



VS-300R/B

Cortadoras de fiambre

Slicers

Aufschnitt-schneidemaschine

Trancheurs

Tagliatrice di rifreddi

Cortadoras de fiambres

INSTRUCCIONES **ES**

USERS MANUAL **EN**

GEBRAUCHSANWEISUNG **DE**

MODE D'EMPLOI **FR**


ISTRUZIONI PER L'USO **IT**


MANUAL DE INSTRUÇÕES **PT**




ADVERTENCIAS GENERALES

Significado de las señales de advertencia en el folleto:

 **PELIGRO:** Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, podría causar lesiones graves o incluso la muerte. El uso de este término se limita a las situaciones más extremas.

 **AVISO:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves (y en casos extremos la muerte).

 **ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones leves al personal o daños al equipo. También alerta al usuario los modos de funcionamiento incorrecto.


Advertencias de seguridad esencial antes de su uso




Lea atentamente las advertencias contenidas en las presentes instrucciones, ya que ofrecen importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de las cortadoras de fiambres de gravedad para uso alimentario.


Objetivo de la presente publicación, en lo sucesivo simplemente denominada 'manual', consiste en permitir al cliente, sobre todo al directo usuario de tomar cada medidas y preparar todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso seguro y duradero de las máquinas. Este folleto DEBE ser conservado para toda la vida de la cortadora de fiambres y en caso de necesidad (ejemplo: deterioro que comprometa, incluso parcialmente, su consulta, etc.) el cliente debe solicitar una nueva copia al fabricante.

En caso de cesión de la cortadora, entregar al nuevo propietario este folleto también.

 **La instalación debe ser llevada a cabo de acuerdo con las instrucciones del fabricante. La instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes respecto de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.**

 *Los niños no deben utilizar el dispositivo como un juguete y no deberían ni limpiar ni utilizar el equipo. Mantenga a los niños lejos del dispositivo y el cable de alimentación. El aparato debe ser utilizado por adultos con formación adecuada para el propósito y que ha leído cuidadosamente el contenido de este manual.*


- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico en plastica, poliestireno expandido, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños ya que potenciales fuentes de peligro.
- Después de cada uso, siempre realizar una limpieza a fondo de todas las partes en contacto con los alimentos, como se informó en "Limpieza".

 **Coloque el aparato sobre una superficie de apoyo horizontal y firme, cuya superficie no es sensible (por ejemplo. Muebles lacados, manteles, etc.). Asegúrese de que la unidad está en reposo de forma segura.**


 **Las cuchillas están afiladas; maneje con cuidado. No utilice el aparato si las cuchillas están dañadas.**


 **Nunca sumerja el aparato en agua.**


- Este dispositivo está diseñado para uso profesional.


 **Este aparato debe ser utilizado sólo para el propósito para el que fue diseñado, que es para cortar los alimentos en relación con las directivas y normativas que figuran en la declaración de conformidad.**


Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por uso inapropiado, erróneo e irrazonable.


 *No quite las protecciones y no modifique ni excluya las barreras mecánicas.*


 **Use siempre guantes de protección resistente al rayado para la limpieza y mantenimiento.**

 **No haga funcionar el dispositivo vacío.**


 **En caso de problemas con el aparato, póngase en contacto con los centros de servicio autorizados. No intente reparar el aparato usted mismo. Cualquier reparación llevada a cabo en el dispositivo por personal no autorizado anulará la garantía, incluso si su vida no había llegado a su fin.**

 **En caso de dudas sobre el contenido del manual de instrucciones o para obtener aclaraciones, contacte inmediatamente con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado, citando el número del párrafo que le interesa.**

 **Está prohibida la reproducción o la difusión (incluso parcial) de este documento, sin autorización escrita del fabricante.**

 **Utilice la máquina con la máxima atención: ¡NO se distraiga!**

- No use prendas amplias o con mangas abiertas; si es necesario, utilice un gorro para recoger el cabello.
- No permita a nadie se acerque a la máquina cortafiambres y en particular a la hoja durante las operaciones de corte.
- No quite, cubra ni modifique las placas aplicadas en el cuerpo de la máquina; en caso de deterioro, sustitúyalas inmediatamente.
- Mantenga la zona de apoyo del producto cortado, la zona alrededor de la máquina cortafiambres y el suelo siempre limpios y secos.
- No utilice la máquina cortafiambres como superficie de apoyo y no apoye en ella ningún objeto ajeno a las operaciones normales de corte.
- Colocar y retirar las mercancías a ser cortadas de la placa deslizante sólo con el plato completamente retraído (lejos de la hoja), el carro totalmente hacia el operador.

 **No utilice accesorios para el corte que no hayan sido suministrados por el fabricante de la máquina cortafiambres.**

- No deteriore la hoja cortando objetos duros (huesos, etc.).
- Si el tamaño de los alimentos a cortar son superiores a los indicados en

“Corte de trabajo” en la tabla “Especificaciones” reducir su tamaño para trabajar en condiciones de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE LA VIDA

El símbolo del contenedor atravesado por una barra, aplicado en el aparato o en el envase, indica que, al final de su vida útil, el aparato no debe ser tratado como un residuo doméstico genérico. Por el contrario, debe ser llevado a uno de los centros de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos dispuestos por la Administración Pública. En caso contrario, puede ser entregado al revendedor en el momento comprar un aparato nuevo equivalente.

El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida apropiados, bajo pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. La adecuada recogida selectiva del aparato, para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud humana, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o al revendedor en el que se ha realizado la compra. El productor o el importador cumplen con sus responsabilidades de reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, tanto en forma individual o a través de sistemas colectivos.

APERTURA DEL EMBALAJE

En el momento de recibir la máquina cortafiambres, verifique que el embalaje esté íntegro; en caso contrario, comuníquelo inmediatamente al transportista o al agente de zona.

Para extraer la máquina cortafiambres de su embalaje, trabajar como sigue:

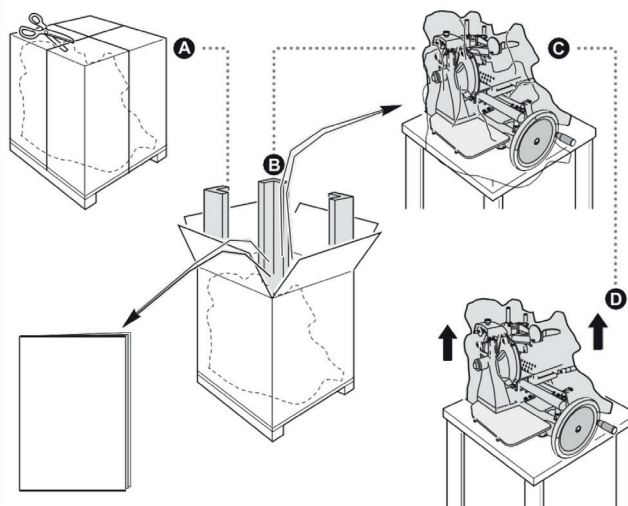
- Corte y quite los flejes de plástico.
- Abra la caja y extraiga el manual de instrucciones.
- Siga las instrucciones que se describen a continuación.
 - Quite las protecciones (de cartón) presentes dentro de la caja.
 - Levante la máquina con la máxima atención, apoyándola sobre una superficie firme.
 - Quite la bolsa transparente que envuelve la máquina cortafiambres. Verifique la presencia y la integridad de todos los componentes indicados en el documento de transporte y en el presente manual de instrucciones.
- Si se detectan anomalías como, por ejemplo:
 - abolladuras en la estructura o en los cárteres;
 - mandos no operativos o rotos;
 - piezas faltantes, etc;
 comuníquelo inmediatamente al transportador, al fabricante y al servicio de asistencia técnica.
- Elimine los componentes del embalaje (flejes, cartón, poliestireno, bolsas de polietileno, etc.) como se informa en lo sucesivo y en virtud de las normas del país de utilización.

Los componentes del embalaje (flejes, cartón, poliestireno, etc.) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos.



¡NO ARROJE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL AMBIENTE!

Fig. 1



DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN PREVISTAS

DESCRIPCIÓN GENERAL

La máquina se compone básicamente de una bancada que sostiene una hoja circular, accionada por un volante, que sirve para cortar productos alimentarios, y de un carro que se desliza sobre guías, situadas debajo de dicha bancada, que sostiene, a su vez, un plato portaproducto, paralelo al filo de la hoja.

El espesor de la loncha se regula mediante un pomo o una palanca situada al lado del plato portaproducto, que se puede desplazar un valor igual al del espesor de la loncha que se desea obtener.

El producto se alimenta (avance hacia la hoja) por medio de la palanca de avance rápido del plato portaproducto y del pomo de avance del plato. Todos los componentes de la máquina están realizados de aleación de aluminio pulida y oxidada anódicamente, de acero inoxidable y de material plástico para uso alimentario.

El cuerpo de la máquina está pintado con pintura alimentaria. La puesta en marcha y el paro son manuales mediante volante.

La máquina incorpora un afilador construido para la facilidad de uso y seguridad.

CONDICIONES AMBIENTALES DE EMPLEO DE LA MÁQUINA

- Temperatura.....de -5 °C a + 40 °C
- Humedad relativa.....max 95%

USO CORRECTO DE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES

La máquina cortafiambres está destinada exclusivamente al corte de productos alimentarios del tipo y de las dimensiones que se indican en el presente manual de instrucciones.

Uso previsto (productos loncheables)

Los productos que se pueden cortar son los siguientes:

- Todo tipo de fiambres y embutidos (cocidos, crudos, ahumados).

- Carnes sin hueso (cocidas o crudas, a una temperatura no inferior a +3°C).
- Pan y quesos (obviamente de tipo cortable a máquina, como gruyer, quesos mantecosos, etc.).

Uso inesperado o inadecuado (productos NO loncheables)

Los productos que NO se pueden cortar, ya que pueden provocar graves daños al usuario y/o a la máquina, son los siguientes:

- Productos alimentarios congelados
- Productos alimentarios sobrecongelados
- Productos alimentarios con hueso (carnes y pescados)
- Frutas y Hortalizas de todos los tipos
- Cualquier otro producto cortable a máquina, pero no destinado al uso alimentario.

SEGURIDADES MECÁNICAS

Los dispositivos de seguridad mecánicos adoptados son los siguientes:

- Serie de protecciones de aluminio o de material plástico transparente en el brazo sujeta alimentos.
- Sistema de bloqueo del sujeta alimentos
- PROTECTOR DE HOJA, que se debe quitar solo durante la fase de corte



No manipule, no elimine ni anule, en ningún caso, los dispositivos de seguridad instalados en el dispositivo.

RIESGOS RESIDUALES



Durante su uso y durante la limpieza y el mantenimiento de la máquina de cortar, a pesar de los esfuerzos en el diseño y la construcción, todavía hay posibilidad de daños (riesgo corte) a la que puede exponer si no se trabaja con GRAN ATENCIÓN. ¡NO SE DISTRAIGA!

NO utilice la máquina de cortar si no está en perfectas condiciones físicas y NO permitir que nadie se acerque durante su uso: en la limpieza, lubricación y el afilado de la cuchilla, ponerse SIEMPRE guantes resistentes al corte y desgaste.

PUESTA EN SERVICIO Y VERIFICACIONES PRELIMINARES

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

- Coloque la máquina cortafiambres en el lugar previsto.

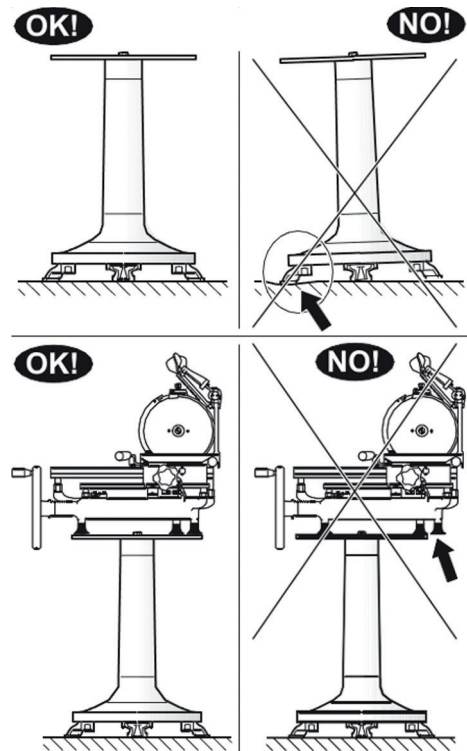
Uso del pedestal (opcional) (Fig. 4)

- Si se utiliza el pedestal (opcional), coloque este último en el suelo, verificando que esté bien nivelado y que los tres pies se apoyen correctamente.
- Levante cuidadosamente la máquina cortafiambres y colóquela sobre el pedestal.



Verifique que todos los pies de la máquina cortafiambres se apoyen correctamente en la superficie del pedestal.

Fig. 4



Colocación de la máquina cortafiambres (Fig. 5)

- Si no se utiliza el pedestal (opcional), levante cuidadosamente la máquina cortafiambres y colóquela sobre una superficie bien nivelada (fig. 5), seca y apta para sostener el peso de la misma, más el peso del producto a cortar (véase "Características técnicas").

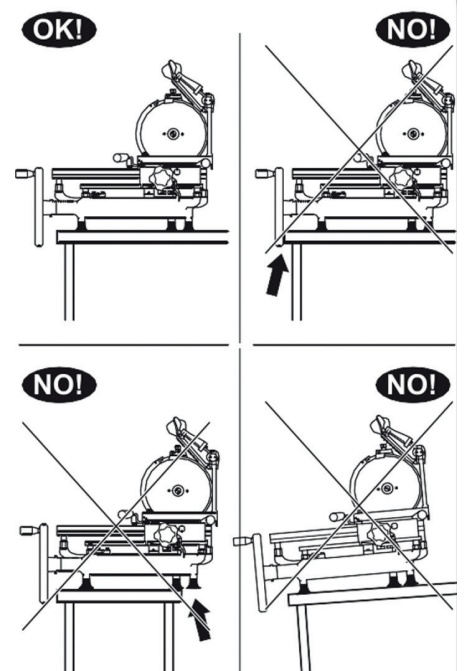


Verifique que no haya impedimentos para el movimiento del volante y del carro, y para la carga del producto.



Verifique que todos los pies de la máquina cortafiambres se apoyen correctamente en la superficie.

Fig. 5



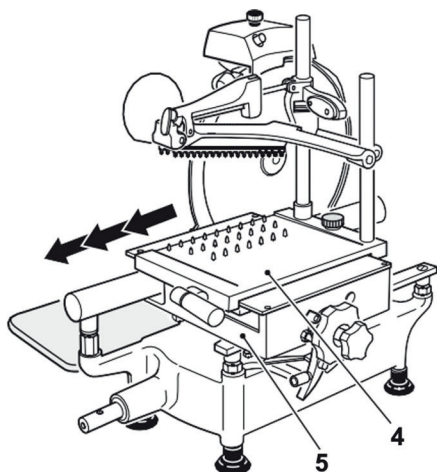
MONTAJE DEL VOLANTE Y DE LA MANIJA DE MANIOBRA

A veces, por exigencias de transporte, la manija de accionamiento (6) y el volante (7) se suministran desmontados.

Para montar los componentes proceda en la forma siguiente:

- Desplace el carro (5) lo más posible hacia el operador.

Fig. 6



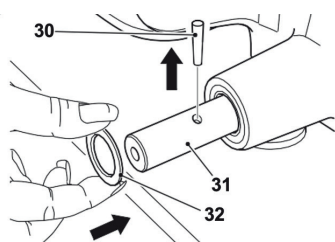
- Extraiga la clavija cónica (30) del eje del volante (31).



Utilizando un martillo, golpee la clavija cónica (30) en el diámetro menor.

- Coloque el engrasador (32) en el eje del volante (31)

Fig. 7

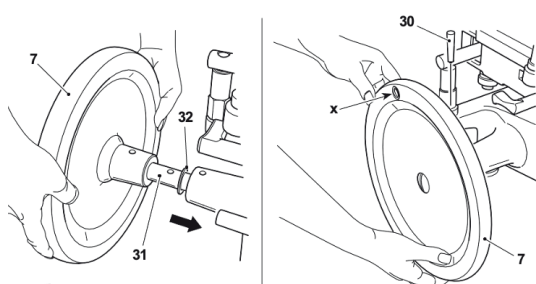


- Inserte el volante (7) de tal forma que el orificio de fijación (x) de la manija de maniobra (6) se encuentre arriba y a la izquierda con respecto al eje del orificio para la clavija cónica de fijación (8).



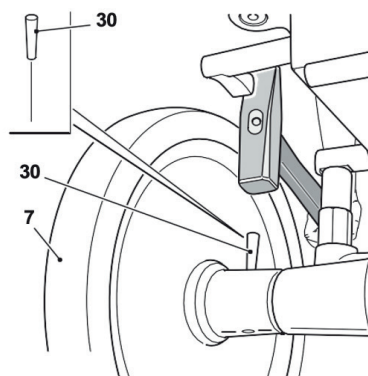
Verifique la correcta correspondencia de los orificios entre el volante y el eje.

Fig. 8



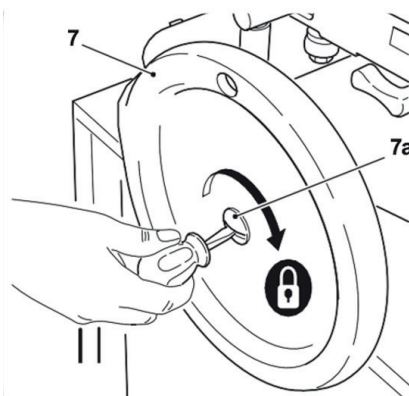
- Coloque la clavija cónica (30) en el orificio del manguito.
- Introduzca **completamente** la clavija cónica (30) utilizando un martillo.

Fig. 9



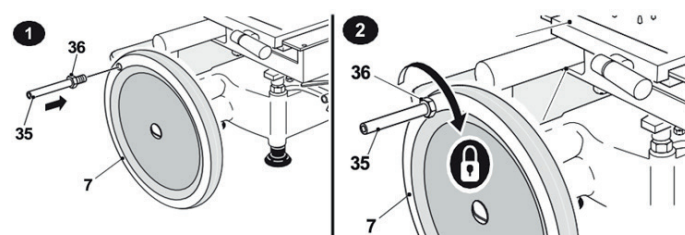
- Enrosque el tornillo (7a).

Fig. 10



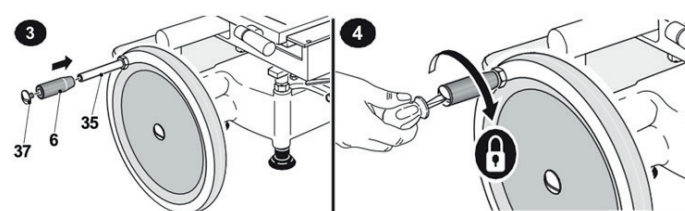
- Enrosque el perno (35) con la tuerca (36) en el volante (7); apriete la tuerca (36).

Fig. 10a



- Inserte la manija (6) en el perno (35) y enrosque el tornillo (37).

Fig. 10b



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Volante

La rotación del volante (7) en sentido dextrógiro, con la manija (6), determina el movimiento del carro (5) con el plato portafiambres (4) y, simultáneamente, la rotación de la hoja (16).

Pomo de regulación del espesor de la loncha

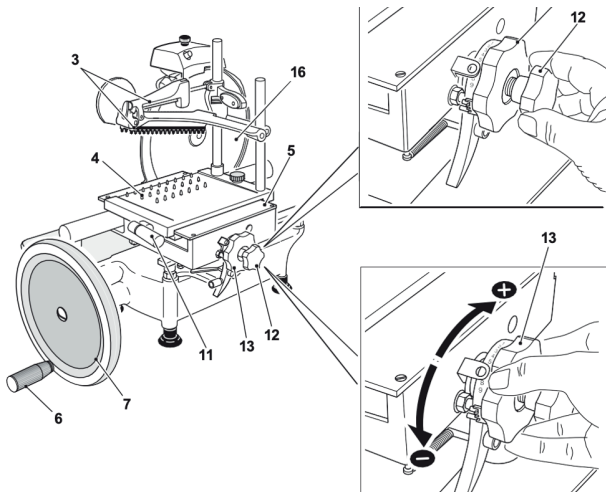
Girando el pomo (13) en sentido dextrógiro, aumenta el espesor de la loncha (girándolo en sentido levógiro, se reduce).

El pomo (13) está dotado de una escala graduada de "1" a "9" (espesor 2,5 mm).

Manija de avance del plato portaproducto deslizante

La manija (12) permite acercar o alejar el plato portaproducto (4) de la cuchilla (16). Utilizable también para pequeños desplazamientos del plato portaproducto (4).

Fig. 11a



Palanca de avance rápido del plato portafiambres corredizo

Desplazando hacia abajo la palanca (11) y manteniéndola en dicha posición, es posible acercar o alejar rápidamente de la hoja (16) el plato portafiambres (4) (con el producto).

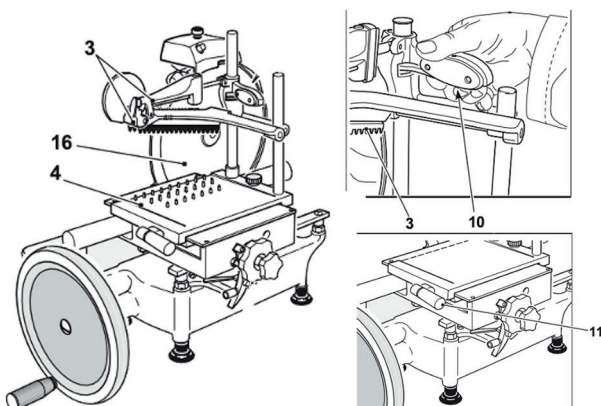


La operación es más rápida que la que se puede realizar con la manija (12).

Palanca de deslizamiento vertical del sujeta alimentos

Manteniendo presionada la palanca (10), es posible subir o bajar rápidamente el prensaproducto (3).

Fig. 11b



USO DE LA MÁQUINA

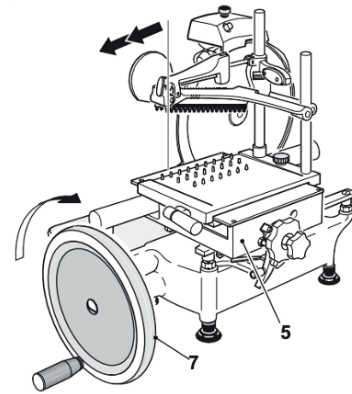


ATENCIÓN:

- NO utilice la máquina cortafiambres si no se encuentra en perfectas condiciones psicofísicas.
- NO permita que nadie se acerque durante el uso.
- Preste la máxima atención durante las operaciones de carga y descarga del producto del plato, así como durante el corte.
- NO SE DISTRAIGA!

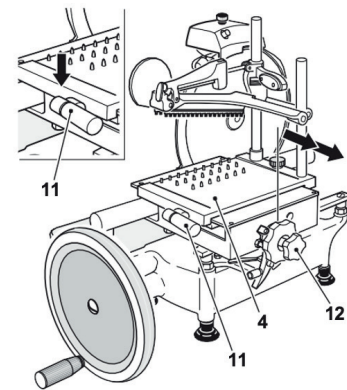
- Accionando el volante (7), desplace el carro (5) completamente hacia adelante (hacia el operador).

Fig. 12



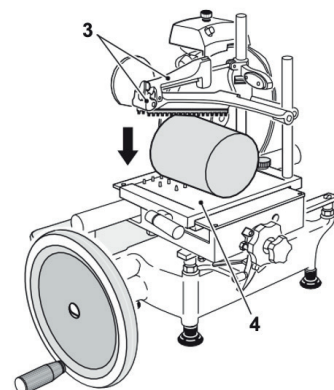
- Haga retroceder completamente (lejos de la hoja) el plato portafiambres (4), accionando la manija (12) o la palanca de avance rápido (11).

Fig. 13



- Coloque el producto a cortar en el plato portafiambres (4) e inmovilícelo con el sujeta alimentos (3) (de tal modo que no se mueva), regulando su altura.

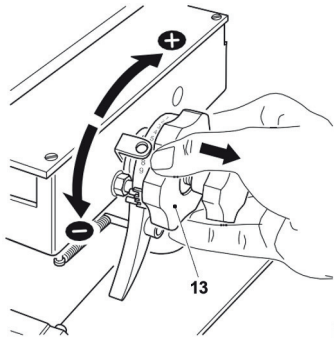
Fig. 14a



Si el producto no está correctamente inmovilizado en el plato, la máquina podría cortar lonchas irregulares.

- Regule el espesor deseado de la loncha girando el pomo (13).

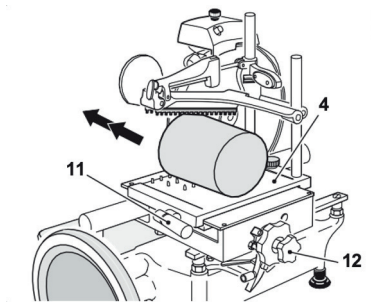
Fig. 14b



- Acerque a la hoja el plato portafiambres (4) (con el producto), accionando la manija (12) o la palanca de avance rápido (11).

Acerque a la hoja el plato portafiambres (4), de tal modo que entre el producto a cortar y la hoja quede un espacio comprendido entre 0,5 y 1,0 cm.

Fig. 15

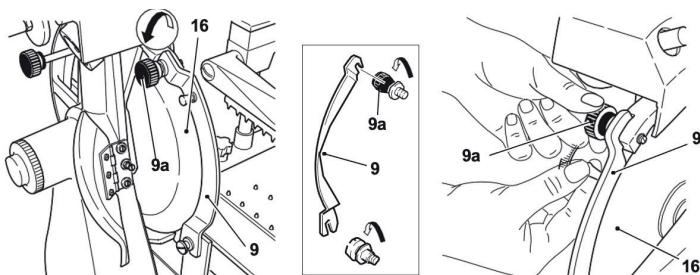


Corte del producto

- Desplace el protector de la hoja (9) hacia la izquierda, aflojando el pomo (9a).

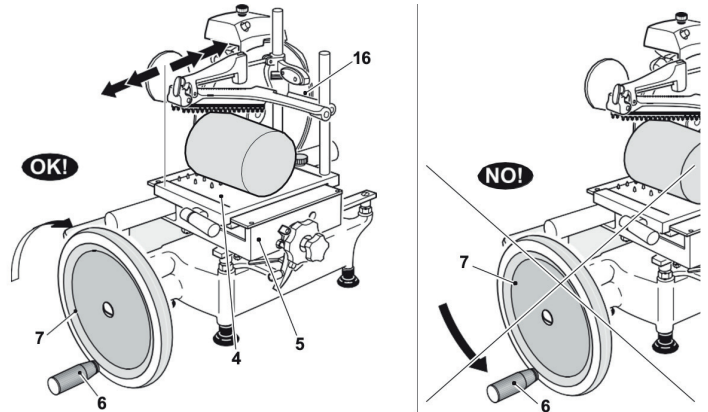
ATENCIÓN: Cuando se trabaja sin el protector de la hoja (9), es necesario prestar la máxima atención; la hoja (16) es sumamente afilada.

Fig. 16



- Empuñe la manija (6) y gire el volante (7) en sentido horario para activar la rotación de la hoja y el movimiento alternado del plato portafiambres (4) (Fig. 17).

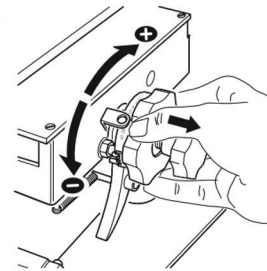
Fig. 17



NO gire el volante (7) en sentido levógiro.
Se pueden provocar graves daños a la máquina.

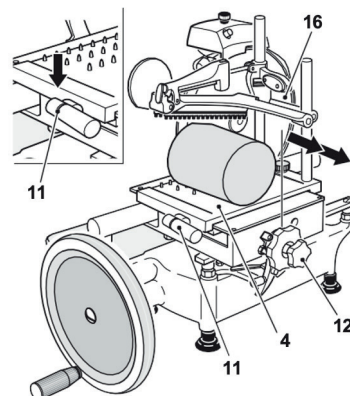
- Haga girar 4-5 veces el volante (7) antes de que el producto entre en contacto con la hoja (16).
- Durante el movimiento hacia adelante del carro (5) (lejos del operador), la hoja (16) corta el producto. La loncha, guiada por el protector de lonchas (2), se desprende y cae en el plato colector (1).
- Durante el movimiento de retorno del carro (5) (hacia el operador), se acciona el dispositivo mecánico que hace avanzar en sentido transversal el plato portafiambres (4) hacia la hoja (16). El valor de avance transversal se selecciona:
 - con el pomo de regulación del espesor de la loncha (13)
- Una vez terminado el trabajo, interrumpa la rotación del volante (7); la hoja (16) se detiene

Fig. 17a



- Aleje de la hoja (16) el plato portafiambres (4) (con el producto restante), accionando la manija (12) o la palanca de avance rápido (11).

Fig. 18

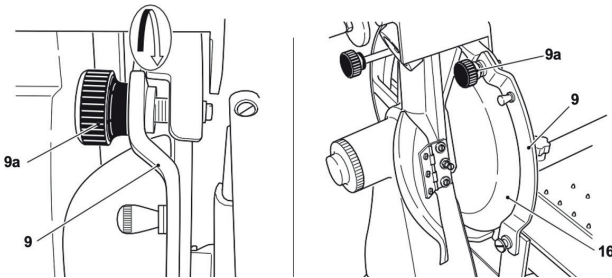


- Coloque el protector de la hoja (9), apretando el pomo (9a) (Fig. 19).

**ATENCIÓN:**

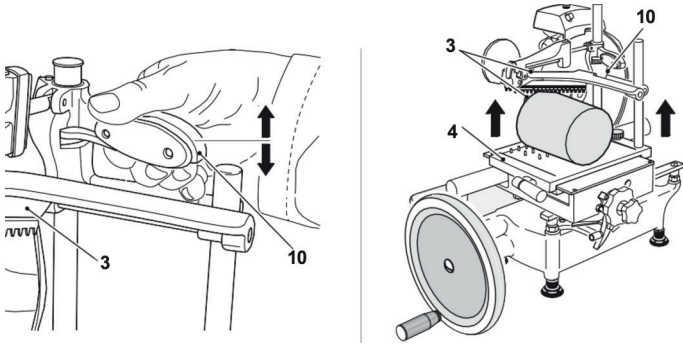
Jamás deje la máquina cortafiambres sin el protector de la hoja (9) correctamente colocado.
Peligro de corte!

Fig. 19



- Presione la palanca (10) y levante el prensaproducto (3).
- Quite el producto del plato (4).

Fig. 20



- Presione la palanca (10) y levante el prensaproducto (3).

LIMPIEZA DE LA CORTADORA



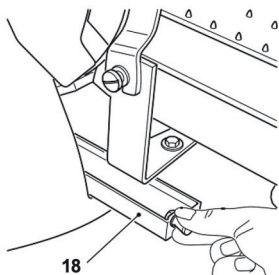
La cortadora de fiambres se debe limpiar cuidadosamente al menos una vez por día y, si es necesario, con mayor frecuencia. Limpie la máquina cortafiambres antes del uso, después de un período más o menos prolongado de inactividad..

**ATENCIÓN:**

- NO utilice la máquina cortafiambres si no se encuentra en perfectas condiciones psicofísicas.
- NO permita que nadie se acerque durante el uso.
- Preste la máxima atención durante las operaciones de carga y descarga del producto del plato, así como durante el corte.
- NO SE DISTRAIGA!

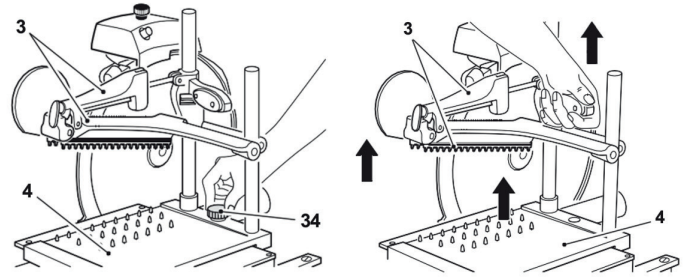
- Extraiga la cubeta (18).

Fig. 21



- Desenrosque el pomo (34) y levante el plato portafiambres (4) con el brazo sujeta alimentos (3).

Fig. 22



- Limpie todas las partes desmontadas y el cuerpo de la máquina utilizando exclusivamente agua caliente (a una temperatura no inferior a 30°C) y detergente espumoso biodegradable para vajillas. Utilice un paño suave y esponjoso y, si es necesario, un cepillo de nylon para las zonas angulares del plato (4) y del sujeta alimentos (3).
- Enjuague utilizando exclusivamente agua caliente y seque con un paño

**ATENCIÓN:**

NO limpie la máquina con chorros de agua, vapor o métodos similares; no utilice detergentes corrosivos; no lave la máquina en el lavavajillas.

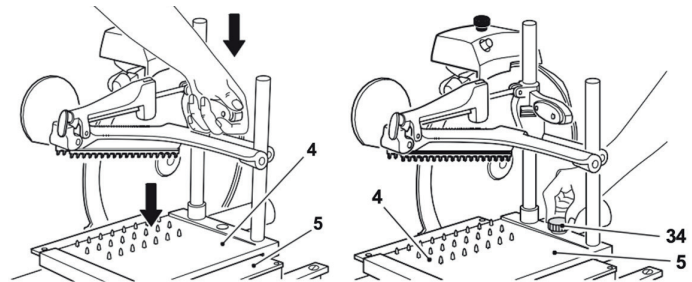


Para la limpieza de la bancada

(8) y de las partes pintadas, utilice un paño suave, evitando el uso de detergentes abrasivos.

- Vuelva a colocar el plato portaproducto (4) en el carro (5).
- Fije el plato portafiambres (4) al carro (5), apretando el pomo (34).

