenden Tabelle werden nacheinander die bei der Konstruktion der Maschine verwendeten Materialien angegeben.

Demolición

En conformidad con la legislación vigente y con el objetivo de reducir el impacto ambiental de los residuos, está prohibido eliminar la máquina como residuo urbano. La máquina debe ser enviada a un centro de recogida autorizado o devuelta al distribuidor en el momento de adquirir una nueva máquina. El símbolo aplicado en la máquina indica la obligación de la recogida selectiva de la misma. La eliminación no autorizada o impropia de la máquina y de sus componentes será castigada según la normativa vigente. En la siguiente tabla se enumeran los principales materiales utilizados en la construcción de la máquina.

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN / MATERIALES	300/350 GC - 300/35 SF
LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI / AL-SI LEGIERUNG / ALEACION AL-SI	X
GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25 / GUSSEISEN G25 / FUNDICION G25	
ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 / ROST.STAHL AISI 304 / ACERO AISI 304 /	X
ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER / LEGIERTER STAHL / ACEROS ALEADOS	
ACCIAI ALTA VEL. / SUPER CUT STEEL / ACIERS GDE VIT. / SCHNELLAUF. STAHL / ACEROS ALTA VELOCIDAD	
ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec. / VERGÜTUNGSSTAHL / ACEROS ENDURECIDOS	
FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) / EISEN (Fe37B) / HIERRO (Fe37B)	
GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC / GUMMI / CAUCHO	X
PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE / KUNSTOFF / PLASTICO	X
BACHELITE / BAKELITE / BAKELITE / BAKELIT / BAQUELITA	
CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS / LAGER / COJINETES	X
BRONZINE (B14) / BUSHINGS (B14) / COUSSINETS (B14) / BRONZELAGER (B14) / CHUMACERAS (B14)	
CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR. / STROMKABEL / CABLES ELECTRICOS	X
MOTORI / MOTORS / MOTEURS / MOTOREN / MOTORES	X
OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF. / SCHMIERÖL / ACEITE LUBRICANTE	X

Uso della macchina

⚠ **Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'Operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata alla pagina 15.**

Caricamento merce sul piatto e taglio

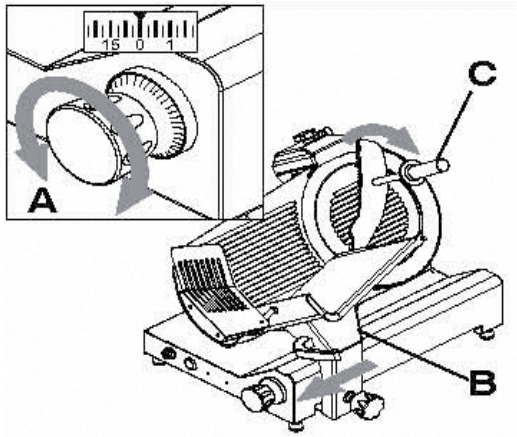
- Controllare che la manopola regolazione spessore fette (g. 8 rif. A) sia correttamente posizionata sullo "0";
- Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico (g. 8 rif. B);
- Sollevare il pressamerce allontanandolo dalla lama e porlo in posizione di riposo (g. 8 rif. C);
- Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della vela lato operatore (g. 9);
- Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione (g. 9 rif. A);
- Regolare lo spessore della fetta ruotando il pomello (g. 9 rif. B);
- Azionare la lama premendo il pulsante ON (g. 9 rif. C);

Use of the machine

⚠ ***In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 15.***

Loading the product on the tray and slicing

- *Ascertain that the thickness dial knob (fig. 8 ref. A) is correctly positioned to "0";*
- *Draw back the carriage completely (towards the operator) to loading position (fig. 8 ref. B);*
- *Lift the product grip by pulling it away from the blade and put it in rest position (fig. 8 ref. C);*
- *Lay the product to be sliced on the pan against the wall on the operator's side (fig. 9);*
- *Secure by means of the product grip by exerting a slight pressure (fig. 9 ref. A).*
- *Adjust the slice thickness by turning the knob (fig. 9 ref. B).;*
- *Start the blade by pressing on the button ON (fig. 9 ref. C);*



8

Utilisation de la machine

⚠ **Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de commande indiquée à la page 15.**

Chargement produit sur le plateau et tranchage

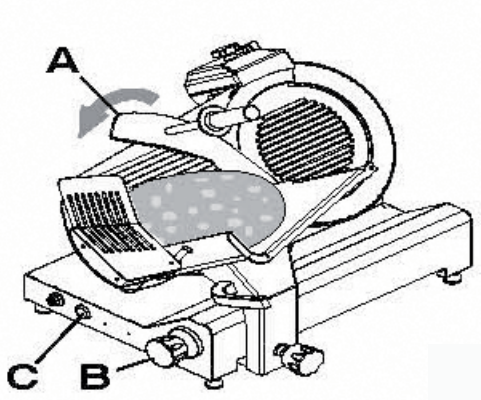
- Contrôler que le bouton de réglage de l'épaisseur (g. 8 réf. A)des tranches est correctement placé sur "0";
- Reculer complétement le chariot (vers l'opérateur) en position de chargement (g. 8 réf. B);
- Soulever le presse-produit en l'écartant de la lame et le placer en position de repos (g. 8 réf. C);
- Placer la marchandise à trancher sur le plateau contre la plaque épaisseurmètre côté opérateur (g. 9);
- Immobiliser le presse-produit en exerçant une légère pression (g. 9 réf. A).
- Régler l'épaisseur de la tranche en tournant le bouton (g. 9 réf. B);
- Actionner la lame en appuyant sur le bouton ON (g. 9 réf. C);

Betrieb der Maschine

⚠ ***Damit die Maschine sicher verwendet werden kann, muss die auf Seite 15 angegebene Arbeitsstellung beachtet werden.***

Einlegen des Schneideguts und Schnitt

- *Prüfen, dass der Scheibenstärkeregler (Abb. 8, A) korrekt auf "0" eingestellt ist;*
- *Den Schneideschlitten vollkommen (in Richtung des Benutzers) in die Einlegeposition zuruckfahren (Abb. 8, B);*
- *Den Schneidegutandrucker vom Messer entfernt anheben und in die Ruhestellung bringen (Abb. 8, C);*
- *Legen Sie die aufzuschneidende Ware auf den Teller bedienerseitig vor die Anschlagplatte (Abb. 9).*
- *Mit dem Schneidegutandrücker festhalten und dabei leicht andrücken (Abb. 9, A);*
- *Regulieren Sie die Scheibendicke durch Drehen des Knaufes (Abb. 9 Pos. B);*
- *Das Messer durch die Taste in Betrieb setzen ON (Abb. 9, C);*



9

Uso de la máquina

⚠ **Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad el Operador debe respetar la posición de trabajo y mando indicada en la página 15.**

Carga del producto en el plato y corte

- Comprobar que el pomo (comando) de ajuste del espesor de la feta (fug. 8 ref. A) se encuentre posicionado correctamente colocado sobre el "0";
- Retroceder completamente el carro (hacia el operador) en posición de carga (g. 8 ref. B);
- Levantar el empujador alejándolo de la hoja y ponerlo en posición de reposo (g. 8 ref. C);
- Apoye el alimento que desea cortar sobre el plato, en contacto con el ala, del lado del operador (Fig. 9);
- Bloquear el producto con el empujador, aplicando una ligera presión (g. 9 ref. A);
- Regule el espesor de corte girando el pomo (Fig. 9, Ref. B).;
- Poner en marcha la cuchilla presionando el pulsador ON (g. 9 ref. C);

- Impugnare la maniglia (g. 10 rif. E) e iniziare il movimento alternativo di taglio; la speciale con gurazione della maniglia consente di effettuare contemporaneamente la pressione della merce sulla lama durante il movimento di avanzamento del piatto.

⚠ - **Al termine delle operazioni di taglio riportare a "0" la manopola regolazione spessore (fig. 10 rif. C), ed arretrare il carrello;**

- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante OFF (g. 10 rif. D).

- *Take hold of the handle (fig. 10 ref. E) and begin the alternate cutting movement. The special shape of the handle enables food to be pressed onto the blade as the pan advances.*

⚠ - ***When finished, return the thickness control knob to "0" (fig. 10 ref. C) and draw the carriage back;***

- *Stop the blade by pressing the button OFF (fig. 10 ref. D).*

- Saisir la poignée (fig. 10 réf. E) et commencer le mouvement alternatif de coupe; la con guration spéciale de la poignée permet d'effectuer simultanément la pression de la marchandise sur la lame pendant le mouvement d'avance du plateau.

⚠ - **A la fin des operations de coupage, ramener sur "0" le bouton de reglage de l'epaisseur (fig. 10 réf. C) et reculer le chariot;**

- Arreter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton OFF (g. 10 réf. D).

- *Ergreifen Sie den am Schlitten (Abb. 10 Pos. E) befestigten Griff und beginnen Sie mit der Schneid-Wechselbewegung. Die spezielle Konfiguration des Griffes erlaubt die gleichzeitige Ausführung des Drucks der Ware gegen die Klinge während des Tellervorlaufs.*

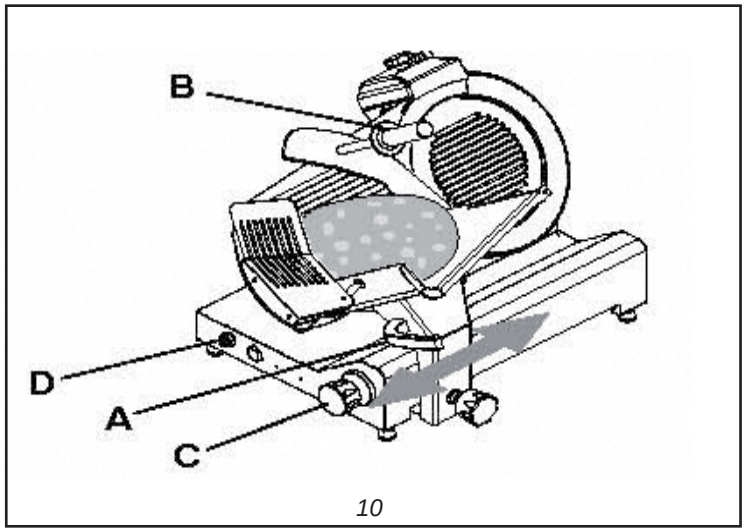
⚠ - ***Nach Beendigung des Schneidevorganges ist der Regulierknopf wieder auf "0" zu drehen (Abb. 10, C) und der Schneideschlitten zuruckzufahren;***

- *Um das Messer anzuhalten ist die OFF Taste zu drucken (Abb. 10, D).*

- Empuñe la manija (Fig. 10, Ref. E) y comience el movimiento alternativo de corte; la especial con guración de la manija permite presionar el alimento contra la cuchilla durante el movimiento de avance del plato.

⚠ - **Al final de las operaciones de corte poner de nuevo sobre el "0" el pomo de ajuste del espesor (fig. 10 ref. C) y hacer retroce der el carro;**

- Parar el movimiento de la cuchilla presionando el pulsador OFF (g. 10 ref. D).



10

Pulizia e Manutenzione

Le operazioni di pulizia vanno svolte in accordo al piano HACCP aziendale.

Tutte le operazioni di manutenzione previste nel presente manuale di istruzione per l'uso devono essere eseguite secondo quanto descritto nel manuale stesso e solo da operatori adeguatamente addestrati e con le competenze necessarie ad intervenire sulla macchina.
Per gli interventi di manutenzione non descritti nel manuale di istruzione per l'uso e per gli interventi di riparazione che si dovessero rendere necessari, è opportuno rivolgersi sempre al concessionario presso il quale si è effettuato l'acquisto oppure contattare Minerva omega group s.r.l.h per essere indirizzati al più vicino servizio di assistenza autorizzato.

Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita.
A fine produzione non lasciare alimenti sul piano di taglio.
Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.
Utilizzare sempre guanti di protezione.
Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido.
Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

Cleaning and Maintenance

Cleaning should be carried out according to the company's HACCP plan.

All the maintenance operations described in this instruction manual must be performed as indicated in the manual and only by suitably trained operators possessing the necessary skills.
For the maintenance operations not described in this instruction manual and for any repairs that become necessary, please contact the dealer that sold you the machine or contact Minerva omega group s.r.l.Food Tech to be referred to your nearest authorised service centre.

Always disconnect from power supply before performing anycleaning and servicing operation.
At the end of production do not leave any food on the cutting surface.
The machine must always be accurately cleaned at least once a day, and more often if necessary.
Always use protective gloves.
Do not clean with water spray.
Use a damp cloth only. Do not soak the parts.

Nettoyage et Entretien

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées selon le plan HACCP de l'entreprise.

Toutes les opérations d'entretien prévues par le présent manuel d'utilisation doivent être effectuées conformément aux descriptions du manuel en question et uniquement par des opérateurs dûment formés et possédant les compétences requises pour intervenir sur la machine.
Pour les interventions d'entretien non décrits dans le manuel d'utilisation qui pourraient se révéler nécessaires, il convient de s'adresser toujours au concessionnaire auprès duquel l'achat a été effectué ou bien de contacter Minerva omega group s.r.l.h pour être orienté vers le service d'assistance agréé le plus proche.

Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
En fin de production, ne pas laisser d'aliments sur le plan de coupe.
Le nettoyage des machines doit être soigneusement effectué au moins une fois par jour et plus fréquemment si nécessaire.
Toujours enfiler des gants de protection.
Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide.
Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau.

Reinigung und Wartung

Die Reinigungsarbeiten sind in Übereinstimmung mit dem HACCP Plan des Unternehmens durchzuführen.

Alle in diesem Handbuch vorgesehenen Wartungsarbeiten sind den Bedienungsanleitungen gemäß sowie ausschließlich durch entsprechend eingewiesene, zum Eingriff an der Maschine befähigte Mitarbeiter auszuführen.
Für die nicht in der Bedienungsanleitung beschriebenen Wartungseingriffe und die gegebenenfalls für notwendig befundenen Reparatureingriffe empfiehlt es sich stets, Kontakt mit dem Vertragshändler aufzunehmen, bei dem der Kauf getätigt wurde. Oder wenden Sie sich an die Firma Minerva omega group s.r.l.h, die Sie an den am nächsten gelegenen autorisierten Kundendienst verweisen kann.

Bei allen Reinigungs- und Wartungs-arbeiten muss der Stecker ausgezogen werden.
Lassen Sie nach dem Ende der Produktion keine Lebensmittel auf der Schneidplatte.
Die Maschinen müssen wenigstens einmal täglich, bei Bedarf auch öfter, gereinigt werden.
Dabei sind stets Schutzhandschuhe zu tragen.
Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, sondern mit einem nassen Lappen reinigen.
Die Teile nicht im Wasser liegen lassen.

Limpieza y Mantenimiento

Las operaciones de limpieza se deben realizar según el plan HACCP empresarial.

Todas las operaciones de mantenimiento previstas en el presente manual de instrucciones deben ser realizadas según lo descrito en el mismo, exclusivamente por operadores adecuadamente entrenados y con las competencias necesarias para intervenir en la máquina.
Para las operaciones de mantenimiento no descritas en el manual de instrucciones y para las eventuales operaciones de reparación, se recomienda dirigirse siempre al concesionario en el que se ha realizado la compra o contactar con Minerva omega group s.r.l.h, para ser dirigidos al servicio de asistencia autorizado más cercano.

