

OMAS

Food machinery

Via 4 Novembre, 6

21040 OGGIONA SANTO STEFANO (VA)-Italy

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

E- Mail: omas@omasfoodmachinery.com

www.omasfoodmachinery.com



**INT 90E
TAG 94E - TAG 96E
TAG 98E - TAG 912E**

**MANUALE D'USO BEDIENUNGSANLEITUNG
INTENERITRICE MUERBER
TAGLIASTRISCE STREIFENSCHNEIDER**

OMAS

Food machinery

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

Parte 1

I

Gentile Cliente

L'Inteneritrice e il Tagliatrice 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 60204 Impianto elettrico delle macchine Parte 1 Regole generali

EN 294 Sicurezza del macchinario Distanze di sicurezza per impedire il raggiungimento di zone pericolose con gli arti superiori

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

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

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

2006/95/CEE Direttiva sulla bassa tensione

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

GS-FW 01/01, Edizione 01/91: Principi di collaudo "Macchine per macelleria"

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

Teil 1

D

Sehr geehrter Kunde

Die Fleischmürber und Streifen-schneider 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, Eloxalaluminium und Kunststoffe als Werkstoffe eingesetzt um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

EN 60204 Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen

EN 294 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsabstände um das Erreichen von Gefahrstellen mit den oberen Gliedern zu vermeiden

EG 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 2004/108 Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien

EWG 2006/95 Niederspannungsrichtlinie

EWG 2002/95/CE RoHS-Beschränkung der Verwendung von Schadstoffen)

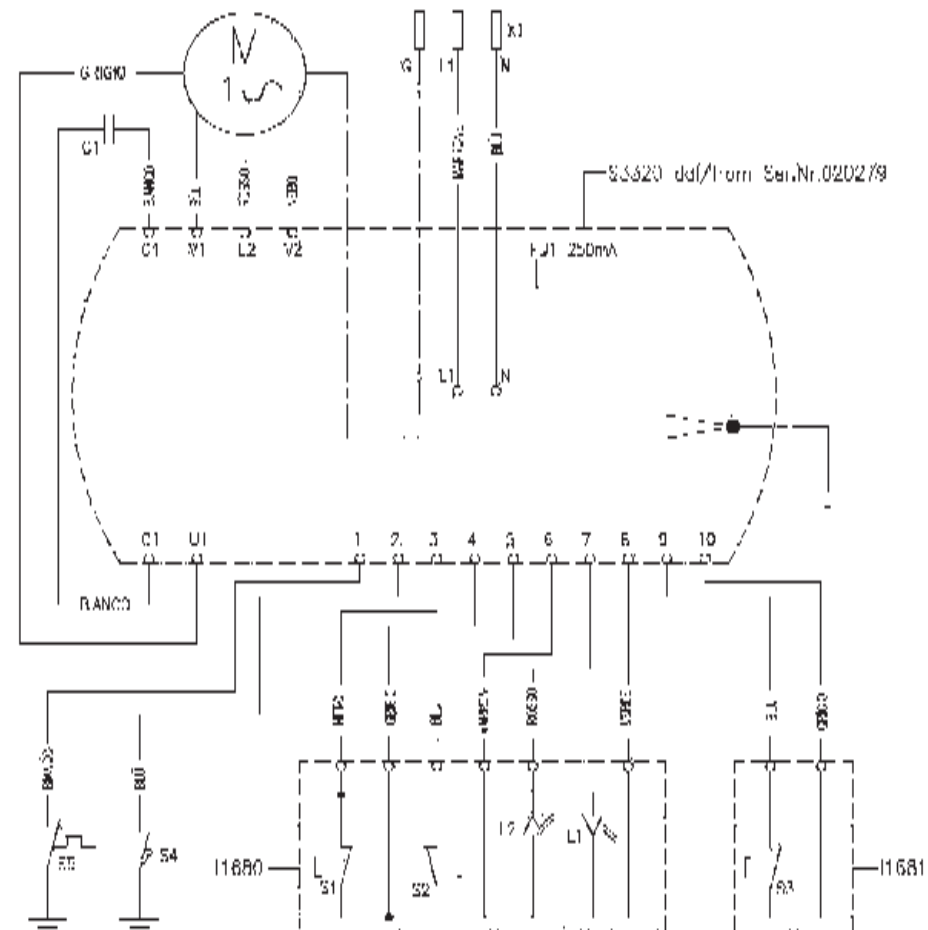
GS-FW 01/01 Ausgabe 01/91: Prüfungsbedingungen "Metzgereimaschinen"

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

Indice	Inhaltsverzeichnis	
DESCRIZIONE	BESCHREIBUNG	
Parte 1	Teil 1	1
Parte 2	Teil 2	2
Indice	Inhaltsverzeichnis	
Parte 3	Teil 3	3
Note generali alla consegna	Allgemeine Liefernormen	
Condizioni di fornitura	Lieferungsbedingungen	
Identificazione della macchina	Maschinenidentifizierung	
Parte 4	Teil 4	4
Sicurezze meccaniche	Mechanische Sicherungsvorrichtungen	
Sicurezze elettriche	Elektrische Sicherungsvorrichtungen	
Parte 5	Teil 5	5
Definizione componenti	Beschreibung der Bestandteile	
Parte 6	Teil 6	6
Caratteristiche tecniche	Technische Eigenschaften	
Parte 7	Teil 7	8
Installazione	Installation	
Allacciamento elettrico	Anschluß	
Parte 8	Teil 8	10
Funzionamento e uso Inteneritrice INT 90E	Fleischmürber INT 90E Betriebsweise und Anwendung	
Funzionamento e uso Tagliatrice TAG 94E-TAG 96E TAG 98E-TAG 912E	Streifenschneider TAG 94E - TAG 96E - TAG 98E - TAG 912E Betriebsweise und Anwendung	
Parte 9	Teil 9	13
Dispositivo di sicurezza termico	Thermisch Sicherheitsvorrichtung	
Parte 10	Teil 10	14
Manutenzione	Wartung	
Pulizia	Reinigung	
Lubrificazione boccole rulli	Walzenbuchenschmieren	
Parte 11	Teil 11	18
Anomalie e soluzioni	Störungen und Lösungen	
Parte 12	Teil 12	19
Garanzia	Garantie	
Parte 13	Teil 13	20
Schemi elettrici	Schalplan	

