

**OMAS**<sup>®</sup>

Food machinery

Via 4 Novembre, 6

21040 OGGIONA SANTO STEFANO (VA)-Italy

Tel. +39 0331 214311 - Fax +39 0331 214350

E- Mail: [info@omasfoodmachinery.com](mailto:info@omasfoodmachinery.com)

[www.omasfoodmachinery.com](http://www.omasfoodmachinery.com)



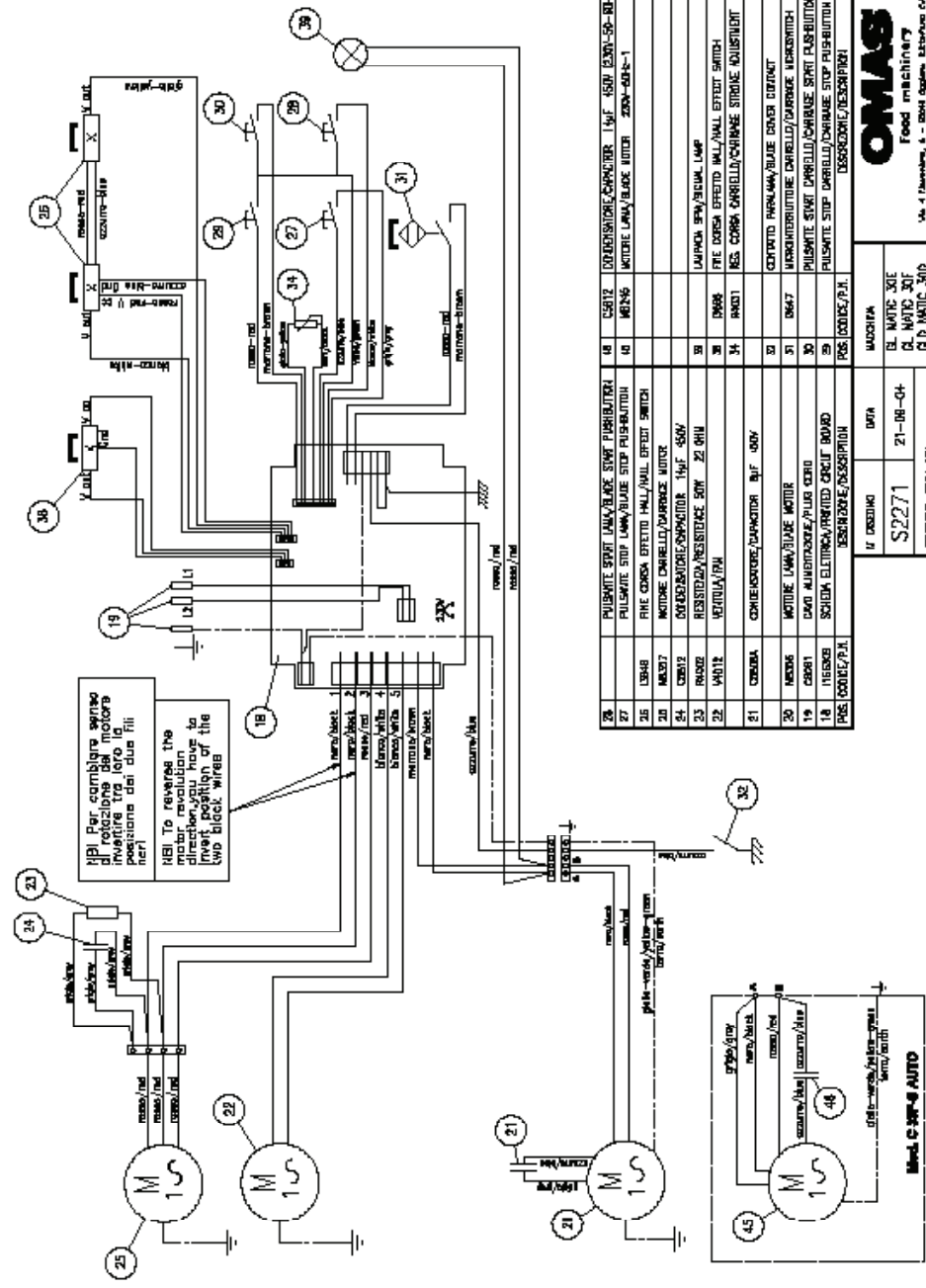
**C 33F-S AUTO**

*MANUALE D'USO    AFFETTATRICE*  
*BEDIENUNGSANLEITUNG    AUFSCHNITTMASCHINE*

**OMAS**<sup>®</sup>

Food machinery

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy



HBI Per cambiare senso di rotazione del motore motor revolution must be invert position of the two black wires

10-44-13

26	PULSANTE STOP LAMPA/VALVE STOP PUSHER/STOP	18	CONDENSATORE/CAPACITOR 1uF 450V 250V-50-400
27	PULSANTE STOP LAMPA/VALVE STOP PUSHER/STOP	19	MOTORE LAMPA/VALVE MOTOR 220V-400W-1
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			

**OMAS**  
 Food machinery  
 Via 4 Novembre, 4 - 20139 Milano (Italia)  
 Telefono 02/2001.201.202 Fax 02/2001.201.200

S2271 21-08-04  
 220V-400W  
 2-3P-9 AUTO

Mod. C 3P-9 AUTO

**Garanzia**

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

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

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

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



**Garantie**

Im Falle von Berechtigung des Garantieanspruches übernimmt der Hersteller die kostenlose Reparatur bzw. den Ersatz des fehlerhaften Bauteiles.

Bei schlechter Beförderung, Mißbrauch, Sorglosigkeit oder Aufbrechen der Maschine lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

Die äußere Feinarbeitung, die Kunststoffmaterialien, die elektrischen Teile und die Bauteile, die sich natürlich abnutzen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die kostenlose Reparatur erfolgt nur bei der Ansicht des fehlerhaften Teiles.

Der Käufer trägt immer alle Beförderungs- und Reisekosten.

Der Hersteller lehnt jede mögliche Verantwortung für Personenschäden ab.



Gentile Cliente

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

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

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

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

**EN 1974** Affettatrici: Specifiche di igiene e sicurezza

**EN 60204** Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

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

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

**2014/30/UE** Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica (EMC).

**2006/95/CEE** Direttiva bassa tensione.

**2011/65/UE** RoHS sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche

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

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Cordialmente



Sehr geehrter Kunde

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie** hergestellt und entsprechen den von dem Gesetz am Herstellungsdatum verlangten Vorschriften. Diese Maschine ist einfach zu reinigen, kräftig, sicher und zuverlässig. Laut der Anforderungen an Sicherheit und Hygiene wurden nur rostfreier Stahl, Eloxaluminium und Kunststoffe als Werkstoffe eingesetzt um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

**EN 1974** Aufschnittschneidmaschinen: Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

**EN 60204** Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen.

**EWG 89/109** Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

**Richtlinie CE n. 1935/2004** Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

**EWG 2014/30** Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien.

**EWG 2006/95** Niederspannungsrichtlinie

**2011/65/EU** RoHS zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

**Die EWG Konformitätserklärung und der Schaltplan werden mit dieser Bedienungsanleitung geliefert. Für eine korrekte Installation und Benutzung wird es empfohlen, sorgfältig auf diese Hinweise zu achten.**

In der Hoffnung, daß Sie alle Leistungen ihrer Produkte voll nutzen, verbleiben wir

mit Freundlichen Grüßen

**ANOMALIA**

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

**Soluzione**

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

**ANOMALIA**

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

**Soluzione**

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

**ANOMALIA**

Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia.

