



**Bread Slicer  
7061 Series**

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	4
--------------------------------	---

## ENGELS

1. Warning .....	4
2. Preventive safety measures .....	5
2.1 Personal Protective Equipment (PPE) .....	5
2.2 Residual Risks .....	6
3. Handling and Transportation .....	6
4. Dimensions and Electrical Connection .....	7
4.1 Dimensions .....	7
4.2 Electrical Connection .....	7
5. Operating Functions .....	8
6. Danger .....	8
7. Maintenance .....	9
7.1 Cleaning .....	9
8. Solution Table for possible errors .....	10
9. Caution.....	10

## NEDERLANDS

1. Waarschuwing .....	11
2. Preventieve beveiligingsmaatregelen .....	12
2.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) .....	12
2.2 Restrisico's .....	13
3. Handling en transport.....	13
4. Afmetingen en elektrische aansluiting .....	14
4.1 Dimensions .....	14
4.2 Elektrische aansluiting .....	14
5. Bedieningsfuncties.....	15
6. Gevaar.....	15
7. Onderhoud.....	16
7.1 Reiniging .....	16
8. Oplossingstabel voor mogelijke fouten.....	17
9. Voorzichtigheid .....	17

## DEUTSCH

1. Warnung .....	18
2. Vorbeugende Sicherheitsmaßnahmen .....	19
2.1 Persönliche Schutzausrüstung (PSA).....	19
2.2 Restrisiken.....	20
3. Handling und Transport .....	20
4. Abmessungen und elektrischer Anschluss.....	21
4.1 Dimensionen .....	21
4.2 Elektrischer Anschluss .....	21
5. Bedienfunktionen .....	22
6. Gefahr .....	22
7. Instandhaltung.....	23
7.1 Reinigung .....	23
8. Lösungstabelle für mögliche Fehler .....	24
9. Vorsicht .....	24

## FRANÇAIS

1. Avertissement .....	25
2. Mesures de sécurité préventives .....	26
2.1 Équipement de protection individuelle (EPI) .....	26
2.2 Risques résiduels .....	27
3. Manutention et transport.....	27
4. Dimensions et connexion électrique .....	28
4.1 Dimensions .....	28
4.2 Connexion électrique.....	28
5. Fonctions d'exploitation.....	29
6. Danger .....	29
7. Entretien .....	30
7.1 Nettoyage .....	30
8. Tableau de solution pour les erreurs possibles.....	31
9. Prudence.....	31

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	Model	V	A	Hz	Phases	kW
IEK 430 S	7061.0210	230	4,1	50/60	I ~	0,37
	7061.0215					
IEK 430 T	7061.0200	230	4,1	50/60	I -	0,37
	7061.0205					

### 1. Warning

#### IMPORTANT

Read this instruction manual before switching the bread slicer on.

#### STARTING UP INSTRUCTIONS

This device must be earthed for protection against the hazard of electrical discharges and connected directly to the earth terminal. Do not cut the earth cable or remove it from the equipment.

#### NOISE LEVEL

The sound pressure level emitted by the cutters is 75 dB.

In order to carry out any mechanical, electrical or cleaning intervention, disconnect the equipment from the POWER SUPPLY GRID.

It is absolutely forbidden to introduce any OBJECT or TOOL in the machine whilst in operation.

Remove the packaging from the machine and check that it is in a perfect state. The packaging elements (wooden frame, nails, staples and bubble wrap) are potentially hazardous and should not be left within the reach of children.

Don't dismantle, manipulate or block any safety element of the machine.

Keep this instruction manual in a safe and accessible place.

This machine has been designed for use by authorized adults. Please therefore ensure that children do not touch it or use it as a toy.

It is dangerous to modify or attempt to modify the specifications of this machine.

The cleaning of the machine with any cleaning or abrasive product is forbidden.

After having installed this machine, please ensure that it is not standing on the power cable.

Use all blades with precaution to prevent deterioration and avoid risks to the operator. Never operate the machine if the safety elements have been removed.

The manufacturer reserves the right to modify the measurements and characteristics without prior notice.

The manufacturer is not liable for defects resulting from:

- Improper, erroneous or irrational use of the machine.
- Use contrary to current national legislation.
- Incorrect installation of the machine.
- Absence of due maintenance.
- Unauthorized modification or intervention.
- Use of non-original or inappropriate spare parts or products for the model.
- Failure to follow the instructions.
- At the moment the machine is received, check the integrity of all the packaging and the perfect state of the machine.
- If in doubt, check with qualified staff.

## 2. Preventive safety measures

### External lighting

The level of lighting required for the type of work carried out on this machine is 250-300 lux. Glare towards the operator must be avoided.

### User Training

The user of the machine must receive a training session (minimum 1 hour) on the operation, risks, possible faults, daily cleaning and maintenance, etc.

### Ergonomics

The operator should avoid handling heavy loads due to risk of musculoskeletal disorders. The use of auxiliary lifting equipment is recommended.

The power plug must be accessible and visible from any point from which there is access.

**Water-tightness of the electrical panel.** The electrical panel has a protection level that does not withstand liquid jets or steam.

### Safety devices

It is strictly forbidden to manipulate or override the machine's safety devices.

### GENERAL

- All transmission mechanisms are covered with screwed fixed guards.

**Earthing:** This appliance must be earthed for protection against electrical shock hazard. Under no circumstances should the earth wires be cut or disconnected from the machine.

**Mandatory maintenance:** Strictly follow the maintenance tasks indicated in this manual. Spare parts must meet the requirements defined by the manufacturer. Only use original spare parts

## 2.1 Personal Protective Equipment (PPE)

Directive 89/686/EEC establishes the requirements to be met by PPE.

### **General PPE**

- Close fitting clothing and hat
- Safety boots with non-slip sole
- Ear protection (optional)

### **Specific PPE**

#### **Normal use of the machine (oven)**

- Heat-resistant gloves
- General PPE

#### **Normal use of the machine (controlled fermenters and blast freezer chamber)**

- General PPE

### **Cleaning and maintenance**

- Gloves
- General PPE

Compliance with the legislation in force concerning safety regulations in the workplace.

## 2.2 Residual Risks

### Risk of fire

It is recommended to have a CO2 extinguisher in the vicinity of the machine for use on incipient electrical fire. Properly maintain electrical equipment, providing protection systems against overcurrent and overvoltage. Avoid overloading sockets.

### Risk of explosion

Do not place equipment close to heat or exceed the maximum operating temperature specified by the manufacturer. The refrigeration equipment contains pressurized gas and there is a risk of explosion in the event of overheating.

### Risk of flour inhalation

Flour can be a hazard for those working with it. The source of danger is the fact that these people often breathe in the flour dust suspended in the air, which can lead to the disease known as “baker’s asthma” as well as other allergic illnesses. During the different operations, the production of flour dust should be avoided. In some cases it may be necessary for the temporary use of personal protective breathing equipment. Also consult the product safety sheet.

## 3. Handling and Transportation

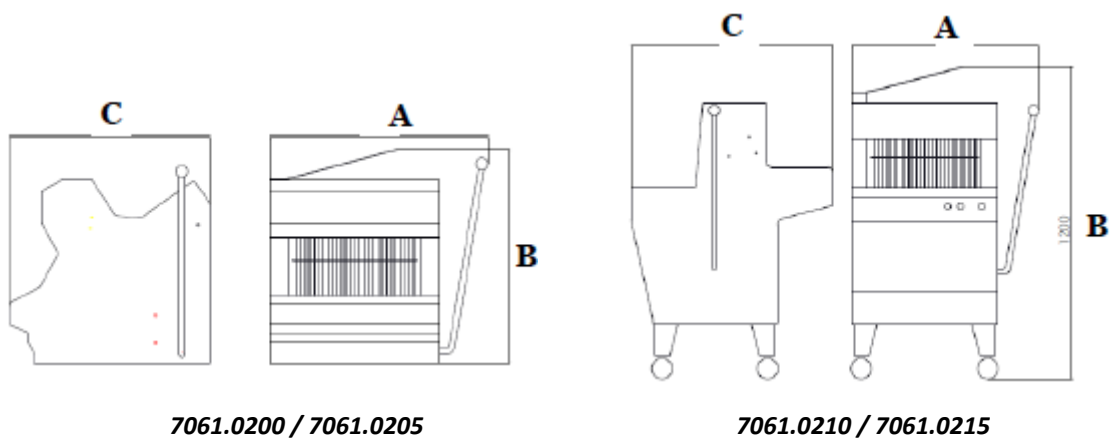
- Your machine has been delivered to you in a way that is packaged on a pallet. The transport of the machine must be done as shown in the picture above, another way of transport can cause damages on your machine.
- While the goods are transported, it shouldn’t be left suspended (hang in the air) and transport should be done with suitable equipment.
- Sizes and weights of the machines are given in the Technical Specifications section.
- Blanks, holes, arms and parts located on the machines should not be used for transport. Transport way except for the schema can cause damages to machine.
- To prevent any work accidents while transporting the machine, strictly obey the rules of Occupational Health and Safety. Do not move it without taking necessary security precautions.
- Responsible staff in transport has to use safety equipment such as hard hat (helmet), gloves, steel toe shoes.
- By considering weight of the machine, appropriate equipment must be used for the transport. Before moving, the weight of the machine, external dimensions, lifting points and center of gravity must be carefully checked.
- Before moving machinery, the dimensions of the door or partition should be checked whether it is appropriate.
- Operations such as acceleration and braking while lifting and handling the machine must not be done in a manner harmful to employees.
- Machine should not be lifted and moved except for the above schema.
- Check the packaging and the product if it is damaged during shipping. If there have been any damage during transport, report to shipping company, insurance company and Combisteel BV.
- Certainly take photo from different angles of the damaged machine. It is necessary for the authority to define problem.
- Take out by checking packaged machine and if there is related equipment. Check the bill of consignment if the materials are sent full. Please inform Combisteel for any missing material.
- Packaging must be opened by authorized qualified personnel who knows the product.
- Never put a load on the machine.