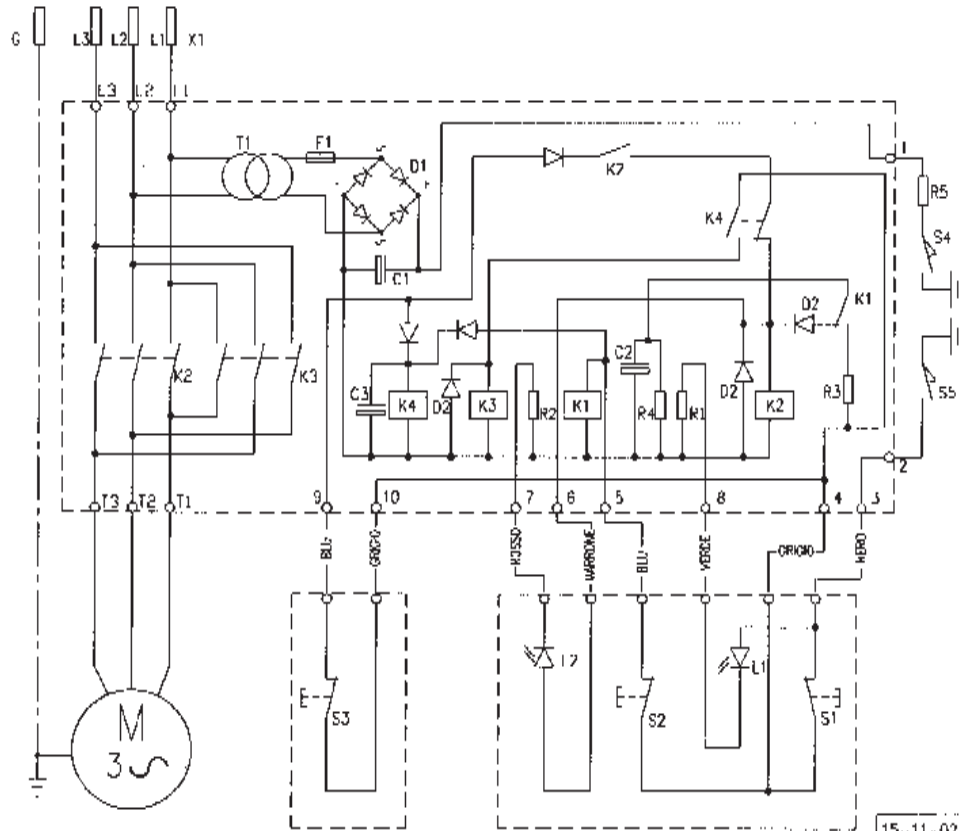


POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	S1	PULSAN L STOP
FJ1	FUSIBILE 250mA	S2	PULSAN L START
L1	LED LINEA VITRICE	S3	CHI SANTI REVERSE
L2	LED MARCIA RANCO	S4	PROTEZIONE COPERTURA LAVE
C1	CONDENSATORE 10µF 450V	S5	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
M	MOTORE		

N° DISCORDO	DATA	MACCHINA
SF 2439	18-08-10	INT90E con Opt.S1

<p>OMAS Food Machinery</p> <p>Via L. Lovarone, 1 - 37029 Montebelluna (Treviso) Tel. +39 0422 842011 - Fax +39 0422 842000</p>	
---	--

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare senza preavviso le specifiche tecniche e le parti di ricambio senza preavviso.



POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	R4	RESISTENZA 10k 1/4W
T1	TRASFORMATORE 0-230V/0-24V 5VA	R5	RESISTENZA 10 OHM 1/4W
F1	FUSIBILE 500mA	K1	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
D1	RADDRIZZATORE 1A	K2	MINICONTATTORE 24Vcc ABB
D2	DIODO	K3	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
L1	LED LINEA VERDE	S1	PULSANTE STOP
L2	LED MARCIA BIANCO	S2	PULSANTE START
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S3	PULSANTE REVERSE
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S4	PROTEZIONE COPERTURA LAME
C3	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S5	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
R1/R2	RESISTENZA 2K2 1/2W		
R3	RESISTENZA 47 OHM 1/4W		

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA
S 2251	18 - 05 - 98	INT90E (con inversione)

TENSIONE: 400V-50Hz

Food machinery

Via 4 Novembre, 6 - 21049 Ogliastro S. Stefano (Varese)
 Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350

Si riserviamo la proprietà a termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.

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 la macchina dall'imballo, in due persone, collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (Parte 6).

Elenco componenti:

- 1 Macchina
- 2 Spazzola
- 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.

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 la macchina dall'imballo, in due persone, collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (Parte 6).

Elenco componenti:

- 1 Macchina
- 2 Spazzola
- 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, Polyäthylbeutel 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 Teil 6.

Liste der Bestandteile:

- 1 Maschine
- 2 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.

Sicurezze meccaniche

Le macchine sono state costruite nel rispetto della **Direttiva Macchine 2006/42 CEE**.

Il coperchio di protezione, impedisce l'accesso involontario alla zona di lavoro.

Le lame sono accessibili, solo a macchina ferma e con il coperchio di protezione smontato, per gli interventi di pulizia e manutenzione

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 macchina, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo che arresta la rotazione delle lame se viene allentata l'impugnatura di bloccaggio della copertura.
- All'interno del motore è inserito un dispositivo di sicurezza termico, di protezione contro le sovratemperature.

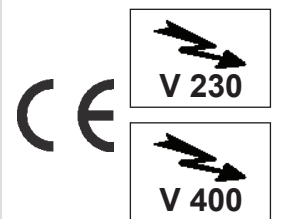
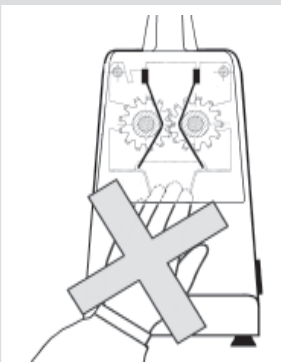
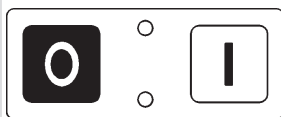
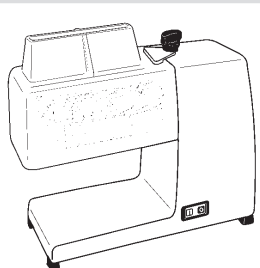
PERICOLO

Non avvicinare le mani alla parte di uscita della merce lavorata, pericolo di infortunio.