**Soluzione**

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

**ANOMALIA**

Il carrello e il dispositivo ultima fetta avanzano con difficolta'

**Soluzione**

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

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

**STÖRUNG**

Die Maschine vibriert, heißläuft und strömt einen üblen Geruch aus.

**Lösung**

Die Maschine ausschalten und überprüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen (**Teil 7**).

**STÖRUNG**

Das Messer schleift nicht. Das Schleifen ist unregelmäßig

**Lösung**

Die Schleifscheiben reinigen und die Abnutzung des Messers überprüfen (**Teil 9**).

**STÖRUNG**

Beim Drücken des Schalters EIN läuft die Maschine nicht an.

**Lösung**

Stronversozgung prüfen.  
Das Stromnetz und die Sicherungsvorrichtungen überprüfen (**Teil 7**).

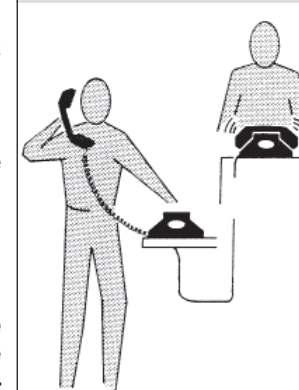
**STÖRUNG**

Der Schlitten und der Resthalter bewegen sich mit Schwierigkeit.

**Lösung**

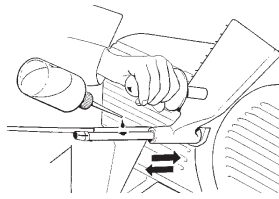
Die Schlittenführung ölen, wie in **Teil 10** angegeben.

**Für jede Störung immer den Kundendienst onrufen.**



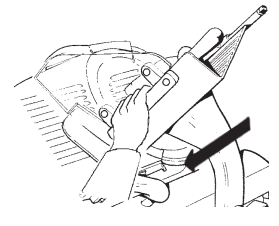
**Lubrificazione guide**

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



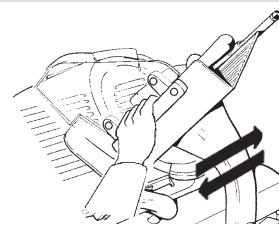
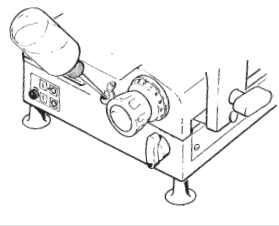
**Oliatura barra guida del dispositivo ultima fetta:**

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



**Oliatura barra guida del carrello piatto portamerce:**

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



**Führungsschmierer**

Die Maschine nach der Reinigung oder im Falle von schlechtem Gleiten schmieren. Nur SHELL ONDINA 15 oder ESSO MARCOL 82 Öl benutzen.

**Ölen des Restehalters:**

- 1 Einige Tropfen Öl auf die Führung fallen lassen.
- 2 Den Restehalter hin-und herschieben.

**Ölen der Schlittenführung des Schneidguthalters**

- 1 Den Schneidguthalter zum Bediener schieben.
- 2 Den Öl in das dazubestimmte Loch einführen.
- 3 Den Schneidguthalter bis zum Anschlag oftmals hin-und herschieben.

**Indice**

**Inhaltsverzeichnis**

DESCRIZIONE	BESCHREIBUNG	
Parte 1	Teil 1	1
Parte 2 Indice	Teil 2 Inhaltsverzeichnis	3
Parte 3 Note generali alla consegna Condizioni di fornitura Identificazione della macchina Elenco optionals	Teil 3 Allgemeine Liefernormen Lieferungsbedingungen Maschinenidentifizierung Liste der Sonderzubehörteile	4
Parte 4 Sicurezze meccaniche Sicurezze elettriche	Teil 4 Mechanische Sicherungsvorrichtungen Elektrische Sicherungsvorrichtungen	8
Parte 5 Definizione componenti	Teil 5 Beschreibung der Bestandteile	9
Parte 6 Caratteristiche tecniche	Teil 6 Technische Eigenschaften	10
Parte 7 Installazione Allacciamento elettrico	Teil 7 Installation Anschluß	13
Parte 8 Funzionamento e uso dell'affettatrice	Teil 8 Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine	14
Parte 9 Affilatura lama	Teil 9 Messerschleifen	18
Parte 10 Manutenzione Pulizia Lubrificazione guide	Teil 10 Wartung Reinigung Führungsschmierer	22
Parte 11 Anomalia e soluzioni	Teil 11 Störungen und Lösungen	27
Parte 12 Garanzia	Teil 12 Garantie	28
Parte 13 Schemi elettrici	Teil 13 Schaltplan	29

**Note generali alla consegna**

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

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

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

**Condizioni di fornitura**

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

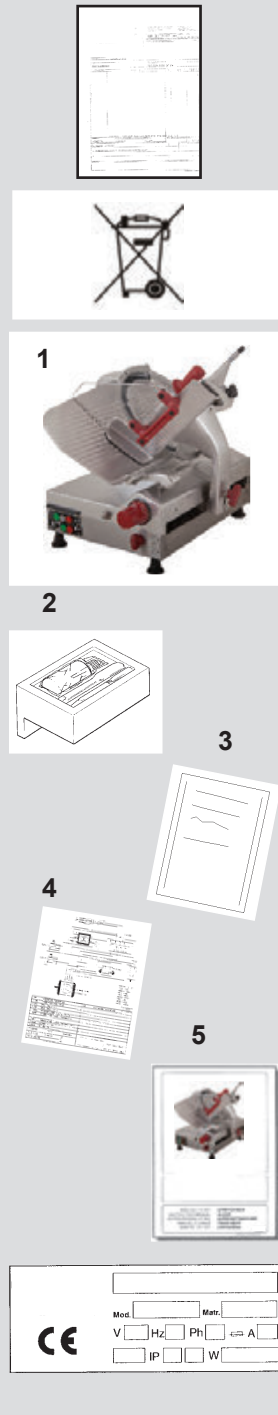
Tolta l'affettatrice dall'imballo, in due persone (Il peso maggiore della macchina è dalla parte della lama), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**Parte 6**).

**Elenco componenti:**

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

**Identificazione della macchina**

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



**Allgemeine Liefernormen**

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert.

Die Verpackung besteht aus Karton, Polyäthylenbeutel und verschäumtem Polyurethan, die ohne besondere Schwierigkeiten beseitigt werden kann.

**Der Umwelt zuliebe bitte keine Verpackung in der Natur verlassen.**

**Verordnung 2002/96/CE zur WEEE : Die Maschine dem Hersteller retoursenden, der fuer deren Beseitigung laut Gesetzvorschriften sorgen wird.**

**Lieferungsbedingungen**

Kontrollieren Sie bei der Lieferung, daß die Verpackung unversehrt ist und der Inhalt der Bestellung oder dem Lieferschein entspricht. Andernfalls informieren Sie unmittelbar den Spediteur.