Fig. 23



Limpieza de la hoja

**ATENCIÓN:**

Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarrar y realice todas las operaciones prestando la máxima atención.

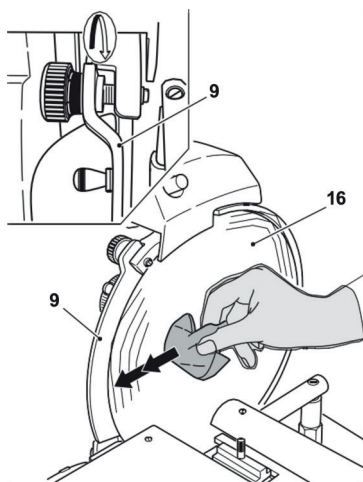
NO SE DISTRAIGA!

- Presione con un paño húmedo sobre la hoja (16), **frotando lentamente con movimientos desde dentro hacia fuera.**

**ATENCIÓN:**

Realice la limpieza de la hoja (16) SIEMPRE con el protector de la hoja (9) colocado contra la misma, en posición de seguridad.

Fig. 24



Limpieza del cubrehoja



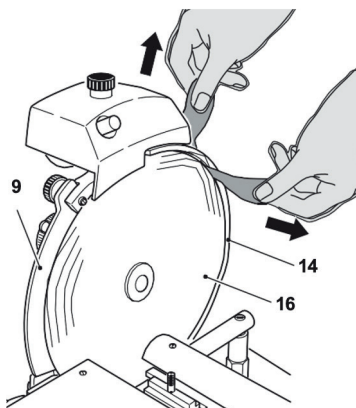
ATENCIÓN:

Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención.

NO SE DISTRAIGA!

- Humedezca un paño con una solución de agua y alcohol.
- Coloque el paño húmedo entre el cubrehoja (14) y la hoja (16).
- Sujete con las manos las dos extremidades del paño y hágalo deslizar a lo largo del cubrehoja (14)

Fig. 25



ATENCIÓN:

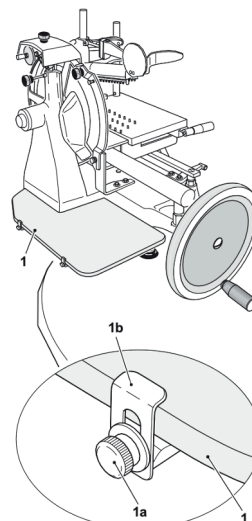
•Realice la limpieza de la hoja (16) SIEMPRE con el protector de la hoja (9) colocado.

• No use detergentes para limpiar la hoja (16).

Limpieza del plato colector

- Para quitar el plato colector (1), afloje los dos tornillos (1a) y desenganchelo de los muelles de retención (1b).
- Lave el plato con agua y detergente común para vajillas.

Fig. 26



MANTENIMIENTO

Además de las operaciones de limpieza descritas en los párrafos anteriores, es necesario realizar algunas operaciones de mantenimiento periódico para garantizar la eficiencia de la máquina cortafiambres en el transcurso del tiempo.

Las operaciones de mantenimiento permitidas al operador son las siguientes:

- Lubricación de las guías de deslizamiento del carro (5) y del plato portafiambres (4); puntos de lubricación.
 - Frecuencia: semanal. (véase página 10)
- Lubricación de la cadena (19) y par cónico (20).
 - Frecuencia: cada 6 meses. (véase página 10)

• Afiladura de la hoja

Periódicamente, o al menos cada 6 meses, afile la hoja (16) tal como se describe en la página 11.



La frecuencia de la afiladura y su duración dependen del uso de la máquina cortafiambres (tiempos de trabajo y producto cortado).

Además de las operaciones de limpieza descritas en los párrafos anteriores, es necesario realizar algunas operaciones de mantenimiento periódico para garantizar la eficiencia de la máquina cortafiambres en el transcurso del tiempo.

Otras operaciones de mantenimiento **DEBEN** ser realizadas exclusivamente por personal de asistencia autorizado por el fabricante, ya que resultan particularmente complejas o peligrosas para el operador.

Dichas operaciones son las siguientes:

- Sustitución de la hoja.
- Sustitución de las muelas del afilador.
- Sustitución de la cadena.
- Reparación de partes estructurales; reparación y/o sustitución de componentes dentro de la bancada.

Montaje de la máquina

Proceda en sentido contrario a lo que se afirma en las operaciones anteriores.

Depositar la cortadora

- Una vez haya terminado de usar la cortadora, tras limpiar con esmero todos los componentes (como se ha descrito en los párrafos anteriores), asegúrese de poner el pomo graduado o la palanca que regula el espesor en "0" y monte siempre el protector de hoja (9).
- Se aconseja de cubrir la cortadora con una lona para protegerla del polvo. Si no se entenderá utilizar la cortadora por algunos días, depositarla en un lugar reparado y seco.

LUBRICACIÓN

- **Una vez por semana**, es necesario lubricar con algunas gotas del lubricante suministrado los puntos indicados en las figuras 27-28-29-30.



Si no dispone del lubricante suministrado, utilice aceite blanco de vaselina.



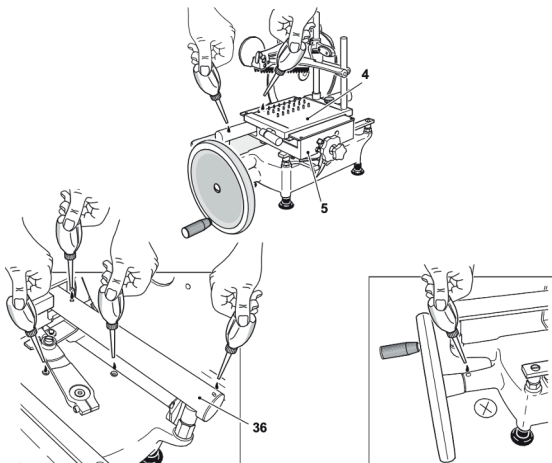
No utilice aceite vegetal.



No aplique una cantidad excesiva de lubricante.

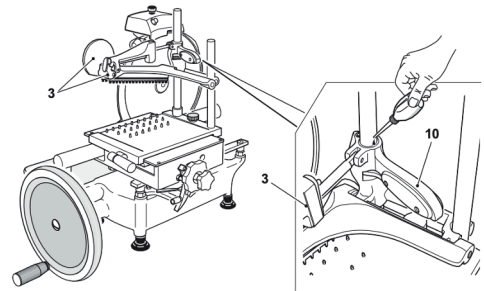
- Añada algunas gotas de lubricante (máximo 3 o 4) en las guías de deslizamiento (36) del carro (5) y del plato portaproducto (4) y haga deslizar los correspondientes grupos 3/4 veces.
- En los puntos de lubricación, añada 2/3 gotas de lubricante.

Fig. 27



- Lubrique con 2/3 gotas de lubricante la traba de la palanca (10) de deslizamiento vertical del sujeta alimentos (3).
- Haga deslizar el sujeta alimentos (3) 3 o 4 veces.
- Ponga algunas gotas de aceite en la unión volante/cuerpo de la cortadora (x Fig. 27).
- Accione el volante durante algunos segundos

Fig. 28



Cada 6 meses:

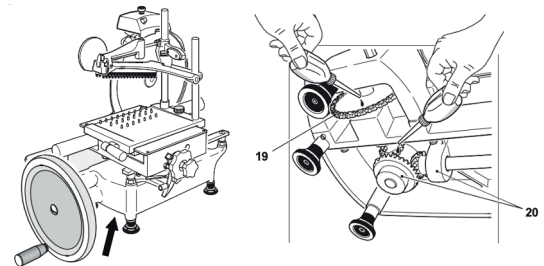
- Levante la cortadora y añada 3/4 gotas del lubricante suministrado en la cadena (19) y en los engranajes (20).



No aplique una cantidad excesiva de lubricante.

- En todos los puntos de lubricación, limpie el lubricante sobrante con un paño o papel.

Fig. 30



AFILADO DE LA HOJA



ATENCIÓN:

Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención.

NO SE DISTRAIGA!



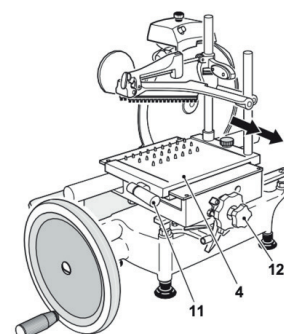
ATENCIÓN:

Trabaje SIEMPRE con el protector de la hoja (9) colocado.

Realice las siguientes operaciones:

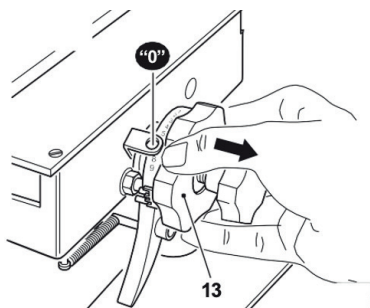
- Haga retroceder (lejos de la cuchilla) el plato portaproducto (4), accionando el manija (12) o la palanca de avance rápido (11).

Fig. 31



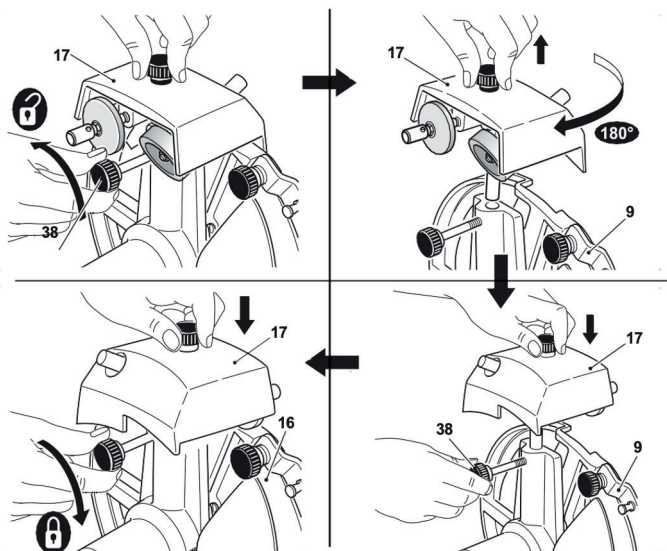
- Ponga el regulador del espesor de corte en "0" o la palanca (13) en "0" (fig.32).

Fig. 32



- Afloje el pomo de bloqueo (38) del afilador (17) (Fig. 33).
- Levante el afilador (17) y gírelo 180° (Fig. 34).
- Baje cuidadosamente el afilador (17); la hoja (16) se centra automáticamente entre las dos muelas (Fig. 35).
- Enrosque el pomo (38) (Fig. 36).

Fig. 33, 34, 35, 36



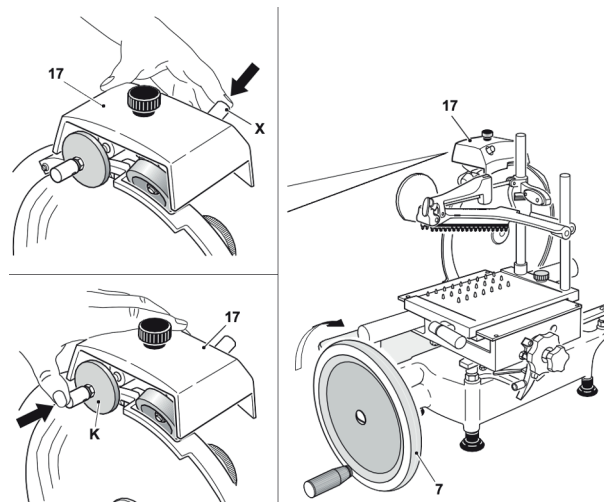
- Ponga el volante (7) en rotación y pulse simultáneamente el botón "X" durante aproximadamente 20 o 30 vueltas de la hoja.
- Interrumpa la rotación y verifique con un lápiz que en el filo de la cuchilla se haya formado una ligera rebaba.
- Ponga nuevamente en rotación el volante (7) y pulse simultáneamente el botón "K" durante aproximadamente 1 o 2 vueltas de la hoja.



No supere 1 o 2 vueltas de la hoja para evitar la retorsión del filo.

- Después de haber efectuado el afilado, es buena norma limpiar las muelas frotándolas con un cepillo pequeño empapado de alcohol;
- **SOLO CON LA HOJA PARADA** terminada la operación de afiladura, vuelve a poner el aparato afilador en su posición original.
- Limpie con esmero la máquina y la hoja tal como se indica en los párrafos anteriores.

Fig. 37



PUESTA FUERA DE SERVICIO DE LA MÁQUINA

Las máquinas están constituidas por:

- Estructura de aleación de aluminio.
- Insertos y piezas varias de acero inoxidable.
- Materiales plásticos, etc.

Si el desmontaje y el desguace son encomendados a terceros, recurra exclusivamente a empresas autorizadas para la eliminación de dichos materiales.

Si el desguace se realiza en forma autónoma, es necesario separar los materiales por tipo, encomendando luego su eliminación a empresas autorizadas.



Aténgase SIEMPRE a las normas vigentes en el país en que se usa la cortadora.



ATENCIÓN:

Consulte SIEMPRE al fabricante (o al personal de asistencia autorizado por aquel) para la extracción de la hoja (16) y su eliminación, con el objetivo de realizar dicha operación sin generar peligro.



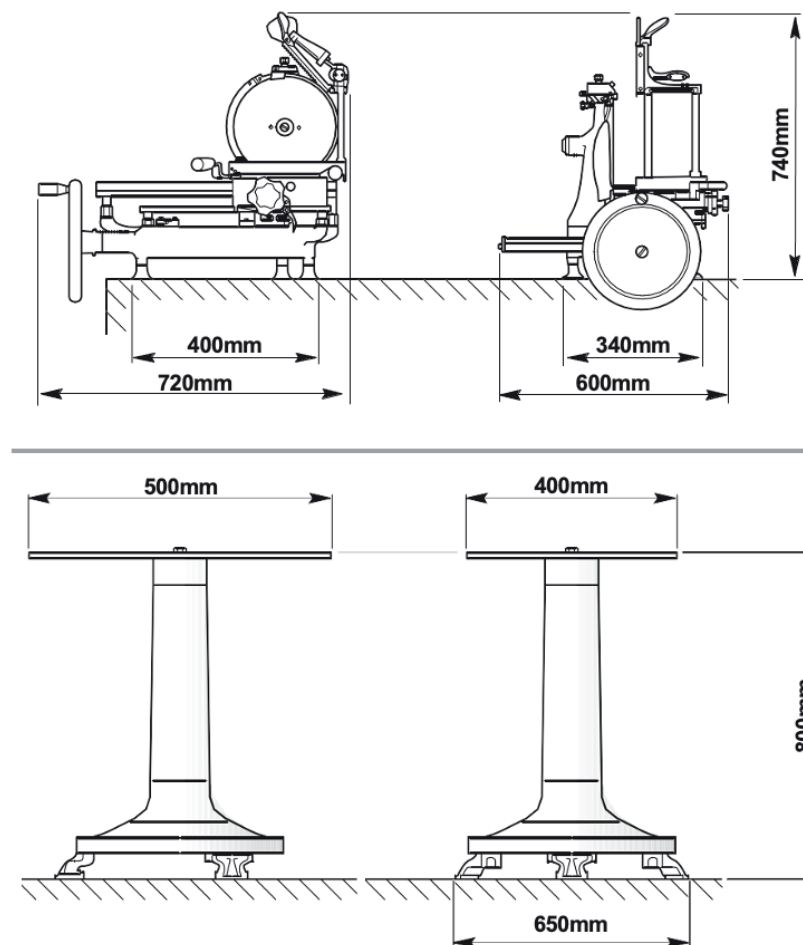
NO ABANDONE LAS PIEZAS EN DESUSO, YA QUE REPRESENTAN UN GRAVE PELIGRO PARA LAS PERSONAS Y, EN PARTICULAR, PARA LOS NIÑOS Y ANIMALES.



Consulte el párrafo "Instrucciones para el tratamiento al final de la vida útil" en la pág. 3.

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> La operación de corte resulta dificultosa; excesiva resistencia cuando el producto está en contacto con la hoja 	<ul style="list-style-type: none"> La hoja no está afilada. El producto está demasiado curado o seco. Inicio del corte con el producto en contacto con la cuchilla. 	<ul style="list-style-type: none"> Afile la hoja. Ablande el producto antes de cortarlo. Realice 4 o 5 giros de arranque del volante antes de que el producto entre en contacto con la cuchilla.
<ul style="list-style-type: none"> Las lonchas no tienen espesor constante. 	<ul style="list-style-type: none"> El sujeta alimentos no inmoviliza correctamente el producto. La hoja no está afilada. 	<ul style="list-style-type: none"> Regule el sujeta alimentos para inmovilizar correctamente el producto. Afile la hoja.
<ul style="list-style-type: none"> Las lonchas tienen forma de cuña. 	<ul style="list-style-type: none"> El sujeta alimentos no inmoviliza correctamente el producto. La hoja no está afilada. 	<ul style="list-style-type: none"> Regule el sujeta alimentos para inmovilizar correctamente el producto. Afile la hoja.
<ul style="list-style-type: none"> Las lonchas tienen forma de cuña. 	<ul style="list-style-type: none"> El sujeta alimentos no inmoviliza correctamente el producto. La hoja no está afilada. 	<ul style="list-style-type: none"> Regule el sujeta alimentos para inmovilizar correctamente el producto. Afile la hoja.
<ul style="list-style-type: none"> Las lonchas están vacías en el centro. 	<ul style="list-style-type: none"> El producto es demasiado blando (insuficientemente curado). La hoja no está afilada 	<ul style="list-style-type: none"> Apriete más el sujeta alimentos Afile la hoja.
<ul style="list-style-type: none"> Las lonchas se deshilachan; no se cortan en forma neta. 	<ul style="list-style-type: none"> Hoja desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la hoja.

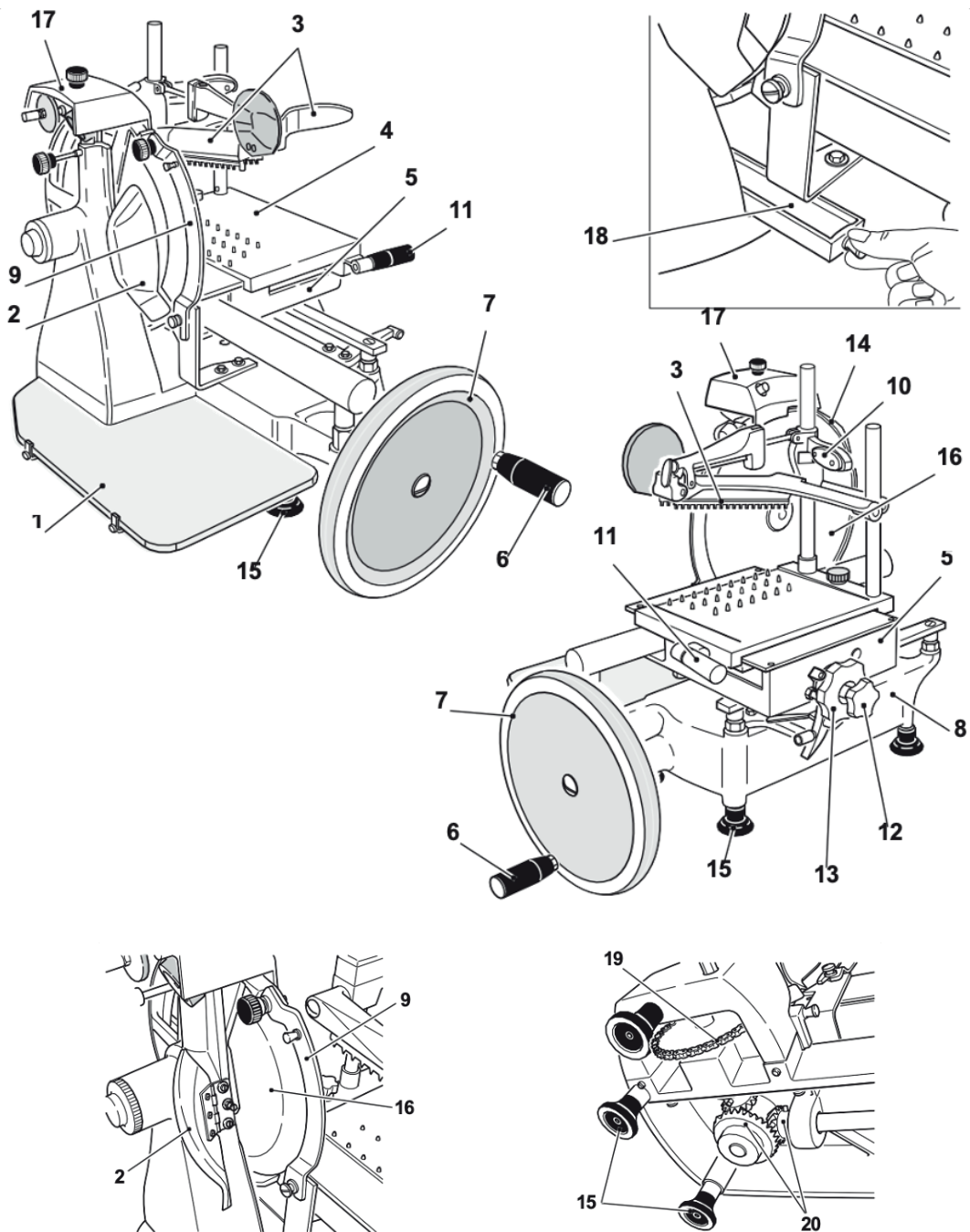
ESPECIFICACIONES PRINCIPALES



MODELO	VS-300
Diámetro de la hoja	300mm
Espesor de corte mm	0 - 2,5 (9 posiciones)
Corte útil	
longitud	230mm
altura	180mm
Carrera del plato	250mm
Peso	
Máquina cortafiambres	45,5 kg
Pedestal (opcional)	46,7 kg

ESPECIFICACIONES PRINCIPALES


Fig. 3a





- | | |
|--|--|
| 1. Plato colector | 11. Palanca de avance rápido del plato portafiambres corredizo |
| 2. Protector lonchas | 12. Manija de avance del plato portaproducto deslizante |
| 3. Sujeta alimentos | 13. Regulación del espesor de la loncha |
| 4. Plato portafiambres corredizo | 14. Anillos cubrehoja |
| 5. Carro | 15. Pie de apoyo |
| 6. Manija de accionamiento del volante | 16. Hoja |
| 7. Volante | 17. Cubierta con afilador |
| 8. Bancada | 18. Cubeta colector |
| 9. Protector hoja | 19. Cadena de movimiento hoja |
| 10. Palanca de deslizamiento vertical del sujeta alimentos | 20. Par cónico |

GENERAL WARNINGS

Meaning of warning signs found in booklet:

 **DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.

 **ATTENTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury (and in extreme cases death).

 **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor injuries to personnel or damage to equipment. It also alerts the user on incorrect operating modes.


Safety warnings indispensable before use




Carefully read the warnings contained herein as they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the Gravity slicing machines for food use.


The purpose of this publication, simply defined 'manual' below, is to allow the user, especially to the direct operator to take every measure and to prepare all the necessary human and material resources for a safe and durable use of the. This booklet **MUST** be kept for all the slicer lifetime and in case of need (example: damage tampering even partially its consultation, etc.) the user must ask for a new copy to the manufacturer.


In case of sale of the slicer, deliver to the new owner this manual too.


 **The installation must be performed following the instructions of the manufacturer. A wrong installation can cause damages to people, animals or things, in respect of which the manufacturer cannot be considered responsible.**

 *Children should not use the device as a toy and should neither clean nor use the equipment.
Keep away the children from the device and the power cord.
The appliance must be used by adults adequately trained for the purpose who have carefully read the content of this manual.*


• The elements of the packing (plastic bags, expanded polystyrene, etc.) must be kept out of reach of children as they are potential sources of danger.

 **Place the appliance on a horizontal and firm supporting plane, whose surface is not sensitive (eg. Lacquered furniture, tablecloths etc.). Make sure that the appliance is safely supported.**


 **The blades are sharp; handle with care.
Do not use the appliance if the blades are damaged.**


 **Never immerse the appliance in water.**


• This device is intended for professional use.


 **This appliance must be used only for the purpose for which it was designed, that is for slicing food products in respect to the directives and regulations reported in the declaration of conformity.**


Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer can not be held responsible for any damage caused by improper, erroneous and unreasonable use.


 *Do not remove safety devices and do not alter or remove mechanical and electrical guards.*


 **Always use protective scratchproof gloves for cleaning and maintenance.**

 **Do not operate the empty appliance.**


 **In case of problems with the appliance, contact an authorized service center. Do not attempt to repair the device yourself. Any repair work carried out on the device by unauthorized personnel will void the warranty even if its life had not come to an end.**

 **If you have any doubts regarding the contents of the user guide or require additional information, please contact the manufacturer or technical support immediately quoting the clause number of the topic in question.**

 **No part of this publication shall be reproduced or transmitted without written permission from the manufacturer.**

 **Use of the machine requires great concentration, PAY ATTENTION AT ALL TIMES!**

- Do not wear loose-fitting clothes particularly with open sleeves; where necessary use suitable headgear to cover hair.
- When slicing, do not allow anyone to approach the slicer, especially the blade.
- Do not remove, cover or alter the rating plates fitted to the machine body and ensure their prompt replacement in case of damage.
- Ensure that the product tray, receiving tray, surrounding areas and floor are kept clean and dry at all times.
- Do not use the slicer as a supporting surface or lay any object on it that is extraneous to normal slicing operations.
- Place and remove the goods to be sliced on the sliding plate only with the platter completely retracted (away from the blade) and the cart totally towards the operator.

 **DO NOT use slicing accessories that have not been supplied by the slicer manufacturer.**

- Do not damage the blade by cutting hard objects (bones, etc.).
- If the size of the food to be sliced are higher than those indicated under "Working cut" in the table "Technical data", reduce its size to work safely.

GUIDE TO THE TREATMENT OF WASTE EQUIPMENT

This product complied with Directive 2012/19/UE.

The crossed out wheeled bin symbol on equipment indicates that it must be treated separately from household waste at the end of its working life and therefore taken to a recycling facility for electrical and electronic equipment or handed over to the reseller when purchasing new equipment of the same type. The user is responsible for consigning the equipment to appropriate collection facilities at the end of its working life or face the penalties provided for by current waste management legislation.

Separate collection for subsequent delivery of waste equipment to environmentally-compatible recycling, treatment and disposal facilities to prevent possible negative impacts on the environment and human health whilst encouraging recycling of the product's components.

For further information regarding the available collection facilities, please contact your local refuse collection service or the shop in which the purchase was made.

Manufacturers and/or importers fulfil their obligations concerning environmentally-compatible recycling, treatment and disposal either directly or by joining a collective scheme.

PACKING

UNPACKING

When taking delivery of the slicer, ensure that the packaging is fully intact; if this is not the case, please advise the courier or local dealer immediately.

In order to remove the slicer from the packaging, please proceed as follows:

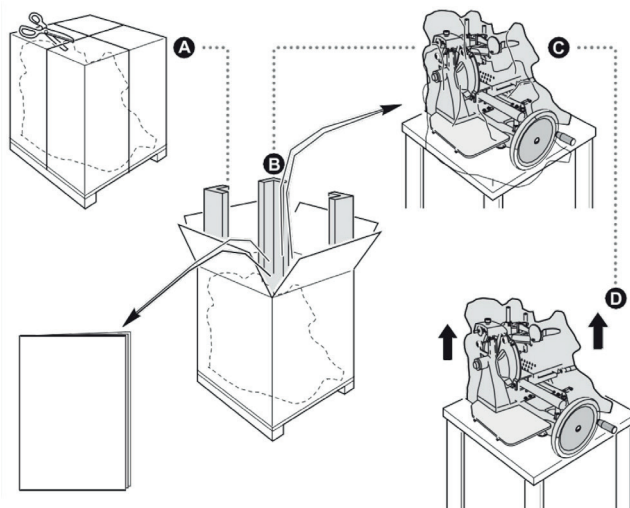
- Cut and remove the plastic bands.
- Open the box and take out the instruction booklet.
- Proceed as described hereafter:
 - Remove the protective cardboard covers from inside the box.
 - Lift the machine with great care and place on a solid surface.
 - Remove the plastic bag in which the slicer is wrapped.
 - Check that all components specified in the delivery note and this instruction booklet are present and fully intact.
- Should any faults be noted, such as:
 - dents to the frame or guards;
 - controls that are either not working or broken;
 - missing items or other problems; please advise the courier, manufacturer and service centre immediately.
- Carefully dispose of packaging components (bands, cardboard, polystyrene, polythene bags, etc.) as reported below and in accordance with the standards of the Country of use.

The packing components (bands, cardboard, polystyrene, etc.) are products assimilable to the urban solid refusals.



**DO NOT DUMP PACKAGING!
DISPOSE OF WASTE RESPONSIBLY!**

Fig. 1



TECHNICAL DESCRIPTION AND INTENDED USE

GENERAL DESCRIPTION

The machine is essentially made up from a base that supports a circular blade, driven by a flywheel, which has the function of slicing foodstuffs and by a carriage sliding on guides. The latter are positioned under the afore-mentioned base and, in turn, support a product tray parallel to the edge of the blade.

The thickness of the slice can be adjusted thanks to a knob or via a lever positioned at the side of the product tray, it can be moved by a value corresponding to the thickness of the slice desired.

The product is fed (advancement towards the blade) via the product tray quick advancement lever and plate advancement knob.

All machine components are in food-grade polished and anodised aluminium alloy, in stainless steel and plastic.

The body of the machine is painted with food-grade paint. Start-up and stop is manual via flywheel.

The machine incorporates a sharpener built for ease of use and safety

ENVIRONMENTAL CONDITIONS OF THE MACHINE USE

- Temperature.....from -5 °C to + 40 °C
- Relative humiditymax 95%

SLICER CORRECT USE

The slicer is only designed to slice food of the type and within the dimensional limits indicated in this instruction manuals.

Intended use (sliceable products)

The following products may be sliced:

- All types of cold cuts (raw and cooked ham, bacon).
- Boneless meat (cooked or raw at a temperature of not less than +3°C).
- Bread and cheese (obviously the sliceable type such as Gruyère, Fontina, etc.).

Unexpected or improper use (NOT sliceable products)

The following products CANNOT be sliced as they are liable to cause serious harm to the user and/or slicer itself:

- Frozen food.
- Deep-frozen food.
- Food with bones (meat and fish).
- Any other type of product specifically excluded product is sliceable but not intended to be eaten.

MECHANICAL SAFETY DEVICES

- Series of protections in aluminium or transparent plastic material on the product- holder arm.
- Product-holder block system
- BLADE GUARD to be removed only during the cutting phase



Do not tamper, remove nor bypass, under no circumstances, the safety devices installed on the equipment.

RESIDUAL RISKS



During slicer use, cleaning and maintenance operations, notwithstanding all the possible cautions taken during the design and the construction of the machine, residual risks (cutting) still exist during use or during cleaning or maintenance. Therefore be careful and PAY THE UTMOST ATTENTION to what you are doing. DO NOT use the machine if you are not in perfect psychological and physical conditions.

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

INSTALLATION AND PRELIMINARY CHECKS

INSTALLATION

- Position the slicer in its allocated workplace.

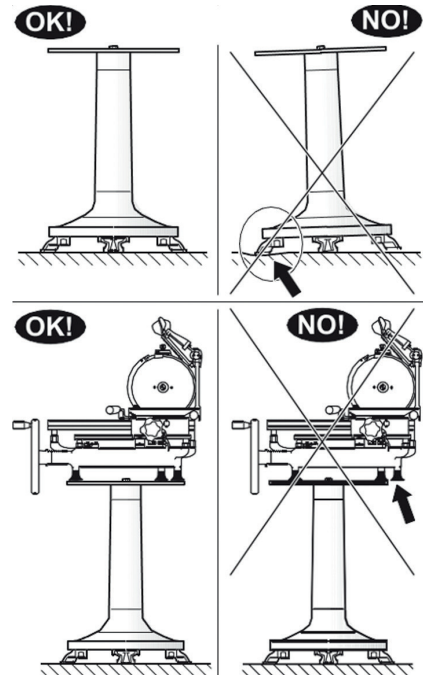
Use of stand (optional) (fig. 4)

- If using the optional stand, this should be positioned on the floor whilst checking that it is level and that all three feet are resting correctly on the ground.
- Carefully lift the slicer and position on the stand.



Ensure that all slicer feet are resting correctly on top of the stand.

Fig. 4



Positioning the slicer (fig. 5)

- If not using the optional stand, carefully lift the slicer and position on a level surface (fig. 5) that is dry and capable of supporting the weight of both the slicer and the product to be sliced (see "Technical specifications").

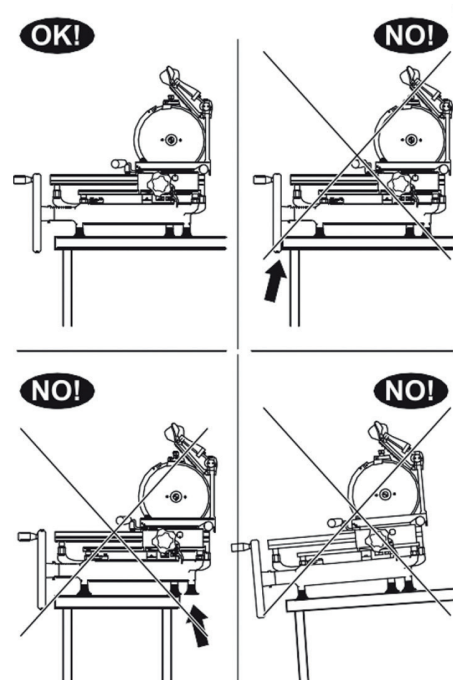


Ensure that there are no obstructions to the movement of the flywheel, carriage stroke and loading of the product to be sliced.



Ensure that all slicer feet are resting correctly on the work surface.