## 4. Dimensions and Electrical Connection

The technical specifications of capacities and electrical powers of the machines are detailed below.

### 4.1 Dimensions

TYPE	External dimensions		
	B: Height (mm)	A: Width (mm)	C: Depth (mm)
7061.0200 / 7061.0205	750	640	680
7061.0210 / 7061.0215	1200	640	800



### 4.2 Electrical Connection

This should be carried out by authorized professionals according to regulations in the country in question. The appropriate circuit breaker for total amperage should be installed at the same time as the premises' electrical installation. The appliance should also have a plug fitted.

#### 4.2.1 Single Phase Connection

Single phase bread slicer requires one phase + ground + neutral.

The sections of the cables according to the norm EN 60204-1 should be as follows:

Power	Monophase
	Connection a 230V 1 phase + neutral + earth
<b>0,37</b>	1.5 mm <sup>2</sup>

Before installing the machine, check that the electrical current of the grid is the same as that indicated on the machine (on the contactor box, at the electrical wire output and on the cable itself).

#### 4.2.2 Precautions

All operations which require access to parts with tension must be carried out by qualified staff, in keeping with the following procedure.

Turn off the machine.

- Remove the current using the main switch.
- Remove the current supply plug.
- Carry out the maintenance or repair work.
- Reconnect the machine to the current.
- Always disconnect the mains supply before cleaning the machine inside/outside and when carrying out maintenance.

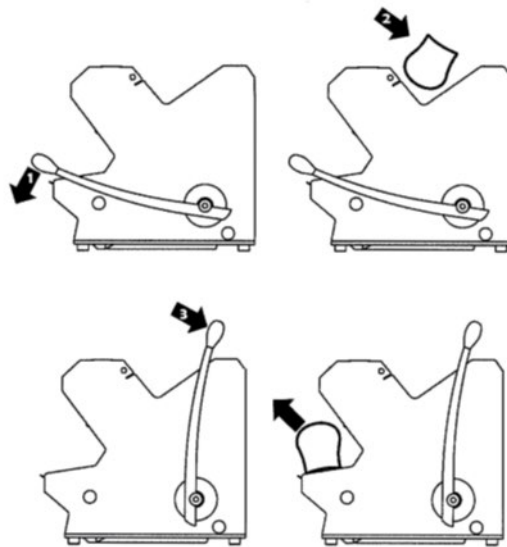
## 5. Operating Functions

In order to operate the machine, follow these instructions:

1. Release the Emergency Stop Button
2. Push the Start Button.
3. Pull the lever. The blades will start to move.
4. Place the bread on the rear feeder, between the blades and the moving part.
5. Slowly release the lever.
6. The machine stops automatically when the bread is cut.

NOTE: Press the emergency stop button to stop the machine while in operation.

IMPORTANT NOTE: Leave the machine on during the day. At the end of the day, press the red STOP button to switch the machine off.



## 6. Danger

If the user or the machine is in danger, you must use the main isolator switch to cut the power supply to the machine.

Remove the plug from the power socket before any maintenance and/or servicing work.

Do not touch the blade, even if it is stationary.

To replace the blade, have the work done by your approved dealer.

Always wear cut-resistant gloves when replacing blades or when working in the vicinity of the blade.

Any maintenance work or replacement of parts must be carried out by a qualified individual.



## 7. Maintenance

**FOR YOUR SAFETY:** Disconnect the equipment from the power supply in order to carry out cleaning or repair operations.

**IMPORTANT:** All repair work must be carried out by the Official Technical Service of Combisteel BV or by another party duly authorized by the supplier.

In operations which require the removal of a fixed or mobile protection element, **DO NOT START UP THE MACHINE UNTIL ALL THE PROTECTION ELEMENTS HAVE BEEN PROPERLY REPOSITIONED.**

### DAILY MAINTENANCE:

- 1.- Check whether the breadcrumb tray needs to be emptied.
- 2.- For external cleaning, use a damp cloth.

### EVERY 20.000 TO 30.000 SLICES:

Brush away the crumbs present in the machine.

Have your bread slicer serviced by an approved agent:

- 1.- Replace the blades.
- 2.- Clean with a brush and vacuum inside the machine.
- 3.- Check the condition of the roller bearings, then lubricate them.
- 4.- Lubricate the sidebars.
- 5.- Lubricate the jack's joints.

Additional maintenance for models with a lubrication system.

### EVERY 1.000 SLICES OR EVERY 15 DAYS:

- 1.- Add the dose of cooking oil (150 ml) needed to soak the pusher felts

### EVERY 20.000 TO 30.000 SLICES:

Have your bread slicer serviced by an approved agent:

- 1.- Replace the push rod felts.

## 7.1 Cleaning

### 7.1.1 Daily, by a trained operator

- A. Check whether you need to empty the crumb tray.
- B. Clean the tables using a brush.
- C. Use a dry cloth to clean the inside.
- D. Use a damp cloth to clean the outside.

### 7.1.2 Every 25.000 loaves and/or at least once a year, by an approved agent

- A. Remove the plug from the socket.
  - B. Check the condition of the cutting blades.
  - C. If you notice a deterioration in cutting quality, the cutting blades must be replaced.
  - D. If the blades need to be replaced, do so in accordance with the blade replacement procedure.
- NB: Do not overtighten the blades, as this risks distorting the frames.
- E. Sweep and vacuum the inside of the machine.
  - F. Check bearing condition, then lubricate them.
  - G. Lubricate the actuator joints.

## 8. Solution Table for possible errors

BREAKDOWN	REASON	SOLUTION
<b>Machine doesn't work.</b>	There is not energy in the machine.	Check the supply voltage.
	The fuse is set off	Check the fuse.
	Motor thermostat is set off	Wait thermal cool, and switch on
	Circuit divider is open	Close circuit breaker.
<b>Engine working noise is coming, but it is not suitable</b>	One of the feeding phase is missing.	Check phase one by one.
	Drive belts are missing or loose	Check the belt tension.
<b>Sliding arm does not slice bread.</b>	Spring is broken or deformed	Change the spring of sliding arm.
<b>Difficulty in slicing bread.</b>	Blades are deformed.	Change blades
	Pressure setting is not suitable.	Adjust pressing plate according to height of the bread.

## 9. Caution

In the event of danger to the user or the machine, you must use the STOP button. Before any operation on the machine, remove the plug from the socket or turn off the switch at the connection point.

There may be certain risks:

- The blades are very sharp and may cause serious cuts even if the machine is idle.
- The replacement of the blades must be done by an approved agent only.
- All the blades must be present to avoid fingers getting caught in the mechanism when removing bread.
- After a few days of operations, get a qualified professional to control the tension of the blades by a qualified person.
- Earthing is imperative.

# 1. Waarschuwing

## BELANGRIJK

Lees deze handleiding voordat u de broodsnijder inschakelt.

## STARTINSTRUCTIES

Deze inrichting moet worden geaard en rechtstreeks op de aardingsaansluiting worden aangesloten om te beschermen tegen het risico van elektrische ontladingen. Knip de aardingskabel niet af en verwijder deze niet uit het apparaat.

## GELUIDSNIVEAU

Het geluidsdrukkniveau van de freesmachines is 75 dB.

Om mechanische, elektrische of reinigende interventies uit te voeren, koppelt u het apparaat los van het net. Het is absoluut verboden om tijdens bedrijf ÉÉN VOORWERP of GEREEDSCHAP in de machine te steken. Haal de verpakking uit de machine en controleer of deze in perfecte staat is. De verpakkingselementen (houten frames, spijkers, nietjes en noppenfolie) zijn potentieel gevaarlijk en mogen niet binnen het bereik van kinderen worden gelaten.

Demonstreer, manipuleer of blokkeer elk beveiligingselement van de machine.

Bewaar deze handleiding op een veilige en toegankelijke plaats.

Deze machine is ontworpen voor gebruik door geautoriseerde volwassenen. Zorg er daarom voor dat kinderen het niet aanraken of als speelgoed gebruiken.

Het is gevaarlijk om de specificaties van dit systeem te wijzigen of te proberen ze te wijzigen.

Het reinigen van de machine met een reinigingsmiddel of schuurmiddel is verboden.

Controleer na het installeren van dit systeem of het niet op het netsnoer zit.