Die Maschine zu zweit hochheben und sie auf eine für ihr Gewicht geeignete Aufstellfläche stellen (die Seite des Messers ist am schwersten) **Teil 6**.

**Liste der Bestandteile:**

- 1 Aufschnittmaschine
- 2 Zubehörteile (Ölfläschchen für die Schmierung, Bürste)
- 3 **EG** Konformitätserklärung
- 4 Bedienungsanleitung
- 5 Schaltplan

**Maschinenidentifizierung**

In Ihren Mitteilungen mit dem Hersteller bitte unbedingt die Seriennummer auf dem Identifikationsschild der Maschine nennen.

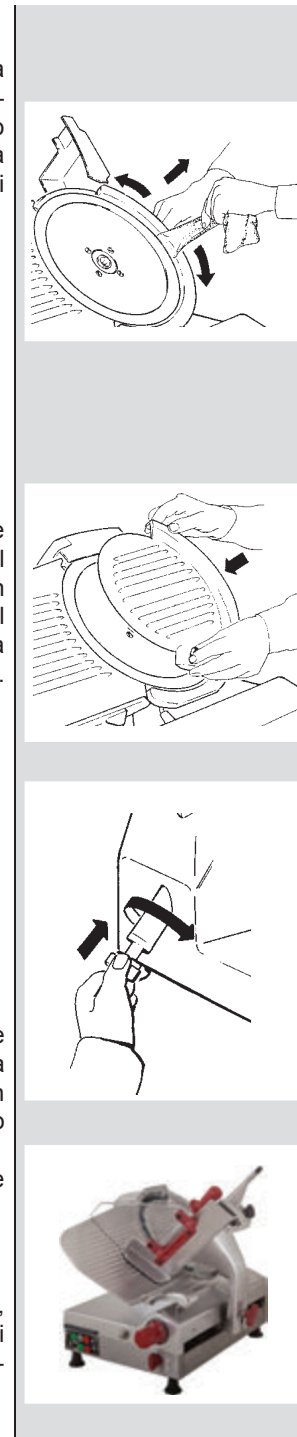
**13** Inserire un panno umido tra la lama e l'anello di protezione. Tirarlo verso l'esterno e ruotarlo per pulire la parte interna dell'anello di protezione.

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

**IMPORTANTE**

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

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



**13** Einen feuchten Lappen zwischen Messer und Messerschutz einfädeln. Den Lappen nach außen ziehen, um die innere Seite des Messerschutzes zu reinigen.

**14** Nach der Reinigung die Messerabdeckung in den Messerwulst setzen. Den Befestigungsbolzen bis zum Anschlag einschrauben und den Schutz niederlegen.

**WICHTIG**

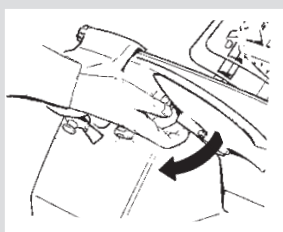
Die einzelnen zerlegten Teilein ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ein-tauchen und sie mittels eines Ausputzers mit Borsten oder eines Tuchs reinigen. Die Teile mit warmem Wasser spülen und trocknen.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen.



**Parafetta**

6 Ruotare il parafetta allontanandolo dalla lama.



**Disco coprilama**

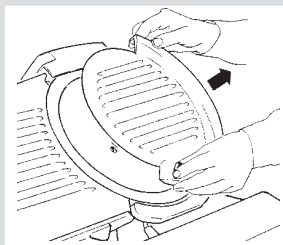
7 Allentare ruotando, in senso antiorario, l'impugnatura tirante disco coprilama.



8 Premere sull'impugnatura nella direzione della lama, per sollevare il disco coprilama dalla lama.

**Pulizia lama**

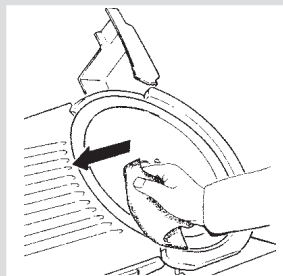
9 Sollevare il disco coprilama.



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

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

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



11 Pulire nello stesso modo la parte posteriore della lama.

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

**Messerabdeckung**

6 Den Abstreifer drehen und ihn von dem Messer entfernen.

7 Den Messerabdeckung-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.

8 Auf den Handgriff in Messerrichtung drücken, um die Messerabdeckung von dem Messer aufzuheben.

**Messerreinigung**

9 Die Messerabdeckung aufheben

**VORSICHT**  
Wenn die Messerabdeckung entfernt ist, ein Blockiersystem stoppt die Rotierung des Messers.  
**GEFAHR**

Während der Reinigung des Messer, sehr Vorsichtig vorgehen: Zufällige berührung mit dem Messer.

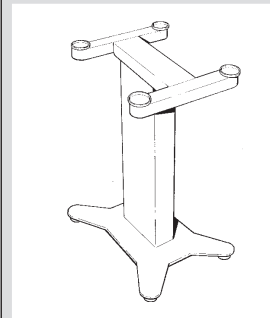
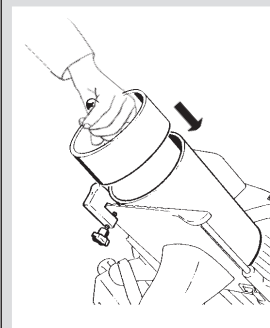
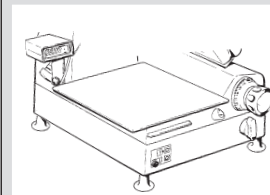
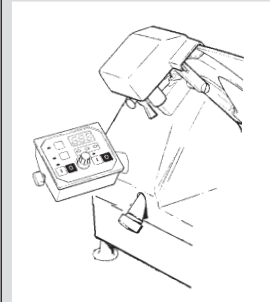
10 Einen feuchten Lappen an die Messerfläche drücken und langsam von innen nach außen in Pfeilrichtung reiben.

11 Die Messerrückseite ebenso reinigen.

12 Die Messerflächen auf dieselbe Art trockenreiben.

**Elenco Optionals**

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



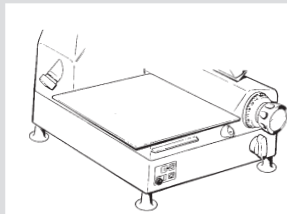
**Liste der Sonderzubehörteile**  
Bez. Beschreibung  
Nr.

3	Scheibenzähler mit Vorwähler: um die gewünschte Scheibenzahl zu wählen. Wenn die gewählte Scheibenzahl erreicht wird, wird der Schlitten blockiert
8	Portioniervorrichtung: Digitalanzeiger der Portionnettogewichte
12	Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 135 mm
22	Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 180 mm  Sonderzubehör 12 - 22: Mit Schieber versehen ermöglichen sie einen schnellen Schnitt der Gemüse
18	Bock für Aufschnittmaschine: um die Maschine aufzustellen, wenn man mit Aufstellfläche nicht versorgt ist.