Cualquier operación de limpieza y mantenimiento debe efectuarse con el enchufe desconectado.
Al final de la producción, no deje alimentos sobre el plano de corte.
Es preciso limpiar correctamente las máquinas por lo menos una vez al día y más a menudo de ser necesario.
Utilizar siempre guantes de protección.
Nunca limpien la máquina con chorros de agua sino sólo con un trapo húmedo. No dejen las partes en baño de agua.

Pulizia

Pulire quotidianamente la macchina dopo averla usata.

Spegnere la macchina e disinserire la presa di corrente elettrica.

- Ruotare la manopola della piastra spessimetro (fig. 11 rif. A) in senso orario in posizione "0".

Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura di circa 30÷40°C.

Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o metodi similari.

ATTENZIONE:
Utilizzare guanti di protezione antitaglio ed antiscivolo ed eseguire le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.

PERICOLO DI TAGLIO!

Cleaning

Clean the machine daily after use.

Switch off and unplug the machine.

- *Turn the thickness gauge plate knob (fig. 11 ref. A) clockwise to position "0".*

To clean the machine body and the blade use only a cloth damped with water and biodegradable lathery detergent having 7-8 pH and at a temperature of about 30 - 40°C

Do not clean the machine by using water or vapor spruiys or similar systems.

WARNING:
Use cut-resistant, non-slip gloves and carry out the operations indicated below carefully and without distraction.

DANGER OF CUTTING !

Nettoyage

Nettoyer quotidiennement la machine après l'avoir utilisée.

Eteindre la machine et débrancher la fiche de la prise électrique.

- Tourner la poignée de la plaque épaisseur-mètre (g. 11 réf. A) dans le sens des aiguilles d'une montre en position "0".

Pour nettoyer le corps de la machine et de la lame utiliser exclusivement un chiffon humidifié avec de l'eau et du produit détergent mousseux biodégradable pour vaisselle ayant un pH 7-8, à une température d'environ 30÷40°C.

Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou à la vapeur, ni avec quelque méthode similaire.

ATTENTION:
Utiliser des gants de protection anti-coupures et anti-dérapants et effectuer les opérations décrites ci-après en faisant très attention et en évitant toute distraction.

DANGER DE SE COUPER !

Reinigung

Die Maschine muss täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

- *Drehen Sie den Drehknopf der Dickeneinstellplatte (Abb. 11 Pos. A) im Uhrzeigersinn in die Position "0".*

Für die Reinigung des Maschinengehäuses und des Messers ist ein Tuch zu verwenden, dass in Wasser und biologisch abbaubarem, schäumenden geschirrspülmittel mit einem pH-Wert von 7-8 und bei einer Temperatur von zirka 30 ÷ 40 °C.

Die Maschine darf nicht mit Wasser-oder Dampfstrahl oder ähnlichen Methoden gereinigt werden.

ACHTUNG:
Verwenden Sie schneid- und rutschfeste Handschuhe und führen Sie die nachstehend beschriebenen Arbeiten mit höchster Aufmerksamkeit, ohne sich ablenken zu lassen, aus.

SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR!

Limpieza

Limpiar a diario la máquina después del uso.

Apague la máquina y desconecte la clavija de alimentación eléctrica.

- Gire el pomo de la placa calibradora (Fig. 11, Ref. A) en sentido dextrógiro hasta la posición "0".

Para limpiar el cuerpo de la maquina y la cuhcilla usar exclusivamente un pano humedecido con agua y detergente espumoso (biodegradable, para vajillas, con pH 7-8) a una temperatura de aproximadamente 30÷40 °C.

No limpiar la maquina con chorros de agua o vapor ni con metodos similares.

ATENCION:
Utilice guantes de protección anticorte y antideslizantes. Realice las operaciones que se describen a continuación con la máxima atención, sin distraerse.

!PELIGRO DE CORTE!

Smontaggio del coprilama

Rimuovere i vari componenti come descritto ai paragra seguenti:
- Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il tirante bloccaggio coprilama (g. 11 rif. A);
- Se il coprilama risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante (fig. 11 rif. A) per smuoverlo; estrarre il tirante e rimuovere il coprilama.

Per rimontare i particolari procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

Blade guard disassembly

Remove the various components as described in the following paragraphs:
- *Unscrew (counterclockwise) the blade guard rod (fig. 11 ref. A);*
- *If the blade guard is blocked, press on the rod knob (fig. 11 ref. A) to move it a little; extract the rod and remove the blade guard.*

To refit the parts follow the above operations in reverse order.

Démontage du couvre-lame

Retirer les différents composants de la manière decrite aux paragraphes suivants:
- Desserrer complètement (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) le tirant de blocage du couvre-lame (g. 11 réf. A);
- Si le couvre-lame est bloqué, exercer une pression sur le pommeau du tirant (g. 11 réf. A) pour le déplacer; extraire le tirant et dégager le couvre-lame.

Pour remonter les pièces procéder dans le sens inverse des opérations précédentes.

Ausbau des Klingenschutzes

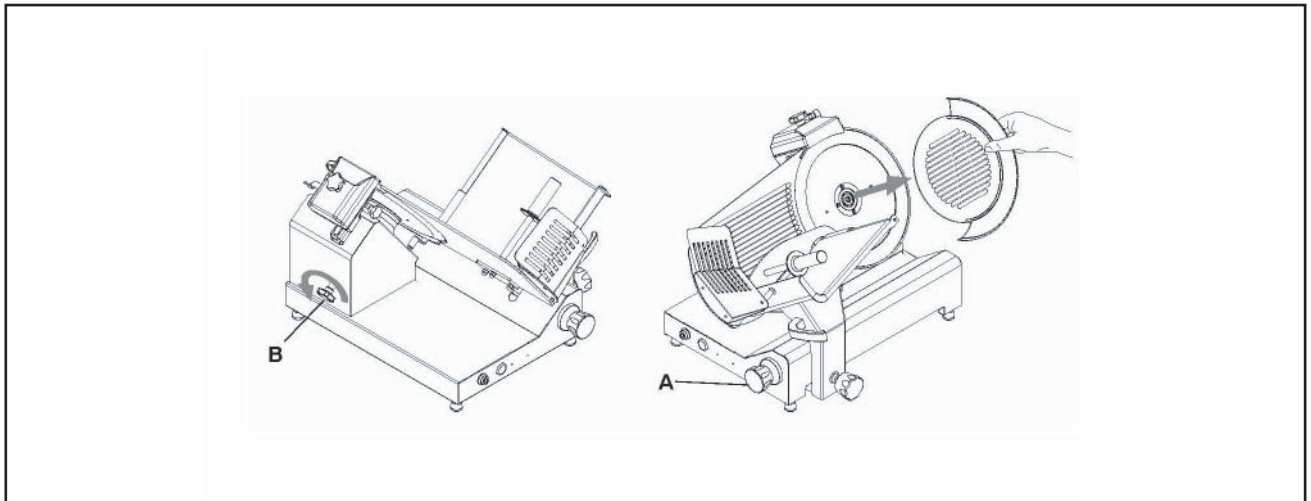
Die Einzelteile wie in den nachfolgenden Kapiteln beschrieben entfernen:
- *Die Verschraubung des Zugstabs der Messerabdeckung vollkommen lösen (entgegen den Uhrzeigersinn) (Abb. 11, A);*
- *Sollte die Messerabdeckung blockiert sein, diese durch einen leichten Druck auf den Zugstab wieder frei machen; den Zugstab herausziehen (Abb. 11, A) und die Messerabdeckung abnehmen; die beiden Rädelschrauben der Befestigung lösen und abnehmen.*

Gehen Sie bei Wiedereinbau in der zu den Angaben der vorherigen Arbeiten umgekehrten Reihenfolge vor.

Desmontaje del cubrecuchilla

Quitar los componentes como se describe en los parrafos siguientes:
- Desenroscar completamente (sentido de giro antihorario) el tirante de bloqueo del cubrecuchilla (g. 11 ref. A);
- Si el cubrecuchilla queda bloqueado, apretar sobre el pomo del tirante (g. 11 ref. A) para desbloquearlo;
- Quitar el tirante y sacar el cubrecuchilla.

Para volver a montar los componentes, proceda en orden inverso al indicado en las operaciones descritas.



11

Smontaggio del piatto porta merce

Il piatto porta merce può essere smontato solo se si trova in posizione di finecorsa (lato operatore) e la manopola di regolazione della vela in posizione "0".

- Ruotare la manopola di regolazione spessore taglio in posizione "0".
- Tirare indietro il carrello (g. 12 rif. A)
- Allentare completamente il pomello di bloccaggio del piatto porta merce (g. 12 rif. B)
- Tirare ulteriormente indietro il carrello af nchè si agganci nella posizione di sicurezza.
- Tirare il piatto porta merce verso l'alto per rimuoverlo dal carrello di scorrimento (g. 13).

Food tray disassembly

The food tray can be disassembled solely if in limit stop position (operator side) and the wall adjustment knob is in position "0".

- *Turn the cutting thickness control knob to position "0".*
- *Pull the carriage back (fig. 12 ref. A)*
- *Loosen the food tray locking knob completely (fig. 12 ref. B)*
- *Pull the carriage back further to fit it into safety position.*
- *Pull the food tray upwards to remove it from the sliding carriage (fig. 13).*

Démontage du plateau à marchandise

Le plateau à marchandise ne peut être démonté que s'il se trouve en position de fin de course (côté opérateur) et la poignée de réglage de la plaque épaisseur-mètre en position "0".

- Tourner la poignée de réglage de l'épaisseur de coupe en position "0".
- Tirer en arrière le chariot (g. 12 réf. A)
- Desserrer complètement le bouton de blocage du plat à marchandise (g. 12 réf. B)
- Tirer encore en arrière le chariot pour qu'il s'accroche dans la position de sécurité.
- Tirer le plat à marchandise vers le haut pour l'enlever du chariot de coulissement (g. 13).

Ausbau des Warenaufnahmetellers

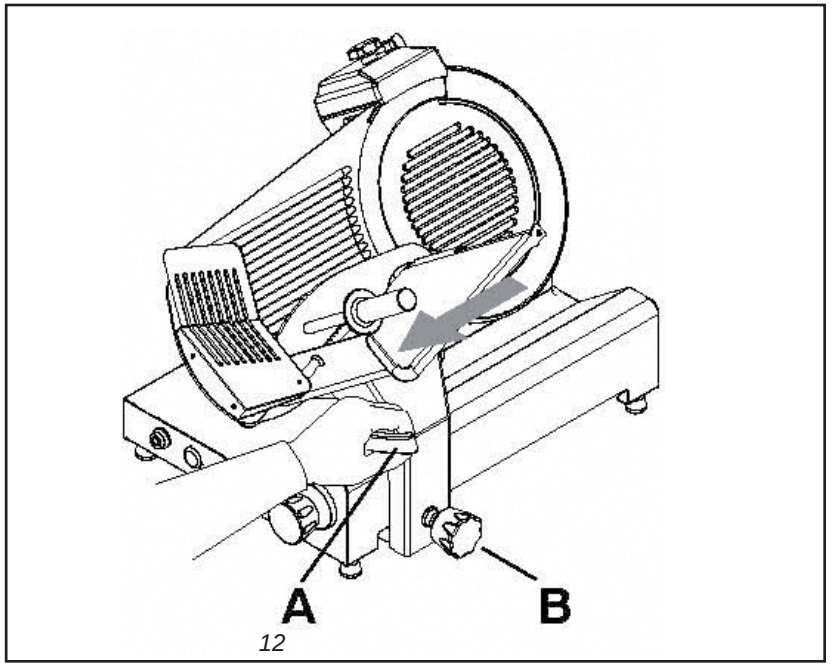
Der Warenaufnahmeteller kann nur ausgebaut werden, wenn er sich in der Endanschlagposition (Bedienerseite) befindet und der Einstellgriff der Anschlagplatte in der Position "0" steht.

- *Drehen Sie den Schneiddicken-Einstelldrehknopf in die Position "0".*
- *Ziehen Sie den Schlitten zurück (Abb. 12 Pos. A).*
- *Lösen Sie vollständig den Feststellknauf des Warenaufnahmetellers (Abb. 12 Pos. B).*
- *Ziehen Sie den Schlitten weiter zurück, bis er sich in der Sicherheitsposition einkuppelt.*
- *Ziehen Sie den Warenaufnahmeteller nach oben, um ihn vom Laufschlitten abzunehmen (Abb. 13).*

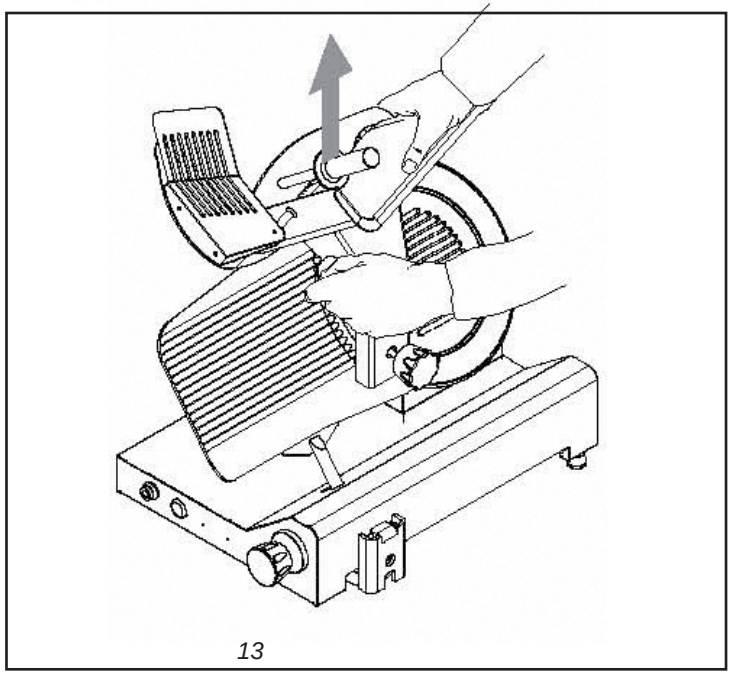
Desmontaje del plato portaalimentos

El plato portaalimentos se puede desmontar solamente si se encuentra en posición de final de carrera (lado operador) y si el pomo de regulación del ala está en posición "0".

- Gire el pomo de regulación del espesor de corte hasta posición "0".
- Tire el carro hacia atrás (Fig. 12, Ref. A).
- A oje completamente el pomo de bloqueo del plato portaalimentos (Fig. 12, Ref. B).
- Tire ulteriormente el carro hacia atrás, hasta engancharlo en la posición de seguridad.
- Tire el plato portaalimentos hacia arriba para quitarlo del carro de deslizamiento (Fig. 13).



12


13

Il piatto scorrevole porta merce può essere sollevato in modo da poter accedere al piatto sottostante per le operazioni di pulizia, facendolo scorrere nel senso indicato dalla freccia no a ne corsa, e poi sollevarlo (g. 14).