Gebruik alle messen met voorzichtigheid om verslechtering te voorkomen en risico's voor de operator te voorkomen. Bedien de machine nooit wanneer de veiligheidselementen zijn verwijderd.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de afmetingen te wijzigen en eigenschappen zonder voorafgaande kennisgeving. De fabrikant is niet aansprakelijk voor gebreken die het gevolg zijn van:

- Onjuist, defect of irrationeel gebruik van de machine.
- Gebruik in strijd met de toepasselijke nationale wetgeving.
- Onjuiste installatie van het apparaat.
- Gebrek aan goed onderhoud.
- Ongeoorloofde wijziging of interventie.
- Gebruik van niet-originele of ongeschikte reserveonderdelen of producten voor het model.
- Het niet opvolgen van de instructies.
- Op het moment dat de machine wordt ontvangen, controleert u de integriteit van alle verpakkingen en de perfecte staat van de machine.
- Informeer in geval van twijfel bij gekwalificeerd personeel.

## 2. Preventieve beveiligingsmaatregelen

### Buitenverlichting

Het verlichtingsniveau dat nodig is voor het type werk dat op deze machine wordt uitgevoerd, is 250-300 lux. Verblinding van de bediener moet worden vermeden.

### Gebruikerstraining

De gebruiker van de machine moet een training krijgen (minimaal 1 uur) over bediening, risico's, mogelijke fouten, dagelijkse reiniging en onderhoud, etc.

### Ergonomie

De operator moet het hanteren van zware belastingen vermijden vanwege het risico op aandoeningen van het bewegingsapparaat. Het gebruik van extra takels wordt aanbevolen.

De stekker moet toegankelijk en zichtbaar zijn vanaf elk punt van waaruit toegang beschikbaar is.

Waterdichtheid van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel heeft een beschermingsniveau dat niet bestand is tegen vloeistofstralen of stoom.

### Veiligheid

Het is ten strengste verboden om de veiligheidsvoorzieningen van de machine te manipuleren of te negeren.

### ALGEMEEN

- Alle transmissiemechanismen zijn bedekt met vastgeschroefde vaste afschermingen.

Aarding: Dit apparaat moet worden geaard om te beschermen tegen het risico van elektrische schokken. In geen geval mogen de aardingsdraden door de machine worden doorgesneden of gescheiden.

Verplicht onderhoud: Volg strikt de onderhoudstaken die in deze handleiding worden beschreven. Reserveonderdelen moeten voldoen aan de door de fabrikant gedefinieerde eisen. Gebruik alleen originele reserveonderdelen

## 2.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)

In Richtlijn 89/686/EEG zijn de eisen vastgesteld waaraan PBM moeten voldoen.

### **Algemene PBM**

- Nauwsluitende kleding en hoed
- Veiligheidslaarzen met antislipzool
- Gehoorbescherming (optioneel)

### **Specifieke PBM's**

#### **Normaal gebruik van de machine (oven)**

- Hittebestendige handschoenen
- Algemene PBM's

#### **Normaal gebruik van de machine (gecontroleerde fermentoren en blastvriezerkamer)**

- Algemene PBM's

### **Reiniging en onderhoud**

- Handschoenen
- Algemene PBM's

Naleving van de toepasselijke wetgeving inzake veiligheidsvoorschriften op de werkplek.

## 2.2 Restrisico's

### Brand

Het wordt aanbevolen om een CO2-blusser in de buurt van de machine te hebben voor gebruik in geval van een elektrische brand. Onderhoud elektrische apparatuur goed en zorg voor beschermingsystemen tegen overstroom en overspanning. Voorkom overbelasting van de stopcontacten.

### Explosiegevaar

Plaats de apparaten niet in de buurt van warmte of overschrijd de maximale bedrijfstemperatuur die door de fabrikant is opgegeven. Het koelsysteem bevat gecomprimeerd gas en er is explosiegevaar bij oververhitting.

### Risico op inhalatie van meel

Meel kan een gevaar zijn voor degenen die ermee werken. De bron van gevaar is het feit dat deze mensen vaak het meelstof inademen dat in de lucht zweeft, wat kan leiden tot de ziekte die bekend staat als "bakkersastma", evenals andere allergische aandoeningen. Tijdens de verschillende bewerkingen moet de productie van meelstof worden vermeden. In sommige gevallen kan het nodig zijn voor het tijdelijke gebruik van persoonlijke ademhalingstoestellen. Raadpleeg ook het productveiligheidsblad.

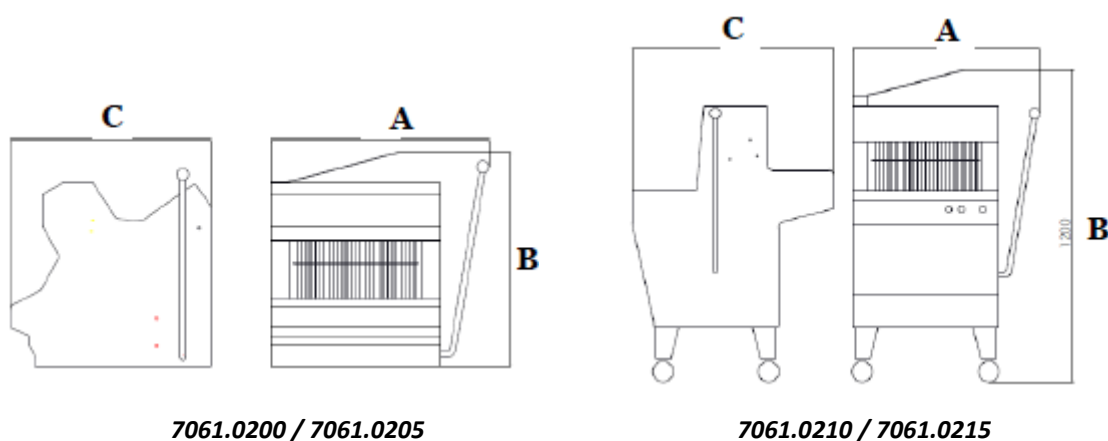
## 3. Handling en transport

- Uw machine is verpakt op een pallet bij u afgeleverd. Het transport van de machine moet gebeuren zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding, een ander type transport kan schade aan uw machine veroorzaken.
- Tijdens het transport van de goederen mogen ze niet in het ongewisse worden gelaten (op de luchthellingen) en moet het transport worden uitgevoerd met de juiste apparatuur.
- Maten en gewichten van de machines worden aangegeven in de sectie Technische specificaties.
- Blanco's, gaten, armen en onderdelen die zich op de machines bevinden, mogen niet voor transport worden gebruikt. Transportroute, met uitzondering van de regeling, kan schade aan de computer veroorzaken.
- Om ongevallen op het werk tijdens het transport van de machine te voorkomen, moet u zich strikt houden aan de regels voor gezondheid en veiligheid op het werk. Verplaats het niet zonder de nodige veiligheidsmaatregelen te nemen.
- Verantwoordelijk personeel in het vervoer moet veiligheidsuitrusting gebruiken, zoals veiligheidshelm (helm), handschoenen, stalen teenschoenen.
- Rekening houdend met het gewicht van de machine, moet geschikte apparatuur worden gebruikt voor het transport. Voordat u gaat verhuizen, moeten het gewicht van de machine, de externe afmetingen, de hefpunten en het zwaartepunt zorgvuldig worden gecontroleerd.
- Voordat machines worden verplaatst, moeten de afmetingen van de deur of scheidingswand worden gecontroleerd om te zien of ze geschikt zijn.
- Werkstappen zoals accelereren en remmen bij het tillen en hanteren van de machine mogen niet worden uitgevoerd op een manier die schadelijk is voor de werknemer.
- De computer mag niet worden opgetild en verplaatst, behalve in het bovenstaande schema.
- Controleer de verpakking en het product op beschadiging tijdens de verzending. Als er tijdens het transport schade is ontstaan, neem dan contact op met de rederij, de verzekeringsmaatschappij en Combisteel BV.
- Maak zeker foto's vanuit verschillende hoeken van de beschadigde machine. Het is noodzakelijk dat de autoriteit het probleem definieert.
- Haal het eruit door de verpakte machine te controleren en of er geschikte apparatuur is. Controleer de vrachtbrief wanneer de materialen volledig zijn verzonden. Gelieve Combisteel op de hoogte te stellen van ontbrekend materiaal.
- De verpakking moet worden geopend door een geautoriseerde gekwalificeerde persoon die het product kent.
- Plaats nooit zwaar gewicht op de machine.

## 4. Afmetingen en elektrische aansluiting

### 4.1 Dimensions

TYPE	Externe dimensions		
	B: Hoogte (mm)	A: Breedte (mm)	C: Diepte (mm)
7061.0200 / 7061.0205	750	640	680
7061.0210 / 7061.0215	1200	640	800



### 4.2 Elektrische aansluiting

Dit moet worden gedaan door geautoriseerde professionals in overeenstemming met de voorschriften van het betreffende land. De juiste stroomonderbreker voor de totale stroom moet tegelijkertijd met de elektrische installatie van het pand worden geïnstalleerd. Het apparaat moet ook worden uitgerust met een stekker.