Fig. 5

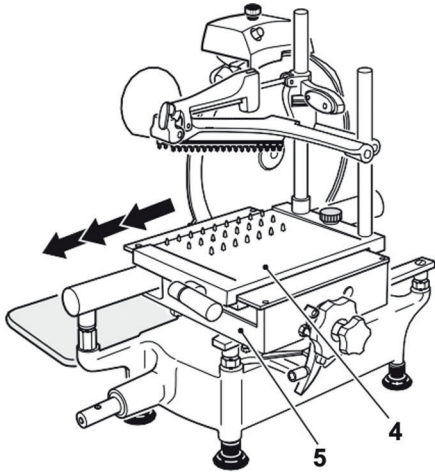


FITTING THE FLYWHEEL AND OPERATING HANDLE

For transport requirements, sometimes the manoeuvre handle (6) and the flywheel (7) can be removed.

- Move the carriage (5) as near to the operator as possible.

Fig. 6



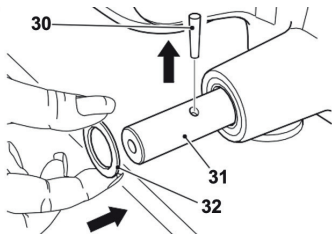
- Remove the taper pin (30) from the flywheel shaft (31).



Use a hammer to hit the taper pin (30) on its smaller diameter.

- Fit the shim (32) to the flywheel shaft (31).

Fig. 7

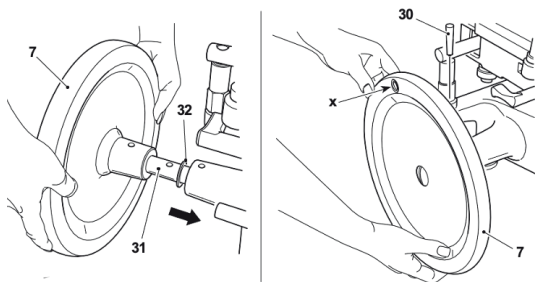


- Insert the flywheel (7) so that the operating handle (6) fixing hole (x) is positioned above and to the left of the axis of the taper pin hole (fig. 8).



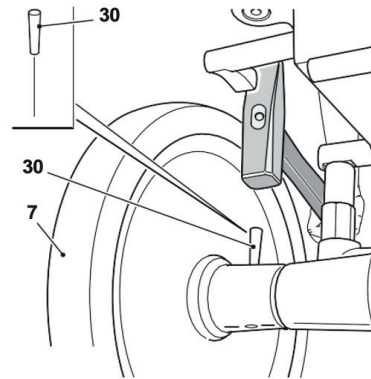
Check that flywheel and shaft holes are correctly aligned.

Fig. 8



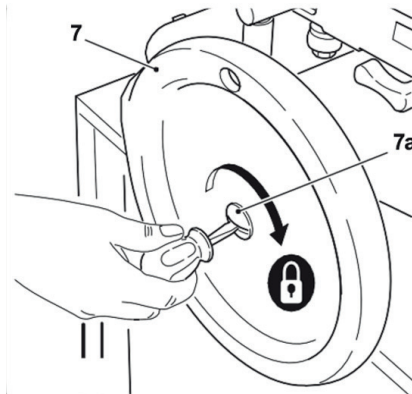
- Insert the taper pin (30) in the hole of the sleeve.
- Use a hammer to insert the taper pin (30) fully.

Fig. 9



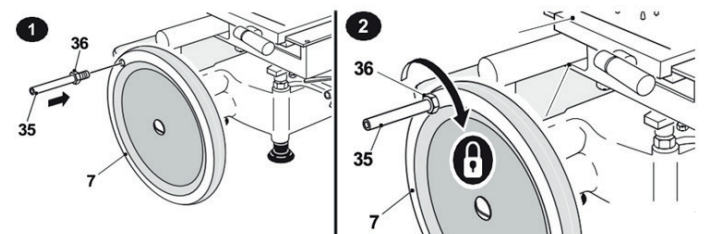
- Tighten the screw (7a).

Fig. 10



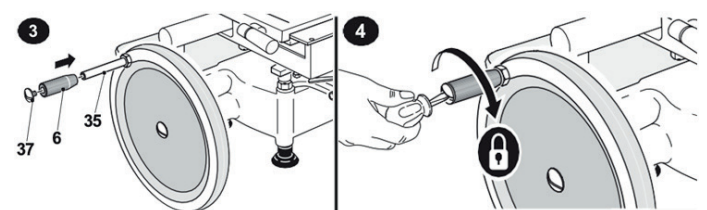
- Screw pin (35) complete with nut (36) onto flywheel (7); tighten nut (36).

Fig. 10a



- Insert handle (6) in pin (35) and tighten screw (37)..

Fig. 10b



COMMANDS DESCRIPTION

Flywheel

Clockwise rotation of the flywheel (7) using the handle (6) will move the

carriage (5) with product holder (4), whilst at the same time turning the blade (16).

Slice thickness control knob

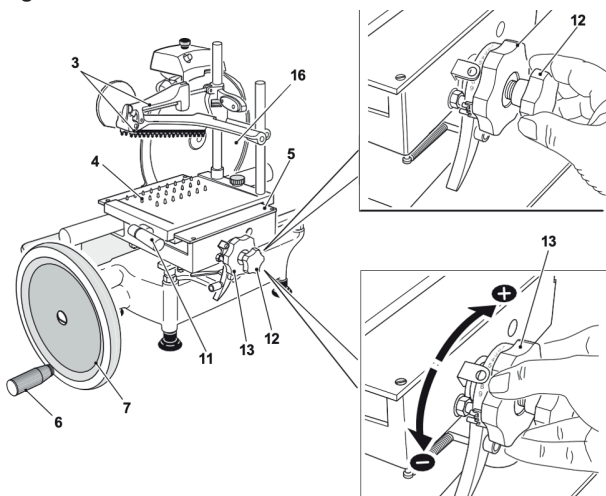
Turn the knob (13) clockwise in order to obtain a thicker slice or anticlockwise for a thinner one.

The knob (13) has a graduated scale ranging from "1" to "9" (thickness 2,5 mm).

Sliding product holder operating knob

The knob (12) allows you move the product holder (4) towards or away from the blade (16). It can also be used to make slight movements of the product holder (4).

Fig. 11a



Sliding product holder fast forward lever

By lowering and holding in position the lever (11) you can quickly move the product holder (4) towards or away from the blade (16) (with product).

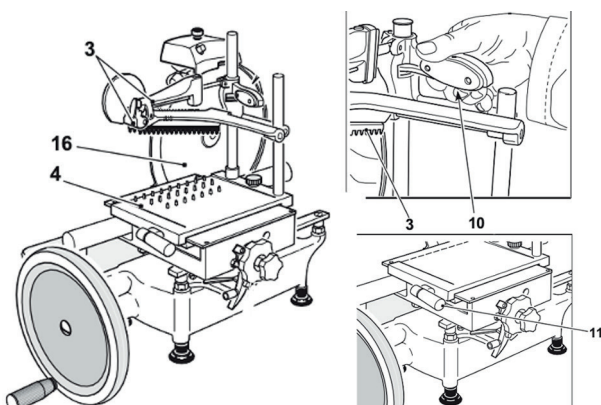


The operation is quicker than when using the knob (12).

Pusher vertical slide lever

By keeping pressed the lever (10) you can quickly raise or lower the pusher (3).

Fig. 11b



USING THE MACHINE



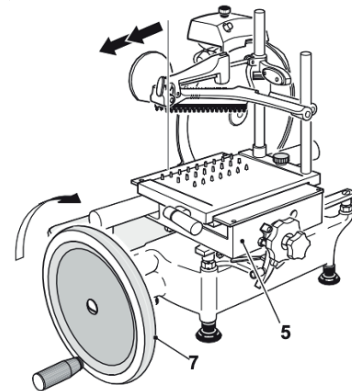
WARNING:

DO NOT use the slicer if not fully physically and mentally fit.

- *DO NOT allow anyone to come near to the slicer whilst you are using it.*
- *Be extremely careful whilst loading/unloading the product from the product holder and whilst actually slicing.*
- **PAY ATTENTION AT ALL TIMES!**

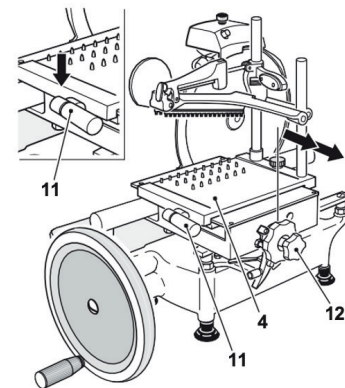
- Turn the flywheel (7) in order to move the carriage (5) to its forward limit (towards the operator).

Fig. 12



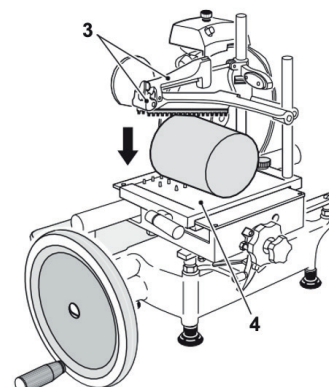
- Move the product holder (4) away as far as its limit of travel (furthest from the blade) using either the knob (12) or the fast forward lever (11).

Fig. 13



- Position the product to be sliced on the product holder (4) and hold in place with the pusher (3) (so that it can't move), whilst adjusting the height.

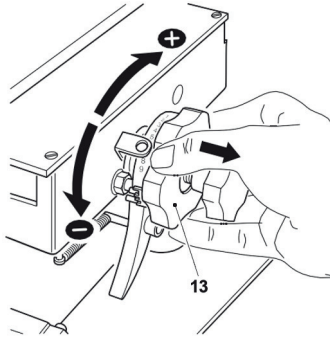
Fig. 14a



Failure to hold the product firmly in place on the product holder could cause the machine to cut uneven slices

- Set the thickness of the slice desired by turning the knob (13).

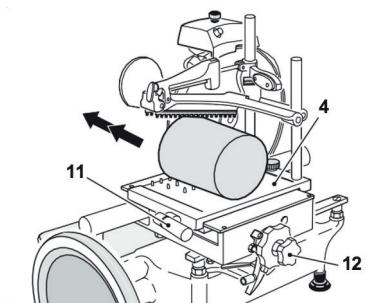
Fig. 14b



- Bring the product holder (4) (with the product) back from its limit of travel (towards the blade) using either the knob (12) or the fast forward lever (11).

Draw the product holder (4) closer to the blade so as to leave a space between the product to be sliced and the blade of between 0.5 cm and 1.0 cm.

Fig. 15

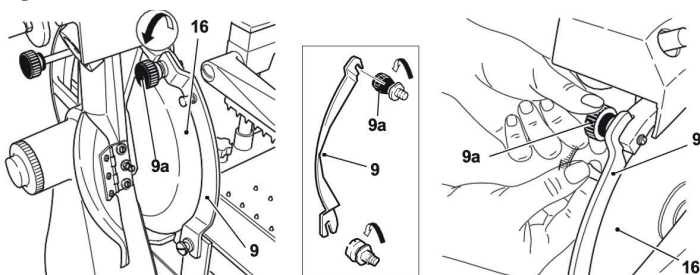


Slicing the product

- Move the blade guard (9) to the left by loosening the knob (9a)

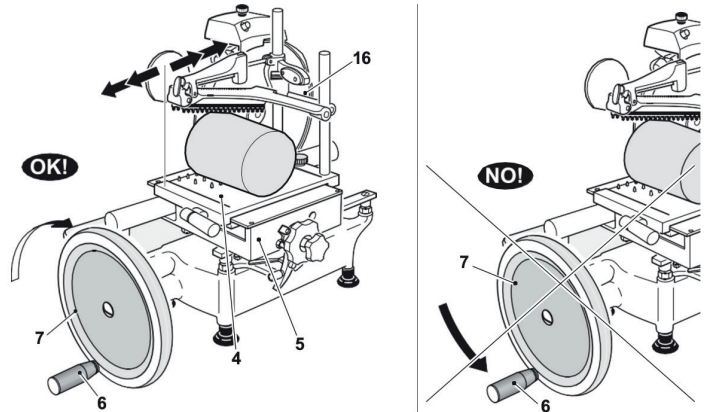
WARNING:
Exercise great caution if the blade guard (9) is not fitted; the blade (16) is extremely sharp.

Fig. 16



- Hold the handle (6) and turn the flywheel (7) clockwise in order to begin blade rotation and the alternating movement of the product holder (4) (fig. 17).

Fig. 17



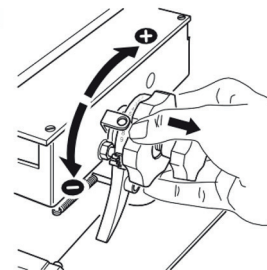
DO NOT turn the flywheel (7) anticlockwise. Serious damage to the slicer could be caused.

- You will need to turn the flywheel (7) 4/5 times before the product touches the blade (16).
- Whilst the carriage (5) moves forward (away from the operator), the blade (16) enters the product. Guided by the deflector (2), the slice is detached and drops onto the slice receiving surface (1).
- As the carriage (5) returns (towards the operator), a mechanical device is operated that moves the product holder (4) sideways towards the blade (16).

The value of the transversal advancement is set:

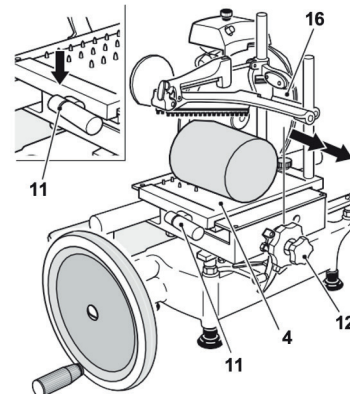
- with the slice thickness adjustment knob (13)
- You should stop turning the flywheel (7) once the operation is complete; the blade will halt its movement (16)

Fig. 17a



- Move the product holder (4) (with the remaining product) away from the blade (16) using either the knob (12) or the fast forward lever (11).

Fig. 18

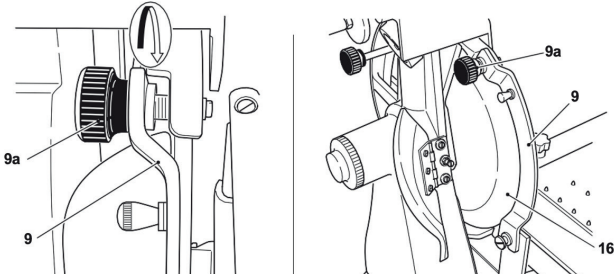


- Reposition the blade guard (9) by tightening the knob (9a) (fig. 19).



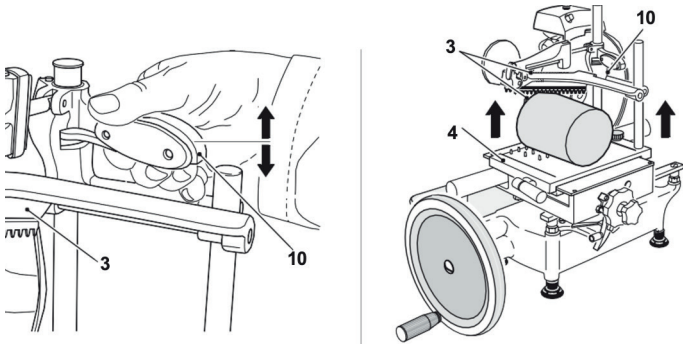
WARNING:
Do not leave the slicer without the blade guard (9) in the correct position.
Cutting hazard!

Fig. 19



- Press the lever (10) and lift the pusher (3).
- Remove the product from the table (4).

Fig. 20



- Clean the slicer as described in the relevant section.

LIMPIEZA DE LA CORTADORA



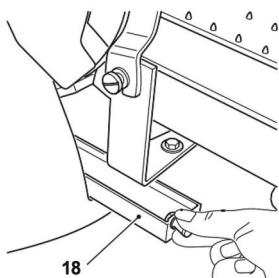
The slicer **SHOULD** be cleaned thoroughly at least once a day and more frequently where necessary.
Clean the slicer before use if it has been out of service for some time.



WARNING:
Cutting hazard! Use protective cut- and tear-resistant gloves and perform all operations with extreme care.
PAY ATTENTION AT ALL TIMES!

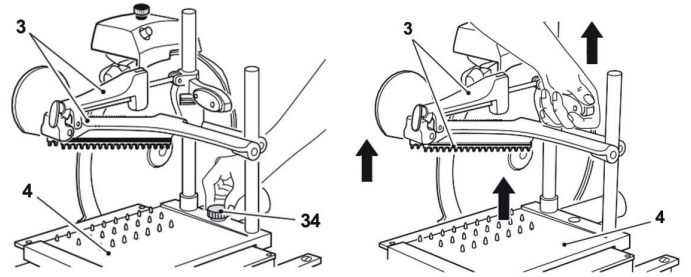
- Remove the receiving tray (18).

Fig. 21



- Unscrew knob (34) and lift the sliding product holder (4) complete with pusher arm

Fig. 22



- Clean all dismantled parts and the machine body just hot water (at a temperature of not less than 30°C) and a frothy biodegradable dishwasher detergent.
Use a soft spongy cloth and, if necessary, a nylon brush for the spiked areas of the product holder (4) and pusher (3).
- Rinse in hot water only and dry with soft spongy cloths.



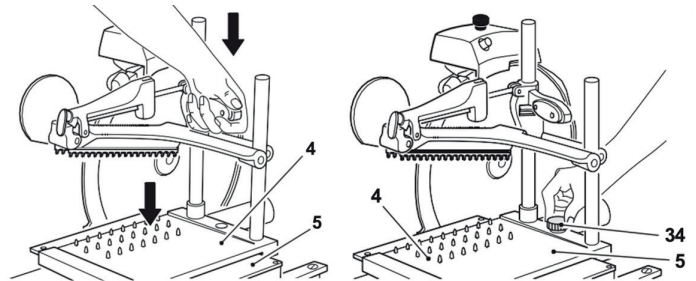
WARNING:
DO NOT clean the machine with water jets, steam or similar methods or in dis hwa s he r s u s i n g c o r r o s i v e d e t e r g e n t s .



The base (8) and painted parts can be cleaned with a soft cloth avoiding the use of abrasive detergents.

- Reposition the product holder (4) on the carriage (5).
- Secure the product holder (4) to the carriage (5) by tightening the knob (34).

Fig. 23



Cleaning the blade



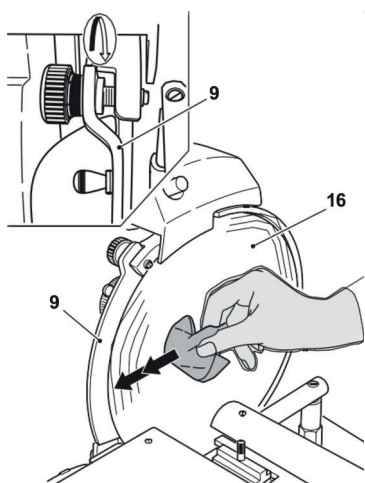
WARNING:
Cutting hazard! Use protective cut- and tear- resistant gloves and perform all operations with extreme care.
PAY ATTENTION AT ALL TIMES!

- Press a damp cloth on the blade (16) and rub slowly **moving from inside to out.**



WARNING:
ALWAYS clean the knife (16) with the blade guard (9) fitted behind it in the safety position.

Fig. 24



Cleaning the blade cover



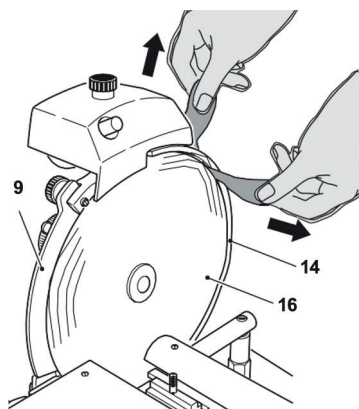
ATENCIÓN:

Peligro de corte! Utilice guantes de protección resistentes al corte y al desgarro y realice todas las operaciones prestando la máxima atención.

NO SE DISTRAIGA!

- Damp a cloth in a solution of water and alcohol.
- Place the damp cloth between the blade cover (14) and blade (16).
- Take the two ends of the cloth between your hands and slide it along the blade cover (14).

Fig. 25



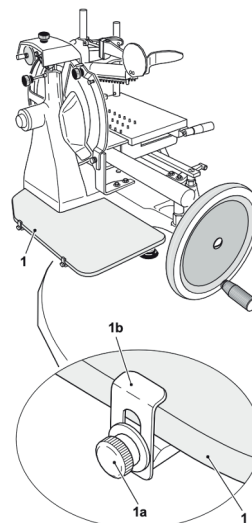
WARNING:

- **ALWAYS** clean the knife (16) with the blade guard (9) fitted.
- Do not use detergents to clean the blade (16).

Cleaning the slice receiving surface

- Remove the slice receiving surface (1) by loosening the two screws (1a) and releasing from the retaining clips (1b).
- Wash the tray with water and normal dishwasher detergent).

Fig. 26



MAINTENANCE

In addition to the above-mentioned cleaning operations, you should also perform routine maintenance in order to guarantee the slicer's operating efficiency over time.

The operator may perform the following maintenance operations:

- **Oiling carriage guide rail (5) and product holder (4) and lubrication points.**
- Frequency: Weekly. (see page 22)
- **Oiling chain (19) and bevel gear (20).**
- Frequency: Every 6 months. (see page 22)
- **Blade sharpening**
Periodically, or at least every 6 months, sharpen the blade (16) as described on page 22.



How often sharpening is necessary and how long it lasts depend on the type of use to which the slicer is put (operating times and processed product).

Being particularly complicated and hazardous for the operator, other maintenance operations **SHOULD** only be performed by staff from an authorised service centre.

These operations are:

- Blade replacement.
- Sharpener grinding wheel replacement.
- Chain replacement.
- Repair of structural parts, repair and/ or replacement of components located beneath the base.

Machine reassembling

Proceed in the opposite direction to what indicated in the previous operations

Store the slicer

- At the end of use, after having thoroughly cleaned all components (as described in the previous paragraphs), make sure the graduated knob or the lever that adjusts the thickness are taken back to "0" and always re-position the blade guard (9).
 - Is advised to cover the slicer with a towel to protect it from dust.
- If it is not intended to use the slicer for some days, store it in a separed and dry place

LUBRICATION

- **Every week** use a few drops of the lubricant supplied to lubricate the points represented in figures 27-28-29-30.



If you run out of the supplied lubricant, use white Vaseline oil.



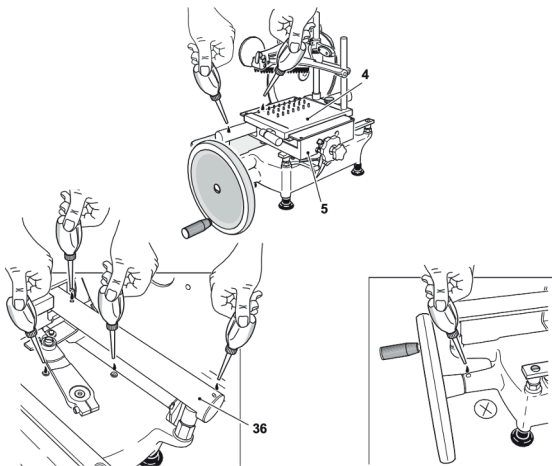
Do not use vegetable oil.



Use the lubricant sparingly.

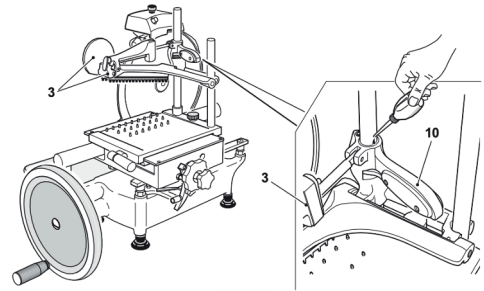
- Add a few drops of lubricant (maximum 3 or 4) onto the guides (36) of the carriage (5) and of the product tray (4) and slide the relative units 3/4 times.
- Add 2/3 drops of lubricant in the points of lubrication.

Fig. 27



- Use 2/3 drops of lubricant on the product holder (3) vertical running lever retainer (10).
- Slide the pusher (3) back and forth 3/4 times.
- Put a few drops of oil into the flywheel/slicer body joint (x Fig 27).
- Activate the flywheel briefly.

Fig. 28



Every 6 months:

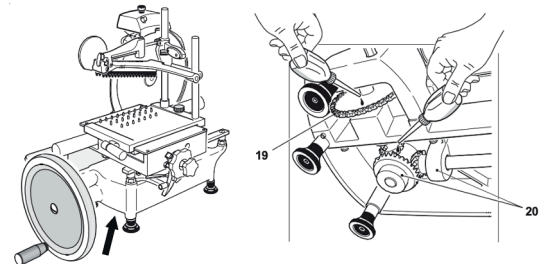
- Lift the slicer and add 3/4 drops of the lubricant supplied onto the chain (19) and onto the gears (20).



Use the lubricant sparingly.

- Use a paper cloth to clean any excess lubricant in all lubrication points..

Fig. 30



SHARPENING THE BLADE



WARNING:
Cutting hazard!

Use protective cut- and tear-resistant gloves and perform all operations with extreme care.

PAY ATTENTION AT ALL TIMES!

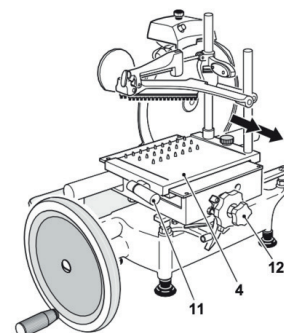


WARNING:
ALWAYS work with the blade guard (9) fitted.

Proceed as follows:

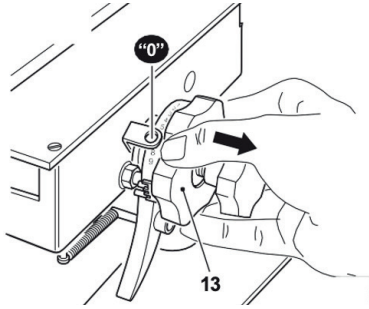
- Move the product holder (4) away as far as its limit of travel (furthest from the blade) using either the knob (12) or the fast forward lever (11).

Fig. 31



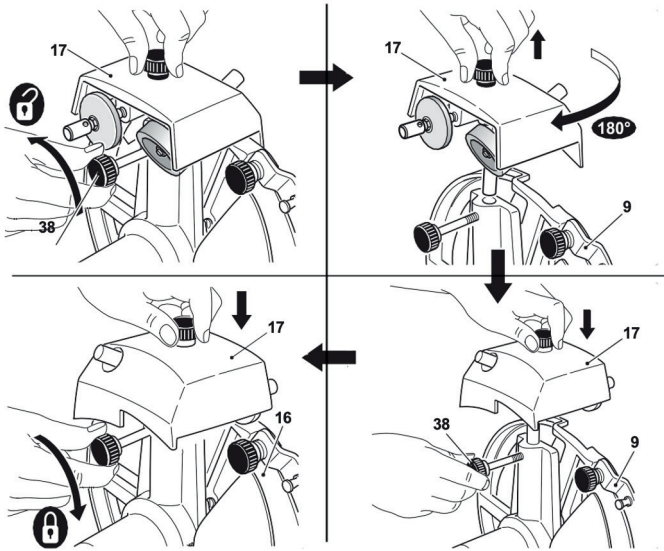
- Set the slice thickness control knob to "0" or the lever (13) on "0" (fig.32).

Fig. 32



- Loosen the knob (38) holding the sharpener (17) in place (fig. 33).
- Lift the sharpener (17) and turn 180° (fig. 34).
- Carefully lower the sharpener (17) again, the blade (16) will automatically be centred between the two grinding wheels (fig. 35).
- Tighten the knob (38) (fig. 36).

Fig. 33, 34, 35, 36



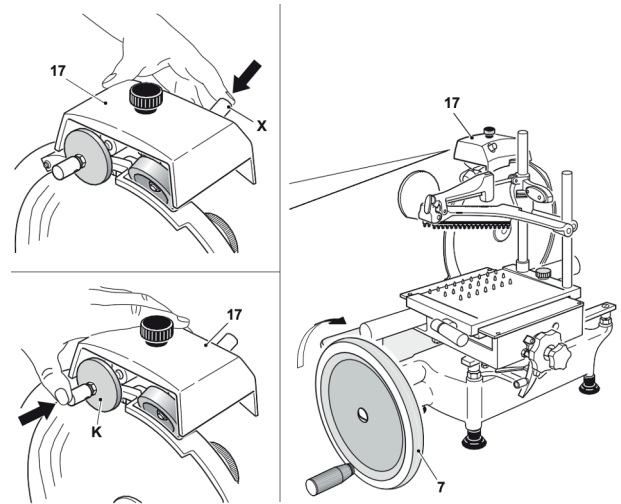
- Turn the flywheel (7) whilst pressing the "X" button and perform about 20/30 blade revolutions.
- Stop rotation and use a pencil to check that a slight burr has formed on the blade edge.
- Turn the flywheel (7) again whilst pressing the "K" button and perform 1 or 2 blade revolutions.



For safety reasons do not exceed 1 or 2 blade revolutions in order to prevent the blade edge from springing back.

- After completing sharpening, we advise cleaning the wheels using a small brush soaked in alcohol.
- **WITH BLADE AT STANDSTILL ONLY** return the sharpener to its original position after the sharpening operation.
- Clean the machine and blade thoroughly as indicated in the previous paragraphs.

Fig. 37



TAKING THE SLICER OUT OF SERVICE

A machine comprises:

- Aluminium-alloy frame.
- Stainless-steel inserts and components.
- Plastics, etc.

When commissioning third parties to perform dismantling and demolition, only businesses authorised to dispose of these materials should be employed.

When demolishing without outside assistance, sort the various types of material and hand over to authorised businesses for disposal.



ALWAYS follow the regulations in force in the country of use of the slicer..



AWARNING:

ALWAYS consult the manufacturer or authorised service staff as regards removal and disposal of the blade (16) so that this can take place in complete safety.



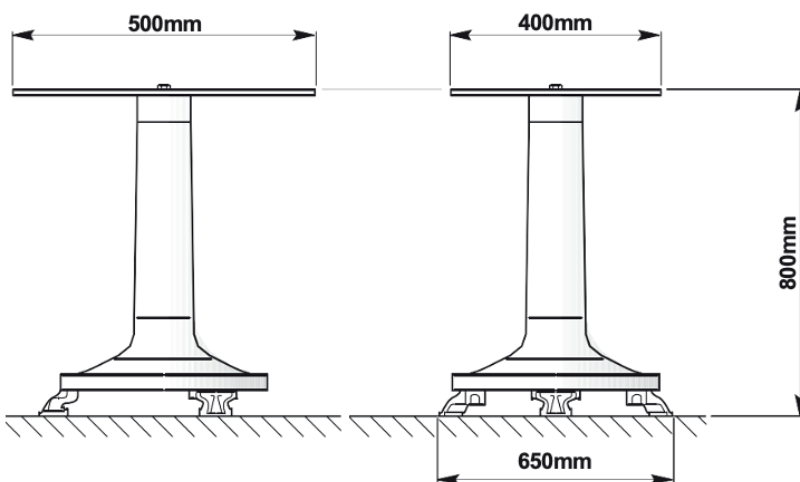
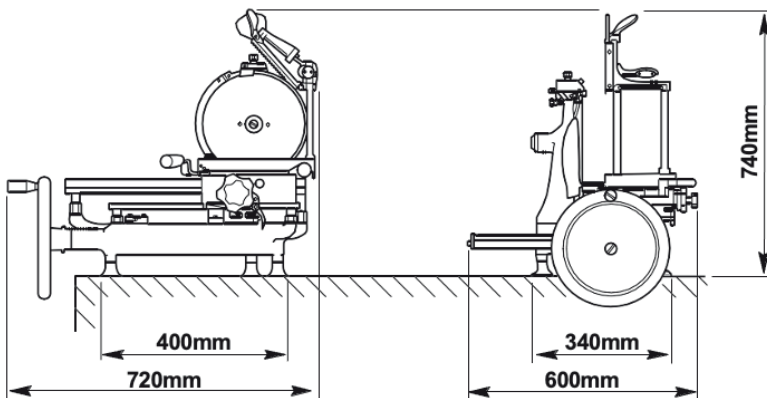
DO NOT DUMP SCRAP COMPONENTS AS THEY REPRESENT A SERIOUS PERSONAL HAZARD, PARTICULARLY FOR CHILDREN AND ANIMALS.



Consult the "Handling instructions at end of lifespan" paragraph on page 7.