ATTENZIONE

Quando la macchina non è utilizzata assicurarsi che sia spenta.

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



Mechanische Sicherungsvorrichtungen

Die Maschine und ihre Zubehöerteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie**.

Die Abdeckung verhindert dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.

Die Messer können berührt werden nur wenn die Maschine nicht in Betrieb ist und die Abdeckung für die Reinigung und Wartung abmontiert ist.

Elektrische Sicherungsvorrichtungen

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

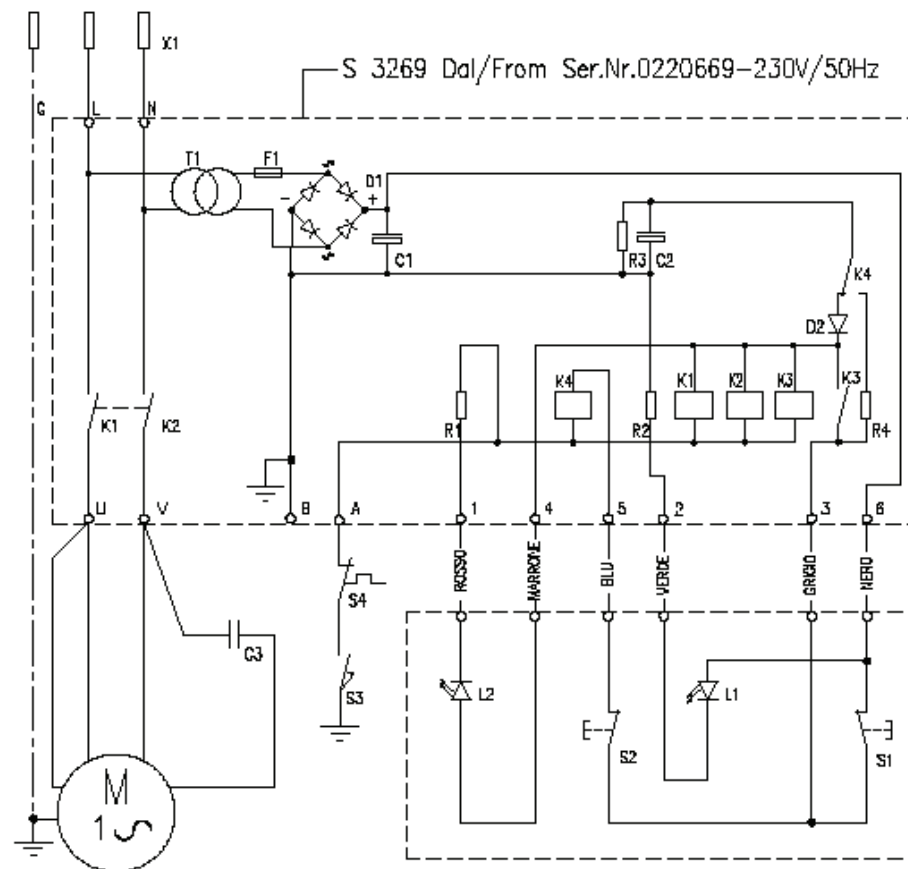
- Druckschalter EIN-AUS
- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.
- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird.
- In dem Motor befindet sich eine thermische Sicherheitsvorrichtung, die gegen die Übertemperaturen schützt.

ACHTUNG

Die Hände nie vom Punkt des Auskommens des Fleisches annäheren, Sie könnten sich schwer verletzen.

VORSICHT

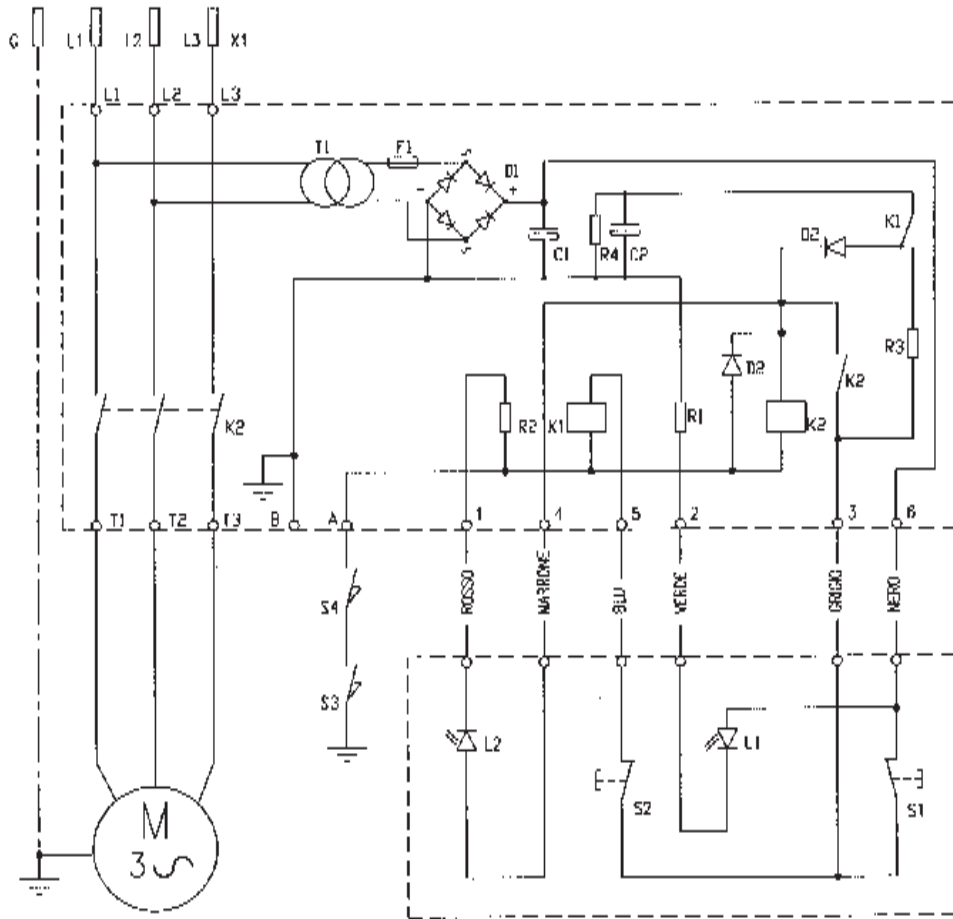
Wenn die Maschine nicht benutzt wird, Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist. Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.



POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	R1/R2	RESISTENZA 1k 1/4W
T1	TRASFORMATORE 0-230/0-12V 2,2VA	R3	RESISTENZA 10k 1/4W
F1	FUSIBILE 500mA	R4	RESISTENZA 47 Ohm 1/4W
D1	RADDRIZZATORE 1A	K1/K2	RELE' DI POTENZA 12Vcc OMRON C4A-1A-PE
D2	DIODO DI PROTEZIONE 6001	K3/K4	RELE' DI COMANDO 12Vcc OMRON C5V-1
L1	LED LINEA ARANCIONE	S1	PULSANTE STOP
L2	LED MARCIA VERDE	S2	PULSANTE START
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220µF 50V	S3	PROTEZIONE COPERTURA LAME
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 100µF 50V	S4	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
C3	CONDENSATORE 14µF 450VAC		


N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	<p>Via 4 Novembre, 6 - 20140 Oggiona S.Giuseppe (Varese) Tele/Fono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350</p>
SE 2438	28 - 05 - 10	INT 9DE	
TENSIONE: 230V/50Hz - 220V/60Hz		TAG 84E-86E-88E-912E	

Ci riserviamo la proprietà a termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.



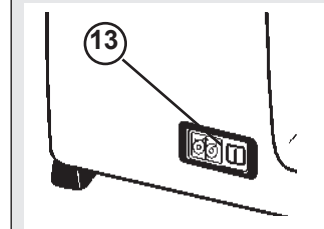
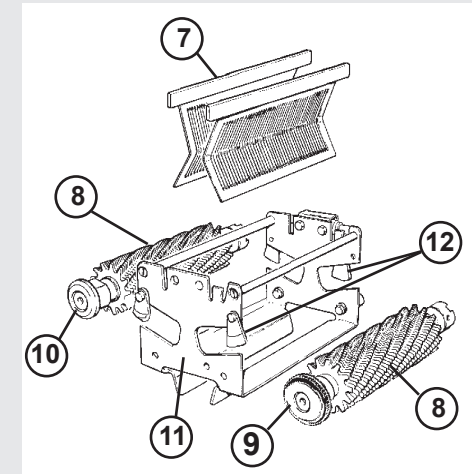
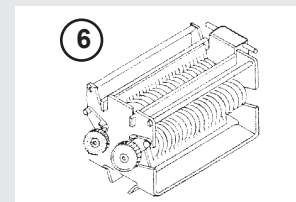
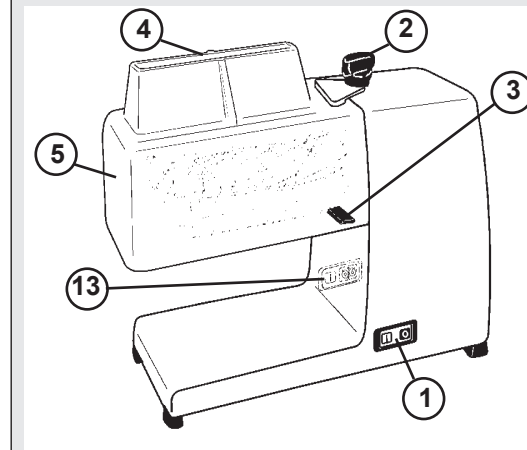
19-02-01

POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	R1/R2	RESISTENZA 2.2k 1/2W
T1	TRASFORMATORE 0 230-400V/0-24V 5.5VA	R3	RESISTENZA 47 OHM 1/4W
F1	FUSIBILI F 500mA	R4	RESISTENZA 10k 1/4W
D1	RADDRIZZATORE 1A	K1	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
D2	DIODO	K2	MINICONTATTORE 24Vcc ABB
L1	LED LINEA VERDE	S1	PULSANTE STOP
L2	LED MARCIA BIANCO	S2	PULSANTE START
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S3	PROTEZIONE COPERTURA LAME
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S4	PROTEZIONE TERMICA MOTORE

N° DISGNO	DATA	MACCHINA	 food machinery Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiono S.Stefano (Varese) TeleFono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350
S 22.37	24-04-98	INT.90E	
TENSIONE: 400V-50Hz		TAG 94E-96E-98E-912E	

Definizione componenti

Beschreibung der Bestandteile



- | | | | |
|--|---|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Pulsantiera comandi ON/OFF | 7 Pettine raschialame | 1 Druckschalter EIN - AUS | 7 Messerkratzkamm |
| 2 Impugnatura bloccaggio coperchio di protezione | 8 Lame | 2 Abdeckungsbefestigungshandgriff | 8 Messer |
| 3 Impugnatura bloccaggio gruppo lame | 9 Rullo destro | 3 Messersatz-handgriff | 9 Rechte Walze |
| 4 Apertura di alimentazione | 10 Rullo sinistro | 4 Einfüllschacht | 10 Linke Walze |
| 5 Coperchio di protezione | 11 Supporto rulli | 5 Abdeckung | 11 Walzträger |
| 6 Gruppo lame | 12 Leve blocco rullo | 6 Messersatz | 12 Hebel für Walzblockierung |
| | 13 Comando inversione rotazione rulli (Optional 94) | | 13 Umschalten der Walzen |