#### 4.2.1 Eenfasige connector

Eenfasige broodsnijder vereist een fase + gemalen + neutraal.

De secties van de kabels volgens norm EN 60204-1 moeten als volgt zijn:

Stroom	Monofase
	Aansluiting van een 230V 1 Fase + Neutraal + Aarde
0,37	1.5 mm <sup>2</sup>

Controleer voordat u de machine installeert of de elektrische stroom van het lichtnet overeenkomt met de stroom die op de machine wordt aangegeven (op de contactorbox, op de elektrische draaduitgang en op de kabel zelf).

#### 4.2.2 Voorzorgsmaatregelen

Alle werkzaamheden die toegang tot onderdelen met spanning vereisen, moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de volgende procedure.

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de stroom met de hoofdschakelaar.
- Verwijder de live plug.
- Het uitvoeren van onderhouds- of reparatiewerkzaamheden.
- Sluit het apparaat opnieuw aan op de stroomvoorziening.
- Koppel de voeding altijd los voordat u de machine binnen/buiten reinigt en bij het uitvoeren van onderhoud.

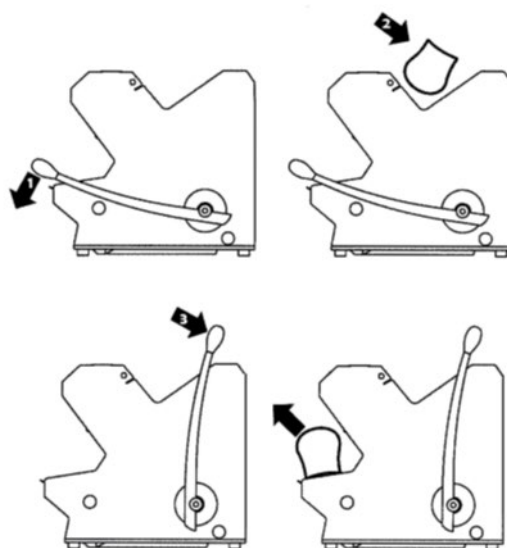
## 5. Bedieningsfuncties

Volg deze instructies om het apparaat te bedienen:

1. Laat de noodstopknop los
2. Druk op de Knop Start.
3. Trek aan de hendel. De messen beginnen te bewegen.
4. Leg het brood op de achterste feeder, tussen de messen en het bewegende deel.
5. Laat de hendel langzaam los.
6. De machine stopt automatisch wanneer het brood wordt gesneden.

OPMERKING: Druk op de noodstopknop om het apparaat tijdens het gebruik te stoppen.

**BELANGRIJKE OPMERKING:** Laat het apparaat overdag aanstaan. Druk aan het einde van de dag op de rode STOP-knop om het apparaat uit te schakelen.



## 6. Gevaar

Als de gebruiker of het apparaat in gevaar is, moet u de hoofdscheider gebruiken om de voeding van het apparaat los te koppelen.

Haal de stekker uit het stopcontact voor onderhoud en/of service.

Raak het mes niet aan, zelfs niet als het staat.

Om het mes te vervangen, laat u het werk doen door uw erkende dealer.

Draag altijd snijbestendige handschoenen bij het vervangen van messen of het werken in de buurt van het mes. Al het onderhoud of de vervanging van onderdelen moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

## 7. Onderhoud

**VOOR UW VEILIGHEID:** Koppel het apparaat los van de voeding om reinigings- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren.

**BELANGRIJK:** Alle reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door de officiële technische dienst van Combisteel BV of door een andere partij die naar behoren is geautoriseerd door leverancier.

Voor bewerkingen waarbij een vast of beweegbaar beschermelement moet worden verwijderd, **START U DE MACHINE NIET VOORDAT ALLE BEVEILIGINGSELEMENTEN CORRECT ZIJN VERPLAATST.**

### DAGELIJKSE VERZORGING:

- 1.- Controleer of het broodkruimelcompartiment geleegd moet worden.
- 2.- Gebruik voor uitwendige reiniging een vochtige doek.

### ELKE 20.000 TOT 30.000 SCHIJVEN:

Borstel de kruimels weg die in de machine aanwezig zijn.

Laat uw broodsnijmachine onderhouden door een erkende agent:

- 1.- Vervang de messen.
- 2.- Reinig met een borstel en stofzuig in de machine.
- 3.- Controleer de conditie van de lagers en smeer ze vervolgens in.
- 4.- Smeer de zijbalken.
- 5.- Smeer de gewrichten van de krik.

Extra onderhoud voor modellen met smeersysteem.

### ELKE 1.000 PLAKJES OF OM DE 15 DAGEN:

- 1.- Voeg de dosis bakolie (150 ml) toe die nodig is om de duwviltten te weken

### ELKE 20.000 TOT 30.000 PLAKJES:

Laat uw broodsnijmachine onderhouden door een erkende agent:

- 1.- Vervang de duwstangviltten.

## 7.1 Reiniging

### 7.1.1 Dagelijks, door een getrainde operator

- A. Controleer of u het kruimelcompartiment moet legen.
- B. Maak de tafels schoon met een borstel.
- C. Gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
- D. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.

### 7.1.2 Alle 25.000 broden en/of minstens één keer per jaar door een professionele vertegenwoordiger

- A. Verwijder de stekker uit de aansluiting.
- B. Controleer de staat van de snijmessen.
- C. Als u een verslechtering van de snijkwaliteit opmerkt, zal het snijden Messen moeten worden vervangen.
- D. Als de messen moeten worden vervangen, doe dit dan volgens de procedure voor het vervangen van het mes.  
NB: Draai de messen niet te strak aan, omdat dit de frames kan vervormen.
- E. Veeg en stofzuig de binnenkant van de machine.
- F. Controleer de toestand van het lager en smeer het vervolgens in.
- G. Smeer de aandrijfverbindingen.



## 8. Oplossingstabel voor mogelijke fouten

PANNE	REDEN	OPLOSSING
Machine werkt niet.	Er zit geen energie in de machine.	Controleer de voedingsspanning.
	De back-up wordt geactiveerd	Controleer de back-up.
	Motorthermostaat is uitgeschakeld	Wacht op thermische koeling en draai naar binnen
	Curcuit Divider is geopend	Sluit de stroomonderbreker.
Motorwerkgeluiden komen, maar het is niet geschikt	Een van de voedingsfasen ontbreekt.	Bekijk fase één voor één.
	Aandrijfriemen ontbreken of zitten los	Controleer de riemspanning.
Schuifarm snijdt geen brood.	De veer is gebroken of vervormd	Verander de veer van de schuifarm.
Moeite met het snijden van brood.	Messen zijn vervormd.	Bladen vervangen
	De drukinstelling is niet geschikt.	Stel de persplaat af op de hoogte van het brood.

## 9. Voorzichtigheid

In geval van gevaar voor de gebruiker of de machine, moet u de STOP-knop gebruiken. Verwijder vóór elke bewerking op het apparaat de stekker uit het stopcontact of schakel de schakelaar uit op het aansluitpunt.

Er kunnen bepaalde risico's zijn:

- De messen zijn zeer scherp en kunnen zware snijwonden veroorzaken, zelfs wanneer de machine stationair draait.
- De vervanging van de messen mag alleen worden uitgevoerd door een erkende agent.
- Alle messen moeten aanwezig zijn om te voorkomen dat vingers vast komen te zitten in het mechanisme bij het verwijderen van brood.
- Na een paar dagen operatie, krijg een gekwalificeerde professional om de spanning van de messen te beheersen van een gekwalificeerde
- Persoon.
- Aarden is verplicht.

# 1. Warnung

## WICHTIG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie den Brotschneider einschalten.

## STARTANLEITUNG

Diese Vorrichtung muss zum Schutz vor der Gefahr elektrischer Entladungen geerdet und direkt an die Erdungsklemme angeschlossen werden. Schneiden Sie das Erdungskabel nicht ab und entfernen Sie es nicht vom Gerät.

## LÄRMPEGEL

Der von den Fräsern abgegebene Schalldruckpegel beträgt 75 dB.

Um mechanische, elektrische oder Reinigungseingriffe durchzuführen, trennen Sie das Gerät vom STROMNETZ. Es ist absolut verboten, während des Betriebs EIN OBJEKT oder WERKZEUG in die Maschine einzuführen.

Nehmen Sie die Verpackung aus der Maschine und überprüfen Sie, ob sie sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Die Verpackungselemente (Holzrahmen, Nägel, Klammern und Luftpolsterfolie) sind potenziell gefährlich und sollten nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden.

Demontieren, manipulieren oder blockieren Sie jedes Sicherheitselement der Maschine.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

Diese Maschine wurde für die Verwendung durch autorisierte Erwachsene entwickelt. Bitte achten Sie daher darauf, dass Kinder es nicht anfassen oder als Spielzeug verwenden.

Es ist gefährlich, die Spezifikationen dieses Systems zu modifizieren oder zu versuchen, sie zu modifizieren.

Die Reinigung der Maschine mit einem Reinigungs- oder Schleifmittel ist verboten.

Nachdem Sie dieses System installiert haben, stellen Sie bitte sicher, dass es nicht auf dem Netzkabel steht.