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> Difficulty in slicing; excessive resistance when the product is in contact with the blade. 	<ul style="list-style-type: none"> The blade is blunt. Product is overly mature or too dry. Slicing begins with product in contact with the blade. 	<ul style="list-style-type: none"> Sharpen the blade. Tenderise product before slicing. Turn the flywheel 4/5 times before the product touches the blade.
<ul style="list-style-type: none"> Slices are of irregular thickness. 	<ul style="list-style-type: none"> The pusher fails to retain the product correctly. The blade is blunt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reposition the pusher in order to retain the product correctly. Sharpen the blade.
<ul style="list-style-type: none"> Slices come out as "doorsteps". 	<ul style="list-style-type: none"> The pusher fails to retain the product correctly. The blade is blunt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reposition the pusher in order to retain the product correctly. Sharpen the blade.
<ul style="list-style-type: none"> Slices are empty in the middle. 	<ul style="list-style-type: none"> The product is too soft (not mature enough). The blade is blunt. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the pusher harder. Sharpen the blade.
<ul style="list-style-type: none"> Slices disintegrate into several pieces; they are not sliced cleanly. 	<ul style="list-style-type: none"> Worn blade. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the blade

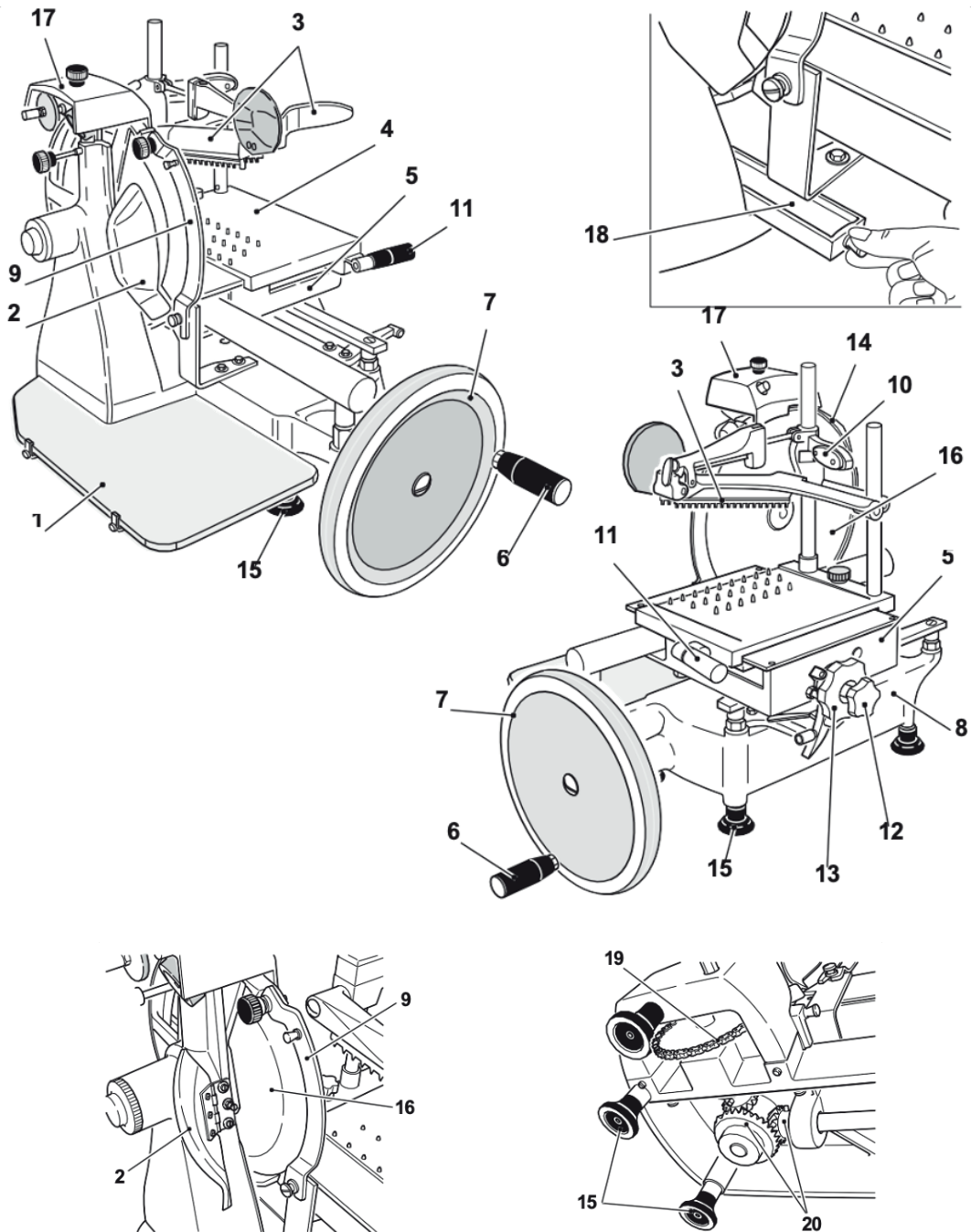
MAIN TECHNICAL DATA



MODEL	VS-300
Blade diameter	300mm
Slice thickness mm	0 - 2,5 (9 position)
Effective slice	
length	230mm
height	180mm
Product holder stroke	250mm
Weight	
Slicer	45,5 kg
Stand (optional)	46,7 kg

MAIN TECHNICAL DATA

Fig. 3a



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Slice receiving surface | 11. Sliding product holder fast forward lever |
| 2. Slice deflector | 12. Sliding product holder operating knob |
| 3. Pusher | 13. Slice thickness adjustment |
| 4. Sliding product holder | 14. Blade cover |
| 5. Carriage | 15. Supporting foot |
| 6. Flywheel operating handle | 16. Blade |
| 7. Flywheel | 17. Sharpener and cover |
| 8. Base | 18. Grease collection pan |
| 9. Blade guard | 19. Blade drive chain |
| 10. Pusher vertical slide lever | 20. Bevel gear |

ALLGEMEINE HINWEISE

Bedeutung der Warnhinweise in der Broschüre.



GEFAHR: Weist auf eine unmittelbare Gefahr hin, deren Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieser Bezeichnung ist auf die extremsten Situationen begrenzt.



ACHTUNG: Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen (und im Extremfall zum Tod) führen kann.



WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann. Es warnt auch den Benutzen über die falschen Betriebsarten hin.

Sicherheitshinweise vor Verwendung unbedingt notwendig



Die in den vorliegenden Anleitung enthaltenen Hinweise sorgfältig lesen, da diese wichtige Informationen bezüglich der Installations-, Betriebs- und Wartungssicherheit der Schneidemaschinen für Lebensmittel liefern.

Zweck dieser vorliegenden Veröffentlichung, die nachfolgend einfachheitshalber ‚Handbuch‘ genannt wird, ist es dem Nutzer und vor allem dem direkten zu ermöglichen, alle Vorkehrungen zu ergreifen und alle menschlichen sowie materiellen Mittel vorzubereiten für eine sichere und dauerhaft Nutzung der Maschine. Das vorliegende Handbuch MUSS für die gesamte Lebensdauer der Schneidemaschine aufbewahrt werden und bei Bedarf (Beispiel: Beschädigung, die auch nur teilweise eine Konsultation erschwert usw.) muss der Nutzer eine neue Kopie beim Hersteller anfragen.

Bei Abgabe der Schneidemaschine dem neuen Besitzer auch das vorliegende Handbuch mitgeben.



Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden. Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen, wofür der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.



Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug verwenden und sollten das Gerät weder reinigen, noch verwenden.

Das Gerät darf nur von richtig für den Zweck geschult Erwachsenen verwendet werden, die sorgfältig den Inhalt dieses Handbuch gelesen haben.

- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Karton Schutz usw.) sollten nicht in Reichweite von Kindern bleiben, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.
- Die Platte ist auf der Unterseite des Gerätes.
- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile durchführen, wie in der "Reinigung" gezeigt.



Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und feste Auflagefläche, deren Oberfläche unempfindlich ist (z. B. lackierte Möbel, Tischdecken etc.). Stellen Sie sicher, dass

das Gerät sicher steht.



Die Klingen sind scharf; vorsichtig. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Messer beschädigt sind



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

- Dieses Gerät ist für den privaten und professionellen Gebrauch bestimmt.



Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, wofür es konzipiert wurde, d.h. zum Schneiden von Lebensmitteln (siehe S. 15), Unter Beachtung der Richtlinien und Normen in der Konformitätserklärung angegebenen (siehe vorletzte Seite). Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gehalten werden, die durch unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht wurden.



Die Schutzabdeckungen nicht entfernen und die mechanischen Schutzvorrichtungen nicht verändern oder ausschließen.



Immer kratzfeste Schutzhandschuhe bei Reinigung und Wartung verwenden.



Die Verwendung des Gerätes leer vermeiden.



Im Falle von Problemen mit dem Gerät, wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturarbeiten am Gerät durch nicht autorisierte Personen erlöschen den Garantieanspruch, auch wenn sein Leben nicht zu Ende ist.



Bei Zweifeln bezüglich des Inhaltes des Bedienungshandbuches oder zwecks Klärstellungen unverzüglich den Hersteller oder den vertraglichen Kundendienst kontaktieren und dabei die Nummer des Kapitels angeben, das von Interesse ist.



Der auch nur teilweise Nachdruck oder der Vertrieb des vorliegenden Handbuches ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.



Bei der Benutzung der Maschine konzentriert bleiben und sich nicht ablenken lassen!

- Keine weite Kleidung oder solche mit offenen Ärmeln tragen; falls notwendig, eine geeignete Haube zum Verdecken der Haare benutzen.
- Während des Schneidens niemand in die Nähe der Aufschnittmaschine lassen, insbesondere in die Nähe des Messers.
- Nicht die Schilder an der Maschine entfernen, verdecken oder ändern; im Falle von Beschädigung derselben diese umgehend austauschen.
- Den Auflagebereich des aufgeschnittenen Produktes, den Bereich um die Aufschnittmaschine und den Fussboden um den Bediener immer sauber und trocken halten.
- Die Aufschnittmaschine nicht als Ablage benutzen und keine fremden Gegenstände ablegen, die nicht zum Schneidbetrieb gehören.
- Platzen und entfernen Sie die zu schneidenden Waren auf die Gleitplatte, nur wenn diese vollständig ausgefahren (vom Messer weg) völlig zum Bediener.



KEIN Schneidzubehör verwenden, das nicht vom Hersteller der Aufschnittmaschine geliefert wurde.

- Das Messer nicht durch Schneiden von harten Teilen (Knochen usw.) beschädigen.
- Wenn die Größe des zu schneidenden Lebensmittels höher als die in den "Arbeitsgröße" unter der Tabelle "Technische Daten" sind, verkleinern Sie es, um sicher zu arbeiten.

HINWEISE ZUR BEHANDLUNG NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol des durchkreuzten Abfalleimers zeigt an, dass das Produkt nach Ende seines Lebens, da es getrennt von den Haushaltsabfällen zu behandeln ist, zu einen Werthof gebracht oder dem Händler anlässlich des Kaufs eines gleichwertigen Geräts zurückgegeben werden muss.

Der Benutzer ist verantwortlich für die Übergabe des Gerätes nach Ablauf der Lebensdauer an eine entsprechende Sammeleinrichtung, unter Androhung von Strafe nach der Gesetzgebung über Mülltrennung. Die geeignete Mülltrennung zwecks anschließender Weiterleitung des stillgelegten Gerätes an das Recycling, an Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Materialien des Produktes. Zwecks detaillierter Informationen betreffend die verfügbaren Sammelsysteme ist sich an die örtliche Abfallentsorgung zu wenden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

Die Hersteller und/oder Importeure kommen ihrer Verantwortung für ein umweltgerechtes Recycling, die Behandlung und Entsorgung, sei es direkt wie auch unter Mitwirkung an einem Sammelsystem nach.

ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Bei der Auslieferung ist die Unversehrtheit der Verpackung zu prüfen. Sollten Beschädigungen vorliegen ist sofort die Speditionsfirma oder der zuständige Bezirksvertreter zu benachrichtigen. Beim Herausnehmen der Maschine aus der Verpackung ist wie folgt vorzugehen:

- Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen.
- Den Karton öffnen und das Bedienungshandbuch herausnehmen.
- Vorgehen wie nachstehend beschrieben.
- Die Schutzabdeckungen (aus Pappe) im Inneren des Kartons herausnehmen.
- Sorgfältig die Maschine anheben und auf einer festen Unterlage absetzen.
- Den um die Aufschnittmaschine angebrachten transparenten Beutel entfernen.

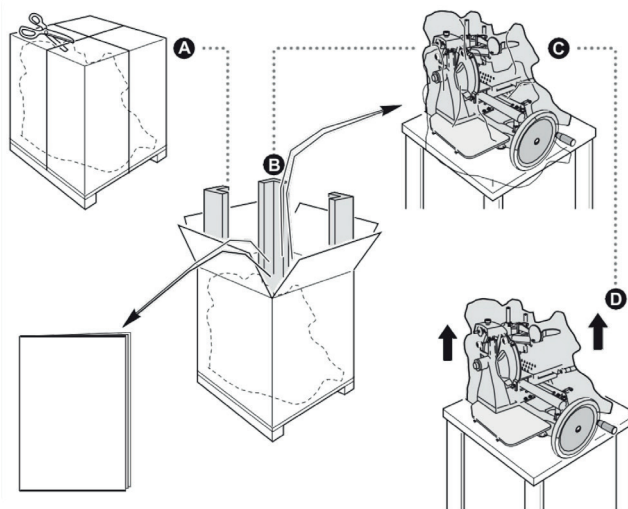
Das Vorhandensein und die Unversehrtheit aller in dem Frachtdokument und in dem vorliegenden Bedienungshandbuch angegebenen Teile prüfen.

- Wenn Anomalien festgestellt werden, wie z.B.:
 - beschädigungen an Struktur oder Verkleidung;
 - nicht funktionierende oder defekte Bedienungen;
 - ehrende Teile oder andere;
- umgehend den Spediteur, den Hersteller und den technischen Kundendienst benachrichtigen.
- Die Verpackungselemente entsorgen (Bänder, Karton, Polystyrol, Polyäthylen- säckchen usw.) entsprechend nachfolgender Anleitung und unter Beachtung der Bestimmungen des Nutzungslandes.
- Die Verpackungskomponenten (Bänder, Karton, Polyäthylen usw.) sind Produkte ähnlich wie Hausmüll.



DAS VERPACKUNGSMATERIAL DARF NICHT WIEDERRECHTLICH WEGGEWORFEN WERDEN!

Abb. 1



TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORGESEHENE BETRIEBSBEDINGUNGEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Das Gerät besteht im Wesentlichen aus einem Sockel als Halterung eines Rundmessers, das von einer Schwungscheibe angetrieben wird, das die Funktion hat, Lebensmittel in Scheiben zu schneiden, und einem Schlitten auf Kufen unterhalb des besagten Sockels, der seinerseits einen Produkthalter parallel zur Klingenschneide trägt.

Die Dicke der Scheibe kann dank eines Drehknopfes oder eines Hebels auf der Seite des Produkthalters auf einen der Dicke der gewünschten Scheibe entsprechenden Wert eingestellt werden.

Die Zuführung der Ware (Vorschub in Richtung Messer) erfolgt mittels des Schnellvorschubhebels des Produkthalters und des Vorschubgriffes des Halters.

Alle Bauteile des Geräts sind aus polierter und eloxierter Aluminiumlegierung, rostfreiem Stahl und Kunststoffen für den Lebensmittelgebrauch gefertigt.

Der Gerätekörper ist mit lebensmittelechter Farbe lackiert.

Der Start und das Anhalten erfolgt von Hand mittels der Schwungscheibe. Die Maschine verfügt über einen internen Schleifapparat, der eine einfache Handhabung und eine höchstmögliche Sicherheit gewährleistet.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER MASCHINE

- Temperatur von -5 °C bis + 40 °C
- Relative Feuchtigkeit .max 95%

KORREKTE BENUTZUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Die Aufschnittmaschine ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln vom Typ und von Abmessungen bestimmt, wie sie in dem vorliegenden Bedienungshandbuch angegeben sind.

Verwendungszweck (schneidbare Produkte)

Die Produkte, die geschnitten werden können, sind folgende:

- Alle Typen von Wurst (gekocht, roh, geräuchert)
- Fleisch ohne Knochen (gegart oder roh mit einer Temperatur von nicht unter +3°C).
- Brot und Käse (natürlich Schnittkäse wie Schweizer, Butterkäse usw.).

Unerwartete oder unsachgemä ße Verwendung (NICHT schneidbare Produkte)

Die NICHT zu schneidenden Produkte, weil sie den Bediener verletzen und die Aufschnittmaschine beschädigen könnten, sind:

- Gefrorene Lebensmittelprodukte.
- Tiefgekühlte Lebensmittelprodukte.
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch).
- Obst und Gemüse aller Art.
- Jedes andere Produkt schneidbarer Art, aber nicht als Lebensmittel bestimmt.

MECHANISCHE CHUTZVORRICHTUNGEN

Es wurden folgende mechanischen Sicherheitsvorrichtungen installiert:

- Reihe von Schutzabdeckungen aus Aluminium oder durchsichtigem Kunststoff auf dem Waren-Andrückerrarm.
- Sperre des Andrückers
- MESSERSCHUTZ, nur während des Schneidens zu entfernen



Niemals die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen aufbrechen, entfernen oder umgehen.

RESTRISIKEN



Während des Gebrauchs und während der Reinigung und Wartung der Aufschnittmaschine, trotz der Bemühungen in der Entwicklung und Konstruktion, gibt es noch die Möglichkeit von Schäden (Schnittrisiko), denen Sie ausgesetzt werden, wenn Sie nicht mit GROSSE AUFMERKSAMKEIT arbeiten. LASSEN SIE SICH NICHT DAVON ABLENKEN!

Verwenden Sie NICHT die Aufschnittmaschine, wenn NICHT in einwandfreien physikalischen Bedingungen ist und erlauben Sie niemandem, sich während des Gebrauchs zu nähern; beim Reinigen, Schmieren oder Schärfen der Klinge immer schnittfeste Handschuhe nutzen.

INBETRIEBNAHME UND VORKONTROLLEN

MASCHINENINSTALLATION

- Die Aufschnittmaschine an der ihr zgedachten Stelle positionieren.

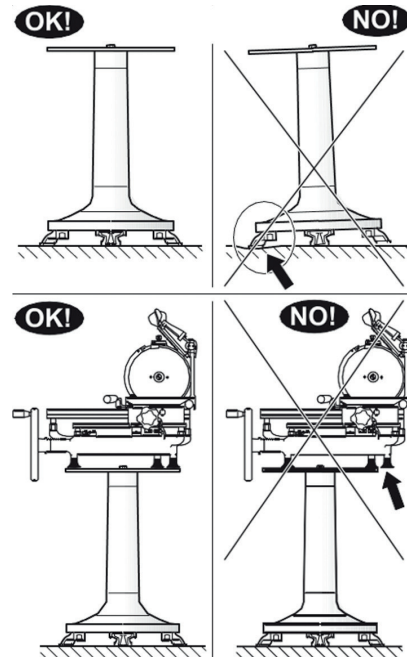
Verwendung des Sockels (optional) (Abb. 4).

- Bei Verwendung des Sockels (optional), wird dieser auf dem Fussboden aufgestellt und sich vergewissert, dass er eben steht und alle drei Füße korrekt auf dem Boden aufliegen.
- Vorsichtig die Aufschnittmaschine anheben und auf dem Sockel positionieren.



Sich vergewissern, dass alle Füße der Aufschnittmaschine korrekt auf der Fläche des Sockels aufliegen.

Abb. 4



Positionierung der Aufschnittmaschine (Abb. 5)

- Wird kein Sockel (optional) benutzt, muss die Aufschnittmaschine vorsichtig angehoben und auf einer ebenen (Abb. 5), trockenen und für das Gewicht derselben und der zu schneidenden Ware geeigneten Fläche positioniert werden (s. „Technische Eigenschaften“).

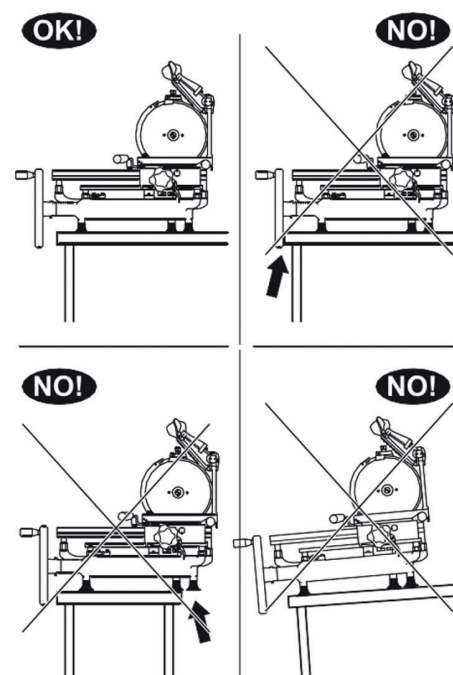


Sich vergewissern, dass keine Hindernisse für die Bewegung des Handrades, den Lauf des Schlittens und für das Laden des Schneidgutes vorhanden sind.



Sich vergewissern, dass alle Füße der Aufschnittmaschine korrekt auf der Fläche aufliegen.

Abb. 5



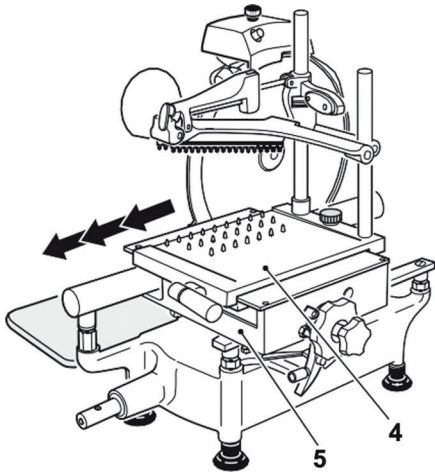
MONTAGE DER HANDRAD UND DER BEDIENUNGSGRIFF

Bisweilen können wegen Transporterfordernissen der Betätigungsgriff (6) und das Schwungrad (7) abgebaut sein.

Zur Montage der Teile wie folgt vorgehen:

- Bewegen des Schlittens (5) so weit wie möglich in Richtung des Bedieners.

Abb. 6



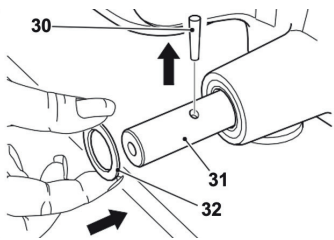
- Den Kegelstift (30) aus der Handradwelle (31) herausziehen.



Mit Hilfe eines Hammers auf den Kegelstift (30) am kleineren Durchmesser schlagen.

- Den Abstreifer (32) auf die Welle des Handrades (31) setzen.

Abb. 7

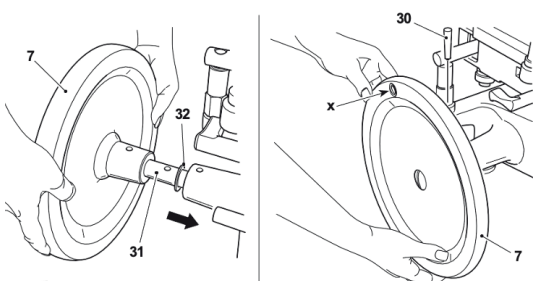


- Schwungrad Handrad (7), so daß das Befestigungsloch (x) des Bedienungsgriff (6) in der oberen linken bezüglich der Achse der Bohrung für die Befestigungskegelstift (8) angeordnet ist.



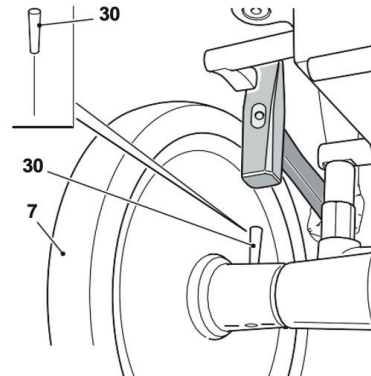
Die korrekte Übereinstimmung der Bohrungen von Handrad und Welle prüfen.

Abb. 8



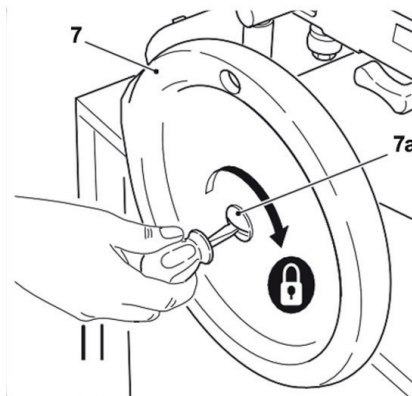
- Den Kegelstift (30) in die Bohrung der Muffe einsetzen.
- Den Kegelstift (30) mit Hilfe eines Hammers vollkommen einschieben.

Abb. 9



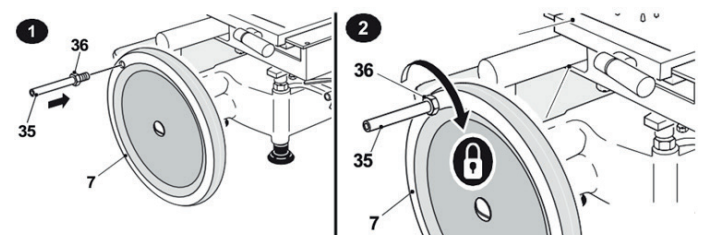
- Die Schraube (7a) festziehen.

Abb. 10



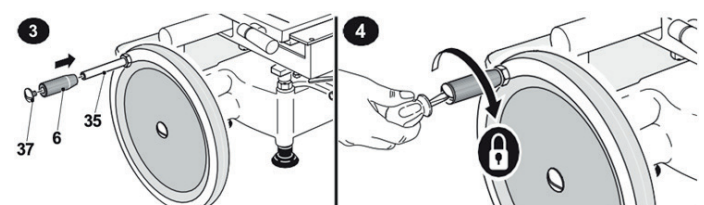
- Den Zapfen (35) mit Mutter (36) in das Handrad (7) schrauben; die Mutter anziehen (36).

Abb. 10a



- Den Griff (6) auf den Zapfen (35) setzen und die Schraube (37) festziehen.

Abb. 10b



BEDIENUNGSBESCHREIBUNG

Handrad

Die Umdrehung des Handrades (7) durch den Griff (6) in Uhrzeigerichtung bestimmt die Bewegung des Schlittens (5) mit der Schneidgutauflage (4) und gleichzeitig die Umdrehung des Messers (16).

Skalengriff für Scheibendicke

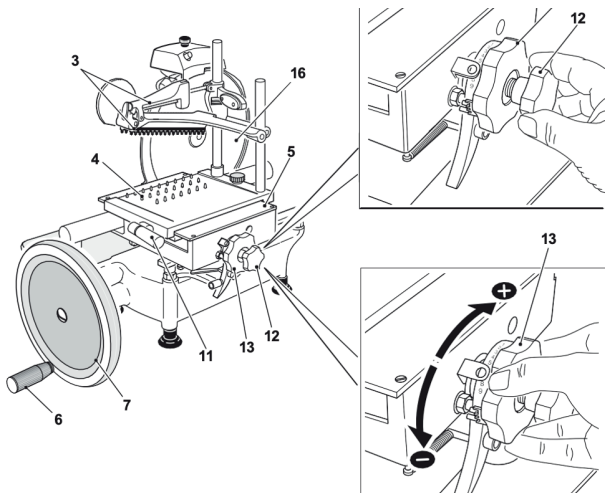
Durch Drehen des Griffes (13) in Uhrzeigerichtung ist es möglich, die Dicke der zu schneidenden Scheibe zu erhöhen, umgekehrt in Gegenuhrzeigerichtung zu verringern.

Der Griff (13) ist mit einer Skala von „1“ bis „9“ (Stärke 2,5 mm) versehen.

Vorschubgriff für verschiebbaren Waren-teller

Der Griff (12) erlaubt das Annähern oder Entfernen des Warentellers (4) an das/von dem Messer (16). Zu verwenden auch für kleine Verschiebungen der Schneidgutauflage (4).

Abb. 11a



Hebel für den Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage

Durch Verschieben des Hebels (11) nach unten und Festhalten in der Position ist es möglich, die Schneidgutauflage (4) (mit Schneidgut) schnell dem Messer (16) zu nähern oder von diesem zu entfernen.

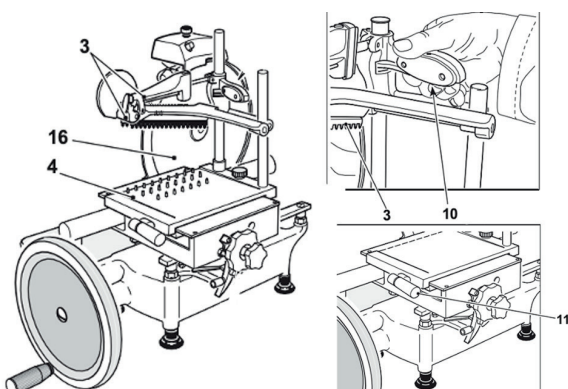


Der Vorgang ist schneller als der mit dem Griff (12) durchführbare.

Hebel vertikale Verschiebung des Schneidgutandrückers.

Durch Drücken des Hebels (10) ist es möglich, den Presser (3) schnell anzuheben oder zu senken.

Abb. 11b



GEBRAUCH DER MASCHINE

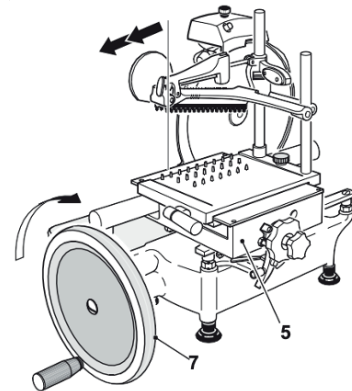


ACHTUNG:

- **NICHT** die Aufschnittmaschine bedienen, wenn man nicht in einer einwandfreien körperlichen und psychischen Verfassung ist.
- **NIEMAND** erlauben, sich während des Betriebes zu nähern.
- Während des Ladens/ Entladens des Schneidgutes auf die/von der Auflage und während des Schneidvorgangs äusserst aufmerksam arbeiten.
- **Sich NICHT ablenken lassen!**

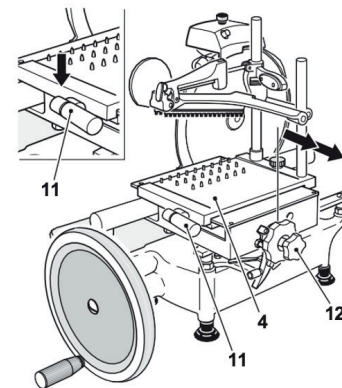
- Durch Betätigung des Handrades (7) den Schlitten (5) ganz nach vorn bringen (zum Bediener hin).

Abb. 12



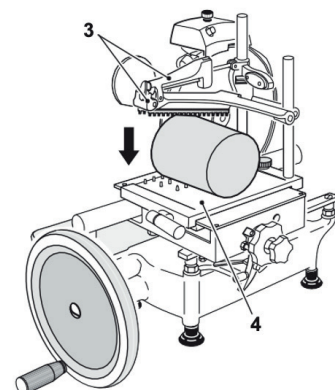
- Zum Annähern des Warentellers (4) (mit Ware) an das Messer den Griff (12) oder den Schnellvorschubhebel (11) betätigen.

Abb. 13



- Die zu schneidende Ware auf die Schneidgutauflage (4) legen und mit dem Schneidgutandrücker (3) blockieren (dass sie sich nicht bewegt) und die Höhe regulieren.

Abb. 14a

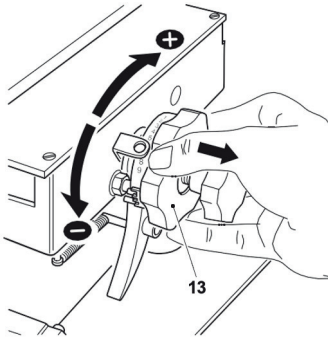




Wenn das Schneidgut nicht gut auf der Auflage blockiert ist, könnte die Maschine unregelmässige Scheiben schneiden.

- Die gewünschte Dicke der Scheibe durch Drehen des Drehknopfes (13).

Abb. 14b

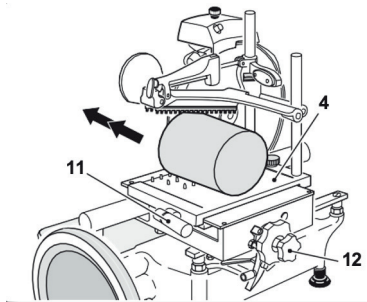


- Die Schneidgutauflage (4) (mit Schneidgut) heranzuführen (an das Messer) und dazu das Skalengriff (12) oder den Schnellvorschubhebel (11) betätigen.



Die Schneidgutauflage (4) an das Messer bringen und darauf achten, dass zwischen dem Schneidgut und dem Messer ein Abstand von 0,5 cm bis 1,0 cm bleibt.

Abb. 15



Schneiden der ware

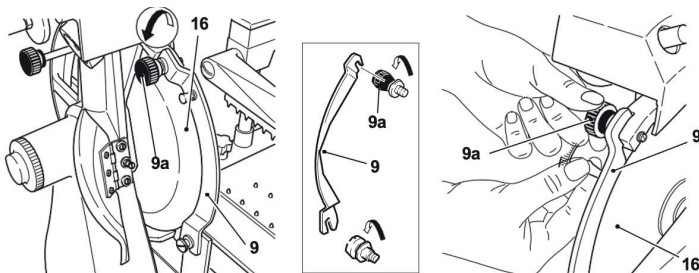
- Den Messerschutz (9) durch Lockern des Griffes (9a) nach links verschieben.



ACHTUNG:

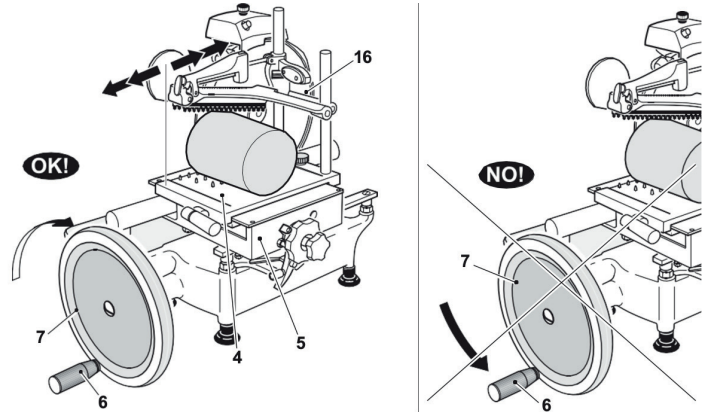
Ohne Messerschutz (9) mit grösster Aufmerksamkeit arbeiten, das Messer (16) ist sehr scharf.

Abb. 16



- Den Griff (6) nehmen und das Handrad (7) in Uhrzeigerrichtung drehen, um mit der Umdrehung des Messers und der wechselweisen Bewegung der Schneidgutauflage (4) (Abb. 17) zu beginnen.