Caratteristiche tecniche

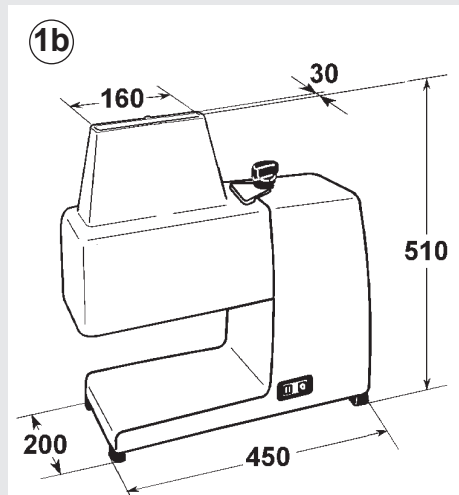
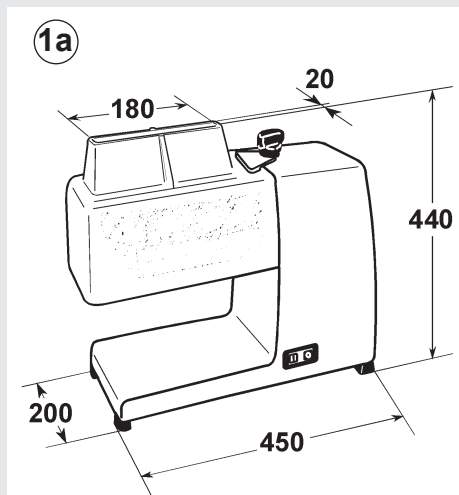
- ① Dimensioni mm
 - a) Coperchio di protezione in policarbonato
 - b) Coperchio di protezione in alluminio (optional)
- ② Peso Kg
 - a) senza imballo
 - b) con imballo
- ③ Temperatura di utilizzo
- ④ Rumorosità dB
- ⑤ Grado di protezione IP

Velocità avanzamento prodotto 20 cm/sec

Technische Eigenschaften

- ① Raumbedarf mm
 - a) Abdeckung aus Polykarbonate
 - b) Abdeckung aus Aluminium (optionen)
- ② Gewicht Kg
 - a) ohne Verpackung
 - b) mit Verpackung
- ③ Anwendungstemperatur
- ④ Geräusch dB
- ⑤ Schutzart IP

Produktvorschubgeschwindigkeit 20 cm/sec



Caratteristiche motore

Daten des Motors

		INT 90E TAG 94E - TAG 96E TAG 98E - TAG 912E
②	a)	23
	b)	26
③		+5 °C ÷ +40 °C
④		<70
⑤		IP 55

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°	$\frac{n}{min}$	CL	Servizio Service
400	120	60	L	1~	1450	B	S1
	230						
500	400	50	Y	3~			

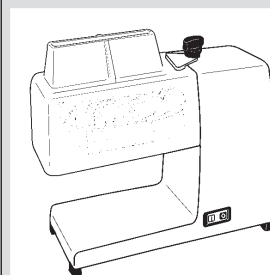
Garanzia

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.

ANOMALIA

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

Soluzione

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa (pag. 8)

ANOMALIA

Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia

Soluzione

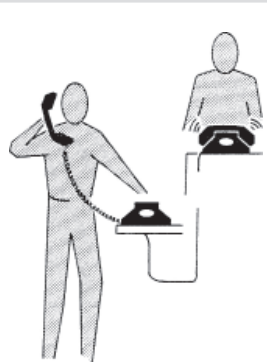
Controllare se manca l'energia elettrica.
Controllare i dispositivi di sicurezza.

ANOMALIA

Tagliatrice: le strisce del prodotto lavorato non si separano facilmente

Soluzione

Interpellare un centro di assistenza autorizzato per controllare le lame



Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalia indicata, 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 (seize 8).

STÖRUNG

Beim Drücken des Schalters EIN läuft die Maschine nicht an.

Lösung

Stromversorgung prüfen. Das Stromnetz und die Sicherungsvorrichtungen überprüfen.

STÖRUNG

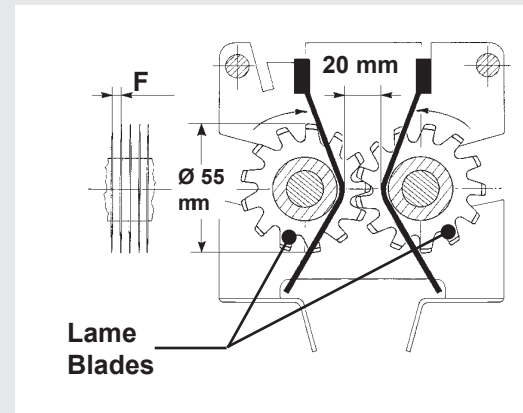
Streifenschneider: Die geschnittenen Streifen trennen sich mit Schwierigkeit.

Lösung

Einen zuständigen Kundendienst rufen, um die Messer prüfen zu lassen.

Für jede Störung immer den Kundendienst anrufen.

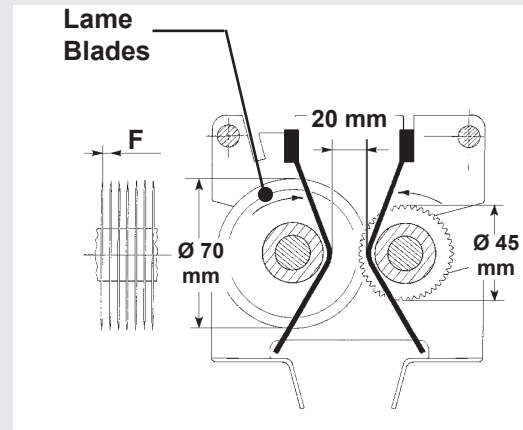
Gruppo Taglio Inteneritrice



Fleischmürber Messersatz

	Blades pitch F (mm)	N° of blades
INT 90E	4	44

Gruppo Taglio Tagliatrice



Streifenschneider Messersatz

	Blades pitch F (mm)	N° of blades
TAG 94E	4	44
TAG 96E	6	30
TAG 98E	8	22
TAG 912E	12	15

Installazione

La macchina deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (pag. 6).

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

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente. Seguire le indicazioni riportate nella pag. 16.


ATTENZIONE

Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

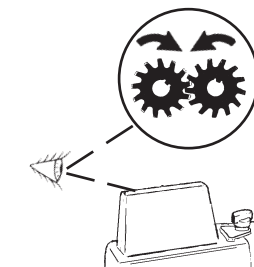
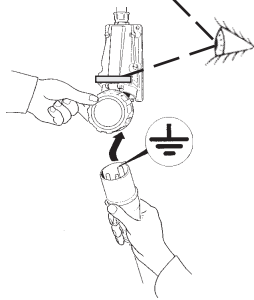
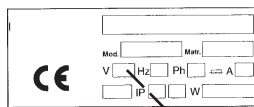
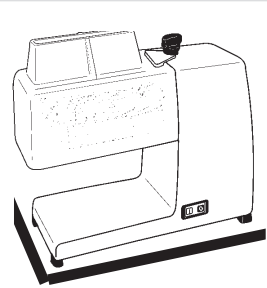
Allacciamento elettrico

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

- 1 Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra. Collegare la macchina alla presa di corrente

- 2 Premendo il pulsante  la macchina si avvia (spia luminosa accesa)

- 3 Controllare che il rullo destro e sinistro, ruotino nella direzione indicata dalle frecce



Installation

Die Maschine muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine stützen kann **seize 16**. Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein.