Verwenden Sie alle Klingen mit Vorsicht, um eine Verschlechterung zu vermeiden und Risiken für den Bediener zu vermeiden. Bedienen Sie die Maschine niemals, wenn die Sicherheitselemente entfernt wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Maße zu ändern und Eigenschaften ohne vorherige Ankündigung. Der Hersteller haftet nicht für Mängel, die sich ergeben aus:

- Unsachgemäße, fehlerhafte oder irrationale Verwendung der Maschine.
- Verwendung im Widerspruch zu den geltenden nationalen Rechtsvorschriften.
- Falsche Installation der Maschine.
- Fehlen einer ordnungsgemäßen Wartung.
- Unbefugte Änderung oder Intervention.
- Verwendung von nicht originalen oder ungeeigneten Ersatzteilen oder Produkten für das Modell.
- Nichtbefolgen der Anweisungen.
- Überprüfen Sie in dem Moment, in dem die Maschine empfangen wird, die Integrität aller Verpackungen und den perfekten Zustand der Maschine.
- Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei qualifiziertem Personal.

## 2. Vorbeugende Sicherheitsmaßnahmen

### Externe Beleuchtung

Das Beleuchtungsniveau, das für die Art der an dieser Maschine durchgeführten Arbeiten erforderlich ist, beträgt 250-300 Lux. Blendung zum Bediener muss vermieden werden.

### Anwenderschulung

Der Benutzer der Maschine muss eine Schulung (mindestens 1 Stunde) über den Betrieb, Risiken, mögliche Fehler, tägliche Reinigung und Wartung usw. erhalten.

### Ergonomie

Der Bediener sollte die Handhabung schwerer Lasten aufgrund des Risikos von Muskel-Skelett-Erkrankungen vermeiden. Die Verwendung von zusätzlichen Hebezeugen wird empfohlen.

Der Netzstecker muss von jedem Punkt, von dem aus zugänglich ist, zugänglich und sichtbar sein.

**Wasserdichtigkeit der Schalttafel.** Die Schalttafel verfügt über ein Schutzniveau, das Flüssigkeitsstrahlen oder Dampf nicht standhält.

### Sicherheitseinrichtungen

Es ist strengstens verboten, die Sicherheitsvorrichtungen der Maschine zu manipulieren oder außer Kraft zu setzen.

### ALLGEMEIN

- Alle Übertragungsmechanismen sind mit verschraubten festen Schutzvorrichtungen abgedeckt.

**Erdung:** Dieses Gerät muss zum Schutz vor Stromschlaggefahr geerdet sein. Auf keinen Fall sollten die Erdungsdrähte von der Maschine durchtrennt oder getrennt werden.

**Obligatorische Wartung:** Befolgen Sie genau die in diesem Handbuch angegebenen Wartungsaufgaben. Ersatzteile müssen den vom Hersteller definierten Anforderungen entsprechen. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

### 2.1 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

In der Richtlinie 89/686/EWG sind die Anforderungen festgelegt, denen PSA genügen müssen.

#### **Allgemeine PSA**

- Eng anliegende Kleidung und Hut
- Sicherheitsstiefel mit rutschfester Sohle
- Gehörschutz (optional)

#### **Spezifische PSA**

##### **Normale Nutzung der Maschine (Backofen)**

- Hitzebeständige Handschuhe
- Allgemeine PSA

##### **Normaler Gebrauch der Maschine (kontrollierte Fermenter und Schockfrosterkammer)**

- Allgemeine PSA

#### **Reinigung und Wartung**

- Handschuhe
- Allgemeine PSA

Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften über Sicherheitsvorschriften am Arbeitsplatz.

## 2.2 Restrisiken

### Brandgefahr

Es wird empfohlen, einen CO<sub>2</sub>-Löscher in der Nähe der Maschine für den Einsatz bei beginnendem elektrischem Brand zu haben. Warten Sie elektrische Geräte ordnungsgemäß und bieten Sie Schutzsysteme gegen Überstrom und Überspannung. Vermeiden Sie Überlastung der Steckdosen.

### Explosionsgefahr

Stellen Sie die Geräte nicht in der Nähe von Hitze auf oder überschreiten Sie die vom Hersteller angegebene maximale Betriebstemperatur. Die Kälteanlage enthält Druckgas und es besteht Explosionsgefahr bei Überhitzung.

### Risiko der Mehlinalation

Mehl kann eine Gefahr für diejenigen sein, die damit arbeiten. Die Gefahrenquelle ist die Tatsache, dass diese Menschen oft den in der Luft schwebenden Mehlstaub einatmen, was zu der als "Bäckerasthma" bekannten Krankheit sowie anderen allergischen Erkrankungen führen kann. Während der verschiedenen Operationen sollte die Produktion von Mehlstaub vermieden werden. In einigen Fällen kann es für die vorübergehende Verwendung von persönlichen Atemschutzgeräten erforderlich sein. Konsultieren Sie auch das Produktsicherheitsblatt.

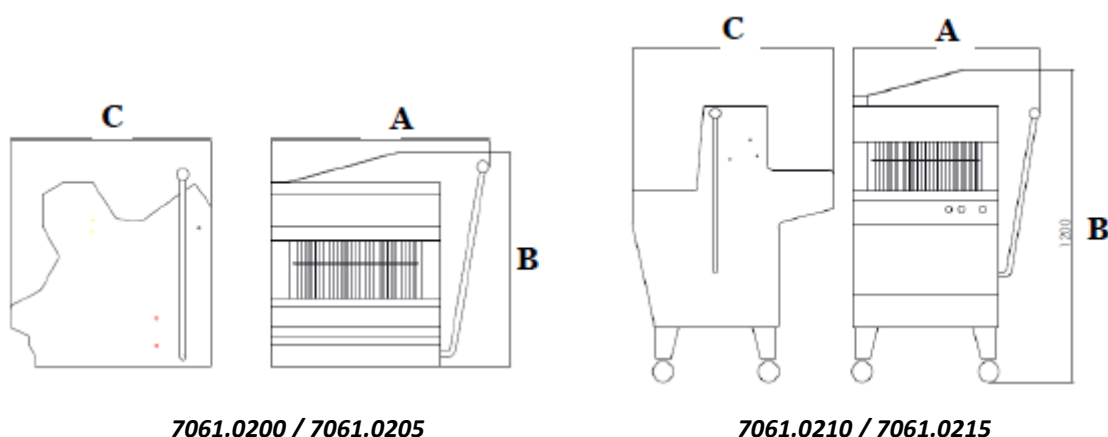
## 3. Handling und Transport

- Ihre Maschine wurde Ihnen auf einer Palette verpackt geliefert. Der Transport der Maschine muss wie im Bild oben gezeigt erfolgen, eine andere Art des Transports kann Schäden an Ihrer Maschine verursachen.
- Während der Transport der Ware sollte sie nicht in der Schwebelage gelassen werden (in der Lufthängen) und der Transport sollte mit geeigneter Ausrüstung erfolgen.
- Größen und Gewichte der Maschinen sind im Abschnitt Technische Spezifikationen angegeben.
- Rohlinge, Löcher, Arme und Teile, die sich an den Maschinen befinden, sollten nicht für den Transport verwendet werden. Transportweg mit Ausnahme des Schemas kann Schäden am Computer verursachen.
- Um Arbeitsunfälle während des Transports der Maschine zu vermeiden, halten Sie sich strikt an die Regeln des Arbeitsschutzes. Bewegen Sie es nicht, ohne die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.
- Verantwortungsbewusstes Personal im Transport muss Sicherheitsausrüstung wie Schutzhelm (Helm), Handschuhe, Stahlzehenschuhe verwenden.
- Unter Berücksichtigung des Gewichts der Maschine muss eine entsprechende Ausrüstung für den Transport verwendet werden. Vor dem Bewegen müssen das Gewicht der Maschine, die Außenabmessungen, die Hubpunkte und der Schwerpunkt sorgfältig überprüft werden.
- Vor dem Bewegen von Maschinen sollten die Abmessungen der Tür oder Trennwand überprüft werden, ob sie angemessen sind.
- Arbeitsschritte wie Beschleunigen und Bremsen beim Heben und Handhaben der Maschine dürfen nicht in einer für den Mitarbeiter schädlichen Weise erfolgen.
- Der Computer sollte mit Ausnahme des obigen Schemas nicht angehoben und verschoben werden.
- Überprüfen Sie die Verpackung und das Produkt, wenn es während des Versands beschädigt ist. Wenn während des Transports Schäden aufgetreten sind, melden Sie sich bei der Reederei, der Versicherungsgesellschaft und DER Combisteel.
- Machen Sie sicherlich Fotos aus verschiedenen Blickwinkeln der beschädigten Maschine. Es ist notwendig, dass die Behörde das Problem definiert.
- Nehmen Sie heraus, indem Sie die verpackte Maschine überprüfen und ob es entsprechende Ausrüstung gibt. Überprüfen Sie den Frachtbrief, wenn die Materialien vollständig versandt werden. Bitte informieren Sie Combisteel über fehlendes Material.
- Die Verpackung muss von autorisiertem Qualifiziertem, das das Produkt kennt, geöffnet werden.
- Belasten Sie die Maschine niemals.