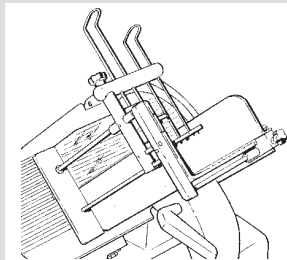
**Elenco Optionals**

**N° Rif.**      **Descrizione**

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

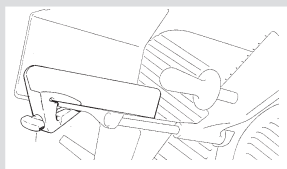


**78** Braccio canale con 2 pressamerce BC2: permette di affettare contemporaneamente prodotti di diverse dimensioni.



**100** Spondina regolabile altezza mm 20.

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



**Liste des Options**

**Ref. N°.**      **Description**

**63** Schneidguthalter: Dieser abnehmbare Bestandteil verbreitet die Oberfläche des Scheibenaufnahmetablettes.

**78** Tisch mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2: um Produkte von verschiedenen Abmessungen gleichzeitig aufzuschneiden.

**100** Verstellbare Schrägschnitt Rückwand mm 20 hoch

Die Sonderzubehöerteile **100** anwendbar auf Schneidguthalter sind dazu benutzt, um das Schneidgut während des Schneidvorganges in der vorgesehenen Lage zu halten.

**PERICOLO**

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

**Rimozione componenti**

**Piatto portamerce**

**1** Liberare il piatto portamerce ruotando in senso antiorario l'impugnatura di fissaggio del piatto portamerce.

**2** Per rimuovere il piatto portamerce, ruotare in posizione zero il regolatore spessore fette.

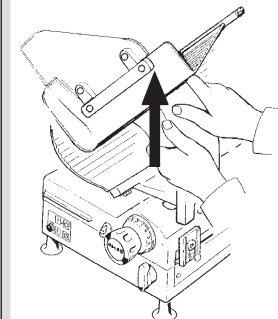
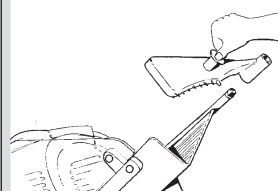
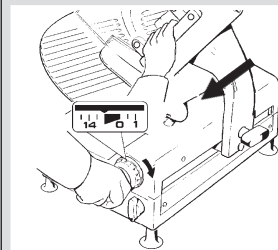
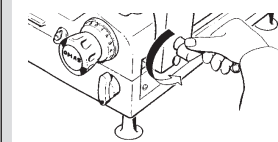
**3** Bloccare il piatto portamerce, tirandolo a fine corsa lato operatore. Uno scatto metallico avvisa l'operatore che il piatto portamerce e' bloccato.

**4** Sfilare il dispositivo ultima fetta dalla barra guida.

**5** Sfilare verso l'alto il piatto portamerce dal carrello.

**IMPORTANTE**

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



**GEFAHR**

Bei der Reinigung sind an dieser Maschine schwere Verletzungen möglich: arbeiten Sie konzentriert.

**Teileabnehmen**

**Schneidguthalter**

**1** Den Befestigungshandgriff des Schneidguthalters im Uhrzeigersinn drehen, um den Schneidguthalter zu entfernen.

**2** Um den Schneidguthalter abzunehmen, die Schnittstärkenkontrolle auf Null drehen.

**3** Den Schneidguthalter zu dem Bediener bis zum Endanschlag schieben. Durch ein Klicken wird die Befestigung des Schneidguthalters angezeigt.

**4** Den Restehalter von der Schlittführung entfernen

**5** Den Schneidguthalter von dem Schlitten aufwärts heben

**WICHTIG**

In dieser Stellung bleibt die Schnittstärkenkontrolle auf Null blockiert.



**Manutenzione**

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

**Controllo griglia di ventilazione**

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

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

**Ricambi**

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

**Pulizia**

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

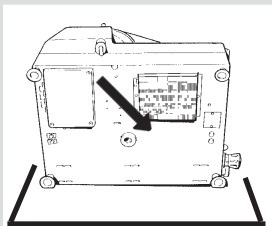
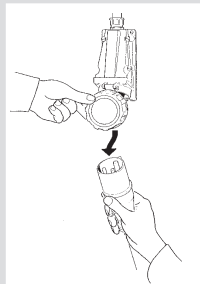
**ATTENZIONE**

**Non utilizzare getti d'acqua**

**Messa Fuori Servizio e Smaltimento**

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

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



**Wartung**

Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen.

**Kontrolle des Lüftungsgitters**

Unter der Maschine befindet sich ein Gitter für die Zwangslüftung der Motoren. Die Luftschlitze freilassen und sie regelmäßig mit einem Pinsel reinigen.

**Kontrolle des Anschlußkabels**

Die Abnutzung des Anschlußkabels regelmäßig überprüfen.

**Ersatzteile**

Im Falle von Teileersatz verwenden Sie nur originale Ersatzteile.

**Reinigung**

Die Maschine mindestens einmal täglich oder häufiger, wenn notwendig, reinigen.

Die Oberfläche und die zugänglichen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch mit Geschirrspülmittel oder einem Pinsel reinigen.

**VORSICHT**

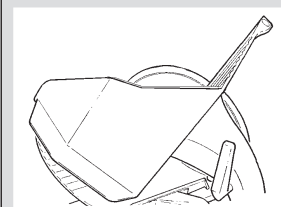
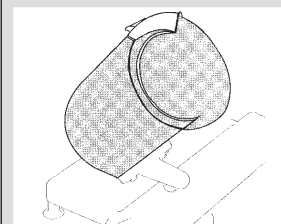
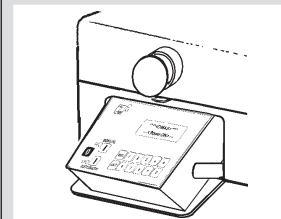
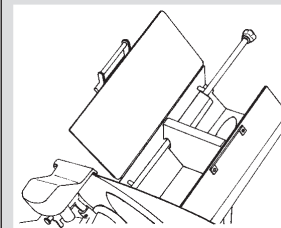
**Keinen Wasserstrahl benutzen Ausserdienststellung und Beseitigung**

Das auf der Maschine geklebte Symbol bedeutet, dass diese keineswegs zusammen mit den üblichen Abfällen wegwerfen werden darf.

Die Maschine fällt unter die **Verordnung 2002/96/CE zur WEEE**, deshalb kann ihre Entsorgung nur laut dieser Verordnung erfolgen.

**Elenco Optionals**

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



**Liste des Options**

- | Ref. N°.  | Description  |
|---|--|
| 130   | Schnellmesserabnahmesystem.  |
| 137   | Zusatzmesser austauschvorrichtung bereits mit Messer ausgerüstet, zusammen mit opt. 129  |
| <b>VORSICHT</b><br>Um das Messerabnehmerwerkzeug zu beseitigen, den mit den Werkzeug gelieferten Anweisungen sorgfältig folgen. |  |
| 91  | Gemüseschneidarm: mit Schieber versehen, um die Gemüse zu schneiden (Salat und weiche Gemüse)  |
| 92  | Programmable Portionier- vorrichtung: wählt das Gewicht oder die Nummer der zu schneidenden Scheiben.                                |
| 97  | Teflonüberzug: um die Bewegung des Schneid- gutes auf die Schnittstär- kenplatte, das Messer und die Messerabdeckung zu erleichtern. |
| 102   | Schneidguthalter ganz aus Eloxaluminium  |

### Sicurezze meccaniche

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

Le sicurezze meccaniche sono:

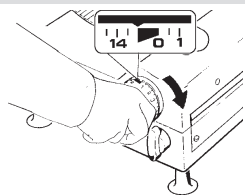
- Piano portamerce asportabile solo con il regolatore spessore fette in posizione zero (piano spessimetro in posizione di protezione lama). Rimosso il piano portamerce, il piano spessimetro rimane meccanicamente bloccato.
- Le protezioni montate sul piano portamerce evitano all'operatore il contatto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



### Sicurezze elettriche

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

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



### ATTENZIONE

**Quando la macchina non e' utilizzata :**

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

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



### Mechanische Sicherungsvorrichtungen

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie**.