Abb. 17



Das Handrad (7) NICHT in Gegenuhrzeigerrichtung drehen.

Es könnte schwere Schäden an der Aufschnittmaschine verursachen.

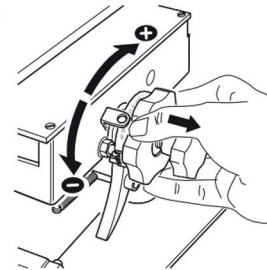
- Bevor die Ware mit dem Messer (16) in Kontakt kommt, 4/5 Anlaufumdrehungen mit dem Handrad (7) ausführen.
- Während des Vorlaufs des Schlittens (5) (von dem Bediener fort) dringt das Messer (16) in das Schneidgut ein. Die Scheibe, geleitet von dem Scheibenhalter (2), löst sich und fällt auf den Aufnahmeteller (1).
- Während der Rücklaufbewegung des Schlittens (5) (zum Bediener hin) wird die mechanische Vorrichtung ausgelöst, welche die Schneidgutauflage (4) zum Messer (16) hin in Querrichtung verschiebt.

Der Wert der Querverstellung wird eingestellt:

- Mit dem Einstellknopf Scheibendicke (13)

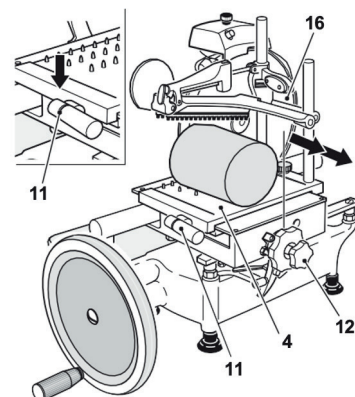
- Nach Arbeitsende die Umdrehung des Handrades (7) unterbrechen, das Messer (16) hält an.

Abb. 17a



- Zum Entfernen des Warentellers (4) (mit der verbliebenen Ware vom Messer (16)) den Griff (12) oder den Schnellvorschubhebel (11) betätigen.

Abb. 18

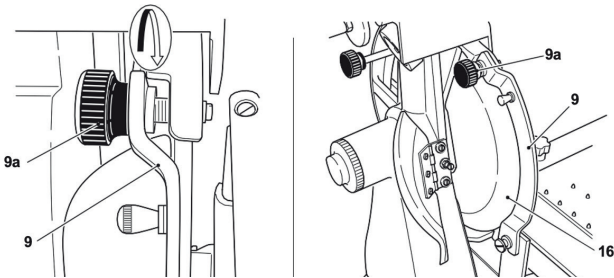


- Den Messerschutz (9) wieder aufsetzen und den Griff (9a) (Abb. 19) festziehen.

**ACHTUNG:**

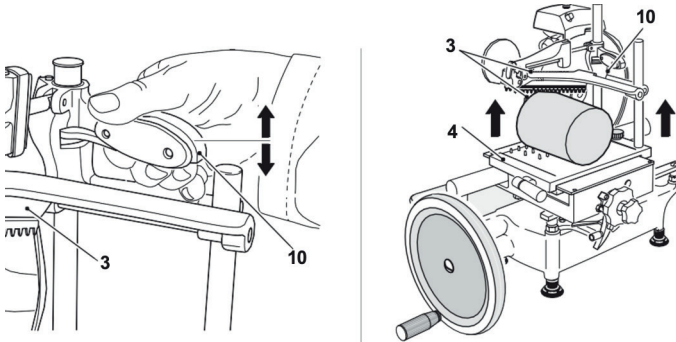
Die Aufschnittmaschine nicht ohne korrekt montierten Messerschutz (9) stehen lassen.
Gefahr von Schnittverletzungen!

Abb. 19



- Den Hebel (10) betätigen und den Presser (3) anheben
- Das Schneidgut von der Auflage (4) nehmen.

Abb. 20



- Reinigung der Aufschnittmaschine vornehmen wie in dem betreffenden Kapitel beschrieben ist.

REINIGUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE



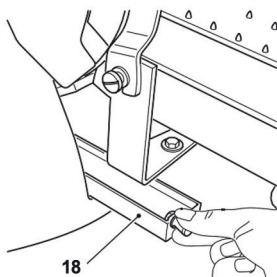
Die Aufschnittmaschine muss sorgfältig wenigstens einmal am Tag gereinigt werden, notfalls auch häufiger. Nach einer mehr oder weniger langen Stillstandszeit die Aufschnittmaschine vor der Benutzung reinigen.

**ACHTUNG:**

Gefahr von Schnittverletzungen! Bitte schnitt- und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen. SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

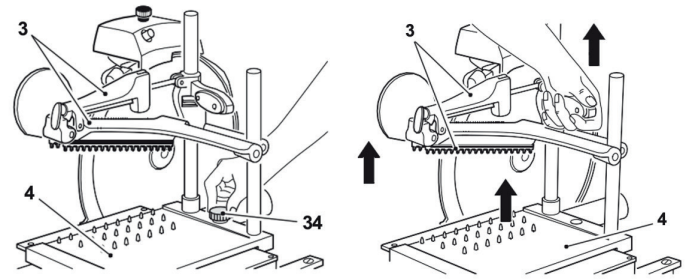
- Abnehmen der Schale (18)..

Abb. 21



- Den Griff (34) abschrauben und die Schneidgutauflage (4) zusammen mit dem Arm des Schneidgutandrückers (3) anheben.

Abb. 22



- Alle ausgebauten Teile und den Maschinenkörper ausschliesslich unter Verwendung von warmem Wasser (nicht unter 30°C) und schäumendem, biologisch abbaubaren Spülmittel reinigen.
Ein weiches, saugfähiges Tuch und eventuell eine Nylonbürste für die gezackten Bereiche der Schneidgutauflage (4) und des Schneidgutandrückers (3) verwenden.
- Nur mit warmem Wasser Spülen und mit weichen saugfähigen Tüchern

**ACHTUNG:**

Die Maschine NICHT mit Wasserstrahlen, Dampf oder ähnlichem und mit ätzenden Spülmitteln in der Spülmaschine reinigen.

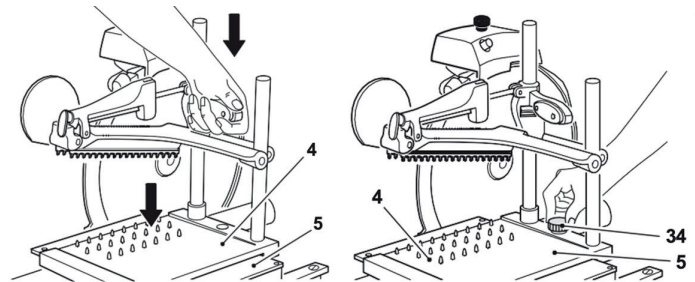


Zur Reinigung des Sockels

(8) und der lackierten Teile ein weiches Tuch benutzen und die Verwendung von ätzenden Spülmitteln vermeiden.

- Ersetzen Sie die Schale bringt die Ware (4) auf dem Schlitten (5).
- Durch Festziehen des Griffes (34) die Schneidgutauflage (4) am Schlitten (5) befestigen.

Abb. 23



Reinigung des messers

**ACHTUNG:**

Gefahr von Schnittverletzungen! Bitte schnitt- und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen.

SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

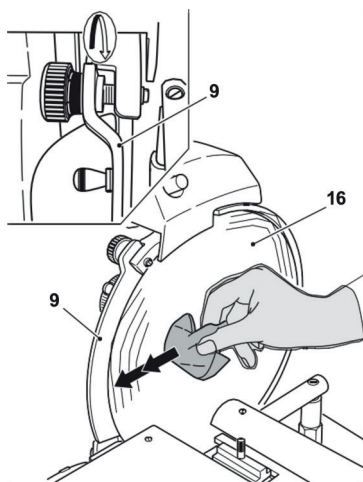
- Mit einem feuchten Tuch auf das Messer (16) drücken und langsam mit Bewegungen von innen nach aussen abwischen..

**ACHTUNG:**

Die Reinigung des Messers

(16) IMMER mit dem Messerschutz (9) an diesem in der Sicherheitsposition montiert vornehmen.

Abb. 24



Reinigung der messerabdeckung



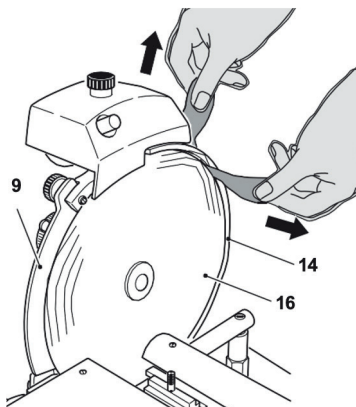
ACHTUNG:

Gefahr von Schnittverletzungen! Bitte schnitt und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit ausgesprochener Sorgfalt ausführen.

SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

- Ein Tuch mit einer Lösung aus Wasser und Alkohol befeuchten.
- Das feuchte Tuch zwischen Messerabdeckung (14) und das Messer (16) schieben.
- Beide Enden des Tuches mit den Händen greifen und an der Messerabdeckung (14) entlang ziehen

Abb. 25



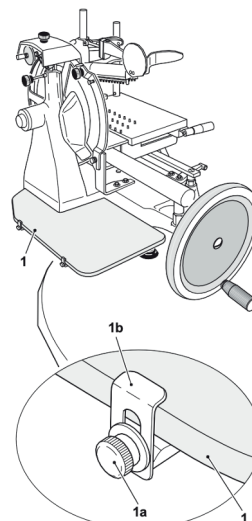
ACHTUNG:

- Die Reinigung des Messers (16) **NUR** mit montiertem Messerschutz (9) durchführen.
- Zum Säubern des Messers (16) kein Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung der scheibenablage

- Um den Tellers (1) abzunehmen, die beiden Schrauben (1a) lösen und diesen von den Haltefedern freigeben.
- Die Ablage mit Wasser und einem normalen Geschirrspülmittel abwaschen.

Abb. 26



WARTUNG

Ausser den in den vorstehenden Kapiteln beschriebenen Reinigungsarbeiten müssen regelmässige Wartungsarbeiten erfolgen, um die Leistungsfähigkeit der Aufschnittmaschine auf Dauer zu garantieren.

Die dem Bediener übertragbaren Wartungsarbeiten sind:

- **Schmieren von Führungsschienen des Schlittens (5) und der Schneidgutauflage (4) und der Schmierpunkte**

- Wöchentlich. (siehe Seite 34)

- **Schmieren von Kette (19) und Kegelradpaar (20).**

- Alle 6 Monate (siehe Seite 34)

- **Schleifen des Messers**

Regelmässig oder mindestens alle 6 Monate das Messer (16), wie auf Seite 34 beschrieben, schleifen.



Die Häufigkeit des Schleifens und die Dauer hängen von der Art der Benutzung der Aufschnittmaschine ab (Betriebsdauer und Produkt).

Andere Wartungsarbeiten **DÜRFEN NUR** durch vom Hersteller beauftragtes Personal des Kundendienstes ausgeführt werden, da sie besonders kompliziert oder für den Bediener gefährlich sind.

Diese Arbeiten sind:

- Austauschen des Messers.
- Austauschen der Schleifscheiben.
- Austauschen der Kette.
- Reparatur von Strukturteilen, Reparatur und/oder Austausch von Sockelunterteilen.

Der Zusammenbau der Maschine

Handeln Sie in umgekehrter Reihenfolge als für die oben erwähnten Operationen

Schneidemaschine zurückstellen

- Nach dem Gebrauch, nach sorgfältiger Reinigung aller Bestandteile (wie

in den vorherigen Absätzen beschrieben), sich vergewissern, den skalierten Drehknopf oder den Hebel, der die Dicke regelt, auf „0“ zurückzusetzen und stets den Messerschutz (9) wieder anbringen.

- Man empfiehlt die Schneidemaschine zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abzudecken.

Wenn man die Schneidemaschine für einige Tage nicht benutzt, sie an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahren.

ABSCHMIEREN

• **Jede Woche** sind mit einigen Tropfen des mitgelieferten Schmiermittels die in den Abbildungen 27-28-29-30 angegebenen Schmierstellen zu schmieren.



Bei Fehlen des mitgelieferten Schmiermittels helles Vaselineöl verwenden.



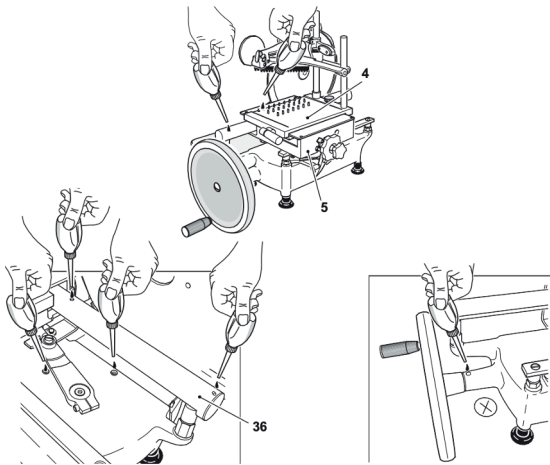
Kein Pflanzenöl verwenden.



Nicht zuviel Schmiermittel verwenden.

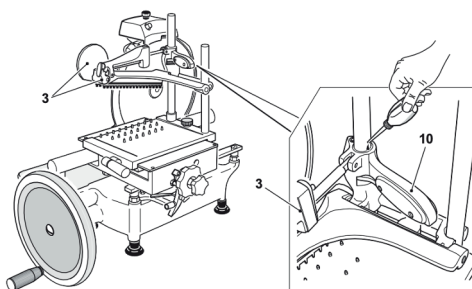
- Einige Tropfen Schmiermittel (höchstens 3 oder 4) auf die Gleitkufen (36) des Schlittens (5) und des Produkthalters (4) geben und anschließend die entsprechenden Baugruppen 3 bis 4 Mal hin- und herbewegen.
- An den Schmierstellen 2/3 >Tropfen Schmiermittel auftragen.

Abb. 27



- Mit 2/3 Tropfen Schmiermittel die Verriegelung des Hebels (10) der senkrechten Bewegung des Andrückers (3) schmieren.
- Schneidgutandrücker (3) 3-4 Mal bewegen.
- Einige Tropfen Schmieröl auf die Verbindung Schwungrad/Gerätekörper geben (x Abb. 27).
- Das Schwungrad kurz betätigen.

Abb. 28



Alle 6 Monate:

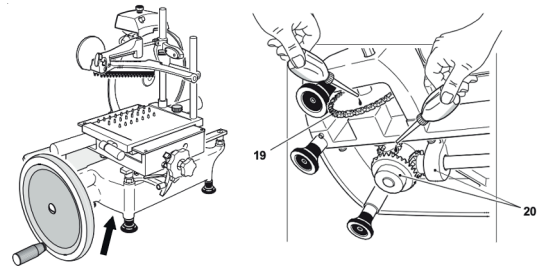
- Die Aufschnittmaschine anheben und 3/4 Tropfen Schmiermittel auf die Kette (19) und die Zahnräder (20) träufeln.



Nicht zuviel Schmiermittel verwenden..

- An allen Schmierstellen das etwaige überschüssige Schmiermittel mithilfe von Saugpapier aufnehmen.

Abb. 30



SCHLEIFEN DES MESSERS



ACHTUNG:

Gefahr der Schnittverletzung! Bitte schnitt und reissfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Arbeiten mit äußerster Sorgfalt ausführen.

SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!



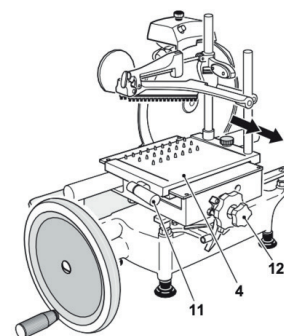
ACHTUNG:

IMMER mit montiertem Messerschutz (9) arbeiten.

Wie folgt vorgehen:

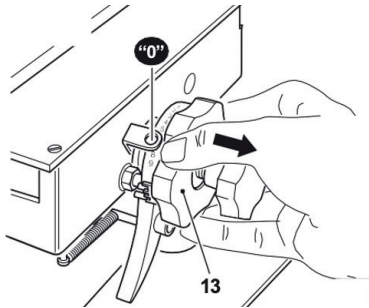
- Den Warenteller (4) vom Messer entfernt stets gut feststellen, indem das Griff (12) oder der Schnellvorschubhebel (11) betätigt wird.

Abb. 31



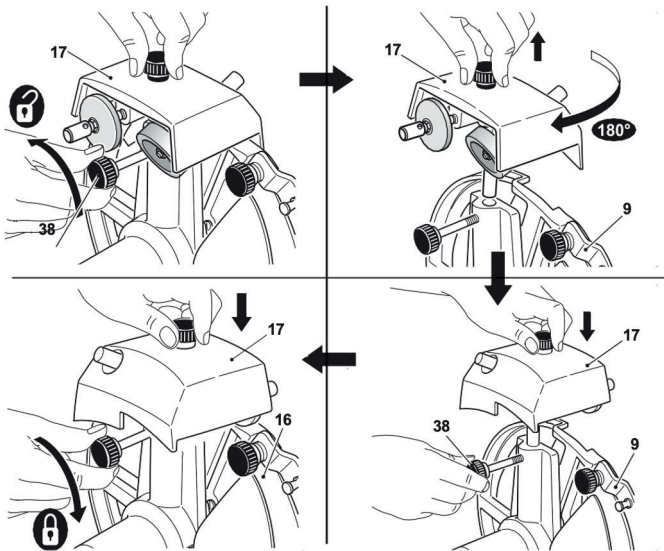
- Den Griff für die Scheibendicke auf „0“ stellen oder den Hebel (13) auf „0“ (Abb. 32)

Abb. 32



- Den Sperrknopf (38) des Schleifapparates (17) lockern (Abb. 33).
- Den Schleifapparat (17) anheben und um 180° drehen (Abb. 34).
- Vorsichtig den Schleifapparat (17) wieder senken, das Messer (16) zentriert sich automatisch zwischen den beiden Schleifscheiben (Abb. 35).
- Den Knopf (38) festschrauben (Abb. 36).

Abb. 33, 34, 35, 36



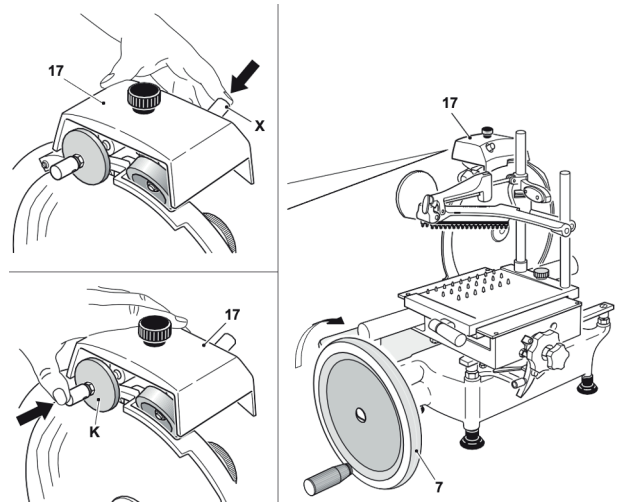
- Das Handrad (7) im Umdrehung versetzen und gleichzeitig die Taste "X" für ca. 20/30 Umdrehungen des Messers drücken.
- Die Umdrehung anhalten und mit einem Bleistift prüfen, ob sich an der Schneide leichte Grate gebildet haben.
- Erneut das Handrad (7) zum Drehen bringen und gleichzeitig die Taste "K" für ca. 1 oder zwei Umdrehungen des Messers drücken.



Nicht länger als 1 oder 2 Umdrehungen des Messers, um ein schädliches Verziehen der Schneide zu vermeiden.

- Nach Beendigung des Schleifvorganges ist es ratsam die Schleifscheiben mit einer mit Alkohol getränkten Bürste abzubürsten;
- NUR BEI STILLSTEHENDEM MESSER nach Abschluss der gesamten Schleifung ist der Schleifapparat wieder in seine Ausgangsposition zurück zu bringen.
- Das Gerät und das Messer entsprechend den Anweisungen der vorherigen Absätze gründlich reinigen.

Abb. 37



AUSSERBETRIEBNAHME DER AUFSCNITTMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

- Struktur aus Aluminiumlegierung.
- Einsätzen und Verschiedenem aus rostfreiem Stahl.
- Kunststoffmaterialien usw.

Wenn der Abbau und die Verschrottung durch Dritte erfolgen, sich ausschließlich an Firmen wenden, welche die Genehmigung zur Entsorgung solcher Materialien haben.

Wir die Verschrottung selbst durchgeführt, müssen die Materialien nach Art getrennt und dann die entsprechenden Firmen zur Entsorgung beauftragt werden.



Sich STETS an die im Verwendungsland der Aufschnittmaschine geltenden Vorschriften halten.



ACHTUNG:

IMMER den Hersteller oder das von diesem beauftragte Kundendienstpersonal zum Entfernen des Messers (16) und dessen Entsorgung kontaktieren, damit dies ohne Gefahr entsorgt werden kann.



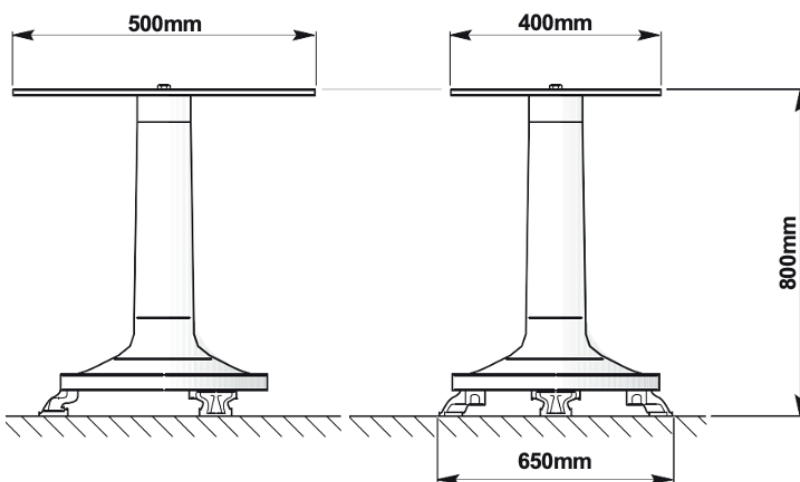
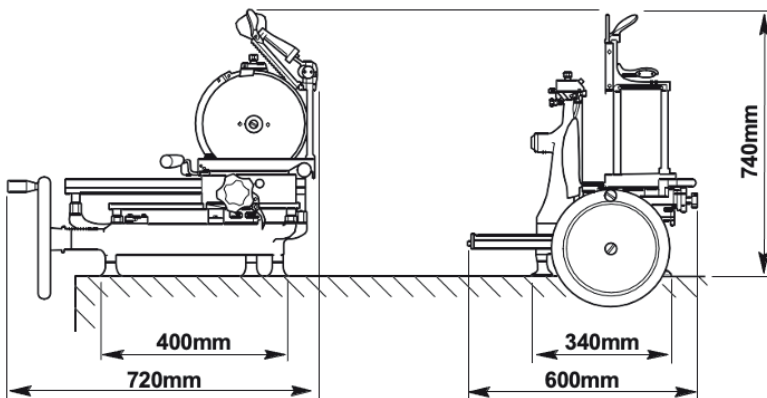
KEINE SCHROTTTEILE HERUMLIEGEN LASSEN, DA DIESE EINE ERNSTE GEFAHR FÜR PERSONEN, INSBESONDERE FÜR KINDER UND TIERE BILDEN.



Den Absatz „Anleitungen zur Entsorgung bei Lebensende“ auf Seite 27 zu Rate ziehen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
<ul style="list-style-type: none"> Das Schneiden erweist sich schwierig; zu grosser Widerstand, wenn das Schneidgut mit dem Messer im Kontakt ist. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Messer ist nicht scharf genug. Das Essen in Scheiben geschnitten zu werden ist übermässig gewürzt oder zu trocken Dem Schneiden mit der Ware in Kontakt mit der Klinge. 	<ul style="list-style-type: none"> Messer schärfen. Erweichen Sie die Ware, bevor Sie es in Scheiben schneiden Stellen 4 oder 5 Start- geschwindigkeit des Schwungrads, bevor die Waren in Berührung mit der Klinge sind.
<ul style="list-style-type: none"> Die Scheiben haben keine gleichbleibende Dicke. 	<ul style="list-style-type: none"> Der Schneidgutandrücker greift nicht korrekt das Schneidgut. Das Messer ist nicht scharf genug. 	<ul style="list-style-type: none"> Schneidgutandrücker neu positionieren, um das Produkt korrekt zu greifen. Messer schärfen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Scheiben sind "keilförmig". 	<ul style="list-style-type: none"> Der Schneidgutandrücker greift nicht korrekt das Schneidgut. Das Messer ist nicht scharf genug. 	<ul style="list-style-type: none"> Schneidgutandrücker neu positionieren, um das Produkt korrekt zu greifen. Messer schärfen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Scheiben sind in der Mitte leer.e. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Schneidgut ist zu weich (nicht ausreichend abgelagert). Das Messer ist nicht scharf genug. 	<ul style="list-style-type: none"> Schneidgutandrücker stärker drücken. Messer schärfen.
<ul style="list-style-type: none"> Die Scheiben sind ausgefranst, haben keinen glatten Schnitt.. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Messer ist verschlissen. 	<ul style="list-style-type: none"> Messer austauschen.

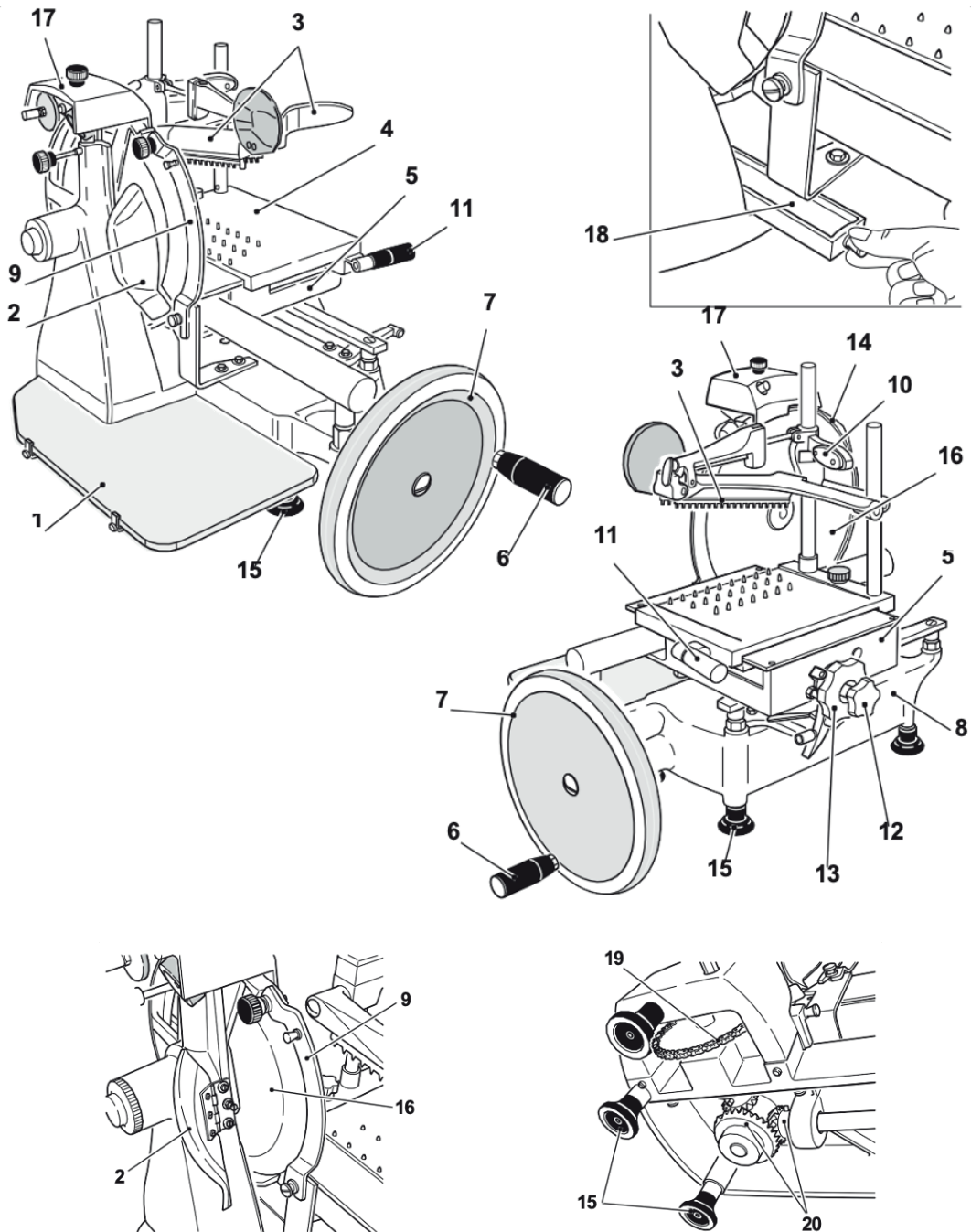
WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN



MODELL	VS-300
Durchmesser des Messers	300mm
Schneiddicke mm	0 - 2,5 (9 positionen)
Nutzschnitt	
Länge	230mm
Höhe	180mm
Auflagenvorlauf	250mm
Gewicht	
Aufschnittmaschine	45,5 kg
Sockel (optional)	46,7 kg

WICHTIGSTE MASCHINENTEILE

Abb. 3a



- | | |
|---|--|
| 1. Scheibenablage | 11. Hebel Schnellvorschub der verschiebbaren Schneidgutauflage |
| 2. Scheibehalter | 12. Skalengriff für Vorschub verschiebbare Schneidgutauflage |
| 3. Schneidgutandrücker | 13. Einstellung der Scheibendicke |
| 4. Verschiebbare Schneidgutauflage | 14. Messerabdeckung |
| 5. Schlitten | 15. Stellfuß |
| 6. Handradgriff | 16. Messer |
| 7. Handrad | 17. Haube mit Schleifapparat |
| 8. Sockel | 18. Aufnahmeschale |
| 9. Messerschutz | 19. Kette f. Messerbewegung |
| 10. Hebel Senkrechtverschiebung Schneidgutandrücker | 20. Kegelpaar |

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de panneaux d'avertissement, dans la brochure :



DANGER : Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, peut entraîner des blessures mineures au personnel ou des dommages matériels. Il avertit également l'utilisateur les modes de fonctionnement incorrect.

Consignes de sécurité indispensable avant utilisation



Lire attentivement les mises en garde contenues dans ces instructions car elles fournissent des consignes importantes sur la sécurité concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de trancheuses par gravité à usage alimentaire.

La présente publication, dénommée ci-après 'manuel', a pour but de permettre aux utilisateurs, notamment l'utilisateur direct, de prévoir toutes les ressources humaines et matérielles nécessaires et de prendre toutes les mesures appropriées pour une utilisation sécurisée et durable des appareils. Le présent manuel DOIT être conservé pendant toute la durée de vie de la trancheuse ; l'utilisateur est tenu d'en demander une nouvelle copie au fabricant en cas de détérioration ou autre cause pouvant compromettre, ne serait-ce que partiellement, sa consultation.

En cas de vente de la trancheuse, remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.



L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou des biens pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.



Les enfants ne devraient pas utiliser l'appareil comme un jouet et doit ni propre ni utiliser l'équipement.

Tenir les enfants éloignés l'unité et le cordon d'alimentation.

L'appareil doit être utilisé par des adultes et de formation adéquate afin qui a lu attentivement le contenu de ce manuel.

- Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, protections en carton, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants comme des sources potentielles de danger.
- La plaque est sur le fond de l'appareil.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec de la nourriture, tel que rapporté dans le "Nettoyage".



Placez l'appareil sur une surface d'appui horizontale et ferme, dont la surface ne est pas sensible (ex. mobilier laqué, nappes etc.). Assurez-vous que l'unité repose en toute sécurité.



Les lames sont tranchantes; Manipuler avec précaution. Ne pas utiliser l'appareil si les lames sont endommagées.



Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- Cet appareil est conçu pour usage domestique et professionnel.



Cet appareil doit être utilisé seulement dans le but pour lequel il a été conçu, ce est pour trancher des produits alimentaires (voir la page 15) à l'égard des directives et des normes dans la déclaration de conformité (voir la pénultième page).

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.



Ne pas enlever les protections et ne pas modifier ou exclure les protections mécaniques.



Toujours utiliser des gants de protection anti-rayures pour le nettoyage et l'entretien.



Ne pas faire fonctionner de l'appareil à vide.



En cas de problèmes avec l'appareil, contacter les centres de service autorisés.

Ne essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les travaux de réparation effectués sur l'appareil par des personnes non autorisées, annuler votre garantie, même si sa vie ne était pas venu à sa fin.



En cas de doutes sur le contenu du manuel d'instructions ou pour tout éclaircissement contacter immédiatement le fabricant ou le service d'assistance technique autorisé en mentionnant le numéro du paragraphe de l'argument qui vous intéresse.



La reproduction ou la diffusion même partielle du document présent est strictement interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.



Utiliser la machine avec la plus grande concentration, NE PAS détourner l'attention!

- Ne pas porter de vêtements flottants ou avec les manches ouvertes; s'il le faut utiliser un couvre-chef de protection pour ramasser les cheveux.
- Ne permettre à personne de s'approcher de la trancheuse et spécialement de la lame au cours de l'opération de coupe.
- Ne pas enlever, couvrir ni modifier les plaques d'identification placées sur le corps de la machine et, au cas où elles seraient altérées, remplacer immédiatement lesdites plaques.
- La surface d'appui du produit tranché, la zone autour de la trancheuse et le sol où travaille l'opérateur doivent toujours être propres et secs.
- Ne pas utiliser la trancheuse comme plan d'appui et n'y appuyer aucun objet inutile aux opérations de coupe ordinaires.
- Placez et enlevez les marchandises à trancher sur la sovrappiatta cou-lissant seulement avec le plat complètement rentré (loin de la lame), le chariot totalement vers l'opérateur.