## 4. Abmessungen und elektrischer Anschluss

### 4.1 Dimensionen

TYPE	Außenmaße		
	B: Höhe (mm)	A: Breite (mm)	C: Länge (mm)
7061.0200 / 7061.0205	750	640	680
7061.0210 / 7061.0215	1200	640	800



7061.0200 / 7061.0205

7061.0210 / 7061.0215

### 4.2 Elektrischer Anschluss

Dies sollte von autorisierten Fachleuten gemäß den Vorschriften des betreffenden Landes durchgeführt werden. Der geeignete Leistungsschalter für die Gesamtstromstärke sollte gleichzeitig mit der elektrischen Installation des Betriebsgeländes installiert werden. Das Gerät sollte auch mit einem Stecker versehen sein.

#### 4.2.1 Einphasiger Anschluss

Einphasiger Brotschneider benötigt eine Phase + gemahlen + neutral.

Die Abschnitte der Kabel gemäß der Norm EN 60204-1 sollten wie folgt sein:

Macht	Monophase
0,37	1.5 mm <sup>2</sup>

Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob der elektrische Strom des Netzes mit dem auf der Maschine angegebenen Strom übereinstimmt (auf dem Schützkasten, am elektrischen Drahtausgang und am Kabel selbst).

#### 4.2.2 Vorsichtsmaßnahmen

Alle Arbeiten, die den Zugang zu Teilen mit Spannung erfordern, müssen von qualifiziertem Personal gemäß dem folgenden Verfahren durchgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie den Strom mit dem Hauptschalter.
- Entfernen Sie den stromführenden Stecker.
- Durchführung der Wartungs- oder Reparaturarbeiten.
- Schließen Sie das Gerät wieder an den Strom an.
- Trennen Sie immer die Netzversorgung, bevor Sie die Maschine innen / außen reinigen und wenn Sie Wartungsarbeiten durchführen.

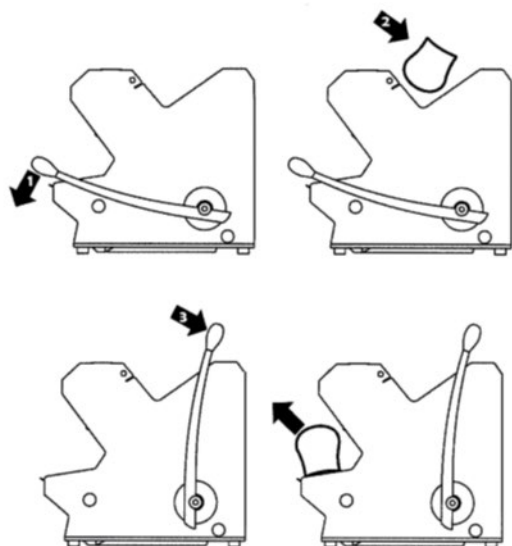
## 5. Bedienfunktionen

Um die Maschine zu bedienen, folgen Sie diesen Anweisungen:

1. Lassen Sie den Not-Aus-Taster los
2. Drücken Sie die Starttaste.
3. Ziehen Sie den Hebel. Die Klängen beginnen sich zu bewegen.
4. Legen Sie das Brot auf den hinteren Feeder, zwischen den Klängen und dem beweglichen Teil.
5. Lassen Sie den Hebel langsam los.
6. Die Maschine stoppt automatisch, wenn das Brot geschnitten wird.

HINWEIS: Drücken Sie die Not-Aus-Taste, um das Gerät während des Betriebs zu stoppen.

WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie die Maschine tagsüber eingeschaltet. Drücken Sie am Ende des Tages die rote STOP-Taste, um die Maschine **auszuschalten**.



## 6. Gefahr

Wenn der Benutzer oder die Maschine in Gefahr ist, müssen Sie den Haupttrennschalter verwenden, um die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen.

Entfernen Sie den Stecker vor Wartungs- und/oder Wartungsarbeiten aus der Steckdose.

Berühren Sie die Klinge nicht, auch wenn sie steht.

Um die Klinge zu ersetzen, lassen Sie die Arbeit von Ihrem zugelassenen Händler erledigen.

Tragen Sie immer schnittfeste Handschuhe, wenn Sie Klängen austauschen oder in der Nähe der Klinge arbeiten. Alle Wartungsarbeiten oder der Austausch von Teilen müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

## 7. Instandhaltung

**ZU IHRER SICHERHEIT:** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um Reinigungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen.

**WICHTIG:** Alle Reparaturarbeiten müssen vom offiziellen technischen Dienst von Combisteel BV durchgeführt werden oder von einer anderen Partei, die vom Lieferanten ordnungsgemäß autorisiert wurde.

Bei Vorgängen, bei denen ein festes oder bewegliches Schutzelement entfernt werden muss, **STARTEN SIE DIE MASCHINE ERST, WENN ALLE SCHUTZELEMENTE ORDNUNGSGEMÄß NEU POSITIONIERT WURDEN.**

### **TÄGLICHE BETREUUNG:**

- 1.- Prüfen Sie, ob das Paniermehlfach geleert werden muss.
- 2.- Für die externe Reinigung verwenden Sie ein feuchtes Tuch.

### **ALLE 20.000 BIS 30.000 SCHEIBEN:**

Bürsten Sie die in der Maschine vorhandenen Krümel weg.

Lassen Sie Ihre Brotschneidemaschine von einem zugelassenen Agenten warten:

- 1.- Ersetzen Sie die Klingen.
- 2.- Reinigen Sie mit einer Bürste und saugen Sie in der Maschine.
- 3.- Überprüfen Sie den Zustand der Wälzlager und schmieren Sie sie dann.
- 4.- Schmieren Sie die Seitenleisten.
- 5.- Schmieren Sie die Gelenke des Wagenhebers.

Zusätzliche Wartung für Modelle mit Schmiersystem.

### **ALLE 1.000 SCHEIBEN ODER ALLE 15 TAGE:**

- 1.- Fügen Sie die Dosis Speiseöl (150 ml) hinzu, die zum Einweichen der Pusher-Filze benötigt wird

### **ALLE 20.000 BIS 30.000 SLICES:**

Lassen Sie Ihre Brotschneidemaschine von einem zugelassenen Agenten warten:

- 1.- Ersetzen Sie die Schubstangenfilze.

## 7.1 Reinigung

### **7.1.1 Täglich, von einem geschulten Bediener**

- A. Überprüfen Sie, ob Sie das Krümelfach leeren müssen.
- B. Reinigen Sie die Tische mit einem Pinsel.
- C. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um die Innenseite zu reinigen.
- D. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite zu reinigen.

### **7.1.2 Alle 25.000 Brote und/oder mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Vertreter**

- A. Entfernen Sie den Stecker aus der Buchse.
  - B. Überprüfen Sie den Zustand der Schneidklingen.
  - C. Wenn Sie eine Verschlechterung der Schnittqualität bemerken, wird das Schneiden Klingen müssen ausgetauscht werden.
  - D. Wenn die Klingen ausgetauscht werden müssen, tun Sie dies gemäß dem Verfahren zum Austausch der Klinge.
- NB: Ziehen Sie die Klingen nicht zu fest, da dies die Rahmen verfälschen könnte.
- E. Fegen und saugen Sie das Innere der Maschine.
  - F. Überprüfen Sie den Lagerzustand und schmieren Sie sie dann.
  - G. Schmieren Sie die Antriebsgelenke.

## 8. Lösungstabelle für mögliche Fehler

PANNE	GRUND	LÖSUNG
<b>Maschine funktioniert nicht.</b>	Es gibt keine Energie in der Maschine.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung.
	Die Sicherung wird ausgelöst	Überprüfen Sie die Sicherung.
	Motorthermostat ist abgesetzt	Warten Sie die thermische Abkühlung und schwenken Sie ein
	Curcuit Divider ist offen	Schließen Sie den Leistungsschalter.
<b>Motorarbeitsgeräusche kommen, aber es ist nicht geeignet</b>	Eine der Fütterungsphasen fehlt.	Überprüfen Sie Phase nacheinander.
	Antriebsriemen fehlen oder sind locker	Überprüfen Sie die Riemenspannung.
<b>Schiebearm schneidet kein Brot.</b>	Feder ist gebrochen oder verformt	Ändern Sie die Feder des Schiebearms.
<b>Schwierigkeiten beim Schneiden von Brot.</b>	Klingen sind verformt.	Klingen wechseln
	Die Druckeinstellung ist nicht geeignet.	Stellen Sie die Pressplatte entsprechend der Höhe des Brotes ein.

## 9. Vorsicht

Im Falle einer Gefahr für den Benutzer oder die Maschine müssen Sie die STOP-Taste verwenden. Entfernen Sie vor jedem Vorgang am Gerät den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schalter am Anschlusspunkt aus. Es können bestimmte Risiken bestehen:

- Die Klingen sind sehr scharf und können schwere Schnitte verursachen, auch wenn die Maschine im Leerlauf ist.
- Der Austausch der Klingen darf nur von einem zugelassenen Agenten durchgeführt werden.
- Alle Klingen müssen vorhanden sein, um zu vermeiden, dass sich Finger beim Entfernen von Brot im Mechanismus verfangen.
- Holen Sie sich nach einigen Tagen der Operationen einen qualifizierten Fachmann, um die Spannung der Klingen von einem qualifizierten Person.
- Erdung ist zwingend erforderlich.