Per rimontare i particolari procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

The sliding food tray can be lifted to access the pan below for cleaning, by sliding it in the direction indicated by the arrow until limit stop and then lifting it (fig. 14).

To refit the parts follow the above operations in reverse order.

Le plateau à marchandise coulissant peut être soulevé de façon à pouvoir accéder au plateau situé en dessous pour les opérations de nettoyage, en le faisant coulisser dans le sens indiqué par la èche jusqu'en n de course, puis en le soulevant (g. 14).

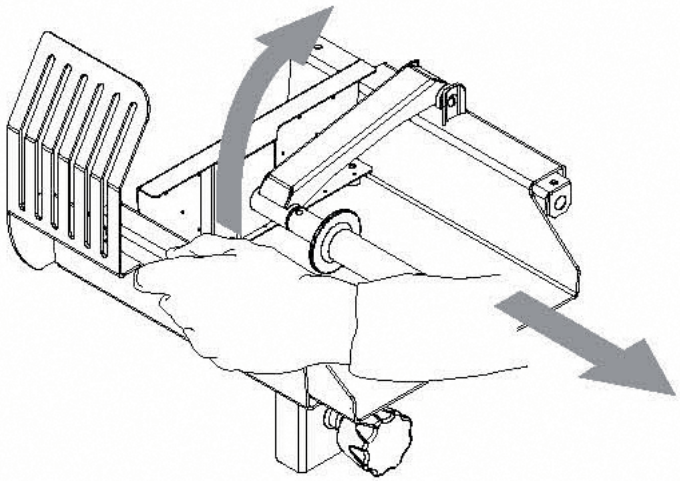
Pour remonter les pièces procéder dans le sens inverse des opérations précédentes.

Der bewegliche Warenaufnahmeteller kann angehoben werden, sodass der Zugang zur darunter befindlichen Platte zu Reinigungszwecken möglich wird. Lassen Sie den Teller dazu in der durch den Pfeil angegebenen Richtung bis zum Endanschlag laufen und heben ihn dann an (Abb. 14).

Gehen Sie bei Wiedereinbau in der zu den Angaben der vorherigen Arbeiten umgekehrten Reihenfolge vor.

El plato deslizante portaalimentos se puede levantar para acceder al plato subyacente durante las operaciones de limpieza; hágalo deslizar en el sentido indicado por la echa hasta su nal de carrera y levántelo (Fig. 14).

Para volver a montar los componentes, proceda en orden inverso al indicado en las operaciones descritas.



14

Pulizia dell'affilatoio

Rimuovere l'af latoio dalla macchina.
- Svitare il pomello (g. 15 rif. A).
- Togliere il carter di protezione delle mole (g. 15 rif. A) e pulirlo come qualsiasi altro componente dell'affettatrice.
- Pulire a fondo le mole con lo spazzolino in dotazione (g. 15 rif. C) e con alcool denaturato.

Dopo ripetute operazioni di af latura e quando si riscontra una perdita di ef cacia delle mole è necessario sostituirle.
Dopo l'operazione di pulizia delle mole, rimontare il carter di protezione e rimontare il gruppo af latura sulla macchina.

Cleaning the sharpener

Remove the sharpener from the machine.
- *Unscrew the knob (fig. 15 ref. A).*
- *Remove the wheel safety guard (fig. 15 ref. A) and clean it like any other component of the slicer.*
- *Clean the wheels thoroughly using the brush provided (fig. 15 ref. C) and denatured alcohol.*

After repeated sharpening operations and when the wheels lose efficiency, they should be replaced.
After cleaning the wheels, refit the safety guard and refit the sharpener on the machine.

Nettoyage du dispositif d'aiguisage

Enlever le dispositif d'aiguisage de la machine.
- Dévisser le bouton (g. 15 réf. A).
- Enlever le carter de protection des meules (g. 15 réf. A) et le nettoyer comme n'importe quel autre composant de la trancheuse.
- Nettoyer à fond les meules avec la brosse fournie (g. 15 réf. C) et avec de l'alcool dénaturé.

Après des opérations répétées d'aiguisage et quand on constate une perte d'ef cacité des meules, il est nécessaire de les remplacer.
Après l'opération de nettoyage des meules, remonter le carter de protection et remonter le groupe d'aiguisage sur la machine.

Reinigung der Schleifvorrichtung

Entfernen Sie die Schleivorrichtung aus der Maschine.
- *Lösen Sie den Knauf (Abb. 15 Pos. A).*
- *Nehmen Sie das Schutzgehäuse der Schleifscheiben (Abb. 15 Pos. A) ab und reinigen dieses wie jede andere Komponente der Aufschnittmaschine.*
- *Reinigen Sie die Schleifscheiben gründlich unter Verwendung der mitgelieferten Bürste (Abb. 15 Pos. C) und mit denaturiertem Alkohol.*

Nach wiederholten Schleifeinsätzen sowie bei Feststellung nachlassender Wirksamkeit der Schleifscheiben sind diese auszuwechseln.
Setzen Sie das Schutzgehäuse nach der Reinigung der Schleifscheiben wieder ein und montieren Sie die Schleifgruppe wieder auf der Maschine.

Limpieza del afilador

Quite el a lador de la máquina.
- Desenrosque el pomo (Fig. 15, Ref. A).
- Quite el cárter de protección de las muelas (Fig. 15, Ref. A) y límpielo como cualquier otro componente de la cortadora de ambres.
- Limpie a fondo las muelas con el cepillo suministrado (Fig. 15, Ref. C) y alcohol desnaturalizado.

Después de reiteradas operaciones de a lado, cuando se detecta una pérdida de e cacia de las muelas, es necesario sustituirlas.
Una vez terminada la limpieza de las muelas, vuelva a montar el cárter de protección y el grupo de a lado en la máquina.

15

Manutenzione

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

Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato dal costruttore sono i seguenti:
- **Sostituzione della lama;**
- **Sostituzione delle mole dell'affilatoio;**
- **Sostituzione della cinghia di trasmissione motore;**
- **Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;**
- **Riparazione parti strutturali, riparazione di componenti sottobasamento.**

Maintenance

WARNING
Maintenance must always be carried out when the machine is disconnected from the mains and if no other position is specifically required, with the slice thickness control knob on "0".

The following maintenance operations are to be entrusted only to personnel authorized by the manufacturer:
- ***Replacing the blade;***
- ***Replacing the sharpener stones;***
- ***Replacing the motor transmission belt;***
- ***Replacing electrical system components under the machine base;***
- ***Repairing structural parts, repairing the components under the base.***

Entretien

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

Les interventions d'entretien à confier exclusivement au personnel autorisé par le constructeur sont les suivantes:
- **Remplacement de la lame.**
- **Remplacement des meules de l'affûteuse.**
- **Remplacement de la courroie de transmission du moteur.**
- **Remplacement des composants de l'installation électrique sous-embase.**
- **Réparation des parties structurelles, reparation des composants sous-l'embase.**

Wartung

ACHTUNG
Die Wartungsarbeiten sind immer an Maschinen durchzuführen, die nicht unter Spannung stehen und, soweit nicht anders angegeben, bei Scheibendicken-Einstelldrehknopf in der Position "0".

Folgende Wartungsarbeiten können nur von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller dazu ermächtigt wurden:
- ***Austausch des Messers;***
- ***Austausch der Schleifscheiben des Schleifapparates;***
- ***Austausch des Motortreibriemens;***
- ***Austausch der Komponenten der elektrischen Anlage im Untergestell;***
- ***Reparatur von strukturellen Teilen, Reparatur an den Komponenten des Untergestells.***

Mantenimiento

ATENCIÓN
Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas siempre con la máquina desconectada de la red general de alimentación eléctrica y, sino se requiere especificamente otra posición, con el pomo de regulación de espesor de corte en posición "0".

Las operaciones de mantenimiento a realizarse exclusivamente por personal autorizado por el constructor son las siguientes:
- **Cambio de la cuchilla;**
- **Cambio de las piedras del afilador;**
- **Cambio de la correa de transmisión del motor;**
- **Cambio de componentes de la instalación eléctrica situados debajo de la base (bancada);**
- **Reparación de partes estructurales, reparación de componentes situados debajo de la base (bancada).**

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:
- Affilatura lama: periodicamente (periodicita e durata dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura; tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- Lubrificazione guide scorrimento carrello: settimanalmente.
- Lubrificazione asta scorrimento pressamerce: settimanalmente.
- Regolazione tensione cinghia motore: quando necessario.
- Verifica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo sul basamento macchina: periodicamente.

Affilatura lama

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

ATTENZIONE
L'affilatura della lama è un'operazione necessaria quando il risultato del taglio non è più soddisfacente. L'intervallo di tempo tra una affilatura e l'altra dipende dall'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata.
La lama può essere affilata solo fino ad ottenere una distanza massima di 6 mm tra il filo della lama e l'anello fisso paralama.
Al raggiungimento di questo distanza la lama deve essere sostituita.

The operator is allowed to perform the following maintenance operations:
- *Blade sharpening: regularly (intervals and duration obviously depend on the use of the machine, time of use and type of product sliced);*
- *Lubrication of carriage sliding guides: once a week.*
- *Lubrication of product grip sliding bar: once a week.*
- *Motor belt tension adjustment: when necessary.*
- *Checking the power supply cord conditions and of the gland plate: from time to time.*

Blade sharpening

Before proceeding, clean the machine accurately as explained in the previous paragraphs:

WARNING
The blade is to be sharpened when cutting results are not satisfactory. The time between one sharpening and the next depends on how much the slicer is used and the type of food cut.
The blade can only be sharpened to obtain a maximum distance of 6 mm between the blade edge and the blade guard ring.
On reaching this distance the blade must be replaced.

Les interventions d'entretien consenties a l'operateur sont les suivantes:
- Affutage lame: periodiquement (bien evidemment, les periodicites et la duree dependent de l'utilisation de l'appareil, des temps de travail et du produit travaille).
- Lubrification rails de coulissement chariot: hebdomadaire.
- Lubrification tige de coulissement presseproduit: hebdomadaire.
- Réglage de la tension de la courroie du moteur: quand cela est nécessaire.
- Verification conditions cable alimentation electrique et presse-cable sur embase machine: periodiquement.

Aiguisage da la lame

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

ATTENTION
L'aiguisage de la lame est une opération nécessaire quand le résultat de la coupe n'est plus satisfaisant. L'intervalle de temps entre un aiguisage et l'autre dépend de l'utilisation de la trancheuse et du type de marchandise coupée.
La lame ne peut être aiguisée que jusqu'à obtenir une distance maximale de 6 mm entre le tranchant de la lame et la bague fixe de protection de la lame.
Une fois cette distance atteinte, la lame doit être remplacée.

Folgende Wartungsarbeiten konnen vom Benutzer vorgenommen werden:
- *Schleifen des Messers: regelmasig (Regelmasigkeit und Dauer hangen naturlich vom Gebrauch der Maschine, der Betriebsdauer und den geschnittenen Produkten ab).*
- *Abschmieren der Schlittenfuhrungen: wochentlich.*
- *Abschmieren des Gleitstabs des Schneidegutandruckers: wochentlich.*
- *Einstellung der Motorriemenspannung: falls erforderlich.*
- *Kontrolle des Anschlusskabels und der Kabelhulse am Maschinengehause: regelmasig.*

Schleifen des Messers

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

ACHTUNG
Das Schleifen der Schneidklinge ist notwendig, wenn das Schneidergebnis nicht mehr zufriedenstellend ist. Der Zeitabstand zwischen den Schleifeinsätzen hängt vom Gebrauch der Aufschnittmaschine und vom Typ der aufgeschnittenen Ware ab.
Die Klinge darf nur nachgeschliffen werden, bis ein Höchstabstand von 6 mm zwischen den Klingenkante und dem fest montierten Klingenschutzring erreicht ist.
Beim Erreichen dieses Abstandes ist die Klinge auszuwechseln.

Las operaciones de mantenimiento consentidas al operador son las siguientes:
- Afilado cuchilla : periodicamente (periodicidad y duracion dependen naturalmente de cuanto se usa la maquina, tiempos de trabajo y tipo de producto cortado).
- Lubricacion de las guias de deslizamiento del carro: semanalmente.
- Lubricacion de la barra de deslizamiento del empujador: semanalmente.
- Regulación de la tensión de la correa del motor: cuando es necesario.
- Verificacion de las condiciones del cable electrico de alimentacion y del sujetacable en la base (bancada) de la maquina: periodicamente.

Afilado de la cuchilla

Limpiar cuidadosamente la máquina (como indicado en los parágrafos precedentes) antes de proceder a la operación de afilado.

ATENCION
El afilado de la cuchilla es una operación necesaria cuando el resultado del corte ya no es satisfactorio. El intervalo entre un afilado y el siguiente depende del uso de la cortadora de fiambres y del tipo de alimento cortado.
La cuchilla puede ser afilada hasta obtener una distancia máxima de 6 mm entre el filo de la cuchilla y el anillo fijo de protección de la cuchilla. Al alcanzarse esta distancia, la cuchilla debe ser sustituida.

L'af latura viene eseguita dall'af latoio, costituito da una mola a grana grossa per l'af latura e una mola a grana ne per il contro lo. Accertarsi, prima dell'operazione di af latura, che le mole siano ben pulite, le mole sporche e unte eseguono un'af latura non perfetta.

Procedure di preparazione e affilatura

ATTENZIONE:
Utilizzare guanti di protezione antitaglio ed antiscivolo ed eseguire le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.

PERICOLO DI TAGLIO!

- Assicurarsi che la lama sia ben pulita e sgrassata; nel caso procedere alla pulizia; una lama sporca rende inef cace l'azione delle mole.
- Portare la manopola di regolazione dello spessore del taglio (g. 16 rif. A) sullo "0".
- Tirare indietro il carrello (g. 16 rif. B).
- Allentare completamente il pomello di bloccaggio del piatto porta merce (g. 16 rif. C).
- Tirare ulteriormente indietro il carrello (g. 16 rif. B) af nchè si agganci nella posizione di sicurezza.

The blade is sharpened by the sharpener, comprising a coarse-grained grinding wheel for sharpening and a fine-grained wheel for cutting against the grain. Before sharpening, ensure that the wheels are clean as dirty or greasy wheels do not sharpen efficiently.

Preparation and sharpening procedures

WARNING:
Use cut-resistant, non-slip gloves and carry out the operations indicated below carefully and without distraction.

CUTTING HAZARD!

- *Ensure that the blade is clean and not greasy; clean if necessary as a dirty blade will make the wheels ineffective.*
- *Turn the cutting thickness control knob (fig. 16 ref. A) to "0".*
- *Pull the carriage back (fig. 16 ref. B).*
- *Loosen the food tray locking knob completely (fig. 16 ref. C).*
- *Pull the carriage back further (fig. 16 ref. B) to fit it into safety position.*

L'aiguisage est effectué par le dispositif d'aiguisage, constitué d'une meule à gros grain pour l'aiguisage et d'une meule à grain n pour le contre- l. S'assurer, avant l'opération d'aiguisage, que les meules sont bien propres car les meules sales et grasses effectuent un aiguisage imparfait.