NE PAS utiliser d'accessoires pour la coupe autres que ceux fournis par le fabricant de la trancheuse.

- Ne pas endommager la lame en coupant des parties dures (os, etc.).
- Si la taille de la nourriture à trancher sont plus élevés que ceux indiqués à la rubrique "coupe de travail" dans le tableau "Spécifications", réduisant sa taille pour travailler en toute sécurité.

INSTRUCTION POUR LE TRAITEMENT EN FIN D'UTILISATION

Le symbole de la poubelle barrée appliquée sur l'appareil indique qu'à la fin de sa vie, le produit, devant être traité séparément des déchets domestiques, doit être apporté dans un centre de collecte de tri sélectif ou bien remis au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin d'utilisation aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par les lois en vigueur sur les déchets. La collecte sélective appropriée et ensuite l'acheminement de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement permettent ainsi d'éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé des personnes et facilitent le recyclage des matériaux composant le produit. Pour tout renseignement complémentaire concernant les centres de collecte de déchets disponibles, adressez-vous au service local d'élimination des déchets, ou au magasin où vous avez acheté l'appareil. Les fabricants et/ou les importateurs sont considérés responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination dans le respect de l'environnement que ce soit directement ou en s'affiliant à un système collectif.

OVERTURE DE L'EMBALLAGE

Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intègre; dans le cas contraire, informer immédiatement le transporteur ou l'agent de zone.

Pour sortir la trancheuse de l'emballage procéder comme ci-après:

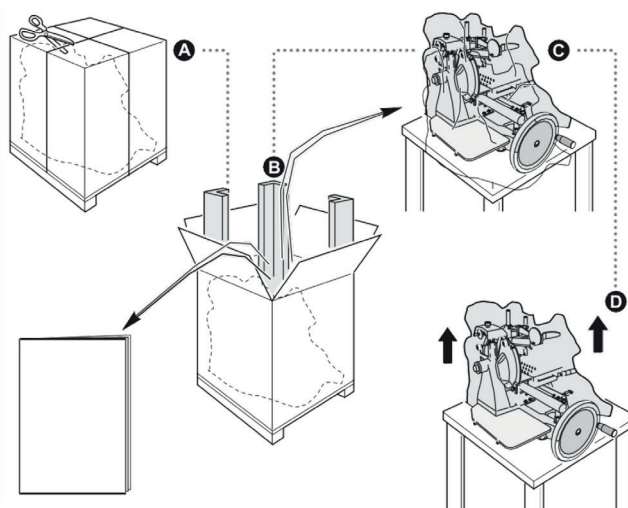
- Couper ou enlever les feuillets en plastique.
- Ouvrir la boîte et sortir le manuel d'instructions.
- Procéder selon les instructions suivantes.
 - Enlever les protections (en carton) à l'intérieur de la boîte.
 - Soulever la machine avec précaution et poser la trancheuse sur un plan d'appui très solide.
 - Enlever le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse. Contrôler si tous les composants indiqués sur le bordereau d'expédition et dans le présent manuel d'instructions sont présents et intacts.

- En présence d'anomalies telles que:
 - structure ou carters bosselés;
 - commandes ne marchant pas ou cassées;
 - pièces manquantes ou autres;
 avertir en temps utile le transporteur, le fabricant et le service d'assistance technique.
 - Éliminer les composants de l'emballage (feuillets, carton, polystyrène, sachets en polyéthylène, etc.) comme indiqué ci-après et en conformité avec les normes du pays d'utilisation.
 Les composants de l'emballage (feuillets, carton, polystyrène, etc.) sont considérés comme des déchets solides urbains.



NE JETEZ PAS LES EMBALLAGES DANS LA NATURE!

Fig. 1



DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'UTILISATION PRÉVUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE

La machine est essentiellement composée d'une base soutenant une lame circulaire actionnée par un volant et dont la fonction est de trancher des produits alimentaires, ainsi que d'un chariot coulissant sur rails placés sous cette base, qui soutient à son tour un porte-produit installé parallèlement au fil de la lame.

L'épaisseur de la tranche peut être réglée grâce à un bouton ou un levier placé sur le côté du porte-produit, et peut être déplacée d'une valeur correspondante à l'épaisseur de la tranche désirée.

L'alimentation de la marchandise (avancement vers la lame) a lieu à l'aide du levier d'avancement rapide du porte-produit et du bouton d'avancement du porte-produit. Tous les composants de la machine sont en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inoxydable et matériau plastique à usage alimentaire.

Le corps de la machine est peint avec une peinture alimentaire. La mise en marche et l'arrêt sont manuels à l'aide du volant.

La machine incorpore une affûteuse construite pour un usage simple et en sécurité

CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'EMPLOI DE LA MACHINE

- Température de -5 °C à + 40 °C
- Humidité relative max 95%

UTILISATION CORRECTE DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse est destinée exclusivement à la coupe des produits alimentaires dont le type et les dimensions sont précisés dans ce manuel d'instructions.

Utilisation prévue (Produits tranchables)

Les produits qui peuvent être coupés sont les suivants:

- Tous les types de salaisons/ charcuteries (cuites, crues, fumées).
- Viandes sans os (cuites ou crues à une température supérieure à +3°C).

- Pain et fromages (naturellement s'ils peuvent être coupés en tranches tels que gruyère, fontine, etc.).

Utilisation inattendue ou incorrecte (produits PAS tranchable)

Les produits qui NE peuvent PAS être coupés, parce qu'ils peuvent causer de graves dommages à l'utilisateur et/ou à la trancheuse, sont les suivants:

- Produits alimentaires congelés.
- Produits alimentaires surgelés.
- Produits alimentaires avec os (viande et poisson).
- Fruits et légumes de toutes sortes
- Tout autre produit qui peut être tranché mais qui n'est pas destiné à l'alimentation.

SÉCURITÉS MÉCANIQUES

Les sécurités mécaniques adoptées sont les suivantes:

- Une série de protections en aluminium ou matière plastique transparente sur un bras pousse-talon.
- Le système de blocage pousse-talon
- Le PARE-LAME à enlever uniquement durant la phase de coupe



Ne jamais modifier de manière intempestive, éliminer ou court-circuiter, en aucun cas, les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.

RISQUES RÉSIDUELS



Pendant l'utilisation et pendant le nettoyage et l'entretien de la trancheuse, malgré les efforts déployés dans la conception et la construction, il ya toujours possibilité de dommages (risque de coupure) à laquelle vous pouvez exposer si vous ne travaillez pas avec une GRANDE ATTENTION. NE SOYEZ PAS DISTRAIT! NE PAS utiliser la trancheuse si ce ne est dans des conditions physiques parfaits et NE PAS permettre à quiconque de se approcher pendant l'utilisation pour le nettoyage, la lubrification ou affûtage de la lame, utilisez TOUJOURS des gants, résistant à la coupure et à la déchirure.

MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE BON FONCTIONNEMENT

- Placer la trancheuse à l'emplacement qui lui est destiné.

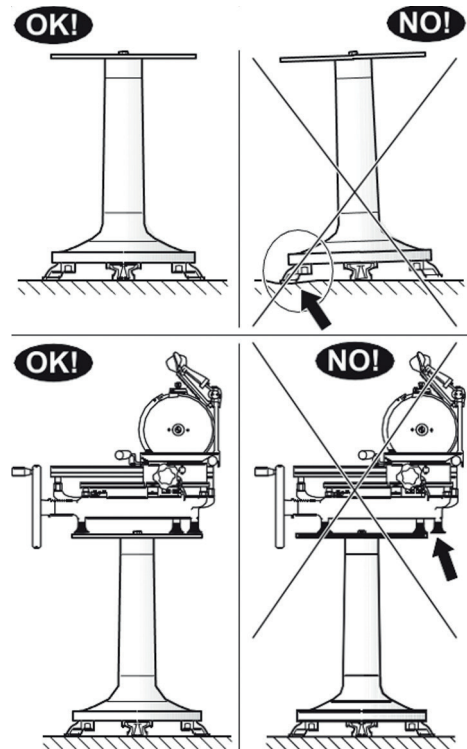
Utilisation du piédestal (en option) (fig. 4)

- Si le piédestal en option est utilisé placer ce dernier sur le sol après s'être assuré qu'il est bien plat et que les trois pieds y adhèrent correctement.
- Soulever avec attention la trancheuse et la placer sur son piédestal.



S'assurer que tous les pieds de la trancheuse sont placés correctement sur le plan du piédestal.

Fig. 4



Mise en place de la trancheuse (fig. 5)

- Si le piédestal en option n'est pas utilisé, soulever avec précaution la trancheuse et placer la machine sur une surface parfaitement plane (fig. 5), sèche et apte à supporter le poids de la machine ainsi que celui du produit à trancher (voir "renseignements techniques").

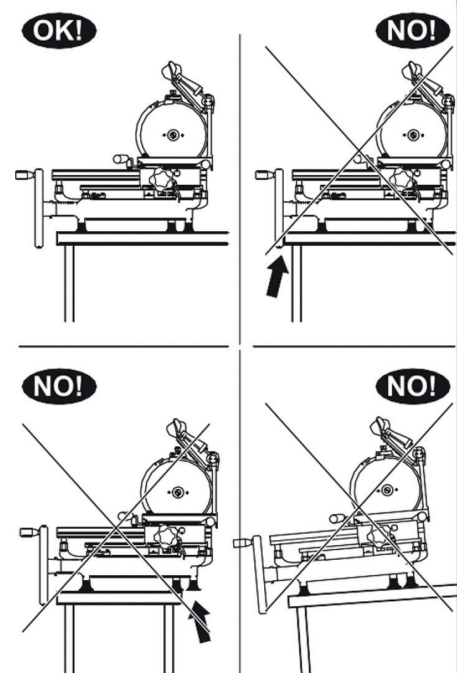


S'assurer que rien n'empêche le mouvement du volant, la course du chariot ni le chargement du produit à couper.



S'assurer que tous les pieds de la trancheuse sont placés correctement sur le plan du piédestal.

Fig. 5



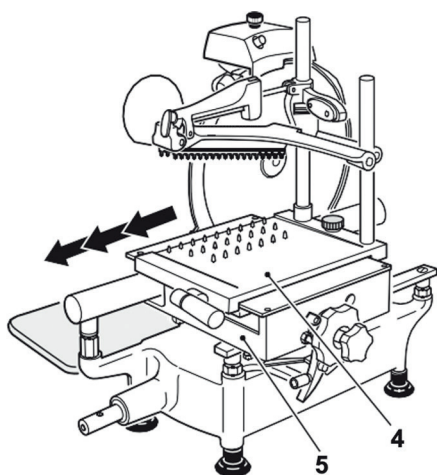
MONTAGE DU VOLANT ET DE LA POIGNEE DE MANOEUVRE

Parfois pour les besoins de transport, la poignée de manœuvre (6) et le volant (7) peuvent être démontés.

Pour monter les composants, procédez de la façon suivante :

- Placer le chariot (5) le plus possible vers l'opérateur.

Fig. 6



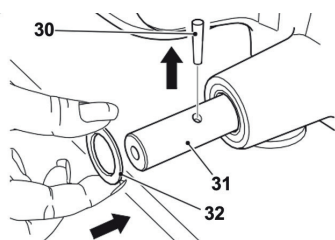
- Sortir le pignon conique (30) de l'arbre volant (31).



A l'aide d'un marteau, taper sur le diamètre le plus petit du pignon conique (30).

- Introduire la base (32) sur l'arbre volant (31).

Fig. 7

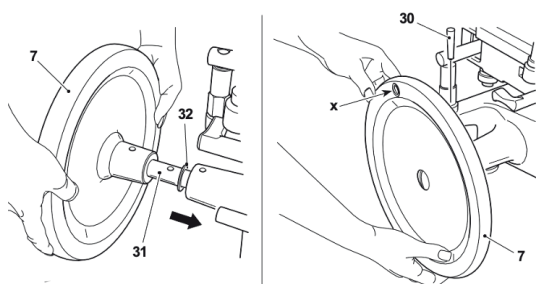


- Introduisez le volant (7) de façon à ce que le trou de fixation (x) de la poignée (6) soit placé en haut à gauche par rapport à l'axe du trou pour le pignon conique de fixation (fig. 8).



Vérifier si les trous entre le volant et l'arbre correspondent parfaitement.

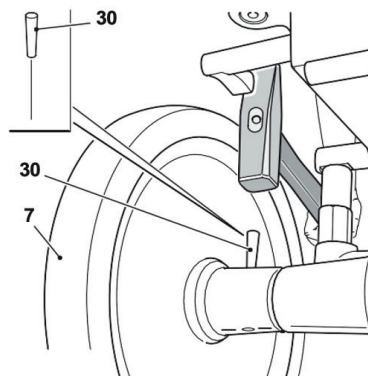
Fig. 8



- Introduire le pignon conique (30) dans le trou de la douille.

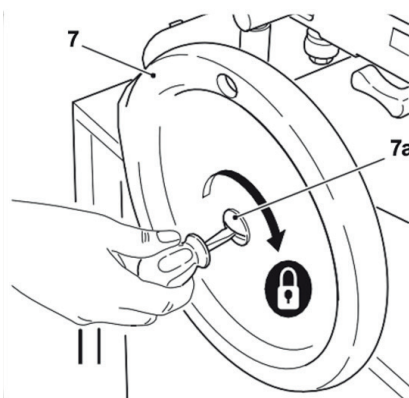
- Introduire complètement le pignon conique (30) en utilisant un marteau

Fig. 9



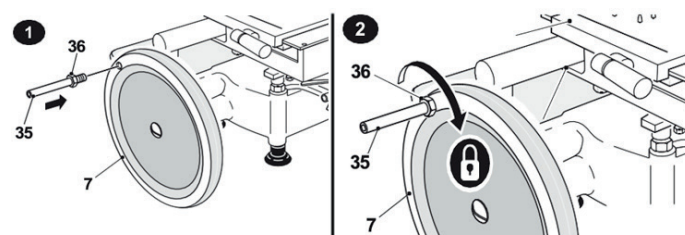
- Visser la vis (7a).

Fig. 10



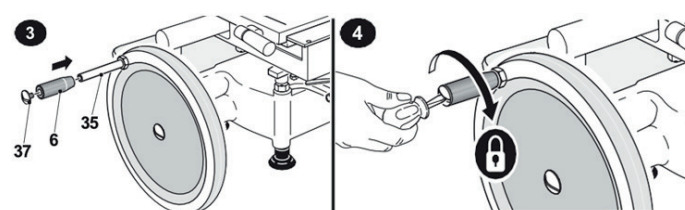
- Vissez le pivot (35) muni de l'écrou (36) sur le volant (7) ; vissez l'écrou (36).

Fig. 10a



- Introduisez le volant (6) dans le pivot (35) et vissez la vis (37).

Fig. 10b



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Volant

La rotation du volant (7) en sens horaire par la poignée (6), provoque le mouvement du chariot (5) avec le plateau porte-produit (4) et en même temps la rotation de la lame (16).

Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche

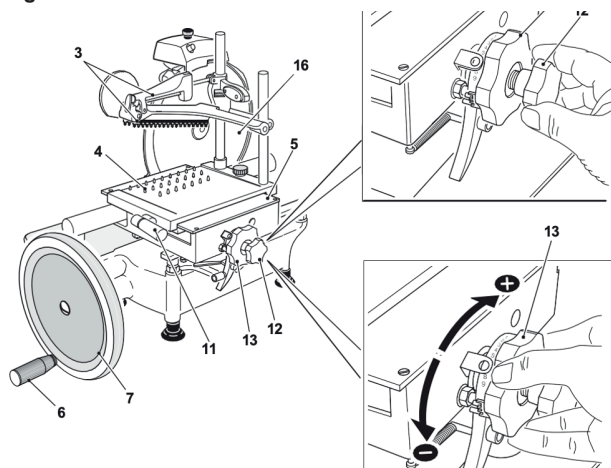
En tournant la poignée (13) en sens horaire il est possible d'augmenter l'épaisseur de la tranche à couper, vice versa en la tournant en sens antihoraire il est possible de la diminuer.

La poignée (13) est munie d'une échelle graduée de "1" à "9" (épaisseur 2,5 mm).

Poignée d'avancement du plateau coulissant porte-produit

La poignée (12) permet d'approcher ou d'éloigner le plateau coulissant (4) de la lame (16). Vous pouvez l'utiliser aussi pour effectuer de petits déplacements du plateau porte-produit (4).

Fig. 11a



Levier pour l'avance rapide du plateau porte-produit coulissant

En déplaçant le levier (11) vers le bas et en restant sur cette position, il est possible de rapprocher ou d'éloigner rapidement le plateau porte-produit (4) (avec le produit) de la lame (16).

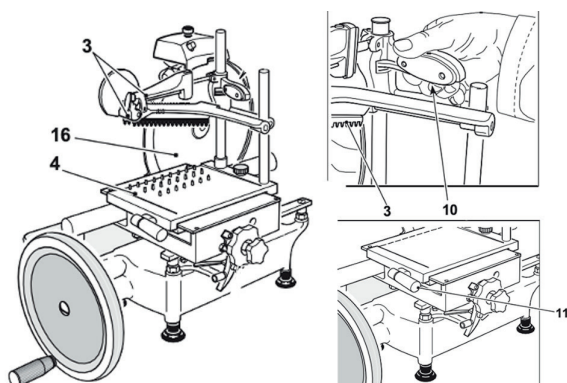


L'opération est plus rapide que quand elle est effectuée avec la poignée (12).

Levier pour le glissement vertical du pousse talon

En appuyant sur le levier (10) il est possible de soulever ou de baisser rapidement le pousse talon (3).

Fig. 11b



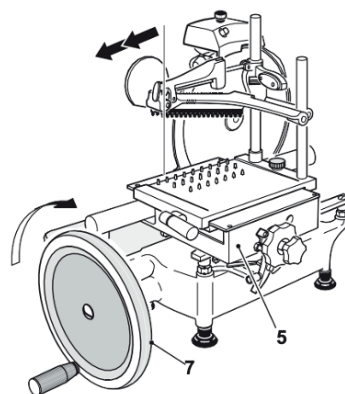
UTILISATION DE LA MACHINE



ATTENTION:

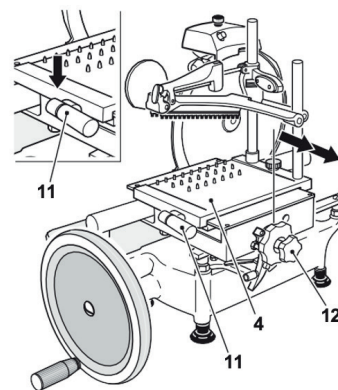
- NE PAS utiliser la trancheuse si les conditions psychophysiques ne sont pas parfaites.
- NE permettre à PERSONNE de s'approcher pendant l'utilisation de la trancheuse.
- Effectuer avec grande attention les opérations de chargement / déchargement du produit du plateau et pendant les opérations de coupe.
- NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !

- En agissant sur le volant (7) placer tout le chariot (5) en avant (vers l'opérateur). Fig. 12



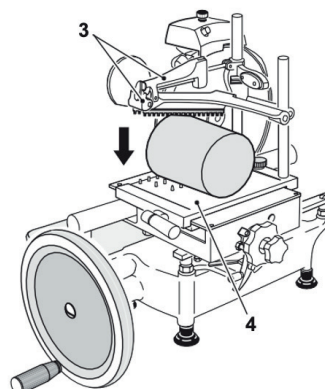
- Faire reculer complètement (loin de la lame) le plateau porte-produit (4) en agissant sur la poignée (12) ou bien sur le levier pour l'avance rapide (11).


Fig. 13



- Placer le produit à couper sur le plateau porte-produit (4) et le bloquer avec le pousse talon (3) (pour que le produit ne bouge pas) en réglant sa hauteur.

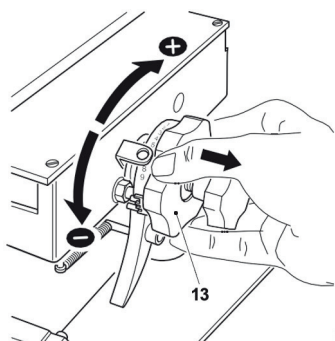
Fig. 14a



 Si le produit n'est pas bien bloqué sur le plateau, la machine pourrait couper des tranches irrégulières

- Programmer l'épaisseur de la tranche désirée en tournant le bouton (13)

Fig. 14b



- Approchez (vers la lame) le plateau porte-produit (4) (avec le produit) en utilisant le poignée (12) ou bien le levier d'avancement rapide (11).


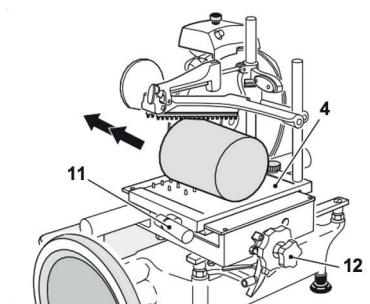
 Approcher le plateau porte-produit (4) de la lame de façon à ce qu'il reste un espace compris entre 0,5 cm et 1,0 cm entre le produit à couper et la lame.

Fig. 15



Coupe du produit

- Déplacez le protège-lame vers la gauche (9) en desserrant la poignées (9a).


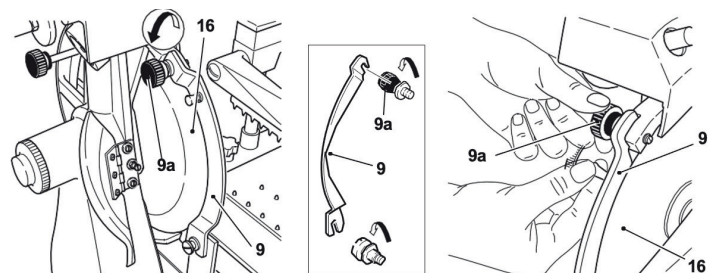
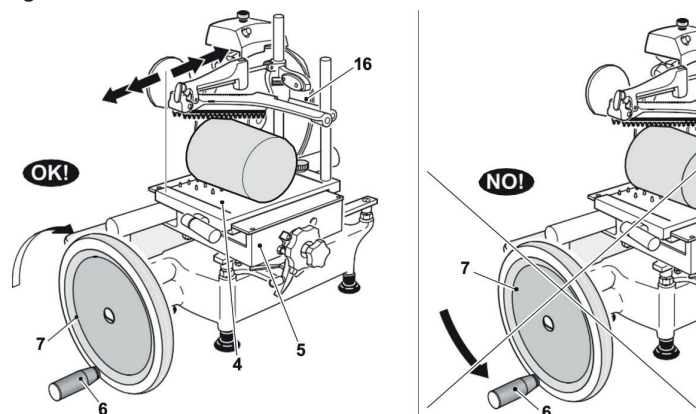
 **ATTENTION:**
Sans le protège-lame (9) agissez avec une grande attention; la lame (16) est très coupante.

Fig. 16



- Prendre la poignée (6) et tourner le volant (7) en sens horaire pour déclencher la rotation de la lame et le mouvement alterné du plateau porte-produit (4) (fig. 17).

Fig. 17



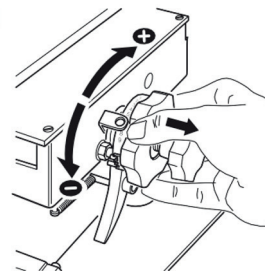
NE PAS tourner le volant (7) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Cela pourrait endommager gravement la machine.

- Effectuer 4/5 tours de déclenchement du volant (7) avant que le produit entre en contact avec la lame (16).
- Pendant le mouvement en avant du chariot (5) (loin de l'opérateur) la lame (16) entre dans le produit. La tranche guidée par le déviateur (2), se détache et tombe sur le plateau récolte-tranches (1).
- Pendant le mouvement de retour du chariot (5) (vers l'opérateur) entre en fonction le dispositif mécanique qui fait avancer en sens transversal le plateau porte-produit vers la lame (16).

La valeur de l'avancement transversal est programmée :

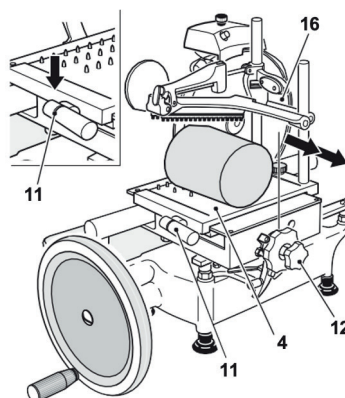
- avec le bouton de réglage de l'épaisseur de la tranche (13) (modèle F300 VO) ;
- avec le levier (13) (modèle F300 VO L).
- Au terme du travail arrêter la rotation du volant (7); la lame (16) s'arrête.

Fig. 17a



- Eloignez de la lame (16) le plateau porte-produit (4) (avec la marchandise restante) en utilisant la poignée (12) ou bien le levier d'avancement rapide (11).

Fig. 18



- Remplacez le protège-lame (9) en serrant la poignée (9a) (fig. 19).

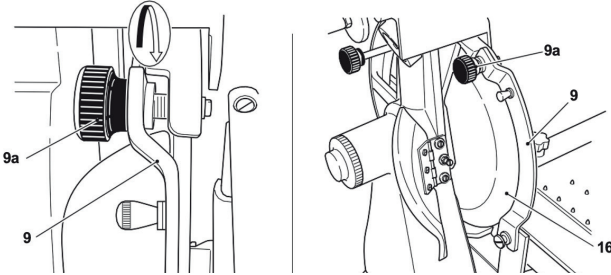


ATTENTION :

Ne laissez jamais la trancheuse si le protège-lame (9) n'est pas à sa place.

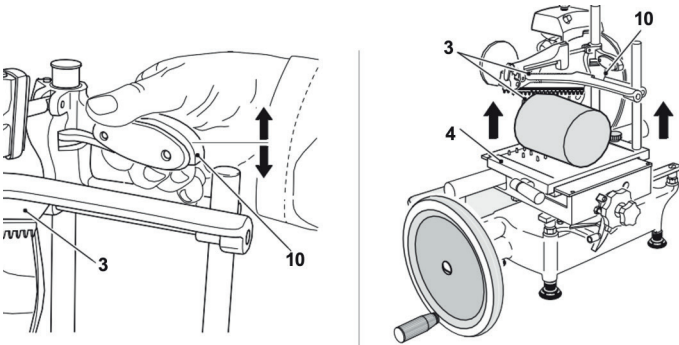
Risque de se couper!

Fig. 19



- Appuyez sur le levier (10) et soulevez le presse talon (3)
- Retirer le produit du plateau (4).

Fig. 20



- Procéder au nettoyage de la trancheuse comme décrit dans le paragraphe concernant l'opération.

NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE



La trancheuse DOIT être nettoyée soigneusement une fois par jour au moins ; plus fréquemment s'il le faut. Après une période d'inactivité plus ou moins longue nettoyer la trancheuse avant de l'utiliser.

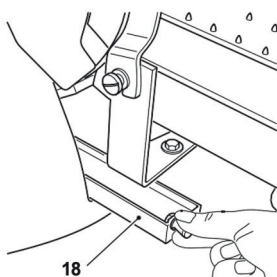


ATTENTION :

Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention. NE PAS DETOURNER L'ATTENTION!

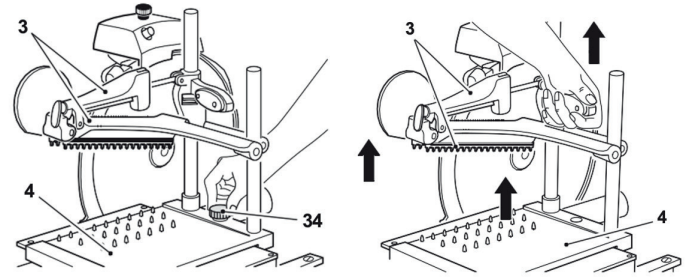
- Extraire la barquette (18).

Fig. 21



- Dévisser le pommeau (34) et soulever le plateau porte-produit (4) muni de bras presse talon (3).

Fig. 22



- Nettoyer toutes les parties démontées et le corps de la machine en utilisant exclusivement de l'eau chaude (à une température supérieure à 30°C) et un produit nettoyant mousseux biodégradable du type pour vaisselle. Utiliser un chiffon doux, spongieux et éventuellement une petite brosse en nylon pour les parties pointues du plateau (4) et du presse talon (3).

- Rincer exclusivement avec de l'eau chaude et essuyer avec des chiffons



ATTENTION :

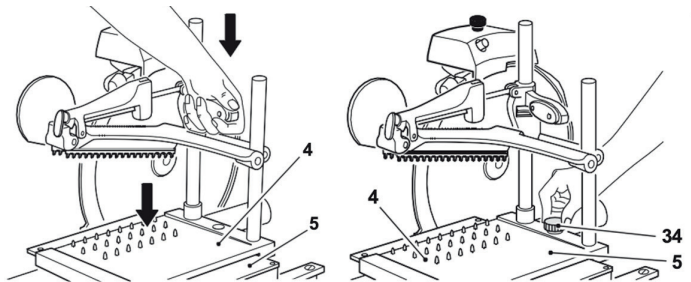
NE PAS nettoyer la machine avec des jets d'eau, à la vapeur, ou avec d'autres moyens semblables, avec des produits corrosifs dans le lave-vaisselle.



Pour le nettoyage de la base (8) et des parties peintes utiliser un chiffon doux et éviter d'utiliser des produits abrasifs.

- Remplacez le plateau porte-produit (4) sur le chariot (5).
- Fixer le plateau porte-produit (4) au chariot (5) en serrant le pommeau (34).

Fig. 23



Nettoyage de la lame



ATTENTION :

Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention. NE PAS DETOURNER L'ATTENTION!

- Avec un chiffon humide appuyer en frottant lentement sur la lame (16) avec des mouvements allant de l'extérieur vers l'intérieur.

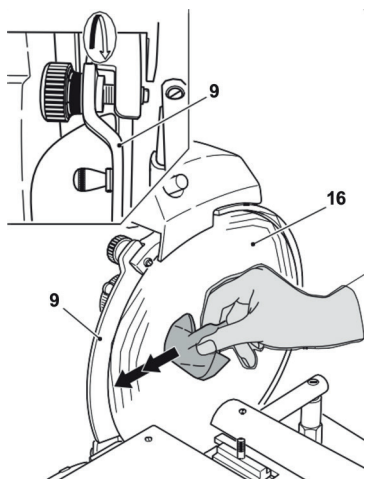


ATTENTION :

Nettoyez TOUJOURS la lame

(16) avec le protège-lame (9) monté derrière la lame en position de sécurité.

Fig. 24



Nettoyage du couvre-lame



ATTENTION :

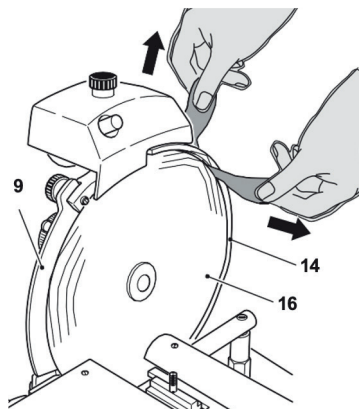
Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.

Ne pas se distraire!

!

- Humecter un chiffon avec une solution d'eau et d'alcool.
- Introduire le chiffon humide entre le couvre-lame (14) et la lame (16).
- Tenir les deux extrémités du chiffon avec les deux mains et le faire glisser le long du couvre-lame (14).

Fig. 25



ATTENTION :

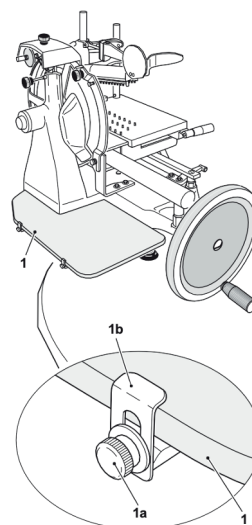
• Nettoyez **TOUJOURS** la lame (16) avec le protégé-lame (9) monté.

• Ne pas utiliser de produits détergents pour nettoyer la lame (16).

Nettoyage du plateau porte-tranches

- Pour enlever le plateau porte-tranches (1) dévisser les deux vis (1a) et le décrocher des pinces de retenue (1b).
- Laver le plateau avec de l'eau et un produit détergent normal pour la vaisselle.

Fig. 26



ENTRETIEN

Outre aux opérations de nettoyage décrites dans les paragraphes précédents, il faut effectuer des opérations d'entretien périodique pour garantir le bon fonctionnement de la machine au fil du temps.

Les opérations de maintenance autorisées à l'opérateur sont :

- Lubrification des guides de glissement du chariot (5) et du plateau porte-produit (4) et des points de lubrification.

- Fréquence : Hebdomadaire (voir les pages 46)

- Lubrification chaîne (19) et couple conique (20)

- Fréquence : Tous les 6 mois (voir la page 46)

- Aiguisage de la lame

Régulièrement ou, au moins tous les 6 mois, affûter la lame (16) comme il est décrit à la page 46.



La fréquence de l'aiguisage et sa durée dépendent du type d'utilisation de la trancheuse (temps de travail et type de produit)..

Les autres interventions d'entretien **DOIVENT** être effectuées exclusivement par du personnel d'assistance autorisé par le fabricant étant donné qu'elles sont particulièrement compliquées ou qu'elles risqueraient d'être dangereuses pour l'opérateur.

Les opérations sont:

- Remplacement de la lame.
- Remplacement des ressorts de l'aiguiser.
- Remplacement de la chaîne.
- Réparations des parties du châssis, réparation et/ou remplacement des composants sous la base.

Remontage de la machine

Suivre la marche des opérations dans le sens contraire de celles indiquées pour la dépose.

Ranger la trancheuse

- À la fin de l'utilisation, après avoir nettoyé soigneusement tous les composants (comme il est décrit aux paragraphes précédents) s'assurer d'avoir ramené le bouton gradué ou le levier qui règle l'épaisseur sur « 0 » et remettre toujours le protège-couteau (9).