Reinigung

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken. Achten Sie auf die Hinweise unter **seize 16**.


VORSICHT

Die Aufstellfläche muß immer rein sein.

Anschluß

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden.

- 1 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.

- 2 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzten (die Kontrollampe wird beleuchtet).

- 3 Die rechte und linke Walze müssen in die Pfeilrichtung drehen.

- 4 Bloccare i due rulli premendo le due leve di blocco.

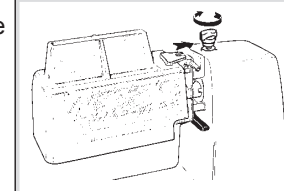
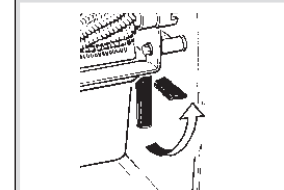
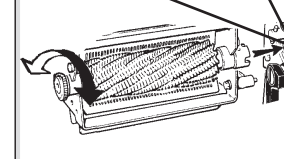
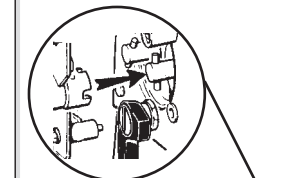
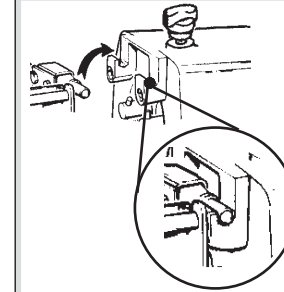
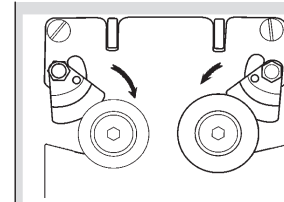
- 5 Appoggiare nella sede del supporto il gruppo taglio

- 6 Ruotare le impugnature per far coincidere la spina con la sede ricavata sui rulli

- 7 Tirare verso l'alto l'impugnatura di bloccaggio del gruppo lame

- 8 Inserire il coperchio di protezione, ruotare in senso orario l'impugnatura.

La macchina é pronta per essere utilizzata (pag. 12)



- 4 Die Walzblockierunghebel drücken um die zwei Walzen zu blockieren.

- 5 Den Messersatz in den Sitz der Walzträger anlehnen.

- 6 Die Handgriffe so drehen, damit der Stift genau in die Walzennut geht.

- 7 Messersatzhandgriff nach oben ziehen

- 8 Abdeckung einschieben; Messersatzhandgriff rechts läufig drehen um den Messersatz zu blockieren.

Die Aufschnittmaschine ist anwendungsbereit (**seize 12**)

Lubrificazione rulli

Le due boccole dei rulli devono essere lubrificate dopo la pulizia, oppure ogni qualvolta vi sia difficoltà nella rotazione. Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

Montaggio componenti

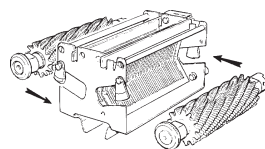
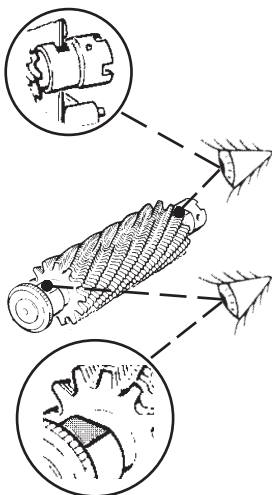
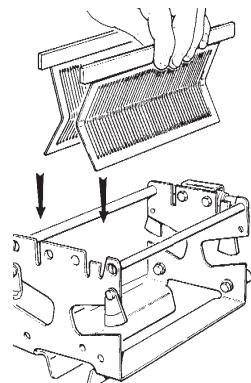
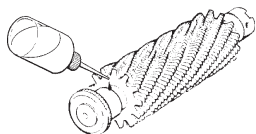
1 Inserire i pettini raschialama nelle cave

2 Controllare che tutte le leve di blocco dei rulli siano verso il basso

3 Allineare il ribasso e inserire i rulli nelle guide del supporto

ATTENZIONE

Assicurarsi che le lame si inseriscano nelle fessure dei pettini raschialama.



Walzenschmieren

Nach der Reinigung oder wenn die Drehung schlecht ist beide Walzenbuchsen schmieren. Nur SHELL ONDINA 15 oder ESSO MARCOL 82 Öl benutzen.

Montage der Bestandteile

1 Den Messerkamm in die Nuten einführen.

2 Alle Walzblockierunghebel müssen nach unten gedreht sein.


3 Die Nut ausrichten und die Walzen in die Walzträger einsetzen.

VORSICHT



Vergewissern Sie sich, daß die Messer richtig in die Spalten der Messerkämme eingesetzt bleiben.

ATTENZIONE

Nel caso di macchina con motore trifase, quando i due rulli ruotano in senso opposto a quello indicato dalle frecce, operare come segue:


- a) Premendo il pulsante  si arresta la macchina
- b) Togliere la spina ed invertire i fili di collegamento come indicato in figura

Se la macchina è corredata di una spina con invertitore di fase incorporato, utilizzando un cacciavite, premere e ruotare di 180° per ottenere l'inversione automatica delle fasi.



Ricollegare la macchina alla presa di corrente, premere il pulsante , controllare la direzione di rotazione della lama, premere il pulsante  di arresto.