Mechanische Sicherungsvorrichtungen:

- Schneidguthalter, der nur bei Schnittstärke Null bzw. bei Schnittstärkenplatte vor dem Messer abnehmbar ist; wenn der Schneidguthalter abgenommen wird, wird die Schnittstärkenplatte blockiert.
- Die an dem Schneidguthalter eingebrachten Schutzvorrichtungen vermeiden dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.
- Der Messerschutz ist nicht abnehmbar und schützt die Seite des Messers, die bei dem Schneiden nicht benutzt wird.
- Eine dafür geeignete Sicherungsvorrichtung ermöglicht das Messerschleifen, ohne das Messer mit den Fingern zu berühren.

### Elektrische Sicherungsvorrichtungen

Die elektrischen Sicherungsvorrichtungen laut der Norm **EN 60204** sind:

- Druckschalter EIN-AUS
- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.
- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird.

### VORSICHT

**Wenn die Maschine nicht benutzt wird:**

- Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist
- Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen

Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.

- 10** Sollevare e ruotare di 180° il dispositivo di affilatura e ricollocarlo nella posizione iniziale.

Bloccare l'affilatoio ruotando l'impugnatura in senso orario. Abbassare la copertura del dispositivo di affilatura.

### Rimozione affilatoio

Per agevolare la pulizia della mola di affilatura, rimuovere l'affilatoio sfilandolo verso l'alto.

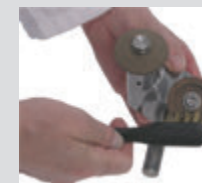
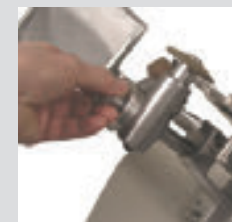
### ATTENZIONE

**Non immergere il dispositivo di affilatura in acqua o detersivo.**

### Pulizia mole di affilatura

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

Vedere parte 8 per la pulizia e sanificazione dopo l'affilatura.



- 10** Den Schleifapparat ausziehen und um 180° drehen; ihn wieder in seine Ruheposition legen.

Den Griff im Uhrzeigersinn drehen, um den Messerschärfer zu blockieren. Die Messerschärferabdeckung niederlegen.

### Het verwijderen van slijper

Om het reinigen van de verscherping molen te vergemakkelijken, verwijdert u de slijper omhoog te trekken.

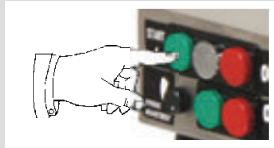
### VORSICHT

**Der Messerschärfer nicht im Wasser oder im Reinigungsmittel truchen**

### Reinigung der Schleifsteine

Verschmutzte bzw. verfettete Steine schärfen schlecht. Schmutz und eventuelle Fettsuren vor dem Schleifen mit Alkohol und der mitgelieferten Bürste entfeuern.

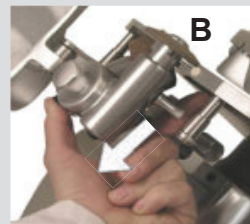
7 Premere il pulsante avvio lama per avviare la macchina.



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



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



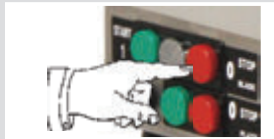
Rilasciare le due mole contemporaneamente.

L' affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente

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



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



8 Auf den Druckknopf drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.

9 **Schleifen:** Drücken Sie die Schleifstein (A) für ca. 10-15 Sekunden auf.

Ziehen gleichzeitig der Hebel (B) des Abziehsteins für ein paar Sekunden.

Lassen Sie die beiden Steinen gleichzeitig.

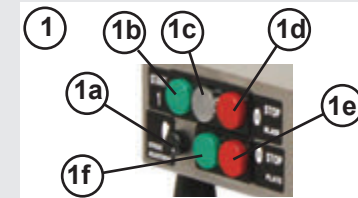
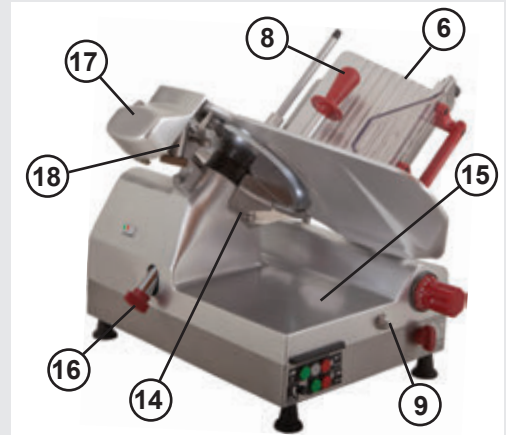
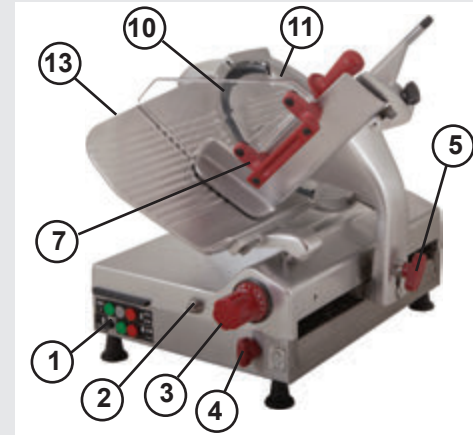
Die Schleifen und Entgräten erfolgen gleichzeitig

**VORSICHT:** Das Schleifen muß 10-15 Sekunde dauern.

9 Nach dem Schleifen auf den Druckknopf drücken.

Definizione componenti

Beschreibung Bestandteile



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

- 1 Druckschalter EIN - AUS
- 1a Knopf zur Einstellung des Schlittenhubes
- 1b Signallampe Messer
- 1c Netzspannung
- 1d Messerschalter AUS
- 1e Schlittenschalter AUS
- 1f Schlittenschalter EIN
- 2 Schnittstärkenkontrolle
- 3 Knopf zur Einstellung des Schlittenhubes
- 4 Schlitten
- 5 Schneidguthalter-Befestigungshandgriff
- 6 Schneidguthalter
- 7 Schneidguthaltersgriff
- 8 Restehalter
- 9 Schlittenöler
- 10 Messer
- 11 Messerabdeckung
- 12 Messerschutz
- 13 Schnittstärkenplatte
- 14 Abstreifer
- 15 Scheibenaufnahmetablett
- 16 Messerabdeckung-Handgriff
- 17 Messerschärferabdeckung
- 18 Eingebauter Messerschärfer