# 1. Avertissement

## IMPORTANT

Lisez ce manuel d'instructions avant d'allumer la trancheuse à pain.

## INSTRUCTIONS DE DÉMARRAGE

Cet appareil doit être mis à la terre pour la protection contre le risque de décharges électriques et connecté directement à la borne de terre. Ne coupez pas le câble de terre et ne le retirez pas de l'équipement.

## NIVEAU SONORE

Le niveau de pression acoustique émis par les fraises est de 75 dB.

Afin d'effectuer toute intervention mécanique, électrique ou de nettoyage, débranchez l'équipement du RÉSEAU D'ALIMENTATION.

Il est absolument interdit d'introduire un OBJET ou un OUTIL dans la machine pendant le fonctionnement.

Retirez l'emballage de la machine et vérifiez qu'il est dans un état parfait. Les éléments d'emballage (cadre en bois, clous, agrafes et papier bulle) sont potentiellement dangereux et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.

Démontez, manipulez ou bloquez tout élément de sécurité de la machine.

Conservez ce manuel d'instructions dans un endroit sûr et accessible.

Cette machine a été conçue pour être utilisée par des adultes autorisés. Veuillez donc vous assurer que les enfants ne le touchent pas ou ne l'utilisent pas comme jouet.

Il est dangereux de modifier ou de tenter de modifier les spécifications de cette machine.

Le nettoyage de la machine avec tout produit de nettoyage ou abrasif est interdit.

Après avoir installé cette machine, assurez-vous qu'elle n'est pas sur le câble d'alimentation.

Utilisez toutes les lames avec précaution pour éviter la détérioration et éviter les risques pour l'opérateur. Ne faites jamais fonctionner la machine si les éléments de sécurité ont été retirés.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les mesures et les caractéristiques sans préavis.

Le fabricant n'est pas responsable des défauts résultant de:

- Utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de la machine.
- Utilisation contraire à la législation nationale en vigueur.
- Installation incorrecte de la machine.
- Absence d'entretien en bonne et due forme.
- Modification ou intervention non autorisée.
- Utilisation de pièces de rechange ou de produits non originaux ou inappropriés pour le modèle.
- Défaut de suivre les instructions.
- Au moment où la machine est reçue, vérifiez l'intégrité de tout l'emballage et l'état parfait de la machine.
- En cas de doute, vérifiez auprès du personnel qualifié.

## 2. Mesures de sécurité préventives

### Éclairage extérieur

Le niveau d'éclairage requis pour le type de travail effectué sur cette machine est de 250-300 lux. L'éblouissement vers l'opérateur doit être évité.

### Formation des utilisateurs

L'utilisateur de la machine doit recevoir une session de formation (minimum 1 heure) sur le fonctionnement, les risques, les défauts éventuels, le nettoyage et l'entretien quotidiens, etc.

### Ergonomie

L'opérateur doit éviter de manipuler de lourdes charges en raison du risque de troubles musculosquelettiques. L'utilisation d'équipements de levage auxiliaires est recommandée.

La fiche d'alimentation doit être accessible et visible de n'importe quel point à partir duquel il y a accès.

**Étanchéité du panneau électrique.** Le panneau électrique a un niveau de protection qui ne résiste pas aux jets de liquide ou à la vapeur.

### Dispositifs de sécurité

Il est strictement interdit de manipuler ou de remplacer les dispositifs de sécurité de la machine.

### GÉNÉRALITÉS

- Tous les mécanismes de transmission sont recouverts de protecteurs fixes vissés.

**Mise à la terre :** Cet appareil doit être mis à la terre pour se protéger contre les risques de choc électrique. En aucun cas, les fils de terre ne doivent être coupés ou déconnectés de la machine.

**Maintenance obligatoire :** Suivez strictement les tâches de maintenance indiquées dans ce manuel. Les pièces de rechange doivent répondre aux exigences définies par le fabricant. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine

## 2.1 Équipement de protection individuelle (EPI)

La directive 89/686/CEE établit les exigences auxquelles doivent satisfaire les EPI.

### **EPI général**

- Vêtements et chapeau ajustés
- Bottes de sécurité avec semelle antidérapante
- Protection auditive (en option)

### **EPI spécifiques**

#### **Utilisation normale de la machine (four)**

- Gants résistants à la chaleur
- EPI général

#### **Utilisation normale de la machine (fermenteurs contrôlés et chambre de congélation)**

- EPI général

### **Nettoyage et entretien**

- Gants
- EPI général

Respect de la législation en vigueur concernant les règles de sécurité sur le lieu de travail.

## 2.2 Risques résiduels

### Risque d'incendie

Il est recommandé d'avoir un extincteur à CO<sub>2</sub> à proximité de la machine pour une utilisation sur un feu électrique naissant. Entretien correctement l'équipement électrique, en fournissant des systèmes de protection contre les surintensités et les surtensions. Évitez de surcharger les prises.

### Risque d'explosion

Ne placez pas l'équipement à proximité de la chaleur ou ne dépassez pas la température de fonctionnement maximale spécifiée par le fabricant. L'équipement de réfrigération contient du gaz sous pression et il existe un risque d'explosion en cas de surchauffe.

### Risque d'inhalation de farine

La farine peut être un danger pour ceux qui travaillent avec. La source du danger est le fait que ces personnes respirent souvent la poussière de farine en suspension dans l'air, ce qui peut conduire à la maladie connue sous le nom d'«asthme du boulanger » ainsi qu'à d'autres maladies allergiques. Au cours des différentes opérations, la production de poussière de farine doit être évitée. Dans certains cas, il peut être nécessaire pour l'utilisation temporaire d'un équipement respiratoire de protection individuelle. Consultez également la fiche de sécurité du produit.

## 3. Manutention et transport

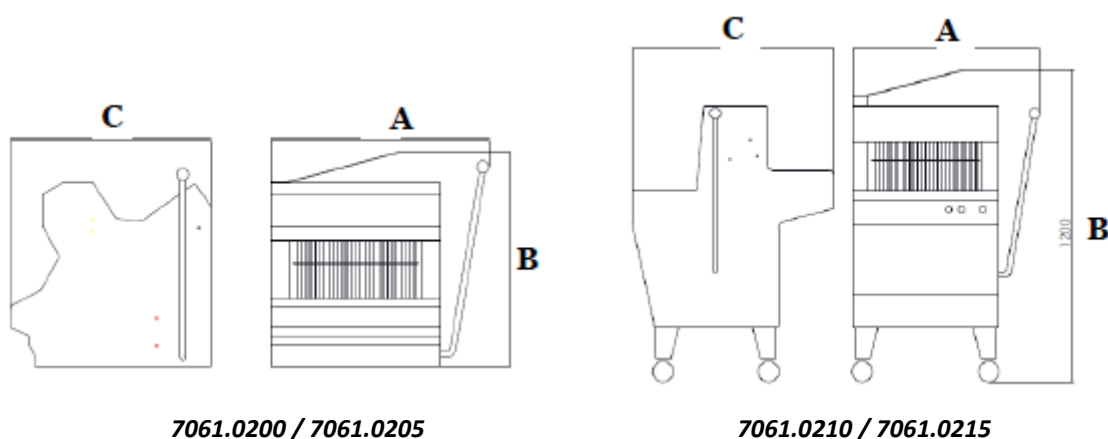
Votre machine vous a été livrée d'une manière qui est emballée sur une palette. Le transport de la machine doit être effectué comme indiqué dans l'image ci-dessus, un autre moyen de transport peut causer des dommages sur votre machine.

- Pendant que les marchandises sont transportées, elles ne doivent pas être laissées suspendues (suspendues dans les airs) et le transport doit être effectué avec un équipement approprié.
- Les dimensions et les poids des machines sont indiqués dans la section Spécifications techniques.
- Les ébauches, les trous, les bras et les pièces situés sur les machines ne doivent pas être utilisés pour le transport. La voie de transport, à l'exception du schéma, peut endommager la machine.
- Pour éviter tout accident de travail lors du transport de la machine, respectez strictement les règles de santé et de sécurité au travail. Ne le déplacez pas sans prendre les précautions de sécurité nécessaires.
- Le personnel responsable dans les transports doit utiliser des équipements de sécurité tels que des casques de sécurité, des gants, des chaussures à embout en acier.
- En tenant compte du poids de la machine, un équipement approprié doit être utilisé pour le transport. Avant de se déplacer, le poids de la machine, les dimensions extérieures, les points de levage et le centre de gravité doivent être soigneusement vérifiés.
- Avant de déplacer une machine, les dimensions de la porte ou de la cloison doivent être vérifiées si elles sont appropriées.
- Les opérations telles que l'accélération et le freinage lors du levage et de la manipulation de la machine ne doivent pas être effectuées d'une manière préjudiciable aux employés.
- La machine ne doit pas être soulevée et déplacée, à l'exception du schéma ci-dessus.
- Vérifiez l'emballage et le produit s'il est endommagé pendant l'expédition. S'il y a eu des dommages pendant le transport, signalez-le à la compagnie maritime, à la compagnie d'assurance et à Combisteel BV.
- Prenez certainement des photos sous différents angles de la machine endommagée. Il est nécessaire que l'autorité définisse le problème.
- Sortez en vérifiant la machine emballée et s'il y a de l'équipement connexe. Vérifiez le bordereau d'expédition si les matériaux sont envoyés pleins. Veuillez informer Combisteel de tout matériel manquant.
- L'emballage doit être ouvert par du personnel qualifié autorisé qui connaît le produit.
- Ne mettez jamais de charge sur la machine.