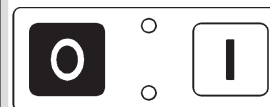
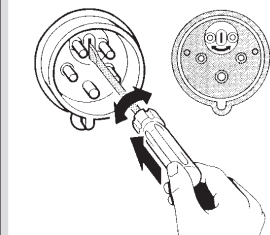
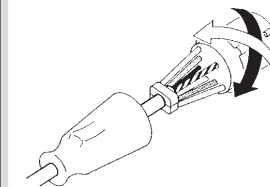
VORSICHT

Im Falle von Maschine mit dreiphasigem Motor achten Sie auf folgende Hinweise, wenn das Messer nicht in Pfeilrichtung dreht:

- a) Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine auszuschalten
- b) Den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Drähte im Stecker wechseln (siehe Abbildung).

Wenn die Maschine mit Stecker mit eingebautem Wendeschalter versehen ist, drücken und drehen Sie um 180° mittels eines Schraubenziehers, um die Phasen automatisch umzukehren.

Den Stecker in die Steckdose wiedereinstecken, auf den Druckknopf  drücken, die Messerdrehung überprüfen und auf den Druckknopf  drücken.



Funzionamento e uso Inteneritrice INT 90E

Possono essere inteneriti tutti i tipi carne.

Le fette di carne vengono tagliuzzate finemente. Centinaia di coltelli, tagliano le fibre muscolari e rendono la carne più tenera e di facile cottura.


ATTENZIONE

Non si possono lavorare:

- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

Caricamento prodotto da lavorare

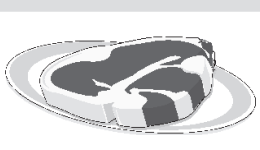
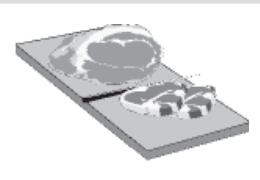
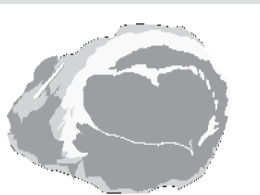
1 Preparare le fette di carne nella dimensione adatta per l'inserimento nell'apertura di alimentazione (spessore massimo 20 mm).

2 Avviare la macchina premendo il pulsante 

3 Inserire la fetta nell' apertura di alimentazione

4 Raccogliere la carne intenerita nella parte inferiore

5 Terminata l'operazione premere il pulsante 



Fleischmürber INT 90E Betriebsweise und Anwendung

Fleisch aller Art kann weich gemacht werden.

Die Fleischscheiben werden fein zerschnitten.


Hundert Messer schneiden die Muskelfaser, machen das Fleisch weicher und einfach zu kochen.

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Non food Artikel
- Waren mit Knochen
- Gefrorene Ware

Einlegung des Schneidgutes

1 Das Fleisch in Scheiben schneiden, bevor sie in den Einfüllschacht einzuführen (20 mm Höchste Stärke).

2 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine einzuschalten.

3 Die Scheibe in den Einfüllschacht einführen.

4 Das weich gewordene Fleisch vom unteren Teil wegnehmen

5 Nach der Schnitтарbeit auf den Druckknopf  drücken

Rimozione componenti

1 Ruotare in senso antiorario l'impugnatura di bloccaggio del coperchio di protezione. Sollevare e sfilare il coperchio di protezione.

2 Abbassare l'impugnatura bloccaggio gruppo lame

3 Sollevare e sfilare verso l'alto il gruppo lame

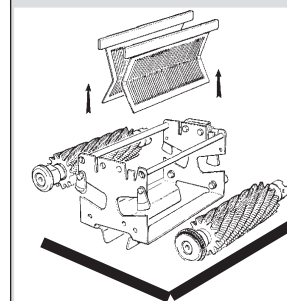
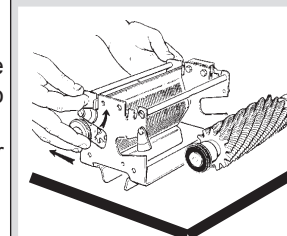
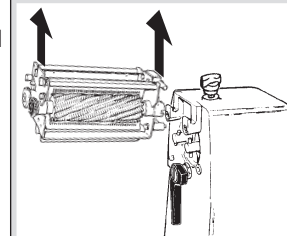
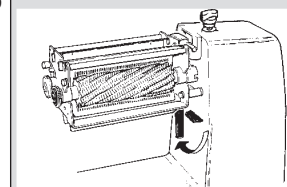
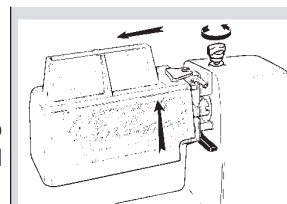
4 Appoggiare il gruppo lame sul piano di lavoro

5 Alzare contemporaneamente le leve di blocco del rullo sinistro ed estrarre il rullo. Ripetere l'operazione per estrarre il rullo destro.

6 Sollevare i pettini raschialame dalla loro sede.

IMPORTANTE

Pulire singolarmente tutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie (non aggressivo), utilizzando uno scovolino o un panno.



Teileabnehmen

1 Den Abdeckungsblockierungshandgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung aufheben und abnehmen.

2 Den Messerblockierungshandgriff niederdrücken.

3 Den Messersatz aufheben und abnehmen.

4 Messersatz auf den Arbeitstisch legen

5 Die Blockierungshebel der linken Walze gleichzeitig heben und die Walze abnehmen. Die Entfernung der rechten Walze erfolgt wie bei der linken Walze.

6 Die Messerabstreifkämme aufheben

WICHTIG

Die einzelnen zerlegten Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen und sie mittels eines Ausputzers mit Borsten oder eines Tuchs reinigen.

Manutenzione

Prima di eseguire le operazione di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazione di manutenzione e pulizia.

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.

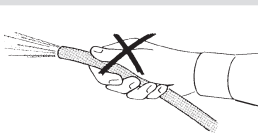
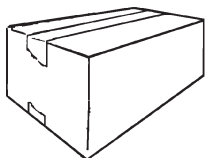
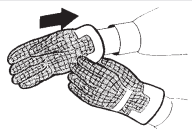
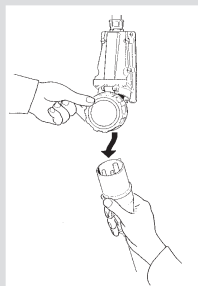
Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

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.

Während jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit Schutzhandschuhe anziehen.