**Caratteristiche tecniche**

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

		C 33F-S AUTO	
		BN	BC
①		330	
②	A	170	==
	B	260	270
	C	270	255
	D	235	255
③	E	615	780
	F	430	
	G	650	605
	H	570	
	I	730	730
	L	850	==
④	a)	59	
	b)	69	
⑤		+5 °C ÷ +40 °C	
⑥		0 - 25	
⑦		200	
⑧		<70	
⑨		IP 65	

**Technische Eigenschaften**

- ① Messer Ø mm
- ② Schneidefähigkeit mm
- ③ Raumbedarf mm
- ④ Gewicht Kg
  - a) ohne Verpackung
  - b) mit Verpackung
- ⑤ Anwendungstemperatur
- ⑥ Scheibendicke mm
- ⑦ Messer Upm
- ⑧ Geräusch dB
- ⑨ Schutzgrad der elektrischen Schaltung und Tastatur

**Caratteristiche motore**

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

**Daten des Motors**

**OPERAZIONE DI AFFILATURA**

**PERICOLO**

L'operazione di affilatura deve essere eseguita in funzionamento manuale

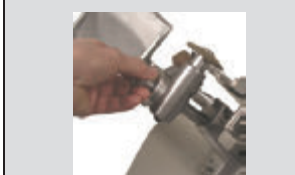
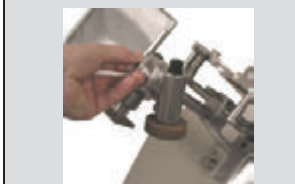
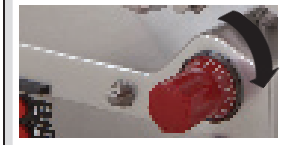
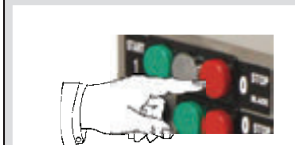
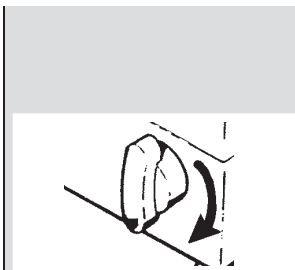
Per una corretta affilatura della lama procedere secondo le indicazioni seguenti:

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

**IMPORTANTE**

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

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



**SCHÄRFEN**

**GEFAHR**

Die Schärfenarbeit soll während der manuellen Betriebsweise verrichtet werden.

Vor dem Messerschleifen wird es empfohlen:

- 1 Das Messer zu reinigen und die Fettsuren zu beseitigen (Teil 10).
- 2 Die Maschine auszuschalten.
- 3 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, damit die Schnittstärkenplatte das Messer schützt.

**WICHTIG**

Das Messer ist immer durch die verstellbare Abdeckung geschützt

- 4 Die Messerschärferabdeckung aufheben.
- 5 Den Schleifapparat vollkommen ausziehen und um 180° rotieren
- 6 Den Schleifapparat in seine Position legen



**Affilatura lama**

Qualora il taglio non fosse soddisfacente, affilare la lama. L'intervallo di tempo che intercorre tra una affilatura e la successiva dipende dall'intensità dell'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata. Sostituire la lama quando il diametro diventa di 10 mm inferiore al diametro nominale. Per la sostituzione interpellare il centro assistenza più vicino a voi.



**Messerschleifen**

Das Schleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist. Die zeitliche Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidgutes. Nur Fachpersonal darf das Messer schleifen. Das Messer ersetzen, wenn sein Durchmesser 10 mm kleiner als die ursprüngliche Abmessung ist (Teil 6).

**ACHTUNG**

Der ersatz des Messer auszuwechseln ist eine gefährliche operation.

Wenn das Schleifen nicht zufriedenstellend ist, ersetzen sie die steinen.

Einen Technischen Kundendienst Anrufen.



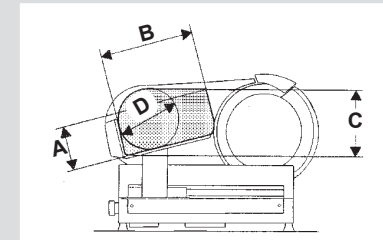
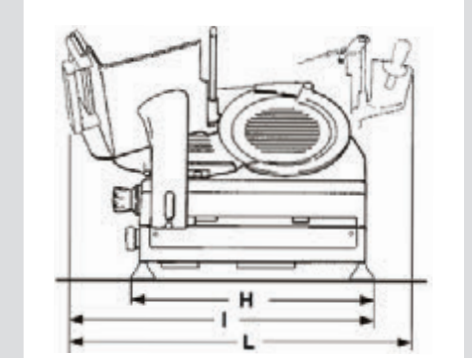
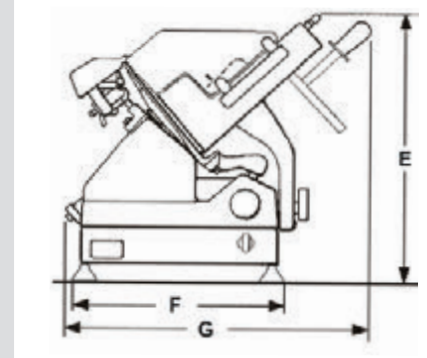
**ATTENZIONE**

La sostituzione della lama é una operazione pericolosa.

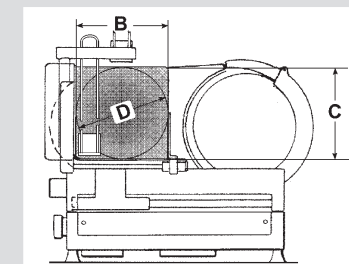
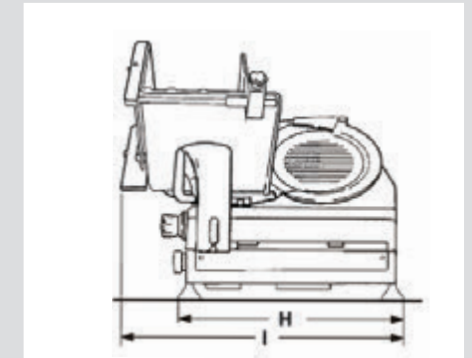
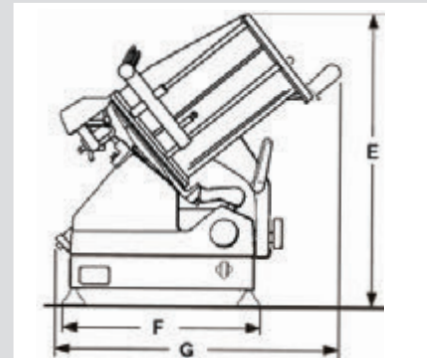
Se l'affilatura non e' soddisfacente sostituire, entrambe le mole.

Interpellare un centro assistenza.

**BN**



**BC2 (Optional 78)**





**Installazione**

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

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

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

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

**Pulizia preliminare**

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

Seguire le indicazioni riportate nella **Parte 10**.