- Il est recommandé de couvrir la trancheuse avec un linge pour la protéger de la poussière.

En cas d'inutilisation de la trancheuse durant plusieurs jours, la ranger dans un endroit abrité et sec

LUBRIFICATION

- **Chaque semaine**, il est nécessaire de lubrifier quelques gouttes du lubrifiant en dotation, les points représentés sur les images 27-28-29-30.



En l'absence du lubrifiant fourni utiliser de l'huile de vaseline blanche.



Ne pas utiliser d'huile végétale.

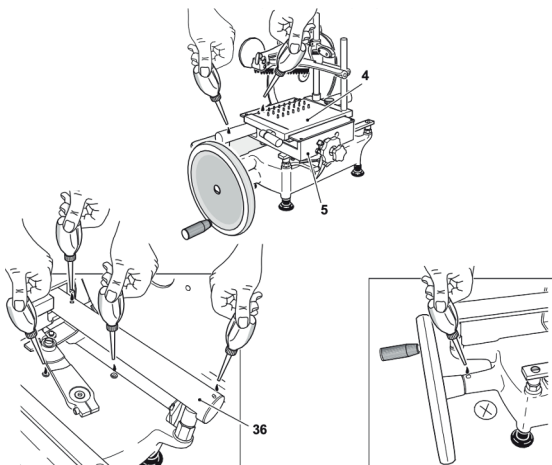


Ne pas mettre trop de lubrifiant.

- Ajouter quelques gouttes de lubrifiant (maximum 3 ou 4) sur les guides de coulissement (36) du chariot (5) et du porte-produit (4) puis faire glisser les groupes correspondants 3/4 fois.

- Sur les points de lubrification ajouter 2/3 gouttes de lubrifiant.

Fig. 27



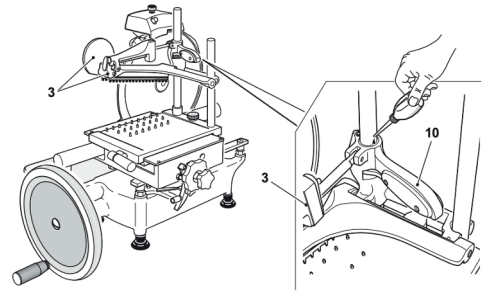
- Lubrifier avec 2/3 gouttes de lubrifiant l'arrêt du levier (10) de coulissement vertical du presse-talon (3).

- Faire coulisser le pousse talon (3) 3 ou 4 fois.

- Mettre quelques gouttes d'huile dans la jonction volant/corps de la trancheuse (x Fig 27).

- Actionner brièvement le volant.

Fig. 28



Tous les 6 mois:

- Soulever la trancheuse et ajouter 3/4 gouttes du lubrifiant en dotation sur la chaîne (19) et

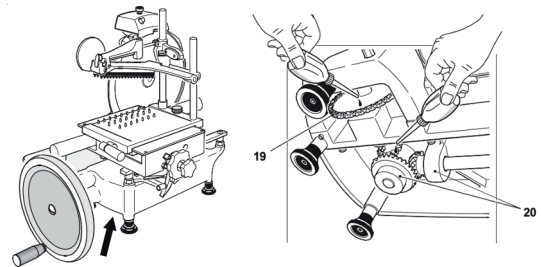
- sur les engrenages (20)



Ne pas mettre trop de lubrifiant

- Dans tous les points de lubrification nettoyer avec un chiffon en papier l'éventuel excès de lubrifiant.

Fig. 30



AFFÛTAGE DE LA LAME



ATTENTION :

Risque de coupure! Utiliser des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.

NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !



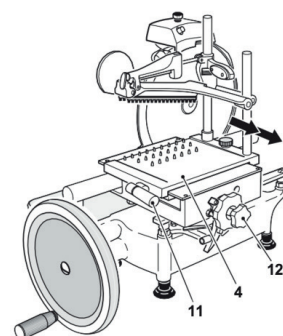
ATTENTION:

Procéder **TOUJOURS** avec le protège-lame (9) monté.

Procéder comme ci-après:

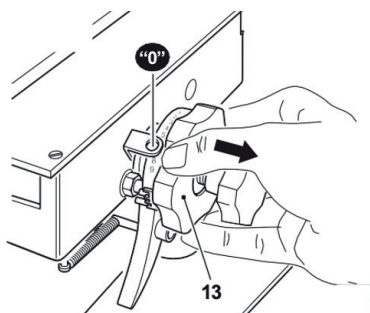
- Faites reculer complètement (loin de la lame) le plateau porte-produit (4) en utilisant le poignée (12) ou bien le levier d'avancement rapide (11).

Fig. 31



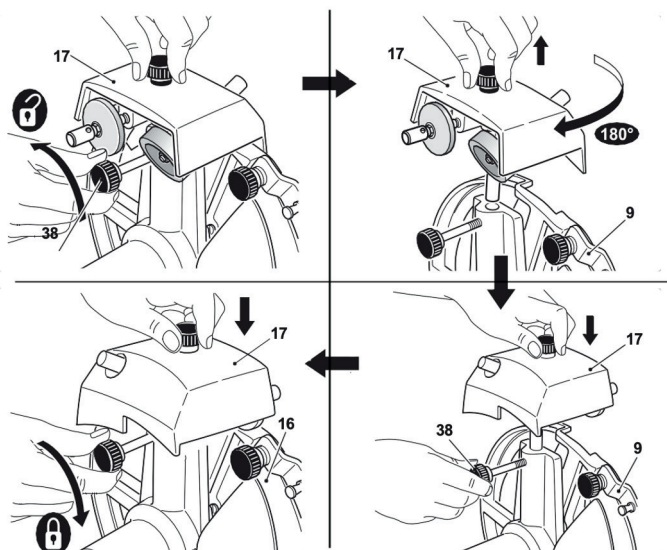
- Placez la poignée épaisseur tranche sur "0" ou le levier (13) sur "0" (fig.32).

Fig. 32



- Desserrer le pommeau de blocage (38) de l'aiguiser (17) (fig. 33).
- Soulever l'aiguiser (17) et le tourner de 180° (fig. 34).
- Avec précaution baisser l'aiguiser (17), la lame (16) se met au centre automatiquement entre les deux ressorts (fig. 35).
- Visser le pommeau (38) (fig. 36).

Fig. 33, 34, 35, 36



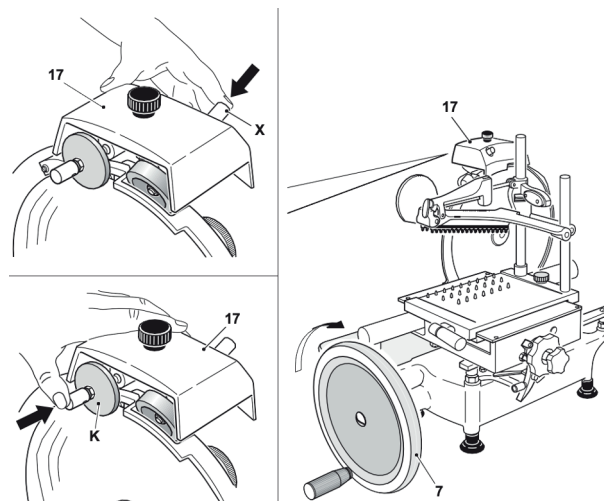
- Mettre le volant (7) en rotation et appuyer simultanément sur le bouton "X" pendant 20/30 tours de lame environ.
- Arrêtez la rotation et à l'aide d'un crayon assurez-vous qu'une légère bavure s'est formée sur le fil de la lame.
- Mettre de nouveau le volant (7) en rotation et appuyer simultanément sur le bouton "K" pendant 1 ou 2 tours de lame environ



Ne pas faire effectuer à la lame plus de 1 ou 2 tours afin d'éviter que son fil ne se déforme.

- Après avoir effectué l'affûtage, il est conseillé de nettoyer les meules à l'aide d'une petite brosse imbibée d'alcool.
- **UNIQUEMENT QUAND LA LAME EST IMMOBILE** à la fin de l'affûtage, replacer l'affû-teuse dans sa position d'origine.
- Nettoyer soigneusement la machine et la lame de la manière indiquée aux paragraphes précédents.

Fig. 37



MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE

Les machines sont composées de:

- Châssis en alliage d'aluminium.
- Pièces intercalaires ou diverses en acier inoxydable.
- Matières plastiques, etc.

Si le démontage et la destruction sont confiés à des tiers il faut s'adresser exclusivement à des centres spécialisés pour le recyclage desdits matériaux.

Si la destruction est effectuée par le propriétaire de la machine il doit obligatoirement trier les matériaux par typologie et ensuite charger de leur élimination les entreprises autorisées.



Suivre TOUJOURS les réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de la trancheuse.



ATTENTION:

Consulter TOUJOURS le fabricant ou le personnel d'assistance autorisé pour enlever la lame (16) et l'éliminer afin qu'elle puisse être recyclée sans aucun risque.



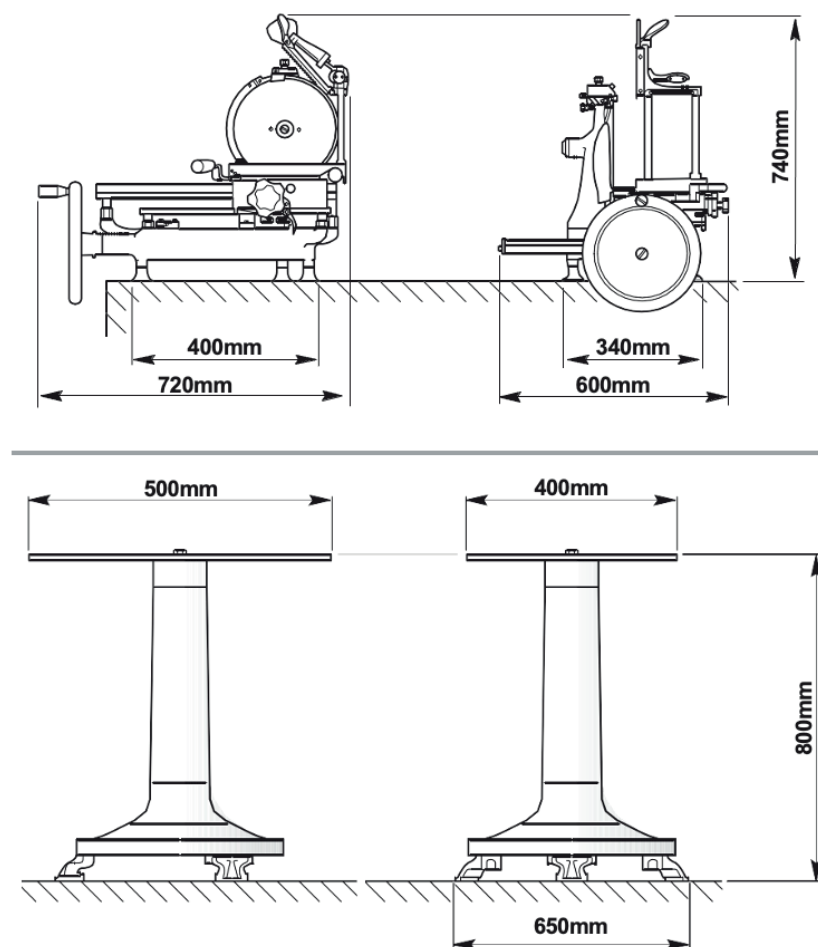
NE PAS ABANDONNER LES DEBRIS QUI SONT TRES DANGEREUX POUR LES PERSONNES, NOTAMMENT POUR LES MINEURS ET POUR LES ANIMAUX



Consulter le paragraphe « Instructions pour le traitement de fin de vie » à la page 47

PROBLEMES	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> L'opération de coupe est difficile : résistance excessive quand la marchandise est en contact avec la lame. 	<ul style="list-style-type: none"> La lame n'est pas aiguisée. Le produit est trop vieux ou trop sec. Début de la coupe avec le produit en contact avec la lame 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguiser la lame. Faites amollir le produit avant de le couper. Faites effectuer 4/5 tours au volant avant de le mettre en contact avec la lame
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches n'ont pas une épaisseur régulières.. 	<ul style="list-style-type: none"> Le pousse talon ne bloque pas le produit correctement. La lame n'est pas aiguisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le pousse talon pour qu'il bloque correctement le produit. Aiguiser la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches sortent taillées en biais.. 	<ul style="list-style-type: none"> Le pousse talon ne bloque pas le produit correctement. La lame n'est pas aiguisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le pousse talon pour qu'il bloque correctement le produit. Aiguiser la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches sont vides au milieu. 	<ul style="list-style-type: none"> Le produit est trop tendre (pas assez sec). La lame n'est pas aiguisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer plus fort sur le pousse talon. Aiguiser la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches sont effilées ; elles ne sont pas coupées nettement. 	<ul style="list-style-type: none"> Lame usée.. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la lame.

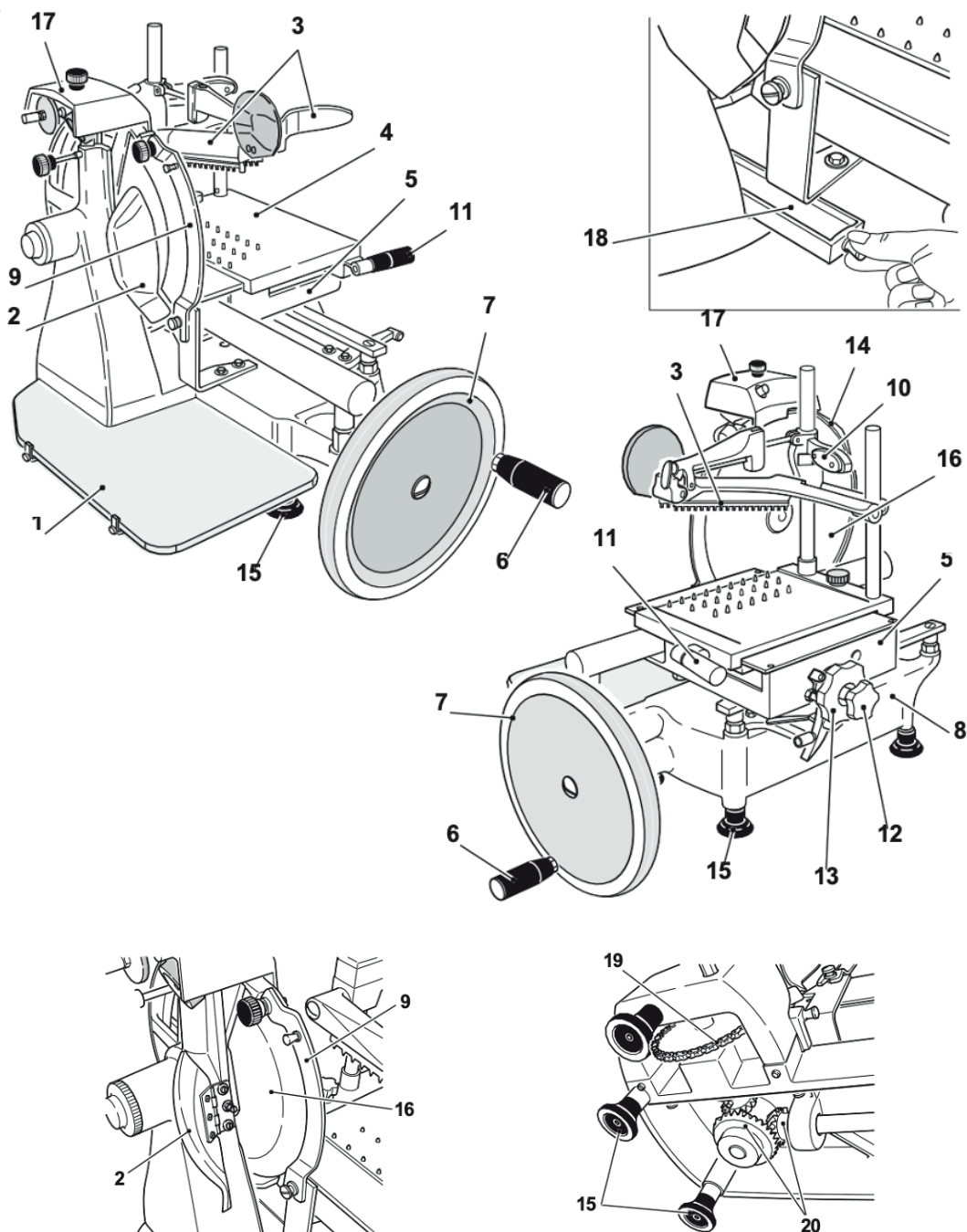
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MODEL	VS-300
Diamètre lame	300mm
Épaisseur de coupe mm	0 - 2,5 (9 positions)
Coupe utile	
Longueur	230mm
Hauteur	180mm
Course du plateau	250mm
Poids	
Trancheuse	45,5 kg
Piédestal (en option)	46,7 kg

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Fig. 3a





- | | |
|---|---|
| 1. Plateau porte-tranches | 11. Levier pour avance rapide du plateau porte-produit coulissant |
| 2. Déviateur | 12. Poignée pour avance du plateau porte-produit coulissant |
| 3. Pousse talon | 13. Réglage de l'épaisseur de la tranche |
| 4. Plateau porte-produit coulissant | 14. Disque protège-lame |
| 5. Chariot | 15. Pieds d'appui |
| 6. Poignée de manœuvre du volant | 16. Lame |
| 7. Volant | 17. Capot avec aiguiser |
| 8. Base | 18. Plateau récolte-tranches |
| 9. Protège-lame | 19. Chaîne mouvement de la lame |
| 10. Levier pour glissement vertical du pousse talon | 20. Couple conique |

AVVERTENZE GENERALI



Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto:

 **PERICOLO:** Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.

 **ATTENZIONE:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).


 **AVVERTENZA:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.


Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso

  Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare del tipo a gravità.


Scopo della presente pubblicazione, di seguito semplicemente definita 'manuale', è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine. Il presente libretto DEVE essere conservato per tutta la vita dell'affettatrice ed in caso di necessità (esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente deve richiederne una nuova copia al costruttore.


In caso di cessione dell'affettatrice, consegnare al nuovo proprietario anche il presente libretto.


 **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**

 *I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini. L'apparecchio deve essere utilizzato da personale adulto adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.*


- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "Pulizia".


 Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.

 Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione. Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua.


- Questo dispositivo è destinato ad uso domestico e professionale.


 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per affettare prodotti alimentari (vedere pagina 11) con riferimento alle direttive e normative riportate nella dichiarazione di conformità (vedere penultima pagina). Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.


 *Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche.*


 Utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione.

 Evitare di far funzionare l'apparecchio a vuoto.

 In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati. Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.

 In caso di dubbi sul contenuto del libretto istruzioni o per chiarimenti contattare immediatamente il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.

 È vietata la riproduzione o la diffusione anche parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta del costruttore.

 Utilizzare la macchina con grande concentrazione, **NON distrarsi!**

- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte; se necessario utilizzare opportuno copricapo per contenere i capelli.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi all'affettatrice ed in particolare alla lama durante le operazioni di taglio.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente.
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona intorno all'affettatrice ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente reintrodotto (lontano dalla lama) e carrello total-

mente verso l'operatore.



NON utilizzare accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore dell'affettatrice.

- Non danneggiare la lama tagliando parti dure (ossi, etc.).
- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate sotto la voce "Taglio utile" nella tabella "Dati tecnici", ridurne le dimensioni per lavorare in sicurezza.

ISTRUZIONE PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

IMBALLAGGIO

Verificare che alla consegna dell'affettatrice, l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

Per togliere l'affettatrice dall'imballo operare come segue:

- Tagliare a rimuovere le reggette in plastica.
- Aprire la scatola ed estrarre il libretto istruzioni.
- Operare come descritto di seguito.
- Togliere le protezioni (in cartone) interne alla scatola.
- Sollevare con molta attenzione la macchina appoggiandola su un piano ben solido.
- Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice. Controllare la presenza e l'integrità di tutti componenti indicati nel documento di trasporto e nel presente libretto istruzioni.

• Se si riscontrano anomalie come ad esempio:

- ammaccature alla struttura o ai carter;
- comandi non funzionanti o rotti;
- pezzi mancanti o altro;

Avvisare tempestivamente il trasportatore, il costruttore ed il servizio di assistenza tecnica.

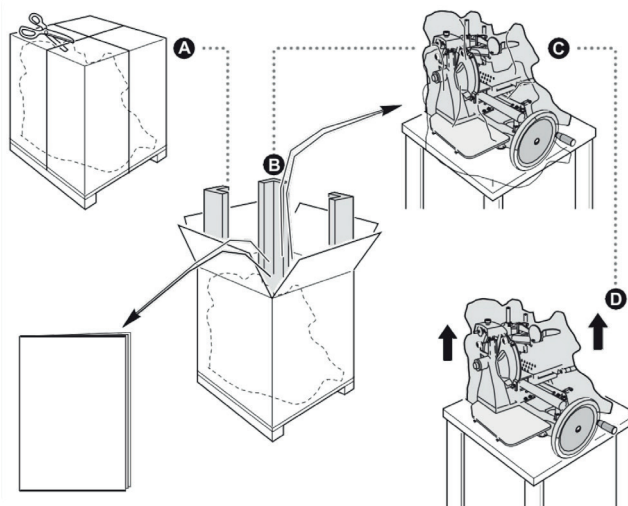
• Smaltire i componenti dell'imballo (regge, cartone, polistirolo, sacchetti di polietilene, ecc.) secondo quanto riportato di seguito ed in ottemperanza alle norme del Paese di utilizzo.

I componenti dell'imballo (regge, cartone, polietilene, ecc.) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani.



NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!

Fig. 1



DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

DESCRIZIONE GENERALE

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare azionata da un volano, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

Lo spessore della fetta è regolabile grazie a una manopola o tramite una leva posta al lato del piatto portamerce, può essere spostata di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata.

L'alimentazione della merce (avanzamento verso la lama) avviene per mezzo della leva avanzamento rapido piatto portamerce e della manopola avanzamento piatto. Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega d'alluminio lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile in materiale plastico per uso alimentare.

Il corpo macchina è verniciata con vernice alimentare. Avviamento ed arresto è manuale tramite volano.

La macchina incorpora un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA

- Temperatura da -5 °C a + 40 °C
- Umidità relativa max 95%

CORRETTO USO DELL'AFFETTATRICE

L'affettatrice è destinata solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente libretto istruzioni.

Uso previsto (Prodotti affettabili)

I prodotti che si possono affettare sono solo i seguenti:

- Tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati).
- Carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3°C).

- Pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera; fontine, ecc.).

Usò non previsto o improprio (Prodotti NON affettabili)

I prodotti che NON si possono affettare, perché possono provocare seri danni all'utilizzatore e/o alla stessa affettatrice, sono i seguenti:

- Prodotti alimentari congelati.
- Prodotti alimentari surgelati
- Prodotti alimentari con ossa (carne e pesce)
- Frutta e Verdura di tutti i tipi
- Ogni altro prodotto del tipo affettabile ma non destinato all'uso alimentare.

SICUREZZE MECCANICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Serie di protezioni in alluminio o materiale plastico trasparente sul braccio pressamerce.
- Sistema di blocco pressamerce
- PARALAMA da rimuovere solo durante la fase di taglio



Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

RISCHI RESIDUI



Durante l'uso e durante le operazioni di pulizia e manutenzione dell'affettatrice, nonostante gli sforzi compiuti in sede di progettazione e costruzione, esiste ancora eventualità di danno (rischio di taglio) al quale ci si può esporre se non si opera con GRANDE ATTENZIONE.

NON DISTRARSI !

NON utilizzare l'affettatrice se non in perfette condizioni psicofisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso: durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare SEMPRE guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.

MESSA IN SERVIZIO E CONTROLLI PRELIMINARI

- Posizionare l'affettatrice nel luogo ad essa destinato.

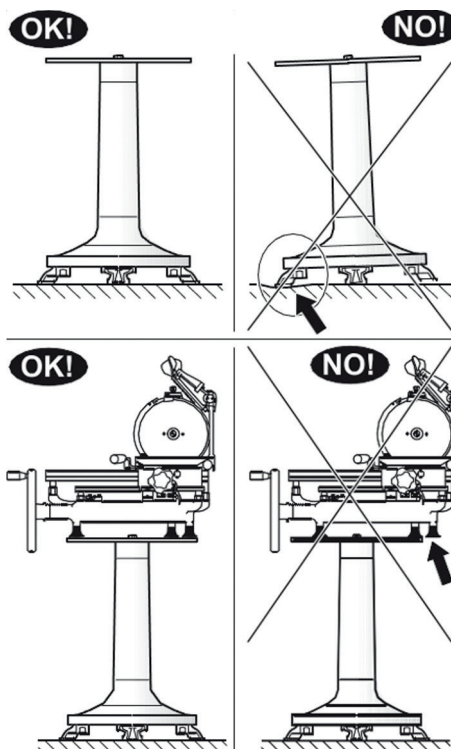
Utilizzo del piedistallo (opzionale) (fig. 4)

- Se si utilizza il piedistallo (opzionale), posizionare quest'ultimo sul pavimento assicurandosi che sia in piano e che tutti e tre i piedi appoggino correttamente al suolo.
- Sollevare con attenzione l'affettatrice e posizionarla sul piedistallo.



Assicurarsi che tutti i piedini dell'affettatrice appoggino correttamente sul piano del piedistallo.

Fig. 4



Posizionamento affettatrice (fig. 5)

- Se non si utilizza il piedistallo (opzionale), sollevare con attenzione l'affettatrice e posizionarla su di un piano ben livellato (fig. 5), asciutto ed adatto a sostenere il peso della stessa più il peso della merce da affettare (vedere "caratteristiche tecniche").

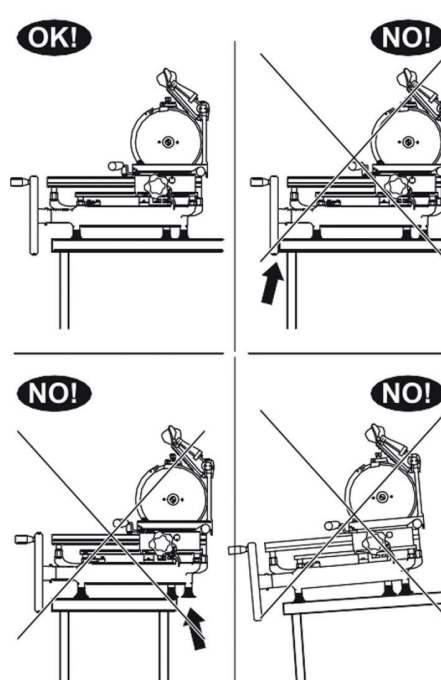


Assicurarsi che non ci siano impedimenti al movimento del volano, alla corsa del carrello ed al caricamento della merce da affettare.



Assicurarsi che tutti i piedini dell'affettatrice appoggino correttamente sul piano.

Fig. 5



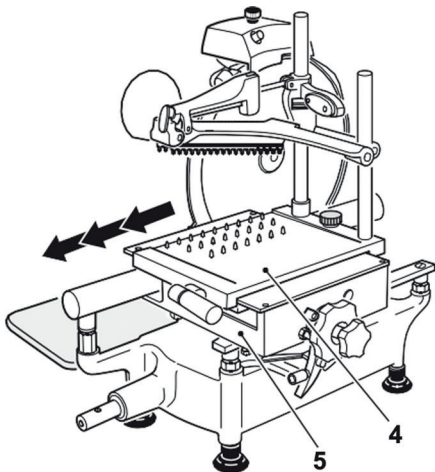
MONTAGGIO DEL VOLANO E DELLA MANIGLIA DI MANOVRA

A volte per esigenze di trasporto, la maniglia di manovra (6) e il volano (7) possono essere smontati.

Per montare i componenti operare come segue:

- Spostare il carrello (5) quanto più possibile verso l'operatore.

Fig. 6



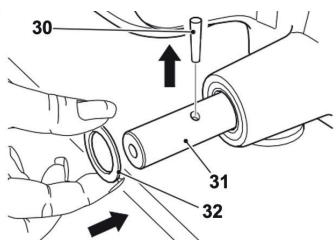
- Estrarre la spina conica (30) dall'albero volano (31).



Utilizzando un martello, battere la spina conica (30) sul diametro minore.

- Inserire il rasamento (32) sull'albero volano (31).

Fig. 7

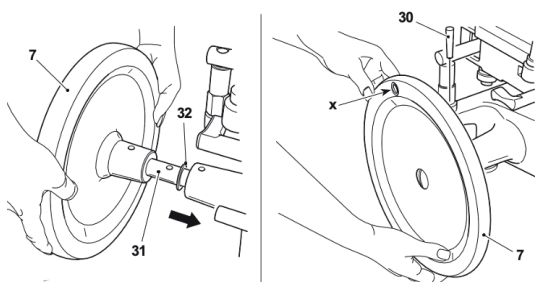


- Inserire il volano (7) in modo che il foro di fissaggio (x) della maniglia di manovra (6) venga a trovarsi in alto a sinistra rispetto all'asse del foro per la spina conica di fissaggio (fig. 8).



Verificare la corretta corrispondenza dei fori tra volano e albero.

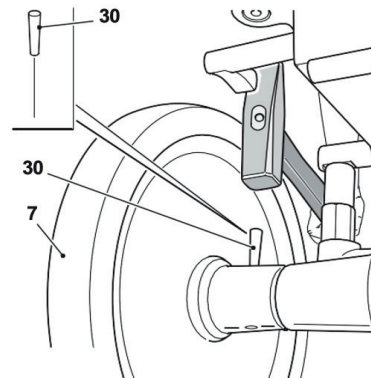
Fig. 8



- Inserire la spina conica (30) nel foro del manicotto.

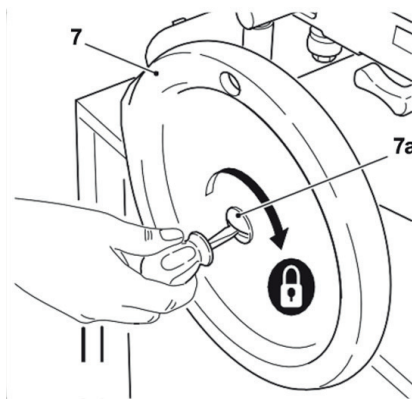
- Inserire completamente la spina conica (30) utilizzando un martello.

Fig. 9



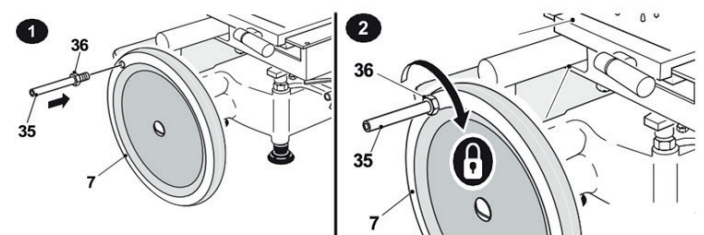
- Avvitare la vite (7a).

Fig. 10



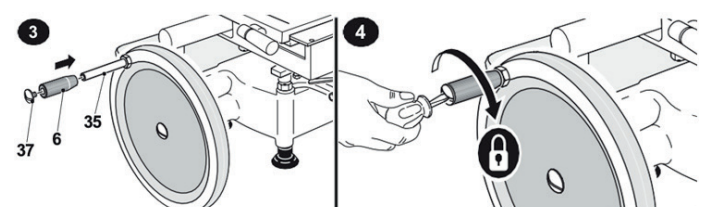
- Avvitare il perno (35) completo di dado (36) sul volano (7); serrare il dado (36).

Fig. 10a



- Inserire la maniglia (6) nel perno (35) e avvitare la vite (37).

Fig. 10b



DESCRIZIONE COMANDI

Volano

La rotazione del volano (7) in senso orario, tramite la maniglia (6), determina il movimento del carrello (5) con il piatto porta merce (4) e contemporaneamente la rotazione della lama (16).

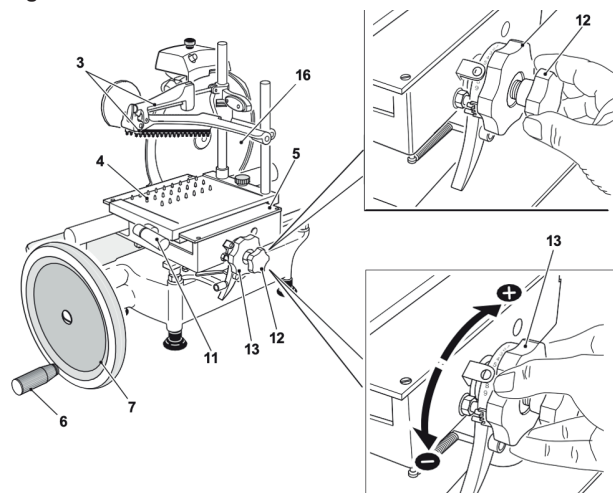
Manopola regolazione spessore fetta

Ruotando in senso orario la manopola (13) è possibile aumentare lo spessore della fetta da tagliare viceversa ruotandola in senso antiorario diminuisce. La manopola (13) è dotata di una scala graduata da "1" a "9" (spessore 2,5 mm).

Manopola avanzamento piatto porta merce scorrevole

La manopola (12) consente di avvicinare o allontanare il piatto porta merce (4) alla lama (16). Utilizzabile anche per effettuare piccoli spostamenti del piatto porta merce (4).

Fig. 11a



Leva avanzamento rapido piatto porta merce scorrevole

Spostando verso il basso la leva (11) e mantenendola in posizione, è possibile avvicinare o allontanare rapidamente alla lama (16) il piatto porta merce (4) (con la merce).