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

Funzionamento e uso Tagliatrice TAG 94E TAG 96E TAG 98E TAG 912E



I prodotti che possono essere lavorati sono tutti i tipi di salumi, prosciutti, carne, formaggi. Le fette lavorate sono tagliate a strisce:

- TAG 94E= 4 mm di larghezza**
- TAG 96E= 6mm di larghezza**
- TAG 98E= 8 mm di larghezza**
- TAG 912E=12 mm di larghezza**

ATTENZIONE

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

Caricamento prodotto da lavorare

- 1 Preparare le fette di carne nella dimensione adatta per l'inserimento nell'apertura di alimentazione (spessore massimo 20 mm).
- 2 Avviare la macchina premendo il pulsante 
- 3 Inserire la fetta nell'apertura di alimentazione
- 4 Raccogliere il prodotto tagliato a strisce nella parte inferiore
- 5 Terminata l'operazione premere il pulsante 

Streifenschneider TAG 94E TAG 96E TAG 98E TAG 912E Betrieb-sweise und Anwendung



Zulässiges Schneidgut: Wurstwaren aller Art, Schinken, Fleisch, Käse. Die in Streifen geschnittenen Scheiben können: **TAG 94E= 4 mm dicke** **TAG 96E= 6mm dicke** **TAG 98E= 8 mm dicke** **TAG 912E=12 mm dicke**

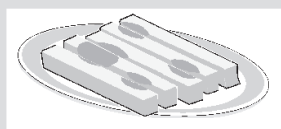
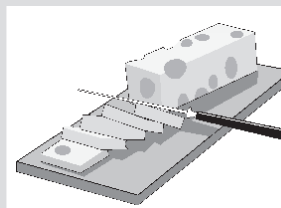
VORSICHT

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Non food Artikel
- Waren mit Knochen
- gefrorene Ware

Einlegung des Schneidgutes

- 1 Das Fleisch in Scheiben schneiden, bevor sie in den Einfüllschacht einzuführen (20 mm Höchste Stärke)
- 2 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine einzuschalten.
- 3 Die Scheibe in den Einfüllschacht einführen.
- 4 Das in Streifen geschnittene Gut auf dem unteren Teil zusammenziehen.
- 5 Nach der Schnitarbeit auf den Druckknopf  drücken



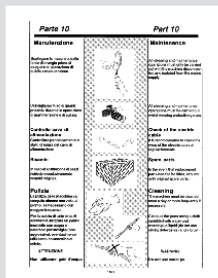
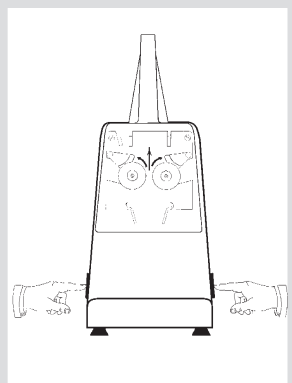
Funzionamento comando inversione rotazione rulli

Qualora durante la lavorazione il prodotto si blocca tra i due rulli, é possibile invertire il senso di rotazione utilizzando il comando di inversione rulli a due mani. Solo premendo entrambi i pulsanti (due mani) si ottiene l'inversione, se un pulsante viene rilasciato la macchina si arresta immediatamente.

Inversione rotazione rulli

- 1 Arrestare la macchina premendo il pulsante **O**
- 2 Premere il pulsante **I** del comando di inversione rotazione rulli. Successivamente premere il pulsante **I** di avvio.
- 3 Tenendo premuti entrambi pulsanti, i rulli invertono il senso di rotazione. Il prodotto esce dall'apertura di alimentazione.

Se la rimozione del prodotto bloccato nei rulli non ha successo, occorre rimuovere tutti i componenti secondo le indicazione della **pag. 16**.



Umschalten der Walzen

Wenn das Produkt während der Bearbeitung zwischen den zwei Walzen sich blockiert, ist es möglich mit zwei Händen, der Walzen die Drehrichtung zu wechseln. Drückend auf die zwei Druckknöpfe (zwei Hände) erfolgt die Inversion, aber wenn ein Druckknopf gelassen ist, stoppt die Maschine sofort.

Umschalten der Walzen

- 1 Die Maschine mit einem Druck auf den Druckknopf **O** stoppen.
- 2 Den Druckknöpfe **I** (Umschalter den Walzen) drücken. Nachher den Druckknopf **I** (EIN) drücken.
- 3 Drückend auf die zwei Druckknöpfe, wechseln die Walzen ihre Drehrichtung. Das Produkt kommt aus dem Einfüllschacht.

Wenn die Wegschaffung des Produkts, das unter den Walzen blockiert ist, keinen Erfolg hat, ist es nötig, alle Komponente gemäß den Anweisungen der **seize 16** abzunehmen.

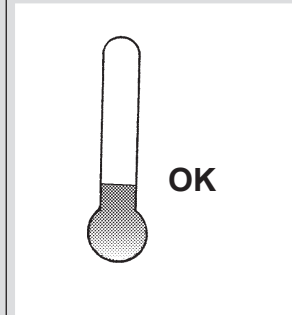
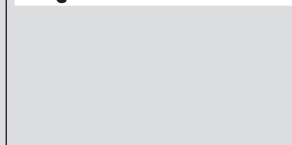
Dispositivo di sicurezza termico

ATTENZIONE

Questa macchina é dotata di protezione termica al motore. Se durante un uso particolarmente intenso il motore si arresta attendere 10-20 minuti (il tempo necessario per ridurre la temperatura del nucleo del motore).

Riprendere il funzionamento nel seguente modo:

- 1 Il dispositivo di sicurezza, si ripristina automaticamente.
- 2 Per avviare la macchina, seguire la descrizione della **pag. 12**.



Thermische Sicherheitsvorrichtung

VORSICHT

Diese Maschine ist mit Motorsicherheits vorrichtung versehen. Wenn der Motor infolge eines besonders langen Gebrauches zur Ruhe kommt, etwa 10/20 Minuten warten (die notwendige Zeit um die Motortemperatur zu erniedrigen).

Die Arbeit nach den folgenden Angaben wiederaufnehmen:

- 1 Die Sicherheitsvorrichtung schaltet sich automatisch ein
- 3 Um die Maschine einzuschalten, den Anweisungen des **seiza 12** folgen