**ATTENZIONE**  
Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

**Allacciamento elettrico**

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

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

**1** Collegare la macchina alla presa di corrente.

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

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

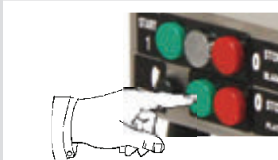
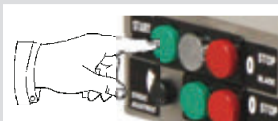
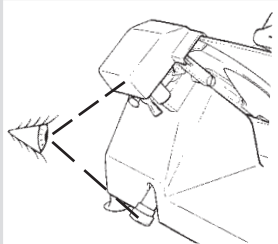
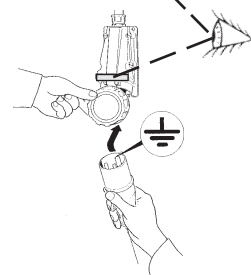
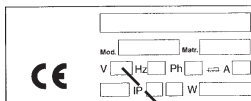
**Funzionamento Manuale**

a) Premere il pulsante di avviamento lama

**Funzionamento Automatico**

a) Come funzionamento manuale

b) Premere il pulsante di avviamento carrello



**Installation**

Die Aufschnittmaschine muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine stützen kann **(Teil 6)**.

Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein.

Prüfen Sie, daß keine Hindernisse beim Lauf des Schlittens auftreten und daß die Ware leicht aufladbar ist **(Teil 6)**.

**VORSICHT:** Um jede uebliche Gefaehr fuer Benutzer zu vermeiden, geben sie Aufschnittmaschine genug Raum zwischen Schlitten und Wand.

**Reinigung**

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken.

Achten Sie auf die Hinweise des **Teil 10**.

**VORSICHT**  
Die Aufstellfläche muß immer rein sein.

**Anschluß**

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden. Vor Anschluß der Maschine an das Stromnetz ist zu prüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen.

Die Maschine muß geerdet werden.

**1** Den Stecker in die Steckdose einstecken.

**2** Den Messerabdeckung-Handgriff zuschrauben.

**3** Den Messerschärfer senken und den Schutz zumachen.

**Manuelle Betriebsweise**

a) Auf den Druckknopf drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen.

**Automatische Betriebsweise**

a) Sieh manuelle Betriebsweise.

b) Auf den Druckknopf drücken, um den Schlitten in Betrieb zu setzen.

**6** Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata.

**7** Premere il pulsante avviamento lama

**8** Stringere l'impugnatura del dispositivo ultima fetta.

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

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

**Affilatura**

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

**6** Die gewünschte Schnittstärke einstellen.

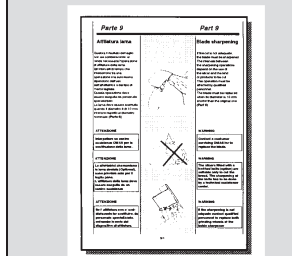
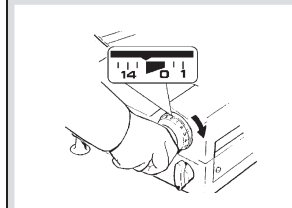
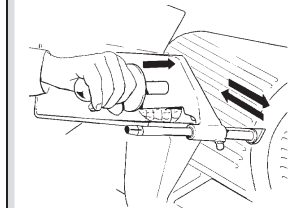
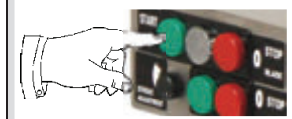
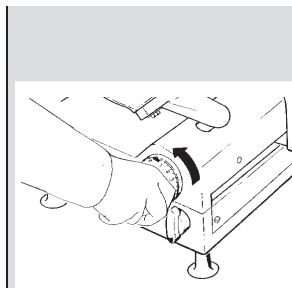
**7** Durch den Druckknopf die Maschine einschalten.

**8** Mit einem leichten Druck auf das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte, den Schneidguthalter bis Endanschlag oftmals hin-und herschieben.

Um auszuschalten, Druckknopf drücken. Die Schnittstärkekontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.

**Messerschleifen**

Wenn das Schneidgut regelmäßig aufgeschnitten wird, soll das Messer wie im **Teil 9** angegeben geschärft werden

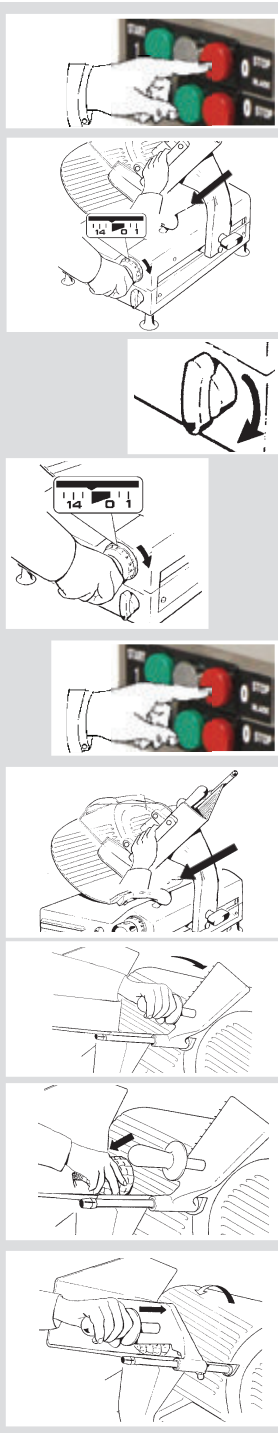


Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premendo il pulsante stop lama si arresta la rotazione della lama, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.

### Caricamento merce corta da affettare (ultima fetta)

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

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



Um auszuschalten, Druckknopf drücken.  
Die Schnittstärkekontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.

### Einlegung des Schneidgutes (Letzte Teile)

**VORSICHT**  
Auf keinen Fall das Schneidgut mit den Händen zum Messer vorschieben. Achten Sie sorgfältig auf diese Hinweise:

- 1 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen. Die Aufschnittmaschine muß ausgeschaltet sein.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben.
- 3 Den Resthalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.
- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.
- 5 Mit dem Resthalter das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte vorschieben.

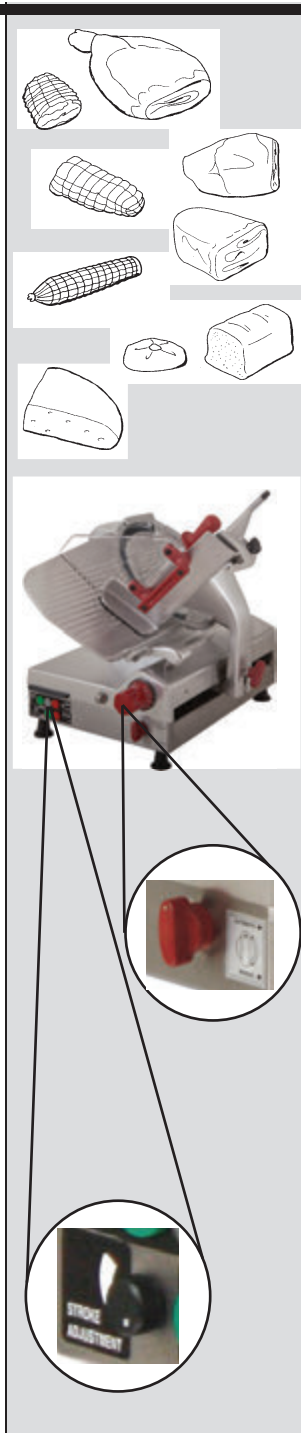
### Funzionamento e uso dell'affettatrice

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

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

**Funzionamento Automatico**  
Ruotare l'impugnatura sgancio carrello in senso antiorario di 180°. In funzionamento Automatico è possibile variare la lunghezza della corsa di taglio, ottimizzandola alle dimensioni del prodotto da affettare. Per allungare o accorciare la corsa del piatto portamerce, ruotare l'impugnatura regolazione piatto portamerce rispettivamente in senso orario o antiorario. Premendo il pulsante di arresto del piatto portamerce, qualunque sia la corsa di taglio impostata, il piatto portamerce si ferma sempre in posizione di carico del prodotto (lato operatore).  
La macchina ha due motori indipendenti: uno per la lama, l'altro per il piatto portamerce che permette una migliore regolazione della corsa. Tenendo separate le due funzioni si ha un taglio più costante e preciso.