Procédures de préparation et d'aiguisage

ATTENTION:
Utiliser des gants de protection anti-coupures et anti-dérapants et effectuer les opérations décrites ci-après en faisant très attention et en évitant toute distraction.

DANGER DE COUPE!

- S'assurer que la lame est bien propre et dégraissée ; le cas échéant, la nettoyer ; une lame sale rend l'action des meules inef cace.
- Amener la poignée de réglage de l'épaisseur de coupe (g. 16 réf. A) sur "0".
- Tirer en arrière le chariot (g. 16 réf. B).
- Desserrer complètement le bouton de blocage du plat à marchandise (g. 16 réf. C).
- Tirer encore en arrière le chariot (g. 16 réf. B) pour qu'il s'accroche en position de sécurité.

Der Schleifvorgang wird ausgeführt durch die Schleifvorrichtung, bestehend aus einer grobkörnigen Schleifscheibe für den Schleifvorgang und einer feinkörnigen Schleifscheibe für die Gegenfase. Stellen Sie vor dem Schleifvorgang sicher, dass die Schleifscheiben einwandfrei gesäubert sind. Verschmutzte und ölige Schleifscheiben führen eine nicht perfekte Schleifung durch.

Vorbereitungs- und Schleifverfahren

ACHTUNG:
Verwenden Sie schneid- und rutschfeste Handschuhe und führen Sie die nachstehend beschriebenen Arbeiten mit höchster Aufmerksamkeit, ohne sich ablenken zu lassen, aus.

SCHNEIDGEFAHR!

- *Stellen Sie sicher, dass die Klinge einwandfrei sauber und fettfrei ist. Nehmen Sie gegebenenfalls eine Reinigung vor. Eine verschmutzte Klinge macht den Einsatz der Schleifscheiben unwirksam.*
- *Stellen Sie den Drehknopf zur Einstellung der Schneiddicke (Abb. 16 Pos. A) auf "0".*
- *Ziehen Sie den Schlitten zurück (Abb. 16 Pos. B).*
- *Lösen Sie vollständig den Feststellknauf des Warenaufnahmetellers (Abb. 16 Pos. C).*
- *Ziehen Sie den Schlitten (Abb. 16 Pos. B) weiter zurück, bis er sich in der Sicherheitsposition einkuppelt.*

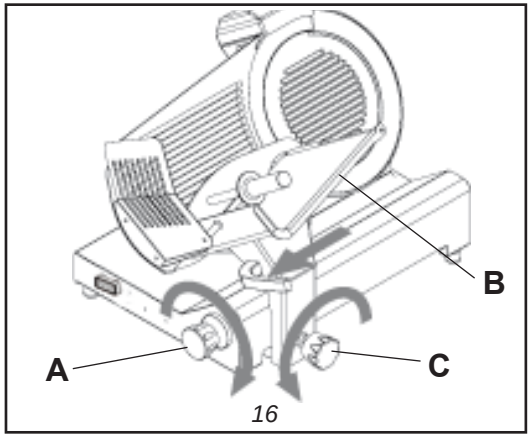
El afilado es realizado por el afilador, constituido por una muela de grano grueso para el a lado y una muela de grano no para el contra lo. Antes del a lado, veri que que las muelas estén bien limpias: las muelas sucias y engrasadas no garantizan un a lado perfecto.

Procedimientos de preparación y afilado

ATENCIÓN:
Utilice guantes de protección anticorte y antideslizantes. Realice las operaciones que se describen a continuación con la máxima atención, sin distraerse.

¡PELIGRO DE CORTE!

- Veri que que la cuchilla esté bien limpia y desengrasada; si es necesario, proceda a su limpieza: una cuchilla sucia vuelve ine caz la acción de las muelas.
- Ponga el pomo de regulación del espesor de corte (Fig. 16, Ref. A) en "0".
- Tire el carro hacia atrás (Fig. 16, Ref. B).
- A oje completamente el pomo de bloqueo del plato portaalimentos (Fig. 16, Ref. C).
- Tire ulteriormente el carro hacia atrás (Fig. 16, Ref. B), hasta engancharlo en la posición de seguridad.



16

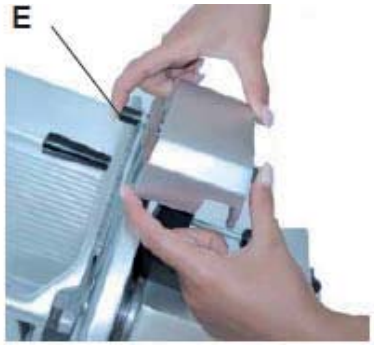
- Svitare il pomello di bloccaggio dell'af- latoio (g. 17 rif. A)
- Sollevare l'af latoio (g. 17 rif. B) no al punto di arresto.
- Ruotare l'af latoio di 1/2 giro (180°) in senso antiorario (g. 17 rif. C).
- Abbassare l'affilatoio finchè non si arresta nella posizione di af latura e bloccarlo con il pomello (g. 17 rif. D).
- Avviare il motore dell'affettatrice.
- Eseguire l'af latura premendo con il pollice la leva (g. 17 rif. E) per spingere la mola af latrice sulla lama.
- Mantenere premuta la leva nchè sul lato esterno della lama non sia visibile una bava di af latura.
- Rilasciare la leva (g. 17 rif. E).
- Spegnere il motore dell'affettatrice ed attendere che la lami si fermi completamente.

- *Unscrew the sharpener locking knob (fig. 17 ref. A)*
- *Lift the sharpener (fig. 17 ref. B) to limit stop.*
- *Turn the sharpener ½ a turn (180°) anticlockwise (fig. 17 ref. C).*
- *Lower the sharpener until it stops in sharpening position and lock it with the knob (fig. 17 ref. D).*
- *Start the slicer motor.*
- *Sharpen by pressing the lever with the thumb (fig. 17 ref. E) to push the sharpening wheel onto the blade.*
- *Hold the lever down until a sharpening burr is visible on the outside of the blade.*
- *Release the lever (fig. 17 ref. E).*
- *Stop the slicer motor and wait for the blade to stop completely.*

- Dévisser le bouton de blocage du dispositif d'aiguisage (g. 17 réf. A).
- Soulever le dispositif d'aiguisage (g. 17 réf. B) jusqu'au point d'arrêt.
- Tourner le dispositif d'aiguisage de 1/2 tour (180°) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (g. 17 réf. C).
- Abaisser le dispositif d'aiguisage jusqu'à ce qu'il s'arrête dans la position d'aiguisage et le bloquer avec le bouton (g. 17 réf. D).
- Démarrer le moteur de la trancheuse.
- Effectuer l'aiguisage en appuyant avec le pouce sur le levier (g. 17 réf. E) pour pousser la meule d'aiguisage sur la lame.
- Maintenir enfoncé le levier jusqu'à ce que sur le côté externe de la lame une bavure d'aiguisage soit visible.
- Relâcher le levier (g. 17 réf. E).
- Eteindre le moteur de la trancheuse et attendre que la lame s'arrête complètement.

- *Lösen Sie den Feststellknauf der Schleifvorrichtung (Abb. 17 Pos. A).*
- *Stellen Sie die Schleifvorrichtung (Abb. 17 Pos. B) bis zum Arretierpunkt hoch.*
- *Drehen Sie die Schleifvorrichtung um 1/2 Umdrehung (180°) i, Gegenuhrzeigersinn (Abb. 17 Pos. C).*
- *Senken Sie die Schneidvorrichtungen bis zur Arretierung in der Schleifposition und blockieren Sie mit dem Knauf (Abb. 17 Pos. D).*
- *Starten Sie den Motor der Aufschnittmaschine.*
- *Führen Sie den Schleifvorgang durch, indem Sie mit dem Daumen auf den Hebel (Pos. 17 Pos. E) drücken, um die Schleifscheibe auf die Klinge zu schieben.*
- *Halten Sie den Hebel gedrückt, bis auf der Außenseite der Klinge Schleifgrat sichtbar wird.*
- *Lassen Sie den Hebel los (Abb. 17 Pos. E).*
- *Schalten Sie den Motor der Aufschnittmaschine aus und warten Sie ab, bis die Klinge vollständig stillsteht.*

- Desenrosque el pomo de bloqueo del a lador (Fig. 17, Ref. A).
- Levante el a lador (Fig. 17, Ref. B) hasta el punto de parada.
- Gire el a lador ½ vuelta (180°) en sentido levógiro (Fig. 17, Ref. C).
- Baje el a lador hasta que se detenga en la posición de a lado y bloquéelo con el pomo (Fig. 17, Ref. D).
- Encienda el motor de la cortadora de ambres.
- Realice el a lado pulsando con el pulgar la palanca (Fig. 17, Ref. E), para empujar la muela a ladora sobre la cuchilla.
- Mantenga pulsada la palanca hasta que en el lado externo de la cuchilla se vea una rebaba de a lado.
- Libere la palanca (Fig. 17, Ref. E).
- Apague el motor de la cortadora de ambres y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente.



17

Controllo della bava di affilatura

Con una matita o una penna a sfera s orare il lato della lama con un movimento dall'interno verso l'esterno (g. 18).
La bava di af latura deve essere percettibile, altrimenti è necessario ripetere l'operazione di af latura.

Checking the sharpening burr

Brush a pencil or ballpoint pen over the side of the blade from the inside outwards (fig. 18).
The sharpening burr must be perceptible; otherwise the sharpening must be repeated.

Contrôle de la bavure d'aiguisage

Au moyen d'un crayon ou d'un stylo à bille ef eurer le côté de la lame avec un mouvement de l'intérieur vers l'extérieur (g. 18).
La bavure d'aiguisage doit être perceptible, sinon il est nécessaire de répéter l'opération d'aiguisage.

Kontrolle des Schleifgrats

Streifen Sie mit einem Bleistift oder einem Kugelschreiber die Klingenseite mit einer Bewegung von innen nach außen (Abb. 18).
Der Schleifgrat muss wahrnehmbar sein. Andernfalls ist der Schleifvorgang zu wiederholen.

Control de la rebaba de afilado

Con un lápiz o un bolígrafo, roce el costado de la cuchilla siguiendo un movimiento desde adentro hacia afuera (Fig. 18). La rebaba de a lado debe ser perceptible; en caso contrario, es necesario repetir la operación de a lado.

Rimozione della bava di affilatura

- Avviare il motore dell'affettatrice.
- Premere con il pollice la leva che spinge la mola di af latura contro la lama (g. 19 rif. A) facendo in modo che la mola stessa entri in leggero contatto con la lama.
- Tenendo premuto la leva con il pollice di una mano, sollevare con l'altra mano il pomellino accanto all'impugnatura (g. 19 rif. B) in modo che la mola sbavatrice entri in contatto con la lama per un tempo di 10 secondi.
- Rilasciare la leva.
- Spegnere il motore dell'affettatrice.
- Allentare il pomello laterale per sbloccare l'af latoio (g. 19 rif. C).
- Mediante l'apposita impugnatura sollevare l'af latoio no al suo arresto, ruotarlo di 1/2 (180°) di giro in senso orario, sollevarlo e rimuoverlo dalla macchina.
- Procedere con la pulizia della macchina per rimuovere la polvere di af latura.

Removing the sharpening burr

- *Start the slicer motor.*
- *Press the lever with the thumb to push the sharpening wheel against the blade (fig. 19 ref. A) so that the wheel is in slight contact with the blade.*
- *Holding down the lever with the thumb of one hand, lift the small knob next to the hand grip with the other hand (fig. 19 ref. B) so that the burring wheel comes into contact with the blade for 10 seconds.*
- *Release the lever.*
- *Stop the slicer motor.*
- *Loosen the side knob to release the sharpener (fig. 19 ref. C).*
- *Use the hand grip to lift the sharpener until it stops, turn it 1/2 of a turn (180°) clockwise, lift it and remove it from the machine.*
- *Clean the machine to remove the sharpening dust.*

Enlèvement de la bavure d'aiguisage

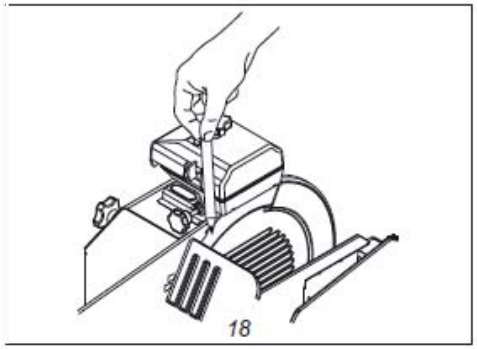
- Démarrer le moteur de la trancheuse.
- Appuyer avec le pouce sur le levier qui pousse la meule d'aiguisage contre la lame (g. 19 réf. A) en faisant en sorte que la meule entre en léger contact avec la lame.
- En maintenant appuyé le levier avec le pouce d'une main, soulever de l'autre main le bouton situé à côté de la poignée (g. 19 réf. B) de telle sorte que la meule d'ébavurage entre en contact avec la lame pendant un temps de 10 secondes.
- Relâcher le levier.
- Eteindre le moteur de la trancheuse.
- Desserrer le bouton latéral pour débloquer le dispositif d'aiguisage (g. 19 réf. C).
- Au moyen de la poignée prévue à cet effet, soulever le dispositif d'aiguisage à son arrêt, le tourner de 1/2 (180°) de tour dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever de la machine.
- Procéder au nettoyage de la machine pour enlever la poussière d'aiguisage.

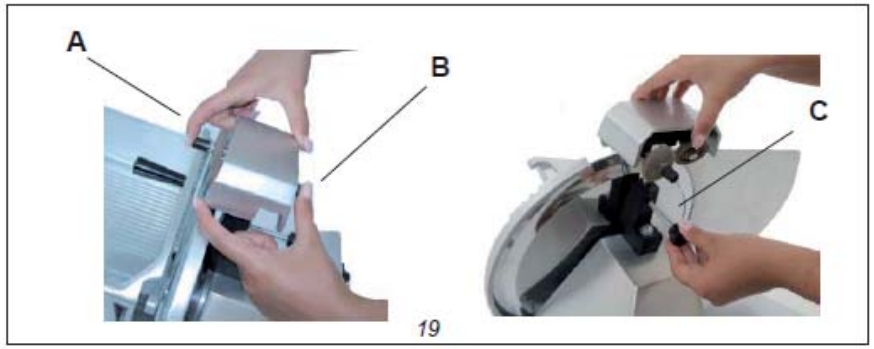
Entfernung des Schleifgrats

- *Starten Sie den Motor der Aufschnittmaschine.*
- *Drücken Sie mit dem Daumen den Hebel zum Schieben der Schleifscheibe gegen die Klinge (Abb. 19 Pos. A), sodass die Schleifscheibe selbst die Klinge leicht berührt.*
- *Halten Sie den Hebel mit dem Daumen einer Hand gedrückt, stellen Sie mit der anderen hand den Knauf neben dem Griff hoch (Abb. 19 Pos. B), sodass die Abgratscheibe für mehr als 10 Sekunden Kontakt mit der Klinge hat.*
- *Lassen Sie den Hebel los.*
- *Schalten Sie den Motor der Aufschnittmaschine aus.*
- *Lösen Sie den seitlichen Knauf zur Entriegelung der Schleifvorrichtung (Abb. 19 Pos. C).*
- *Stellen Sie die Schleifvorrichtung mit Hilfe des eigens vorgesehenen Griffs bis zu seinem Anschlag hoch, drehen um 1/2 (180°) Umdrehung im Uhrzeigersinn und nehmen ihn von der Maschine.*
- *Reinigen Sie die Maschine zur Entfernung des Schleifstaubs.*

Eliminación de la rebaba de afilado

- Encienda el motor de la cortadora de ambres.
- Pulse con el pulgar la palanca que empuja la muela de a lado contra la cuchilla (Fig. 19, Ref. A), de tal modo que la muela entre en ligero contacto con la cuchilla.
- Manteniendo pulsada la palanca con el pulgar de una mano, levante con la otra mano el pomo que se encuentra junto a la empuñadura (Fig. 19, Ref. B), de tal modo que la muela desbarbadora entre en contacto con la cuchilla durante 10 segundos.
- Libere la palanca.
- Apague el motor de la cortadora de ambres.
- A oje el pomo lateral para desbloquear el a lador (Fig. 19, Ref. C).
- Con la empuñadura correspondiente, levante el a lador hasta el punto de parada, gírelo 1/2 de vuelta (180°) en sentido dextrógiro, levántelo y quítelo de la máquina.
- Proceda a la limpieza de la máquina para quitar el polvo de a lado.