## 4. Dimensions et connexion électrique

### 4.1 Dimensions

TYPE	Dimensions extérieures		
	B : Hauteur (mm)	A : Largeur (mm)	C: Longueur (mm)
7061.0200 / 7061.0205	750	640	680
7061.0210 / 7061.0215	1200	640	800



### 4.2 Connexion électrique

Cela devrait être effectué par des professionnels autorisés conformément à la réglementation du pays en question. Le disjoncteur approprié pour l'ampérage total doit être installé en même temps que l'installation électrique des locaux. L'appareil doit également être équipé d'une prise.

#### 4.2.1 Connexion monophasée

La trancheuse à pain monophasée nécessite une phase + moulu + neutre.

Les sections des câbles selon la norme EN 60204-1 doivent être les suivantes:

Pouvoir	Monophasé
	Connexion un 230V 1 phase + neutre + terre
0,37	1.5 mm <sup>2</sup>

Avant d'installer la machine, vérifiez que le courant électrique du réseau est le même que celui indiqué sur la machine (sur le boîtier de contacteur, à la sortie du fil électrique et sur le câble lui-même).

#### 4.2.2 Précautions

Toutes les opérations nécessitant l'accès à des pièces sous tension doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément à la procédure suivante.

- Éteignez la machine.
- Retirez le courant à l'aide de l'interrupteur principal.
- Retirez la fiche d'alimentation actuelle.
- Effectuer les travaux d'entretien ou de réparation.
- Reconnectez la machine au courant.
- Débranchez toujours l'alimentation secteur avant de nettoyer la machine à l'intérieur / à l'extérieur et lors de la maintenance.

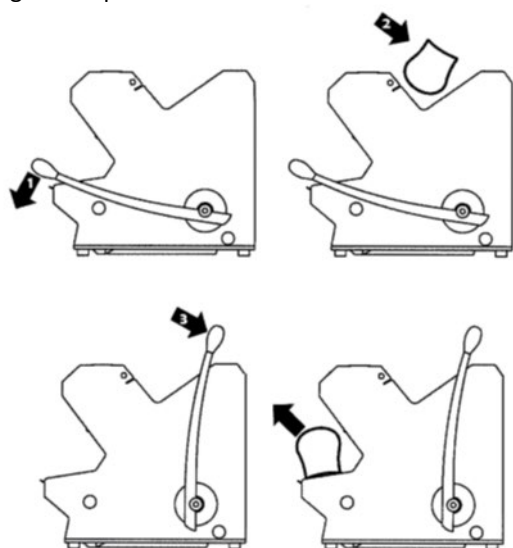
## 5. Fonctions d'exploitation

Pour faire fonctionner la machine, suivez ces instructions :

1. Relâchez le bouton d'arrêt d'urgence
2. Appuyez sur le bouton Démarrer.
3. Tirez sur le levier. Les lames commenceront à bouger.
4. Placez le pain sur le chargeur arrière, entre les lames et la partie mobile.
5. Relâchez lentement le levier.
6. La machine s'arrête automatiquement lorsque le pain est coupé.

REMARQUE: Appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence pour arrêter la machine pendant son fonctionnement.

NOTE IMPORTANTE: Laissez la machine allumée pendant la journée. À la fin de la journée, appuyez sur le bouton rouge STOP pour éteindre la **machine**.



## 6. Danger

Si l'utilisateur ou la machine est en danger, vous devez utiliser l'interrupteur d'isolateur principal pour couper l'alimentation de la machine.

Retirez la fiche de la prise de courant avant tout travail de maintenance et/ou d'entretien.

Ne touchez pas la lame, même si elle est immobile.

Pour remplacer la lame, faites effectuer le travail par votre revendeur agréé.

Portez toujours des gants résistants aux coupures lorsque vous remplacez des lames ou lorsque vous travaillez à proximité de la lame.

Tout travail d'entretien ou de remplacement de pièces doit être effectué par une personne qualifiée.

## 7. Entretien

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:** Débranchez l'équipement de l'alimentation afin d'effectuer des opérations de nettoyage ou de réparation.

**IMPORTANT:** Tous les travaux de réparation doivent être effectués par le Service Technique Officiel de Combisteel BV par une autre partie dûment autorisée par le fournisseur.

Dans les opérations qui nécessitent le retrait d'un élément de protection fixe ou mobile, **NE DÉMARREZ PAS LA MACHINE TANT QUE TOUS LES ÉLÉMENTS DE PROTECTION N'ONT PAS ÉTÉ CORRECTEMENT REPOSITIONNÉS.**

### MANTENANCE QUOTIDIENNE:

- 1.- Vérifiez si le bac à chapelure doit être vidé.
- 2.- Pour le nettoyage extérieur, utilisez un chiffon humide.

### TOUTES LES 20.000 À 30.000 TRANCHES:

Brossez les miettes présentes dans la machine.

Faites entretenir votre trancheuse à pain par un agent agréé :

- 1.- Remplacez les lames.
- 2.- Nettoyez avec une brosse et passez l'aspirateur à l'intérieur de la machine.
- 3.- Vérifiez l'état des roulements à rouleaux, puis lubrifiez-les.
- 4.- Lubrifiez les barres latérales.
- 5.- Lubrifiez les joints du cric.

Maintenance supplémentaire pour les modèles avec un système de lubrification.

### TOUTES LES 1.000 TRANCHES OU TOUS LES 15 JOURS:

- 1.- Ajouter la dose d'huile de cuisson (150 ml) nécessaire pour faire tremper les feutres poussoirs

### TOUTES LES 20.000 À 30.000 TRANCHES:

Faites entretenir votre trancheuse à pain par un agent agréé :

- 1.- Remplacez les feutres de tige de poussée.

## 7.1 Nettoyage

### 7.1.1 Quotidiennement, par un opérateur formé

- A. Vérifiez si vous devez vider le plateau de miettes.
- B. Nettoyez les tables à l'aide d'un pinceau.
- C. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur.
- D. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur.

### 7.1.2 Tous les 25.000 pains et/ou au moins une fois par an, par un agent agréé

- A. Retirez la fiche de la prise.
  - B. Vérifiez l'état des lames de coupe.
  - C. Si vous remarquez une détérioration de la qualité de coupe, la coupe les lames doivent être remplacées.
  - D. Si les lames doivent être remplacées, faites-le conformément à la procédure de remplacement des lames.
- NB : Ne pas trop serrer les lames, car cela risque de déformer les cadres.
- E. Balayez et aspirez l'intérieur de la machine.
  - F. Vérifiez l'état des roulements, puis lubrifiez-les.
  - G. Lubrifiez les joints de l'actionneur.

## 8. Tableau de solution pour les erreurs possibles

PANNE	RAISON	SOLUTION
<b>La machine ne fonctionne pas.</b>	Il n'y a pas d'énergie dans la machine.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Le fusible est déclenché	Vérifiez le fusible.
	Le thermostat du moteur est déclenché	Attendez à froid thermiquement et switch on
	Le diviseur Circuit est ouvert	Fermez le disjoncteur.
<b>Le bruit de fonctionnement du moteur arrive, mais il ne convient pas</b>	Une des phases d'alimentation est manquante.	Vérifiez la phase une par une.
	Les courroies d'entraînement sont manquantes ou desserrées	Vérifiez la tension de la courroie.
<b>Le bras coulissant ne tranche pas le pain.</b>	Le ressort est cassé ou déformé	Changez le ressort du bras coulissant.
<b>Difficulté à trancher le pain.</b>	Les lames sont déformées.	Changer les lames
	Le réglage de la pression n'est pas approprié.	Ajustez la plaque de pressage en fonction de la hauteur du pain.

## 9. Prudence

En cas de danger pour l'utilisateur ou la machine, vous devez utiliser le bouton STOP.

Avant toute opération sur la machine, retirez la fiche de la prise ou éteignez l'interrupteur au point de connexion.

Il peut y avoir certains risques :

- Les lames sont très tranchantes et peuvent provoquer de graves coupures même si la machine est inactive.
- Le remplacement des lames doit être effectué uniquement par un agent agréé.
- Toutes les lames doivent être présentes pour éviter que les doigts ne se coincent dans le mécanisme lors du retrait du pain.
- Après quelques jours d'opérations, faites appel à un professionnel qualifié pour contrôler la tension des pales par un qualifié personne.
- La mise à la terre est impérative.