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



### Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine

Zulässiges Schneidgut: Wustwaren aller Art, chinken, Fleisch, Käse und Brot.  
Für Brot und Käse wird der Teflonüberzug (Sonderzubehör 97) empfohlen.

**VORSICHT**  
Es dürfen nicht geschnitten werden:  
- Non food Artikel  
- Waren mit Knochen  
- gefrorene Ware

**Automatische Betriebsweise**  
Den Schlittenauslösungsgriff gegen den Uhrzeigersinn um 180° drehen. Während der manuellen Betriebsweise ist es möglich, die Schnittlaufänge zu ändern, um sie den Abmessungen des Schneidgutes anzupassen. Um den Schneidguthalterslauf zu verlängern oder zu verkürzen, den Knopf für Schneidguthalterslaufregelung im Uhrzeigersinn, bzw. gegen den Uhrzeigersinn drehen. Abgesehen von dem gewählten Schnittlauf wird der Schneidguthalter immer in Einlegungsstellung des Schneidgutes (gegen den Benutzer) blockiert, wenn auf den Druckknopf AUS des Schneidguthalters gedrückt wird. Die Maschine ist mit zwei unabhängigen Motoren versehen: ein Motor für das Messer und ein Motor für den Schneidguthalter, um den Lauf am besten einzustellen. Die getrennten Funktionen ermöglichen einen präziseren Schnitt des Schneidgutes.

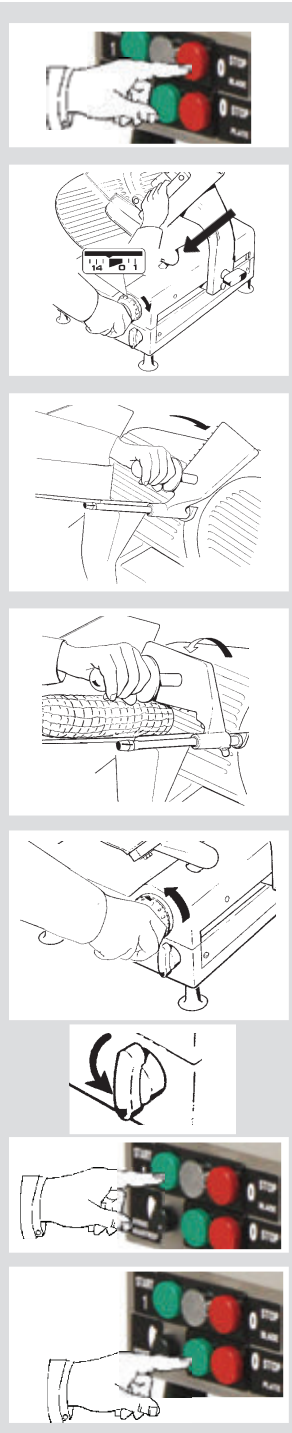
**Manuelle Betriebsweise**  
Den Schneidguthaltersauslösungsgriff im Uhrzeigersinn um 180° drehen.

## Caricamento prodotto da affettare

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

## Funzionamento automatico

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



## Einlegung des Schneidgutes

- 1 Prüfen Sie, ob die Aufschnittmaschine ausgeschaltet ist und ob die Schnittstärkenkontrolle auf Null gestellt worden ist.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben
- 3 Den Restehalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.
- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.
- 5 Den Restehalter auf das Schneidgut weit von der Schnittstärkenplatte legen. Durch Schwerkraft wird das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte zugeführt, welches das Schneiden erleichtert.
- 6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.

## Automatische Betriebsweise

- 7 Den Schlittenauslösungsgriff gegen den Uhrzeigersinn um 180° drehen
- 8 Auf den Druckknopf drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen
- 9 Auf den Druckknopf drücken, um den Schneidguthalter in Betrieb zu setzen.

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

## PERICOLO

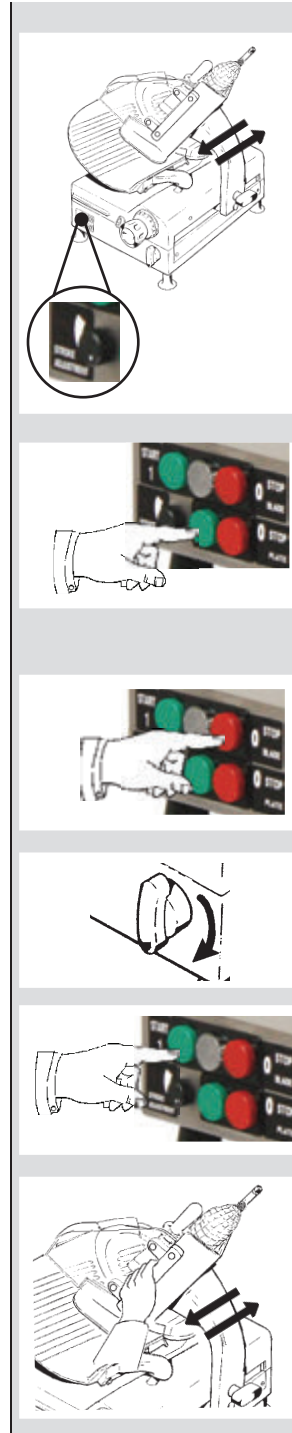
**Quando la macchina è in funzione non avvicinare le mani al carrello o al piatto portamerce**

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

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

## Funzionamento manuale

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



- 10 Um den Schlittenlauf an den Abmessungen des Schneidgutes anzupassen, den Knopf für Schlittenaufregelung im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Lauf zu verlängern bzw. zu verkürzen.

## GEFAHR

**Wenn die Maschine in Betrieb ist, den Schlitten oder den Schneidguthalter mit den Händen nicht berühren.**

Am Ende der Schnitтарbeit auf den Druckknopf drücken, um den Schneidguthalter zu blockieren. Das Messer bleibt in Betrieb während der Schneidguthalter am Endanschlag gegen den Benutzer blockiert wird. Die Maschine kann mit einem neuen Schnittprozeß beginnen.

Wenn auf den Druckknopf gedrückt wird, wird der Schneidguthalter in der Stellung blockiert, in der er sich findet.

## Manuelle Betriebsweise

- 1 Den Schlittenauslösungsgriff im Uhrzeigersinn um 180° drehen.
- 2 Auf den Druckknopf drehen, um das Messer in Betrieb zu setzen.
- 3 Mit beständiger Geschwindigkeit das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte drücken und den Schneidguthalter oftmals hin- und herschieben.