18



19

Lubrificazione

Lubri care settimanalmente la guide di scorrimento carrello (g. 20 rif. A), l'asta di scorrimento pressamerce (g. 20 rif. B) . Usare esclusivamente l'olio per macchine alimentari in dotazione; se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina.

NON IMPIEGARE OLII VEGETALI.

Disinserire la spina dalla presa di corrente.

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

Lubrication

Every week lubricate the carriage sliding guides (fig. 20 ref. A), the product presser rod (fig. 20 ref. B).
Use solely the food machine oil provided, otherwise use white Vaseline oil.

DO NOT USE VEGETAL OILS.

Disconnect form the mains.

- *Spread a small quantity of oil on the bar and move the assembly 3 or 4 times;*
- *Clean as required to remove excess of oil.*

Lubrification

Lubri er une fois par semaine les rails de coulissement du chariot (g. 20 réf. A), la tige de coulissement du dispositif de pression (g. 20 réf. B).
Utiliser exclusivement l'huile pour machines alimentaires fournie; en défaut, utiliser de l'huile blanche de vaseline.

NE PAS EMPLOYER D'HUILES VÉGÉTALES.

Debrancher alimentation electrique.

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

Abschmieren

Schmieren Sie wöchentlich die Schlittenlaufführungen (Abb. 20 Pos. A), die Warenandrück-Laufstange (Abb. 20 Pos. B). Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Öl für Lebensmittelmaschinen; sollte es nicht vorrätig sein, ist weißes Vaselineöl einzusetzen.

ES DARF KEIN PFLANZENÖL EINGESETZT WERDEN.

Nachdem das Stromkabel aus der Steckdose gezogen wurde.

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

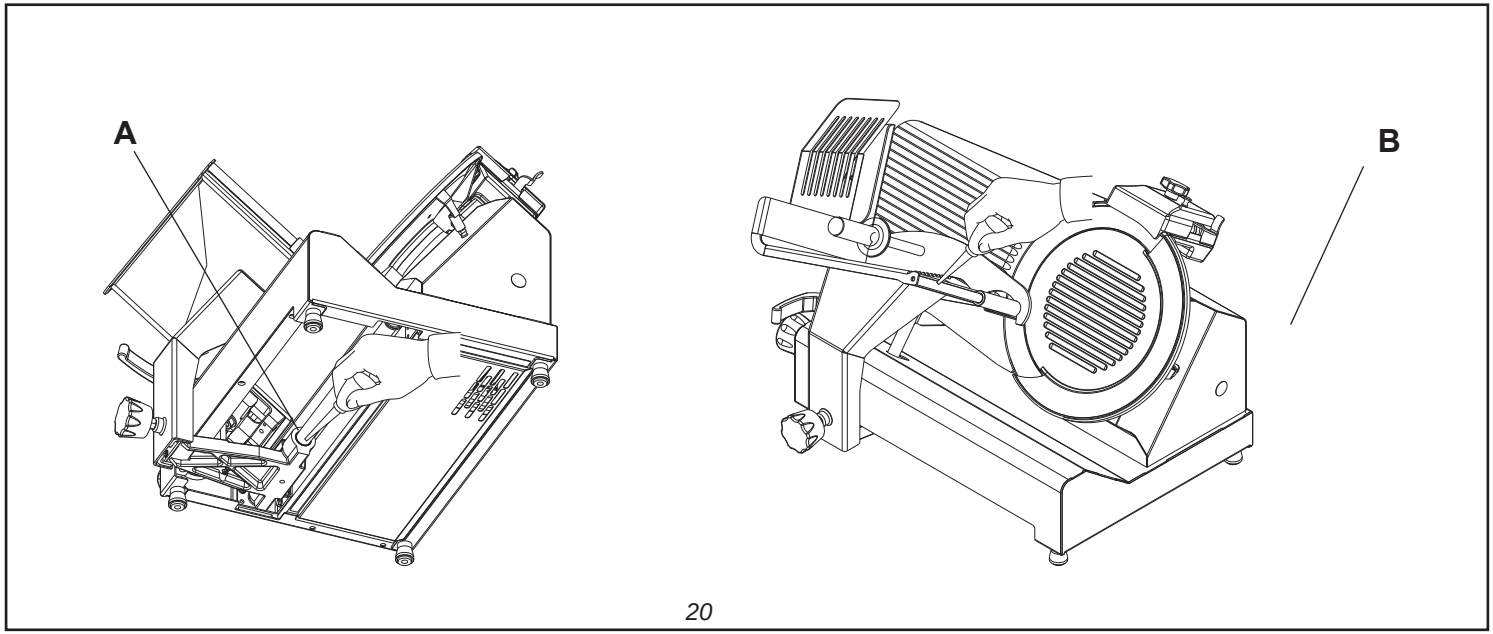
Lubricación

Lubrique semanalmente las guías de deslizamiento del carro (Fig. 20, Ref. A), la barra de deslizamiento del empujador (Fig. 20, Ref. B).
Utilice exclusivamente el aceite para máquinas alimentarias suministrado. En caso de no contar con el mismo, utilizar "aceite blanco" de vaselina.

NO UTILIZAR ACEITES VEGETALES.

Desconectar la alimentación (corriente eléctrica).

- Poner una pequeña cantidad de aceite sobre el asta y hacerlo deslizar 3/4 veces;
- Limpiar adecuadamente para retirar el lubricante en exceso.



20

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

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

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante luminoso bianco la macchina non si avvia	Mancanza di alimentazione Circuito elettrico di comando difettoso	Controllare che la spina sia correttamente inserita Interpellare il servizio di assistenza
La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo macchine con motore trifase)	Il motore è funzionante monofase	Premere immediatamente il pulsante rosso e fare veri care a personale quali cato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte.
Premendo il pulsante luminoso bianco la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento	Indicatore difettoso	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento; interpellare il servizio di assistenza
La macchina si avvia ma vibra, il motore scalda notevolmente e si avvertono cattivi odori	Motore o trasmissione difettosi	Non utilizzare la macchina, interpellare il servizio di assistenza
La macchina sotto sforzo rallenta o si arresta	Trasmissione difettosa	Interpellare il servizio di assistenza
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto	La lama non è af lata	Af lare la lama
Le fette sono s lacciate e/o di forma irregolare	La lama non è af lata Lama eccessivamente usurata	Af lare la lama Interpellare il servizio di assistenza
L'af latura della lama è insoddisfacente	Mole consumate	Sostituire le mole; interpellare il servizio di assistenza
Il piatto portamerce non scorre	Insuf ciente lubri cazione guide	Lubri care
Premendo il pulsante rosso la macchina non si arresta	Circuito elettrico di comando difettoso	Arrestare la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio assistenza

TROUBLESHOOTING AND REMEDIES

The table below indicates the most common problems that may arise during slicing and the necessary remedies.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The machine does not start when the white lit button is pressed	No power supply. Defective electrical control circuit.	Ascertain that the plug is is correctly inserted. Call technical assistance
The machine does not start, and there is continuous noise like a buzz (only in the case of machines equipped with three-phase motors.	The motor is running on single-phase mode	Press the red button immediately and have the power supply cord and the circuits upstream verified by qualified personnel.
The machine starts when the white lit button is pressed but the operating light does not switch on	Defective indicator	Do not use the machine when the pilot lamp is not on. Call technical assistance
The machine starts, but there are vibrations. The motor is very hot and there is a bad smell.	Defective motor or transmission.	Do no use the machine. Call technical assistance.
Under strain, the machine slows down or comes to a stop.	Defective transmission	Call technical assistance
Excessive resistance to product slicing.	The blade is blunt	Sharpen the blade
The slices are ragged and/or shaped irregularly	The blade is blunt The blade is excessively worn out	Sharpen the blade Call technical assistance
Unsatisfactory blade sharpening	Worn wheels	Replace the wheels. Call technical assistance
The product tray does not slide	Guides are insufficiently lubricated	Lubricate
When the red button is pressed, the machine does not stop	Defective electrical control circuit	Stop the machine, unplug from mains and call technical assistance

RECHERCHE ET ÉLIMINATION DES PANNES

Le tableau ci-dessous illustre les inconvénients les plus communs qui se véri ent durant l'utilisation de la trancheuse et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

INCONVÉNIENT	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
Quand on appuie sur le bouton lumineux blanc, la machine ne démarre pas	Manque d'alimentation Circuit électrique de commande défectueux	Contrôler que la che est correctement branchée dans la prise Faire appel au service après-vente
La machine ne démarre pas et on entend un bruit continu qui ressemble à un bourdonnement (seulement machines avec moteur à courant triphasé)	Le moteur fonctionne en monophasé	Appuyer immédiatement sur le bouton rouge et faire véri er le câble électrique d'alimentation et les circuits en amont par des techniciens spécialisés.
Quand on appuie sur le bouton lumineux blanc la machine démarre mais l'indicateur lumineux de fonctionnement ne s'allume pas	Indicateur défectueux	Ne pas utiliser la machine lorsque le voyant lumineux est éteint; faire appel au service après-vente
La machine se met en route mais elle vibre, le moteur se réchauffe remarquablement et on sent de mauvaises odeurs.	Moteur ou transmission défectueux	Ne pas utiliser la machine, faire appel au service après-vente
Sous l'effort, la machine ralentit et s'arrête.	Transmission défectueuse	Faire appel au service après-vente
Résistance excessive au coupage du produit.	La lame n'est pas aiguisée	Aiguiser la lame
Les tranches sont déchiquetées et/ou de forme irrégulière.	La lame n'est pas aiguisée Excès d'usure de la lame	Aiguiser la lame Faire appel au service après-vente
L'aiguisage de la lame est insatisfaisant	Meules usurées	Remplacer les meules; Faire appel au service après-vente
Le plateau porte-produit ne coulisse pas	Lubri cation des rails insuf sante	Lubri er
A l'appui sur le bouton rouge la machine ne s'arrête pas	Circuit électrique de commande défectueux	Arrêter la machine, débrancher la che du réseau et faire appel au service aprèsvente

ERMITTLUNG UND BESEITIGUNG DER STÖRUNGEN

Nachstehend werden die am häufigsten auftretenden Störungen im Gebrauch der Schneidemaschine und die entsprechenden Abhilfen aufgeführt.

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

PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

En la siguiente tabla se indican algunos de los problemas más comunes que se pueden veri car durante el normal uso de la máquina y sus posibles soluciones.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCION
Al pulsar el botón luminoso blanco, la máquina no arranca.	Falta alimentación (corte de luz, desconexión la red, etc.) Circuito eléctrico defectuoso	Control de la red eléctrica y el conexionado Llamar al servicio de asistencia técnica
La máquina no arranca y se escucha un rumor continuo (solo máquinas trifase)	El motor trifase funciona como monofase	Detener inmediatamente la máquina con el pulsador rojo y hacer vericar (por parte de personal cali cado) el cable eléctrico y los circuitos eléctricos previos.
Al pulsar el botón luminoso blanco, la máquina arranca pero no se enciende el piloto de funcionamiento.	Led defectuoso	No utilizar la máquina con el led apagado. Contactar el servicio de asistencia.
La máquina se enciende pero vibra. Al mismo tiempo el motor se calienta y se sienten olores extraños.	Motor o transmisión defectuoso	No utilizar la máquina. Contactar el servicio de asistencia.
La máquina trabaja lenta o se detiene bajo esfuerzo	Transmisión defectuosa	Contactar el servicio de asistencia
Excesiva resistencia del producto al corte	La cuchilla puede estar desa lada	A lar la cuchilla
Las fetas aparecen “desilachadas” y/o de forma irregular	La cuchilla puede estar desa lada Cuchilla excesivamente usada	A lar la cuchilla Contactar el servicio de asistencia
El a lado de la lama no es bueno	Piedras de a lador consumidas	Contactar el servicio de asistencia. Cambiar las piedras
El plato porta-producto no desliza	Lubricación de las guías insu ciente	Lubricar
Presionando el pulsador rojo la máquina no se detiene	Circuito elécrico de comando defectuoso	Parar la máquina desconectando el tomacorriente de la red eléctrica. Contactar el servicio de asistencia

Scheda Tecnica / *Technical Card* / Fiche Technique / *Datenblatt* / Ficha Técnica GC

Costruttore / *Manufacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabricante

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo : **_ GC 300 /_ GC 350**

Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación: **20** ☐☐

Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: OM ☐☐ E ☐☐☐☐

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A)

-

-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / *Nivel de potencia acústica* : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.26) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 26) with **Plug**: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 26) à **Fiche**: ☐☐☐

aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.26) mit **Stecker**: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.26) por **Enchufe** : por el Cliente

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica.....kg --

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / *t/min./ U/min* / *rpm*	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	
400	3	50	0,37	0,50	1400	1,8	3,6		S1	F	
220	1	60	O,37	0,50	1400	4,2	8,8	10	S3 30%	F	

Dimensioni di ingombro (vedi gura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir gure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase gura)

CE

Scheda Tecnica / *Technical Card* / Fiche Technique / *Datenblatt* / Ficha Técnica SF

Costruttore / *Manufacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabricante

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo : **_ SF 300 /_ SF 350**

Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación: **20** ☐☐

Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: OM ☐☐ E ☐☐☐☐

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A)

-

-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / *Nivel de potencia acústica* : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.26) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 26) with **Plug**: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 26) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.26) mit **Stecker**: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.26) por **Enchufe** : por el Cliente ☐☐☐

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica.....kg --

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / *t/min./ U/min* / *rpm*	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	
400	3	50	0,37	0,50	1400	1,8	3,6	-	S1	F	
230	1	50	O,37	0,50	1400	4,2	8,8	16	S3 30%	F	

Dimensioni di ingombro (vedi gura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir gure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase gura)

Schemi elettrici

Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono a tutti i tipi di macchine

Wiring diagram

The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating In-

Schémas Electriques

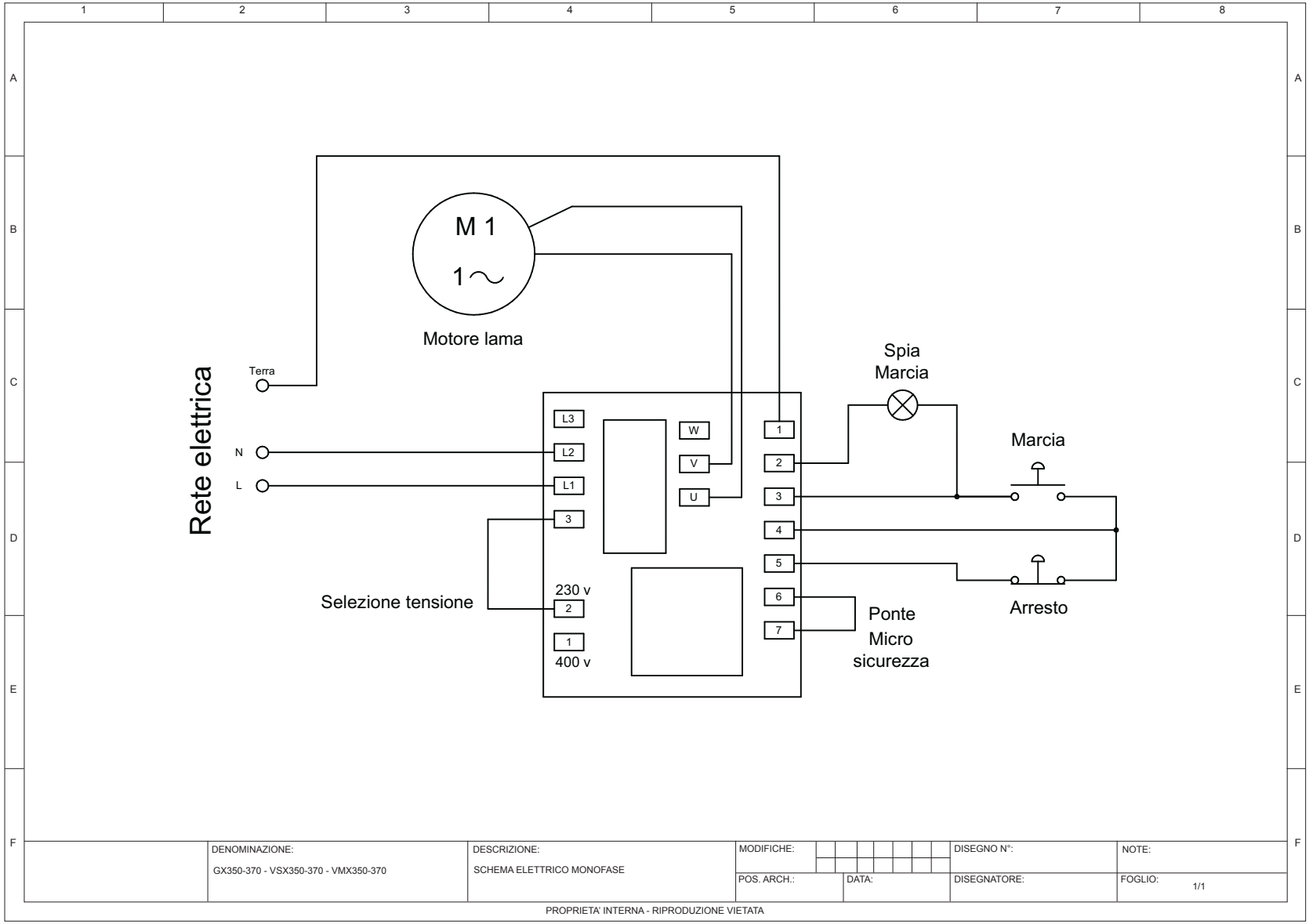
Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de

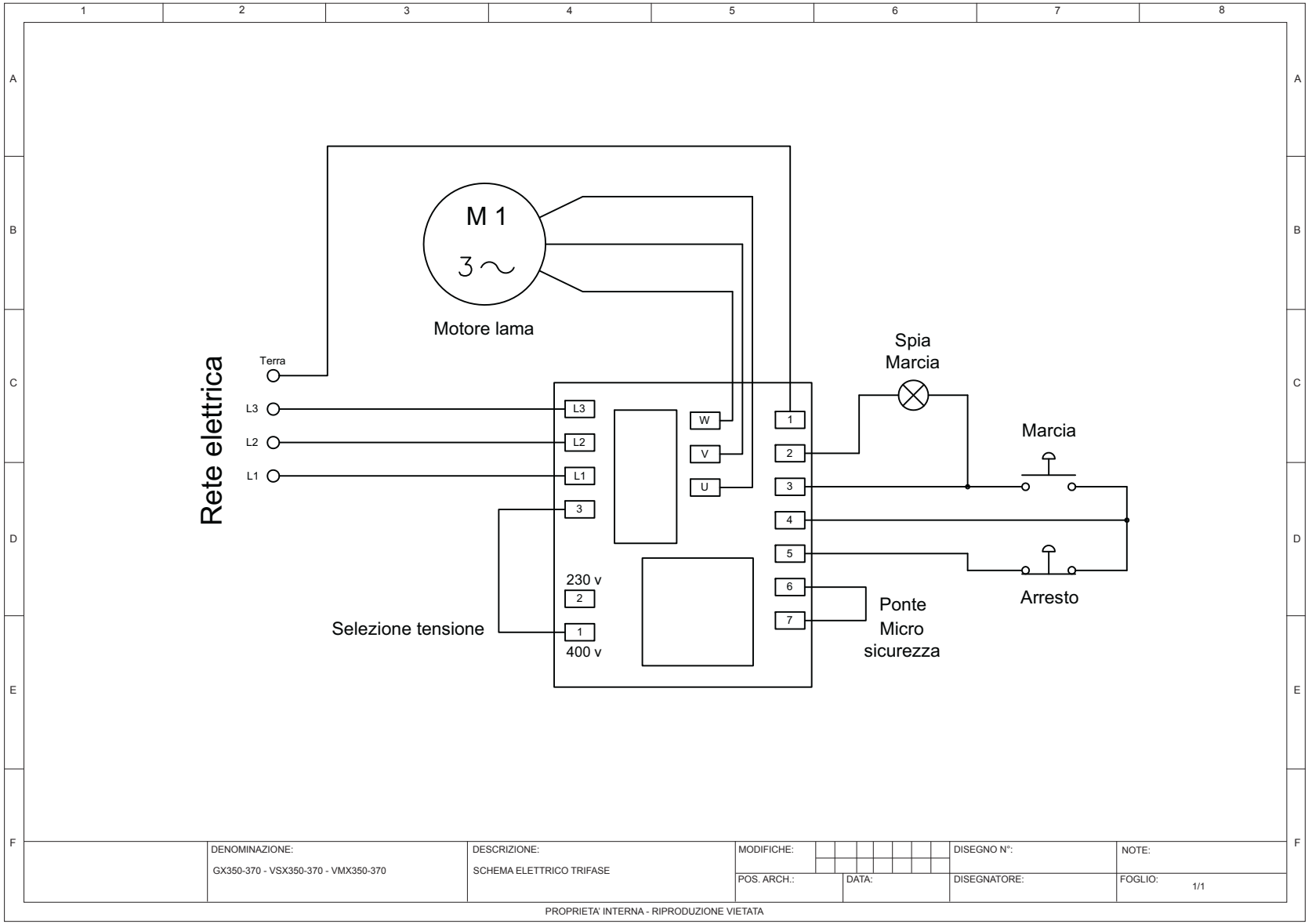
Schaltpläne

Die nachfolgenden Schaltpläne gelten für alle in der Betriebsanleitung aufgeführten Maschinentypen.

Esquemas eléctricos

Los Esquemas eléctricos que a continuación se indican se refieren a todos los tipos de máquinas presenta-




M 1
3 ~
Motore lama
Rete elettrica
Terra
L3
L2
L1
W
V
U
1
2
3
4
5
6
7
Spia
Marcia
Marcia
Arresto
Ponte
Micro
sicurezza
230 v
400 v
Selezione tensione
DENOMINAZIONE:
GX350-370 - VSX350-370 - VMX350-370
DESCRIZIONE:
SCHEMA ELETTRICO TRIFASE
MODIFICHE:
DISEGNO N°:
NOTE:
POS. ARCH.:
DATA:
DISEGNATORE:
FOGLIO:
1/1
PROPRIETA' INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA

Ricambi

Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.
Non attendere che i componenti siano completamente

Spare parts

Only use Original Spare parts.
Do not wait for the parts to be

Pièces Détachées

Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.
Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

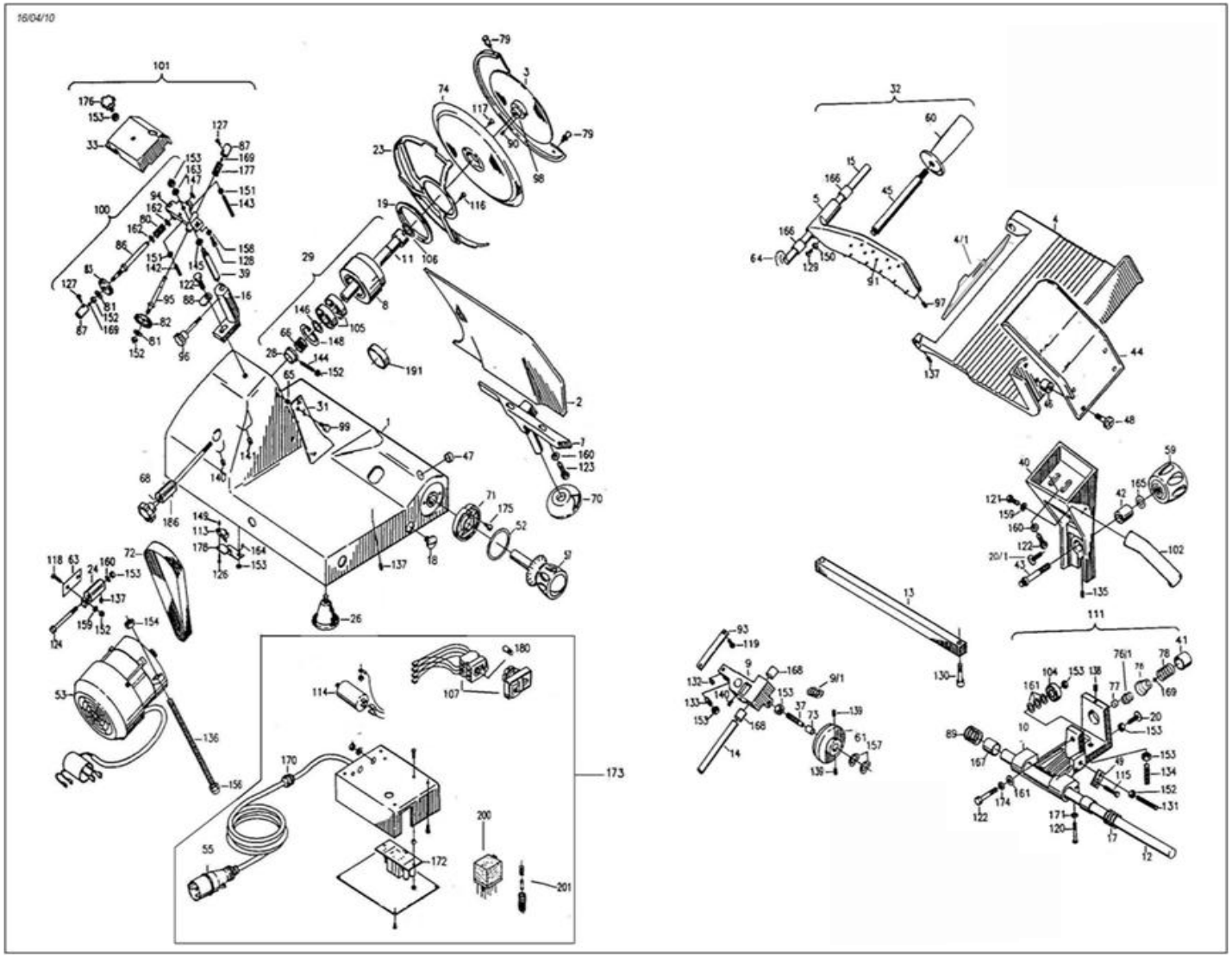
Ersatzteile

Nur Originalersatzteile verwenden.
Warten Sie nicht, bis die Teile

Recambios

Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales.
No esperen que los compo-

AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE GC



AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE GC

Rif	Codice	Descrizione
1	CG57-0101	CASSA SF 300/350 LUC.+ANOD.
2	CG57-0152	VELA SF 350 ANODIZZATA
2	CG57-0102-01	VELA 300 GC LUC.+ANOD.
3	CG57-0151	COPRILAMA SF 350 CE E NOCE ANOD.
3	CG74-0012	COPRILAMA AM/SF300 LUC.+ANOD.
4	CG57-0115	PIATTO SF 300/350
4-300	GM56340	PIATTO 300 GLT/GLS ANOD.
4/1-300	CG57-0172	GRANO SGANCIO
4/1-350	CG57-0173	SQUADRETTA SGANCIO SF300
5	CG57-0116	PRESSAMERCE SF 300
5-300	GM58040	PRESSAMERCE 300 AS/GLS/GXE ANOD.
5/1-300	GM57802	PERNO 6X25 AISI 303
6;6E-350	CG57-0154	BRACCIO SF 350 CE ANOD.
6;6E-300	CG74-0056-01	BRACCIO GC 300 CE ANOD.
7-300/350	CG57-0153	SUPPORTO VELA SF 350 ANOD.
8	CG57-0158	PULEGGIA SF350 ANOD.
8	CG57-0158-01	PULEGGIA 300 GC
9	CG74-0018	CANNOTTO DI REGOLAZIONE AM/SF
9/1	CG57-0119	MOLLA PER INTERBLOCCO BF
10;10E	CG74-0055	CANNOTTO INTERBLOCCO AM CE
10E/1	CG74-0092	INSERTO CANNOTTO NO CE-ZINCATO
11-300/350	CG57-0166	PERNO PULEGGIA SF350 X MICRO
12	CG58-1049	BARRA TONDA 20X496 RETT.F7
12/1	CG98-0118	RONDELLA PARACOLPI
13	CG57-0123	BARRA QUADRA SF
14	CG74-0023	GUIDA TONDA
15-300	GM13022	ASTINA D.10X265
15-350	CG57-0117	ASTA PER ZAMPA
16	CG57-0155-01	SUPP.AFFIL. 300 GC ANOD.
17	CG74-0053	MOLLA PARACOLPI INTERBLOCCO
17E	CG74-0030	MOLLA PARACOLPO SF
18	CG98-0119	VITE INOX PER GUIDA PRINCIPALE
19	CG74-0074	ANELLO PARACQUA SF300
20	CG74-0034	PERNO ANTIRIBALTAMENTO
20/1	CG75-0126	PERNO ANTIRIBALTAMENTO
23	CG57-0156	ANELLO PARALAMA GC 350 CE SAL+SAB
23	CG74-0046	ANELLO PARALAMA GC 300 SAL+SAB
24	CG74-0033	CERNIERA MOTORE GC/SF 2012 ZINC.
26	GM37018	PIEDINO M8 MM35 2E
28	CG74-0069	COLLARE MICRO AM
29	CG57-0168	KIT GRUPPO PULEGGIA SF350 SENZA MIC
29M	CG57-0169	KIT GRUPPO PULEGGIA SF350 CON M
31	CG57-0157-01	PARAFETTA GC 300 SAT.
31-350	CG57-0157	PARAFETTA SF350 SAT.
32	CG57-0142	KIT PRESSAMERCE SF300-350 CE
33	CG75-0158	CAPPOTTINA AM/SF ANOD.
37	CG74-0052	GRANO PER CAMMA
39	CG75-0141	PERNO SOSTEGNO AFFILATOIO CE
41	CG57-0135	BUSSOLA PER SUPP.SCORR.
41E/1	CG74-0143	BUSSOLA BRACCIO DA CE A EXP ZNC
42	CG74-0058	BUSSOLA PER BRACCIO CARRELLO GC
43	CG74-0059	PERNO DI CHIUSURA
44-300	GM55005	PROTEZIONE PIATTO 150X200
44-350	CG57-0161	RIPARO PIATTO SF350
45-300	GM57785	PRIGIONIERO M10X160
45/1-300	GM76010	TUBETTO INOX □14X130 MM □I 11
45-350	CG74-0061	DISTANZIALE ZAMPA AM
46	GM57963	DIST.PARATIA PIATTO AFFETTAC.
47	CG74-0063	BUSSOLA CASSA
48	GM57702	VITE TB M6X30 INOX
48	CG98-0119	VITE INOX PER GUIDA PRINCIPALE
48/1	CG30-0624-15	RONDELLA □6X24 F.L. INOX UNI6593
49	CG74-0065	PIASTRINA GRANO INTERBLOCCO ZINC.
52	CG57-0121	RONDELLA PER GHIERA
53-MF	GM41027-01	MOTORE V230/1/50 HP 0,5 PACCO 80
53-MF	GM41027-02	MOTORE V110/1/60 HP 0,5 PACCO 80
53-TF	GM41028-01	MOTORE 300 P.80 V400/3/50
55-MF	CG44-0004	CAVO MF H05VV 3G1,5 3MT SCHUKO
55-MF	CG44-0013	CAVO MF H05VV-F 3G1.50 SPINA ISAELE
55-MF	21005466	CAVO MF SPINA INGHILTERRA 13A 3X1,5
55-TF	CG44-0007	CAVO TF 4X1,5 3MT SP.CE 16A
57	GM47005-BL	MANOPOLA GRADUATA CORTA 14 BLU
57/1	CG26-1418-26	BRONZINA 14X18X26
59	GM57050-BL	MANOPOLA B.10 BLU
60	CG74-0114-BL	IMPUGN.CE VOL. GROSSA NO MOZZO BLU
60E	GM57450	IMPUGNATURA ZAMPA M10
61	CG74-0112-02	CAMMA REGOLAZIONE INTERBLOCCO P.15
63	CG74-0066	GOMMA ANTIVIBRANTE
64-300	GM79964	DISTANZIALE GOMMA PRES.10X18
64-350	CG99-0132	DISTANZ. ZAMPA BF
65-300	CG74-0072	BUSSOLA FILETTATA
65-350	CG99-0206	BUSSOLA PARAFETTA BF
66M	CG74-0073	MOLLA MICROINTERRUTTORE AM ZNC
68-300	CG57-0108	TIRANTE COPRILAMA
68-350	CG57-0163	TIRANTE COPRILAMA SF350
68/1	GM57422-BL	POMOLO 6X40 BLU
70	GM37024-01	VENTOSA GROSSA PARACQUA MORBIDA
71	GM37020-BL	GHIERA CON FRECCIA BLU
72	GM79996	CINGHIA 400X10 AFF. 300 GLT
73	CG74-0071	BUSSOLA GRANO CAMMA
74	CG99-0625-04	LAMA 350 /57/4/280/22,5 FF (100CR6)

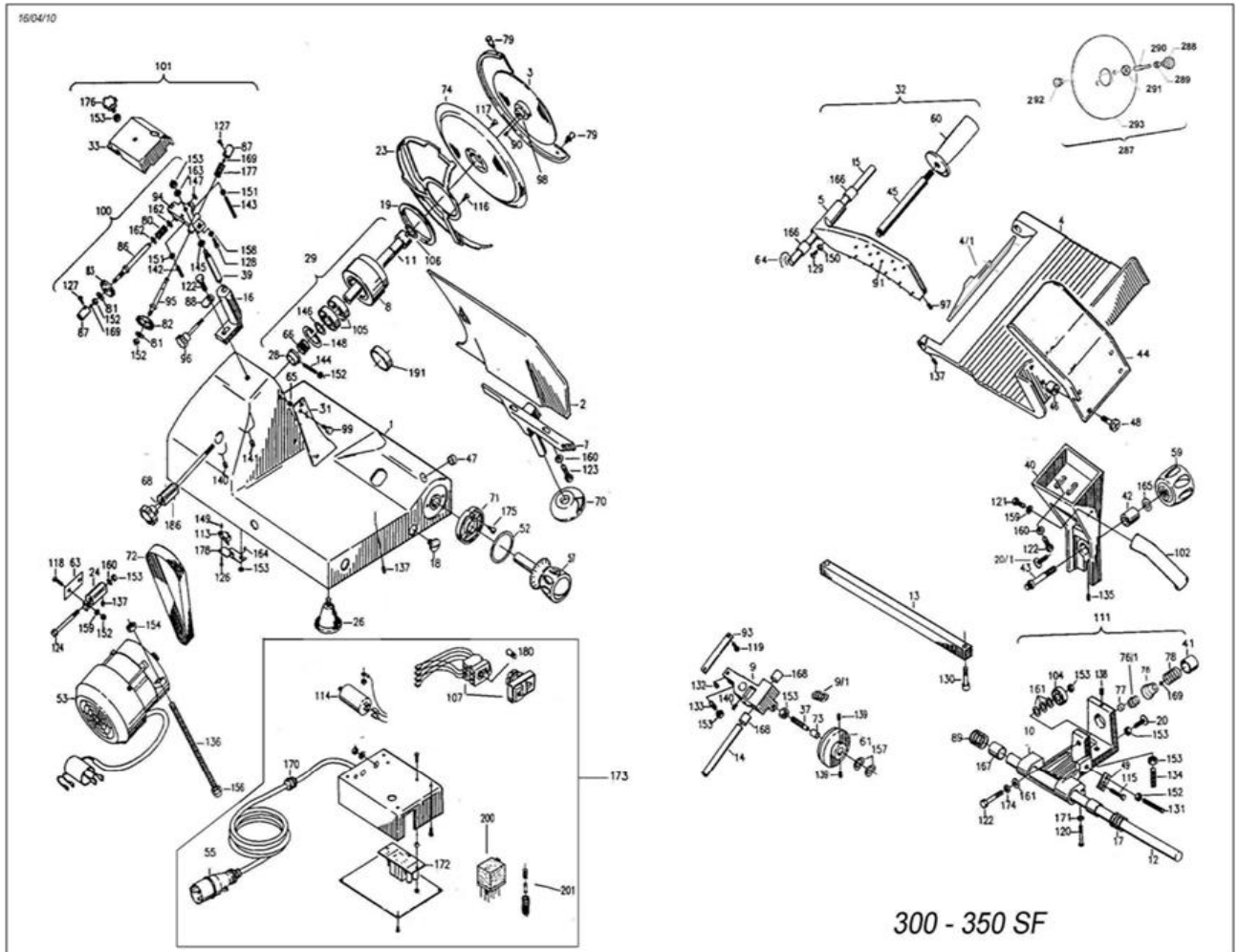
AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE GC

74	CG74-0122-02	LAMA 300 /40/4/254/22,5 FF C45
74	CG74-0122-01	LAMA 300 /40/4/254/22,5 C45
76	CG99-0282	PERNO INNESTO PRINCIPALE
76/1	CG99-0283	PERNO INNESTO SECONDARIO
77	CG99-0178	PUNTALE BF
78	CG99-0179	MOLLA PER INTERBLOCCO BF
79	CG99-0537	PIOLINO GUIDACAMMA
79-350	CG99-0115	DISTANZIALE PIOLINO BF 300
80;177	GM78282	MOLLA AFFIL.220 RIF
81	CG98-0162	RONDELLA MOLA AG
82	CG98-0163	MOLA AFFILATRICE ART. □ 46X8X6
83	CG98-0164	MOLA SBAVATRICE ART. □ 40X10X6
86	GM54130	PERNO MOLA FINE MM.9X70 M6
87	GM80024	PULSANTE PLASTICA X AFFILATOI
88	CG98-0350	RONDELLA COPRIASOLA PER S.V.
89	CG98-0117	MOLLA AMMORTIZZATRICE AG
90	CG83-0132	GRANO INOX SUPP.COPRILAMA
91	GM80032	PUNTINA INOX MM.3X11
93	CG75-0133	GUIDA D'APPOGGIO SF 300/350
94	CG75-0140	CORPO AFFILATOIO 300/350 SF
95	GM54105	PERNO MOLA GROSSA MM.9X75 M6
96	GM74020	TIRANTE AFFILATOIO M6X54
97-300	GM54061	PERNETTO NYLON 6X25
97-350	CG75-0147	PIOLINO ZAMPA
98	CG75-0155	CODOLO/TAPPO PER COPRILAMA
99-300	CG75-0171	VITE PER PARAFETTA
99-350	CG98-0355	POMOLO PARAFETTA NSF
99/1-350	CG98-0192	SPINA PARAFETTA BF
100	CG74-0139	KIT AFFILATOIO AM 300 SENZA CAPOTTI
101	CG74-0140	KIT AFFILATOIO AM 300 CON CAPPOTINA
102	GM47001-BL	MANIGLIA QUADRA A "L"
104	CG48-0608-01	CUSC.RAD.RIG.608 2Z 8-22-7
105	20706241	CUSC.RAD.RIG.6204 2RS 20-47-14
105/1	CG57-0160	DISTANZIALE CUSCINETTO SF350
106	20713040	PARAOLIO 30X40X7 C-13-19-20
107E	GM41051	INT.BIPOLARE LUMINOSO
107E/1	GM41090	CORNICE DI SICUREZZA
111	CG74-0134-01	KIT CANOTTO DI SCORRIMENTO AM300 CE
111	CG74-0134-02	KIT CANNOTTO INTERBLOCCO SF300-350
113	CG45-1005-02	MICROINTERRUTTORE MF
114-MF	CG43-0010	CONDENSATORE - 10 □F 450V
114-MF	CG43-0025	CONDENSATORE - 25 □F 450V
115	CG41-0615-02	VITE TE M6X15 UNI5739 INOX
116	CG42-0410-02	VITE TSP M4X10 UNI6109 INOX
117	CG42-0512-02	WP□ VITE TSP 5X12 INOX
118	CG42-0625	WP□ VITE TSP 6 X 25
119	CG41-0512	WP□ VITE TE 5X12
120	CG41-0525	VITE TE 5 X 25 UNI5739 ZNC
121	CG41-0620	WP□ VITE TE 6 X 20
122	CG41-0825	WP□ VITE TE 8 X 25
123	GM78906	VITE TE 5737 8X30
124	CG41-0885	WP□ VITE TE 8 X 85
127	CG40-0202	WP□ VITE TC 2 X 2
128	CG40-0416	VITE TC M4X16 ZNC UNI6107
129	CG40-0420-02	VITE TC 4X20 INOX
130	CG40-0625	WP□ VITE TC 6 X 25
131	CG36-0635	WP□ GRANO TCP PIANA 6X35
132	CG36-0810-01	WP□ GRANO TCPPIANA 8X10 OTTONE
133	CG36-0820-01	GRANO OT TCE PUNTA PARI U5923 M8X20
134	CG36-0835-01	WP□ GRANO TCP PIANA 8 X 35 OTTONE
135	CG35-0510	WP□ GRANO EIP CONICA 5X10
136	CG74-0087	ASTA FILETTATA TIR.MOTORE
137	CG34-0505	WP□ GRANO EIP COPPA M5X5
138	CG34-0508	GRANO EIP COPPA M5X8 UNI5929 ZNC
139	CG34-0608	GRANO EIP COPPA M6X8 UNI5929 ZNC
140	CG34-0810	WP□ GRANO EIP COPPA 8 X 10
141	CG34-0820	WP□ GRANO EIP COPPA 8 X 20
142	CG33-0525	WP□ GRANO M5X25 EIPPIANA
143	CG33-0545	WP□ GRANO M5X45 UNI 5923 EIPPIANA
144	CG36-0620-01	WP□ GRANO TCP PIANA 6X20 0TTONE
145	GM78247	GRANO 5923 5X65
146	CG32-2001	ANELLO SEGER D.20
147	CG32-0601	ANELLO SEGER D.6 E
148	CG32-4702	ANELLO SEEGER D.47 I
150	CG31-0489	WP□ DADO M4 UNI 5589
151	CG31-0589	WP□ DADO M5 UNI 5589
152	CG31-0689	DADO M6 UNI5589 ZNC
154	CG31-1089	DADO M10 UNI 5589
156	GM78235	DADO CIECO MA 10 INOX
157	CG30-2605	ANELLO COMPENSAZ. LMKAS26
158	CG30-0534	WP□ RONDELLA BISELLATA D. 5
159	CG30-0634	RONDELLA BISELLATA D.6 ZNC
160	CG30-0834	RONDELLA BISELLATA D.8 ZNC
162	CG30-0636	WP□ RONDELLA OTTONE D. 6
163	CG30-0803	WP□ RONDELLA DENTATA D. 8 (LOTTO MI
164	GM78411	SPINA ELASTICA 2,5X5
165	CG74-0068	RONDELLA BLOCCAGGIO PERNO CE
166	CG26-1012-15	BOCCOLA CLNDRC.S.LBRFCZN 10X12X15
166	CG26-1214-20	BOCCOLA CLNDRC.S.LBRFCZN 12X14X20
167	CG26-2023-20	BUSSOLA DU 20X23X20
168	CG26-1520-20	BRONZINA 15X20X20
169	CG23-0002	SFERA 3.5 GRADO C
170	CG23-0186	PRESSACAVO PG 11
170/1	CG23-0164	DADO PG 11 PA 6 TEA DPN 22

AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE GC

171	CG30-0501	RONDELLA GROWER D. 5
174	CG30-0801	RONDELLA GROWER D. 8
173-MF	20900107	SCHEDA START-STOP+PULS.IP67 MF AFF.
173-TF	20900104	SCHEDA START-STOP+PULS.IP67 TF AFF.
173/1	GM99-080	SCATOLA COMANDI+COPERCHIO
176	GM57200-BL	POMOLO 8X40 BLU
178	CG57-0126	SQUADRETTA MICRO SF
180	20803397	SPIA BIANCA PER PULSANTE 20803396
186	CG57-0110	BUSSOLA TIRANTE MICRO
289	CG31-0690-02	WP□ DADO M6 UNI 5589 INOX SOTTILE
	CG23-0294	OLIATORE PLASTICA CON CAPPUCCIO
	CG23-0237	OLIO ALIMENTARE PER AFFETTATRICI

AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE SF



AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE SF

Rif.	Codice	Descrizione
1	CG57-0101	CASSA SF 300/350 LUC.+ANOD.
2	CG57-0152	VELA SF 350 ANODIZZATA
2	CG57-0102	VELA SF 300 LUC.+ANOD.
3	CG57-0151	COPRILAMA SF 350 CE E NO CE ANOD.
3	CG74-0012	COPRILAMA AM/SF300 LUC.+ANOD.
4	CG57-0115	PIATTO SF 300/350
4/1	CG57-0173	SQUADRETTA SGANCIO SF300
4/1/1	CG57-0172	GRANO SGANCIO
5	CG57-0116	PRESSAMERCE SF 300
7	CG57-0153	SUPPORTO VELA SF 350 ANOD.
7	CG74-0016	SUPPORTO VELA AM 300 ANOD.
8	CG57-0158	PULEGGIA SF350
8	CG57-0103	PULEGGIA SF300
9	CG74-0018	CANNOTTO DI REGOLAZIONE AM/SF
9/1	CG57-0119	MOLLA PER INTERBLOCCO BF
10;10E	CG74-0055	CANNOTTO INTERBLOCCO AM CE
10E/1	CG74-0092	INSERTO CANNOTTO NO CE-ZINCATO
11	CG57-0166	PERNO PULEGGIA SF350 X MICRO
11-SF300	CG57-0106	PERNO PULEGGIA S/MICRO
11M-SF300	CG57-0107	PERNO PULEGGIA (PER MICRO)
12	CG58-1049	BARRA TONDA SF 20X496
12/1	GM37001	GOMMINO MM. 16 DIS. CG98-0118
13	CG57-0123	BARRA QUADRA SF
14	CG74-0023	GUIDA TONDA
15	CG57-0117	ASTA PER ZAMPA
16	CG57-0155	SUPP.AFFIL. SF 350 ANOD.
16	CG74-0026	SUPP.AFFIL. SF 300 ANOD.
17	CG74-0053	MOLLA PARACOLPI INTERBLOCCO
17E	CG74-0030	MOLLA PARACOLPO SF
18	CG98-0119	VITE INOX PER GUIDA PRINCIPALE
19	CG74-0074	ANELLO PARACQUA SF300
20	CG74-0034	PERNO ANTIRIBALTAMENTO
20/1	CG75-0126	PERNO ANTIRIBALTAMENTO
23	CG57-0156	ANELLO PARALAMA SF 350 CE SAB.
23	CG74-0037	ANELLO PARALAMA 300 AM CE SAB.
24	CG74-0038	CERNIERA MOTORE
26	GM37018	PIEDINO M8 MM35 2E
28	CG74-0069	COLLARE MICRO AM
29	CG57-0168	KIT GRUPPO PULEGGIA SF350 SENZA MIC
29M	CG57-0141	KIT PULEGGIA LAMA SF300 MICRO COMPL
29M	CG57-0169	KIT GRUPPO PULEGGIA SF350 CON M
31	CG57-0157	PARAFETTA SF350
31	CG74-0045	PARAFETTA AM300
32	CG57-0142	KIT PRESSAMERCE SF300-350 CE
33	CG75-0158	CAPPOTTINA AM/SF ANOD.
37	CG74-0052	GRANO PER CAMMA
39	CG75-0141	PERNO SOSTEGNO AFFILATOIO CE
40;40E	CG57-0154	BRACCIO SF 350 CE ANOD.
40;40E	CG74-0056	BRACCIO AM 300 CE ANOD.
41	CG57-0135	BUSSOLA PER SUPP.SCORR.
42	CG74-0058	BUSSOLA PER BRACCIO CARRELLO C
43	CG74-0059	PERNO DI CHIUSURA
44	CG57-0161	RIPARO PIATTO SF350
		NUOVO RIPARO PIATTO - RIFORARE PIATTO SALUMI
		RICHIEDERE ANCHE POS. 46N-48N
44	CG57-0104	RIPARO PER PIATTO SF300
45	CG74-0061	DISTANZIALE ZAMPA AM
46	CG74-0062	DISTANZIALE PROTEZ.PIATTO
		DA ORDINARE IN MANCANZA VITE ANTISVITAMENTO
		CON POS.48-48/1
46N	GM57963	DIST.PARATIA PIATTO
47	CG74-0063	BUSSOLA CASSA
48	GM57702	VITE TB M6X30 INOX
48/1	CG30-0624-15	RONDELLA 6X24 F.L. INOX UNI6593
		48+48/1 DA ORDINARE IN COPPIA
48N	CG98-0119	VITE INOX PER GUIDA PRINCIPALE
49	CG74-0065	PIASTRINA GRANO INTERBLOCCO
52	CG99-0213	RONDELLA PER CORONA BF
		SOSTITUISCE CG57-0121
53-MF	CG57-0112	MOTORE SF300 V.230/50
53-MF	GM41027-03	MOTORE SF300-350 V220/60HZ
53-MF	CG57-0113	MOTORE 115/60 SF300
53-TF	CG57-0114	MOTORE TRIFASE V.230-400 50 HZ
55-MF	CG44-0004	CAVO MF H05VV 3G1,5 3MT SCHUKO
55-MF	CG44-0013	CAVO MF SPINA ISRAELE
55-MF	CG44-0014	CAVO MF SPINA INGHILTERRA
55-TF	CG44-0007	CAVO TF 4X1,5 3MT SP.CE 16A
57	CG74-0110-01	MANOPOLA GRAD.NERA PERNO 46,5
59	GM57050	MANOPOLA B.10
60	CG74-0114	IMPUGN.CE VOL. GROSSA NO MOZZO NERA
60E	GM57450	IMPUGNATURA ZAMPA M10
61	CG74-0112-02	CAMMA REGOLAZIONE INTERBLOCCO P.15
63	CG74-0066	GOMMA ANTIVIBRANTE
64	CG99-0132	DISTANZ. ZAMPA BF
65	CG74-0072	BUSSOLA FILETTATA
65-SF350	CG99-0206	BUSSOLA PARAFETTA BF
66M	CG74-0073	MOLLA MICROINTERRUTTORE AM ZNC
68	CG57-0163	TIRANTE COPRILAMA SF350
68	CG57-0108	TIRANTE COPRILAMA
68/1	GM57422	POMOLO 6X40
70	GM37024-01	VENTOSA GROSSA PARACQUA MORBIDA

AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE SF

71	GM37020	GHIERA CON FRECCIA
72	GM79996	CINGHIA 400 X 10
73	CG74-0071	BUSSOLA GRANO CAMMA
74	CG99-0625-04	LAMA 350 /57/4/28022,5 FF (100CR6)
74	CG74-0122-02	LAMA 300 /40/4/254/22,5 FF C45
74	CG74-0122-01	LAMA 300 /40/4/254/22,5 C45
76	CG99-0282	PERNO INNESTO PRINCIPALE
76/1	CG99-0283	PERNO INNESTO SECONDARIO
77	CG99-0178	PUNTALE BF
78	CG99-0179	MOLLA PER INTERBLOCCO BF
79	CG99-0537	PIOLINO INOX PER COPRILAMA BF
79-SF300	CG99-0115	DISTANZIALE PIOLINO BF 300
80;177	GM78282	MOLLA AFFIL.220 RIF
81	CG98-0162	RONDELLA MOLA AG
82	CG98-0163	MOLA AFFILATRICE ART. 46X8X6
83	CG98-0164	MOLA SBAVATRICE ART. 40X10X6
86	GM54130	PERNO MOLA FINE MM.9X70 M6
87	GM80024	PULSANTE PLASTICA X AFFILATOI
88	CG98-0350	RONDELLA COPRIASOLA PER S.V.
89	CG98-0117	MOLLA AMMORTIZZATRICE AG
90	CG83-0132	GRANO INOX DI SUPPORTO COPRILAMA
91	CG98-0127	CHIODINO INOX BF
93	CG75-0133	GUIDA D'APPOGGIO SF 300/350
94	CG75-0140	CORPO AFFILATOIO 300/350 SF
95	GM54105	PERNO MOLA GROSSA MM.9X75 M6
96	GM74020	TIRANTE AFFILATOIO M6X54
97	CG75-0147	PIOLINO ZAMPA
98	CG75-0155	CODOLO/TAPPO PER COPRILAMA
99-SF300	CG75-0171	VITE PER PARAFETTA
99-SF350	CG98-0355	POMOLO PARAFETTA NSF
99/1-SF350	CG98-0192	SPINA PARAFETTA BF
100	CG74-0139	KIT AFFILATOIO AM 300 SENZA CAPOTTI
101	CG74-0140	KIT AFFILATOIO AM 300 COMPLETO
102	GM47001	MANIGLIA QUADRA A "L"
104	CG48-0608-01	CUSCINETTO 608/ZZ
105	CG48-6204-02	CUSCINETTO 6204/2RS
105/1	CG57-0160	DISTANZIALE CUSCINETTO SF350
106	CG47-3040-07	PARAOLIO 30X40X7
107E	GM41051	INTERUTTORE BIPOLARE LUMINOSO COD.
107E/1	GM41090	CORNICE DI SICUREZZA COD.0401CS
		POS.107E+107E/1 IN COMBINAZIONE SOSTIT.CG45-8206
111	CG74-0134-01	KIT CANOTTO DI SCORRIMENTO AM300 CE
111	CG74-0134-02	KIT CANNOTTO INTERBLOCCO SF300-350
113	CG45-1005-02	MICROINTERRUTTORE MF
114-MF	CG43-0125	CONDENSATORE 12.5 UF V.450
114-MF	CG43-0025	CONDENSATORE 25 UF V450
115	CG41-0615-02	VITE 6X15 INOX
116	CG42-0410-02	VITE TSP 4X10 INOX UNI 6109
117	CG42-0512-02	WP? VITE TSP 5X12 INOX
118	CG42-0625	WP? VITE TSP 6 X 25
119	CG41-0512	WP? VITE TE 5X12
120	CG41-0525	VITE TE 5X25
121	CG41-0620	WP? VITE TE 6 X 20
122	CG41-0825	WP? VITE TE 8 X 25
123	GM78906	VITE TE 5737 8X30
124	CG41-0885	WP? VITE TE 8 X 85
127	CG40-0202	WP? VITE TC 2 X 2
128	CG40-0416	WP? VITE TC 4 X 16
129	CG40-0420-02	WP? VITE TC 4X20 INOX
130	CG40-0625	WP? VITE TC 6 X 25
131	CG36-0635	WP? GRANO TCP PIANA 6X35
132	CG36-0810-01	WP? GRANO TCPPIANA 8X10 OTTONE
133	CG36-0820-01	GRANO TCPPIANA 8X20 OTTONE
134	CG36-0835-01	WP? GRANO TCP PIANA 8 X 35 OTTONE
135	CG35-0510	WP? GRANO EIP CONICA 5X10
136	CG74-0087	ASTA FILETTATA TIR.MOTORE
137	CG34-0505	WP? GRANO EIP COPPA M5X5
138	CG34-0508	GRANO M5X8 UNI 5929 EIP COPPA
139	CG34-0608	GRANO EIP COPPA M6X8
140	CG34-0810	WP? GRANO EIP COPPA 8 X 10
141	CG34-0820	WP? GRANO EIP COPPA 8 X 20
142	CG33-0525	WP? GRANO M5X25 EIPPIANA
143	CG33-0545	WP? GRANO M5X45 UNI 5923 EIPPIANA
144	CG36-0620-01	WP? GRANO TCP PIANA 6X20 0TTONE
145	GM78247	GRANO 5923 5X65
146	CG32-2001	ANELLO SEGER D.20
147	CG32-0601	ANELLO SEGER D.6 E
148	CG32-4702	ANELLO SEEGER D.47 I
150	CG31-0489	WP? DADO M4 UNI 5589
151	CG31-0589	WP? DADO M5 UNI 5589
152	CG31-0689	DADO M6 UNI 5589
154	CG31-1089	DADO M10 UNI 5589
156	GM78235	DADO CIECO MA 10 INOX
157	CG30-2605	ANELLO COMPENSAZ. LMKAS26
158	CG30-0534	WP? RONDELLA BISELLATA D. 5
159	CG30-0634	RONDELLA BISELLATA D.6
160	CG30-0834	RONDELLA BISELLATA D.8 ZNC
162	CG30-0636	WP? RONDELLA OTTONE D. 6
163	CG30-0803	WP? RONDELLA DENTATA D. 8 (LOTTO MI
164	GM78411	SPINA ELASTICA 2,5X5
165	CG74-0068	RONDELLA BLOCCAGGIO PERNO CE
166	CG26-1214-20	BUSSOLA DU 12X14X20

AFFETTATRICE / SLICING / TRANCHEUSE / SCHWERKRAFT - MASCHINE / CORTADORA DE FIAMBRE SF

166E	CG74-0143	BUSSOLA BRACCIO DA CE A EXP ZNC
167	CG26-2023-20	BUSSOLA DU 20X23X20
168	CG26-1520-20	BRONZINA 15X20X20
169	CG23-0002	SFERA 3.5 GRADO C
170	CG23-0186	PRESSACAVO PG 11
170/1	CG23-0164	DADO PG 11 PA 6 TEA DPN 22
171	CG30-0501	RONDELLA GROWER D. 5
172-TF	CG23-0050	CIRCUITO AF (TF/MF) BF-DM
		ANTECEDENTE 2006
173-MF	CG45-0133	IMP. ELETTRICO SX V230/50HZ
173-TF	CG45-0133-01	IMP. ELETTRICO SX V400/50HZ TF
174	CG30-0801	WP? RONDELLA GROWER D. 8 (LOTTO MIN
176	CG75-0221-01	POMOLO NERO M8 MASCHIO SF
178	CG57-0126	SQUADRETTA MICRO SF
180	CG45-0045	ELEMENTO LED
186	CG57-0110	BUSSOLA TIRANTE MICRO
200	CG45-6063	RELAIS FINDER 6063/8/220
		ANTECEDENTE 2006
201	CG23-0262	FUSIBILE 1A. ART.L090515P
287	CG99-0316	RIMUOVILAMA 300 COMPLETO
287	CG99-0317	RIMUOVILAMA 350 COMPLETO
288	CG25-0013	VOLANTINO DISCO BF (VC692/40B-M6)
289	CG31-0690-02	WP? DADO M6 UNI 5589 INOX SOTTILE
290	CG99-0148	PERNO RIMUOVILAMA BF CE
291	CG99-0150	GHIERA RIMUOVILAMA BF CE
292	CG99-0149	INSERTO PER RIMUOVILAMA BF CE
293	CG99-0147	RIMUOVILAMA BF 300 CE SP5MM
293	CG99-0151	RIMUOVILAMA BF 350 CE SP5MM
	CG23-0294	OLIATORE PLASTICA CON CAPPUCCIO
	CG23-0237	OLIO ALIMENTARE PER AFFETTATRICI

Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27
http:\\www.laminerva.it - e-mail: laminerva@laminerva.it