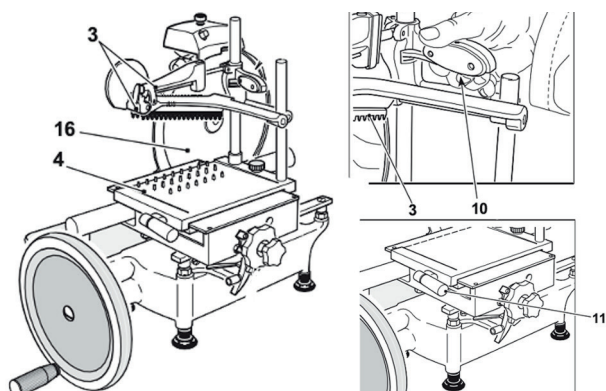


L'operazione è più rapida di quella eseguibile con la manopola (12).

Leva scorrimento verticale pressamerce

Tenendo premuta la leva (10) è possibile sollevare o abbassare rapidamente il pressamerce (3).

Fig. 11b



USO DELLA MACCHINA

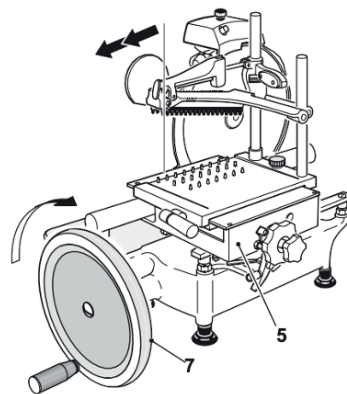


ATTENZIONE:

- *NON utilizzare l'affettatrice se non si è in perfette condizioni psico-fisiche.*
- *NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso.*
- *Operare con grande attenzione durante le operazioni di carico/scaricamento merce dal piatto e durante le operazioni di taglio.*
- **NON DISTRARS!**

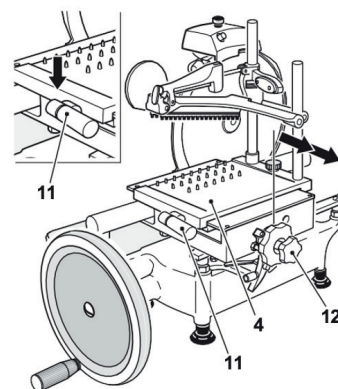
- Azionando il volano (7) portare il carrello (5) tutto in avanti (verso l'operatore).

Fig. 12



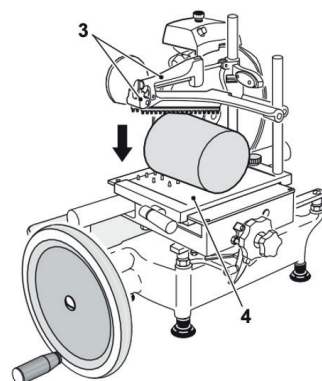
- Arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto porta merce (4) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

Fig. 13



- Posizionare la merce da affettare sul piatto porta merce (4) e bloccarla con il pressamerce (3) (in modo che la stessa non si muova) regolandone l'altezza.

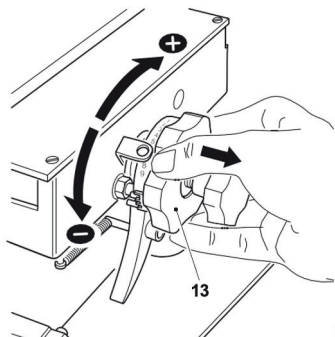
Fig. 14a



Se la merce non è ben bloccata sul piatto, la macchina potrebbe tagliare delle fette irregolari.

- Impostare lo spessore della fetta desiderata ruotando la manopola (13).

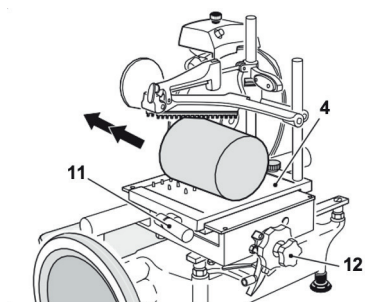
Fig. 14b



- Avvicinare (verso la lama) il piatto porta merce (4) (con la merce) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

Avvicinare il piatto porta merce (4) alla lama facendo in modo che tra la merce da affettare e la lama resti uno spazio compreso tra 0,5 cm ed 1,0 cm.

Fig. 15



Taglio merce

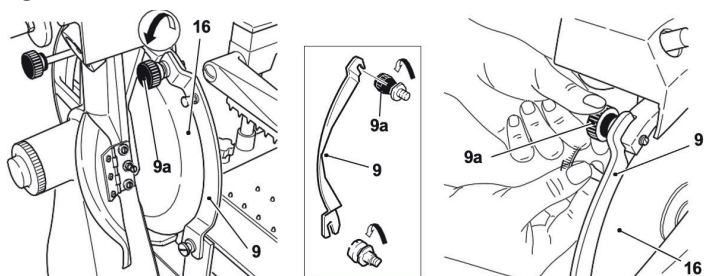
- Spostare il paralama (9) verso sinistra allentando il pomello (9a)..



ATTENZIONE:

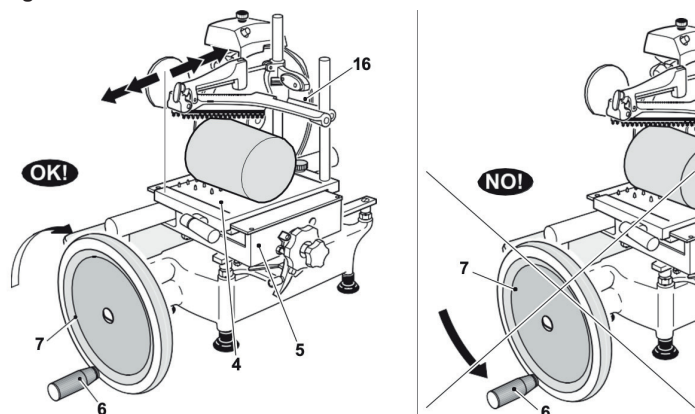
Senza il paralama (9) operare con estrema attenzione; la lama (16) è molto tagliente.

Fig. 16



- Impugnare la maniglia (6) e ruotare in senso orario il volano (7) per avviare la rotazione della lama ed il movimento alternato del piatto porta merce (4) (fig. 17).

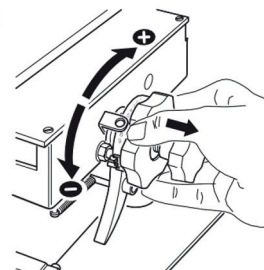
Fig. 17



NON ruotare il volano (7) in senso antiorario. Si potrebbero causare seri danni all'affettatrice.

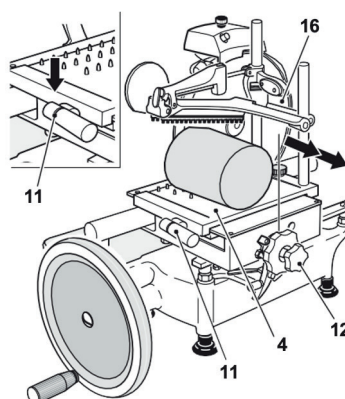
- Effettuare 4/5 giri di avvio del volano (7) prima che la merce entri in contatto con la lama (16).
- Durante il movimento in avanti del carrello (5) (lontano dall'operatore) la lama (16) entra nella merce. La fetta, guidata dal parafetta (2), si stacca e cade sul piatto raccogliatore (1).
- Durante il movimento di ritorno del carrello (5) (verso l'operatore) viene azionato il dispositivo meccanico che fa avanzare in senso trasversale il piatto porta merce (4) verso la lama (16). Il valore dell'avanzamento trasversale viene impostato:
 - con la manopola regolazione spessore fetta (13)
- A lavorazione ultimata, interrompere la rotazione del volano (7); la lama (16) si ferma.

Fig. 17a



- Allontanare dalla lama (16) il piatto porta merce (4) (con la merce rimasta) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

Fig. 18



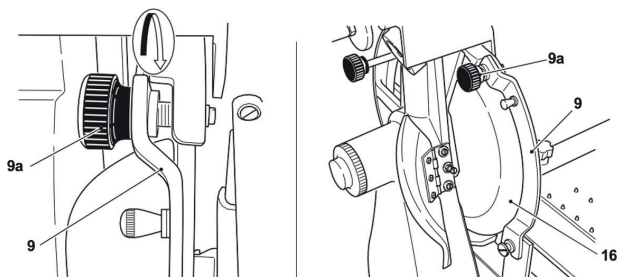
- Riposizionare il paralama (9) serrando il pomello (9a) (fig. 19).

**ATTENZIONE:**

Non lasciare l'affettatrice senza il paralama (9) correttamente posizionato.

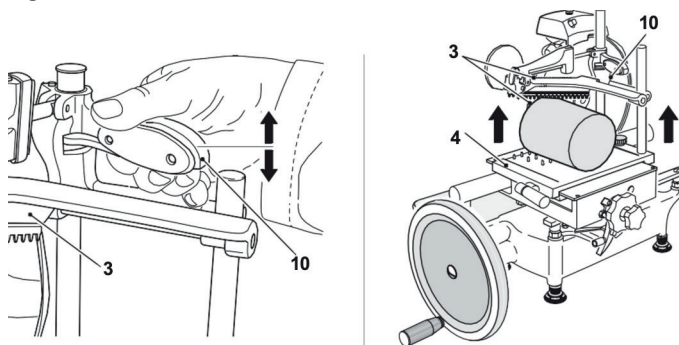
Pericolo di tagliarsi!

Fig. 19



- Premere la leva (10) e sollevare il pressamerce (3).
- Rimuovere la merce dal piatto (4).

Fig. 20



- Procedere alla pulizia dell'affettatrice come descritto nell'apposito paragrafo.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE



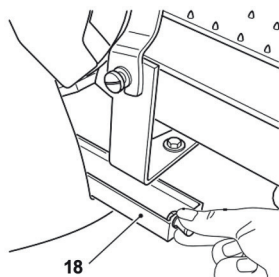
L'affettatrice DEVE essere accuratamente pulita almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza. Dopo un periodo più o meno lungo di inattività pulire l'affettatrice prima dell'utilizzo.

**ATTENZIONE:**

Pericolo di taglio! Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione. **NON DISTRARSI!**

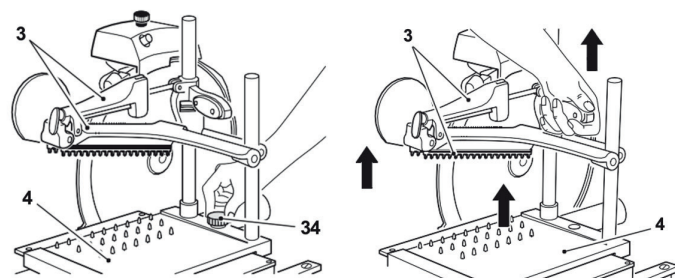
- Estrarre la vaschetta (18).

Fig. 21



- Svitare il pomello (34) e sollevare piatto porta merce (4) completo di braccio pressamerce (3).

Fig. 22



- Pulire tutte le parti smontate ed il corpo macchina utilizzando esclusivamente acqua calda (ad una temperatura non inferiore a 30°C) e detersivo schiumoso biodegradabile del tipo per stoviglie. Utilizzare un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon per le zone appuntite del piatto (4) e del pressamerce (3).
- Risciacquare esclusivamente con acqua calda ed asciugare con panni morbidi, spugnosi.

**ATTENZIONE:**

NON pulire la macchina con getti d'acqua, con vapore, con metodi simili, con detersivi corrosivi in lavastoviglie.

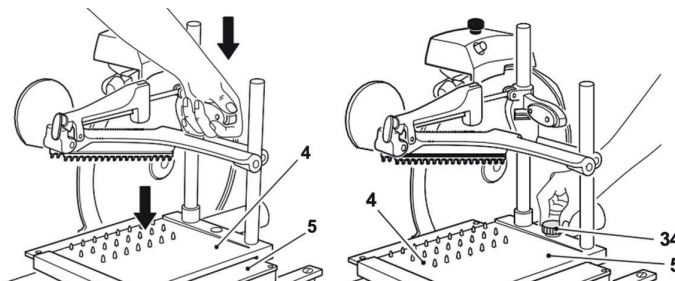


Per la pulizia del basamento

(8) e delle parti verniciate usare un panno morbido evitando l'impiego di detersivi abrasivi.

- Riposizionare il piatto porta merce (4) sul carrello (5).
- Fissare il piatto porta merce (4) al carrello (5) serrando il pomello (34).

Fig. 23



Pulizia della lama

**ATTENZIONE:**

Pericolo di taglio! Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

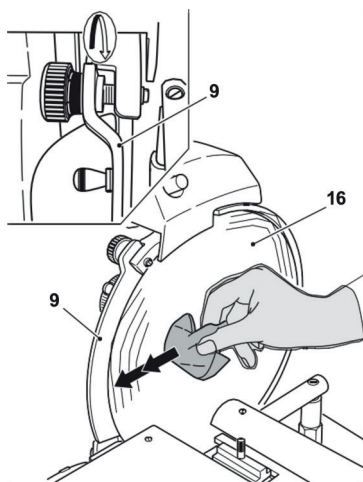
NON DISTRARSI!

- Premere con un panno umido sulla lama (16) strofinando lentamente con movimenti dall'interno verso l'esterno.

**ATTENZIONE:**

Eseguire la pulizia della lama (16) **SEMPRE** con il paralama (9) montato a ridosso della stessa in posizione di sicurezza.

Fig. 24



Pulizia del coprilama



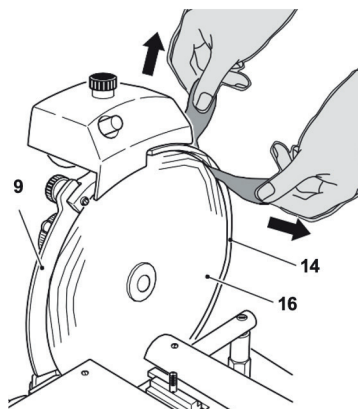
ATTENZIONE:

Pericolo di taglio! Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

NON DISTRARS!

- Inumidire un panno con una soluzione di acqua e alcool.
- Inserire il panno umido tra il coprilama (14) e la lama (16).
- Tenere con le mani le due estremità del panno e farlo scorrere lungo il coprilama (14).

Fig. 25



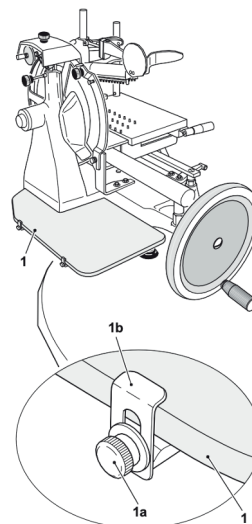
ATTENZIONE:

- Eseguire la pulizia della lama (16) **SEMPRE** con il paralama (9) montato.
- Non usare detersivi per pulire la lama (16)

Pulizia del piatto raccoglitore

- Rimuovere il piatto raccoglitore (1) allentando i due pomelli (1a) e sgan- ciando le mollette di ritegno (1b).
- Lavare il piatto con acqua e normale de- tergente per stoviglie).

Fig. 26



MANUTENZIONE

Oltre alle operazioni di pulizia descritte nei paragrafi precedenti, occorre eseguire delle operazioni di manutenzione periodica per garantire l'efficienza dell'affettatrice nel tempo.

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono:

- Lubrificazione guide scorrimento carrello (5) e piatto porta merce (4) e punti di lubrificazione.

- Frequenza : Settimanale. (vedere pagina 58)

- Lubrificazione catena (19) e coppia conica (20).

-Frequenza : Ogni 6 mesi. (vedere pagina 58)

- Affilatura lama

Periodicamente, o almeno ogni 6 mesi, affilare la lama (16) come descritto nella pagina 58.



La frequenza dell'affilatura e la sua durata dipendono dal tipo di utilizzo dell'affettatrice (tempi di lavoro e prodotto lavorato).

Altri interventi di manutenzione **DEVONO** essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato dal costruttore in quanto sono particolarmente complicati o sono pericolosi per l'operatore.

Le operazioni sono:

- Sostituzione della lama.
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio.
- Sostituzione catena.
- Riparazioni di parti strutturali, riparazione e/o sostituzione componenti sottobasamento.

Rimontaggio della macchina

Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

Riporre l'affettatrice

- Al termine dell'utilizzo, dopo aver accuratamente pulito tutti i componenti (come descritto nei paragrafi precedenti) assicurarsi di riportare la manopola graduata o la leva che regola lo spessore su "0" e rimettere sempre il proteggi lama (9).
- Si consiglia di coprire l'affettatrice con un telo per proteggerla dalla polvere. Se non si intende utilizzare l'affettatrice per alcuni giorni, riporla in un luogo riparato ed asciutto.

LUBRICACIÓN

- **Ogni settimana** occorre lubrificare con alcune gocce del lubrificante in dotazione i punti rappresentati nelle figure 27-28-29-30.



In caso di mancanza del lubrificante in dotazione utilizzare olio bianco di vaselina.



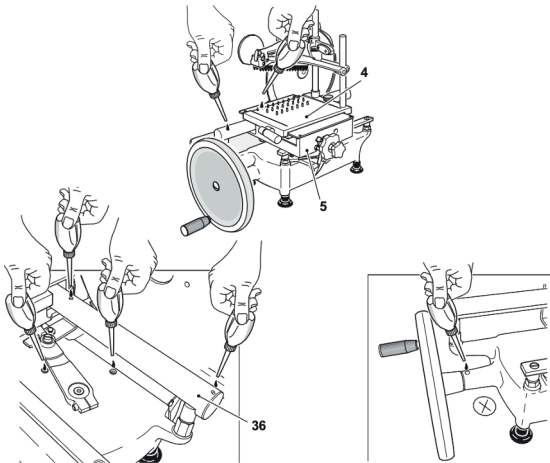
Non utilizzare olio vegetale.



Non eccedere con il lubrificante.

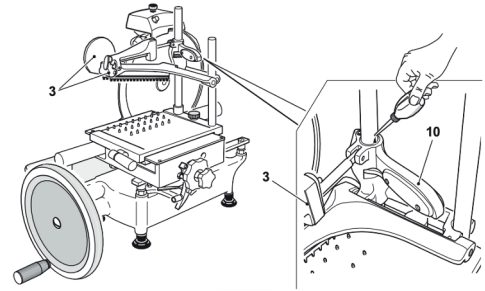
- Aggiungere alcune gocce di lubrificante (massimo 3 o 4) sulle guide di scorrimento (36) del carrello (5) e del piatto porta merce (4) quindi far scorrere i relativi gruppi per 3/4 volte.
- Nei punti di lubrificazione aggiungere 2/3 gocce di lubrificante.

Fig. 27



- Lubrificare con 2/3 gocce di lubrificante il fermo della leva (10) di scorrimento verticale del pressamerce (3).
- Far scorrere il pressamerce (3) per 3/4 volte.
- Mettere alcune gocce d'olio nella giunzione volano/corpo affettatrice (x Fig 27).
- Azionare brevemente il volano

Fig. 28



Ogni 6 mesi:

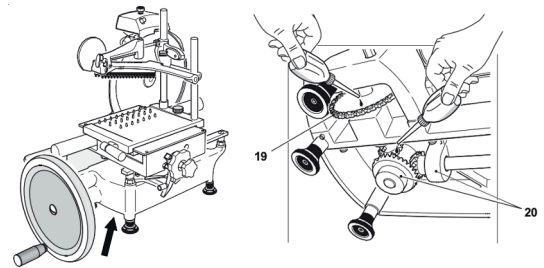
- Levare la cortadora y añadir 3/4 gotas del lubricante suministrado en la cadena (19) y en los engranajes (20).



Non eccedere con il lubrificante.

- In tutti i punti di lubrificazione pulire con un panno carta l'eventuale lubrificante in eccesso.

Fig. 30



AFFILATURA LAMA



ATTENZIONE:

Pericolo di taglio! Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

NON DISTRARSI !



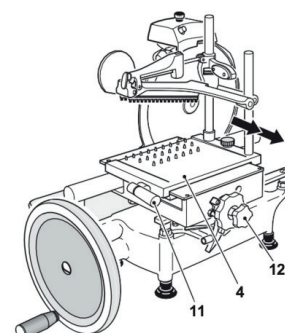
ATTENZIONE:

Operare SEMPRE con il paralama (9) montato.

Procedere come segue:

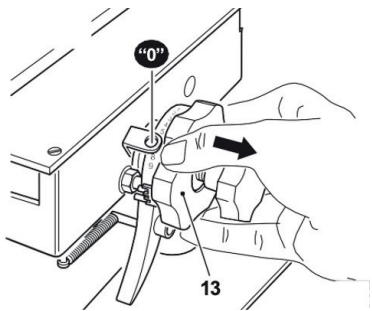
- Arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto porta merce (4) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

Fig. 31



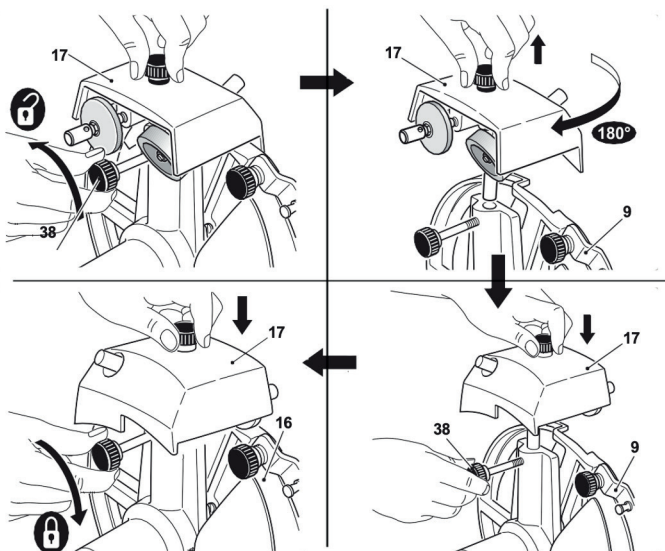
- Posizionare la manopola spessore fetta su "0" o la leva (13) su "0" (fig.32).

Fig. 32



- Allentare il pomello di bloccaggio (38) dell'affilatoio (17) (fig. 33).
- Sollevare l'affilatoio (17) e ruotarlo di 180° (fig. 34).
- Riabbassare con attenzione l'affilatoio (17), la lama (16) si centra automaticamente tra le due mole (fig. 35).
- Avvitare il pomello (38) (fig. 36).

Fig. 33, 34, 35, 36



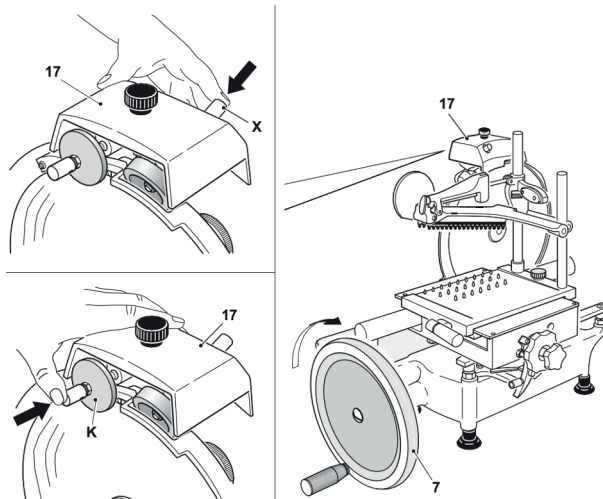
- Mettere in rotazione il volano (7) e premere contemporaneamente il pulsante "X" per circa 20/30 giri della lama.
- Fermare la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama sia formata una leggera bava.
- Mettere nuovamente in rotazione il volano (7) e premere contemporaneamente il pulsante "K" per circa 1 o 2 giri della lama



Non insistere oltre 1 o 2 giri della lama onde evitare una dannosa ritorsione del filo della stessa.

- Dopo aver effettuato l'affilatura, è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool.
- **SOLO CON LAMA FERMA** ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione originaria l'apparecchio affilatore.
- Pulire accuratamente la macchina e la lama come indicato nei paragrafi precedenti.

Fig. 37



MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:

- Struttura in lega d'alluminio.
- Inserti e varie in acciaio inossidabile.
- Materiali plastici, ecc.

Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.

Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento.



Attenersi SEMPRE alle normative in vigore nel paese di utilizzo dell'affettatrice..



ATTENZIONE:

Consultare SEMPRE il costruttore o il personale di assistenza da questi autorizzato per la rimozione della lama (16) ed il suo smaltimento affinché possa essere smaltita senza costituire pericolo.



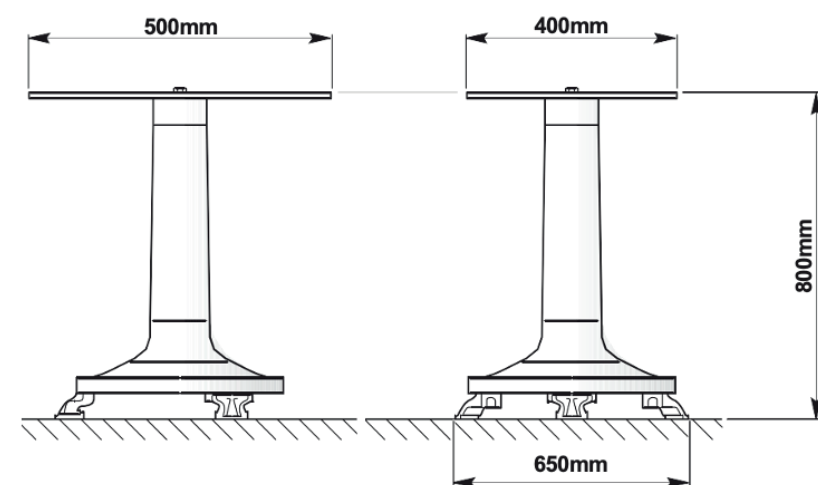
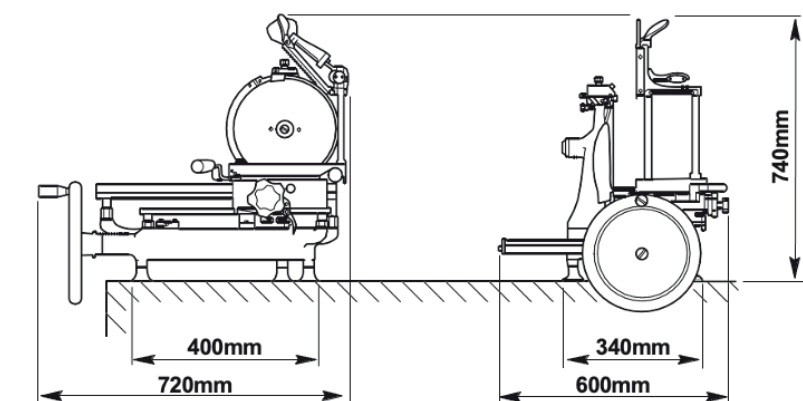
NON ABBANDONARE ROTTAMI IN QUANTO COSTITUISCONO UN GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLAR MODO I MINORI E GLI ANIMALI.



Consultare il paragrafo "Istruzioni per il trattamento a fine vita" a pag.51 .

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> L'operazione di taglio risulta difficoltosa; eccessiva resistenza quando la merce è a contatto della lama. 	<ul style="list-style-type: none"> La lama non è affilata. La merce è eccessivamente stagionata o troppo secca Inizio del taglio con la merce a contatto della lama 	<ul style="list-style-type: none"> Affilare la lama. Ammorbidire la merce prima di affettarla Effettuare 4/5 giri di avvio del volano prima che la merce entri in contatto con la lama.
<ul style="list-style-type: none"> Le fette non hanno lo spessore costante. 	<ul style="list-style-type: none"> Il pressamerce non fissa correttamente la merce. La lama non è affilata. 	<ul style="list-style-type: none"> Riposizionare il pressamerce per fissare correttamente il prodotto. Affilare la lama.
<ul style="list-style-type: none"> Le fette escono a "cuneo". 	<ul style="list-style-type: none"> Il pressamerce non fissa correttamente la merce. La lama non è affilata. 	<ul style="list-style-type: none"> Riposizionare il pressamerce per fissare correttamente il prodotto. Affilare la lama.
<ul style="list-style-type: none"> Le fette sono vuote al centro. 	<ul style="list-style-type: none"> La merce è troppo tenera (non sufficientemente stagionata). La lama non è affilata. 	<ul style="list-style-type: none"> Premere maggiormente il pressamerce. Affilare la lama.
<ul style="list-style-type: none"> Le fette sono sfilacciate; non sono tagliate in modo netto. 	<ul style="list-style-type: none"> Lama consumata. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la lama

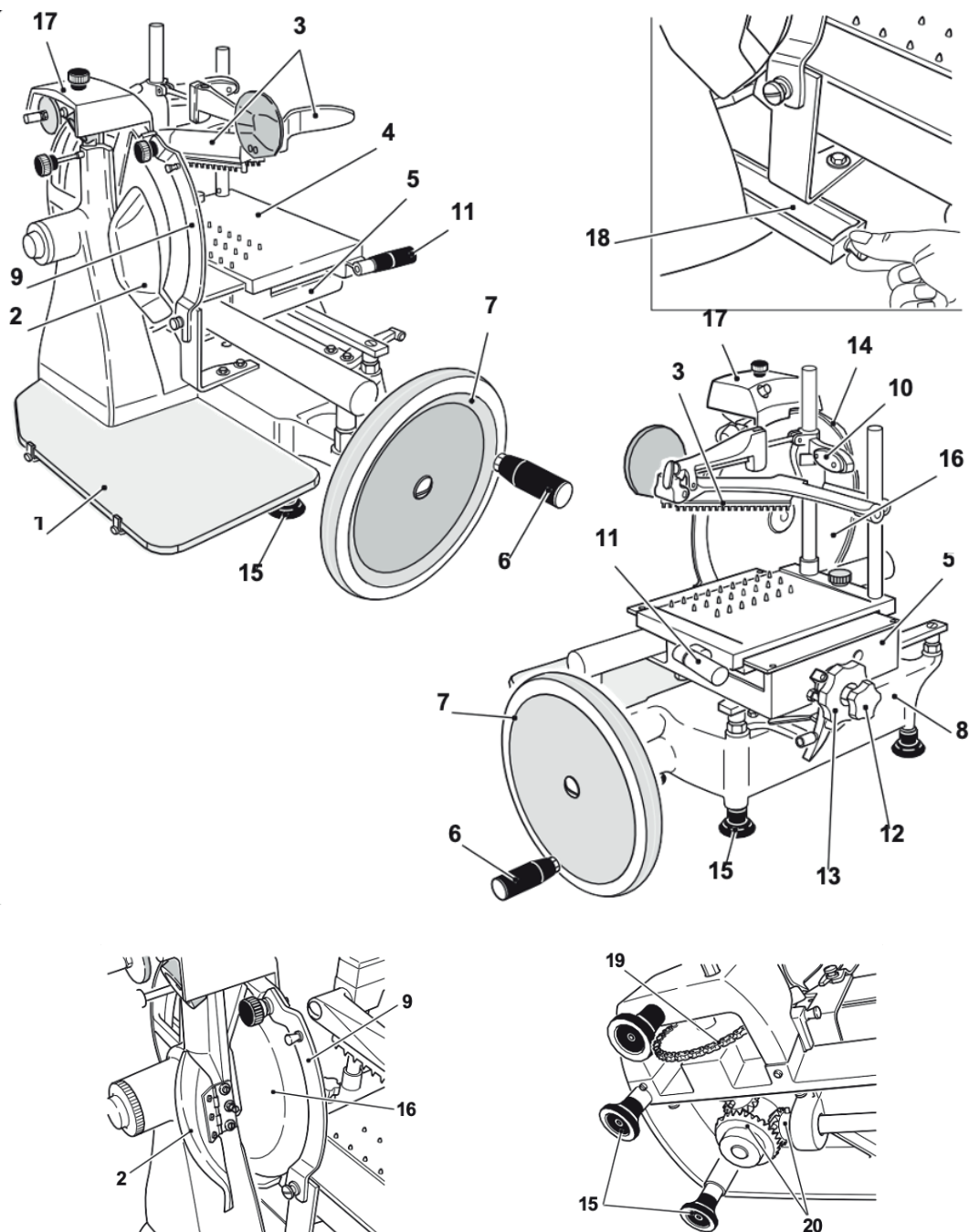
MAIN TECHNICAL DATA



MODEL	VS-300
Diametro lama	300mm
Spessore di taglio mm	0 - 2,5 (9 posizioni)
Taglio utile	
Lunghezza	230mm
Altezza	180mm
Corsa piatto	250mm
Peso	
Affettatrice	45,5 kg
Piedistallo (opzionale)	46,7 kg

MAIN TECHNICAL DATA


Fig. 3a





- | | |
|--|---|
| 1. Piatto raccogliitore | 11. Leva avanzamento rapido piatto porta merce scorrevole |
| 2. Parafetta | 12. Manopola avanzamento piatto porta merce scorrevole |
| 3. Pressamerce | 13. Regolazione spessore fetta |
| 4. Piatto porta merce scorrevole | 14. Anello copilama |
| 5. Carrello | 15. Piedino di appoggio |
| 6. Maniglia di manovra volano | 16. Lama |
| 7. Volano | 17. Capottina con affilatoio |
| 8. Basamento | 18. Vaschetta di raccolta |
| 9. Paralama | 19. Catena movimentazione lama |
| 10. Leva scorrimento verticale pressamer- ce | 20. Coppia conica |

ADVERTÊNCIAS GERAIS



Significado dos sinais de advertência apresentados no manual:

 **PERIGO:** Indica uma situação perigosa eminente que, se não for evitada, pode resultar em lesões graves ou mesmo em morte. A utilização deste termo é limitada às situações mais extremas.

 **ATENÇÃO:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em lesões graves (e em casos extremos, em morte).


 **ADVERTÊNCIA:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em pequenas lesões nas pessoas ou danos no equipamento. Também alerta o utilizador relativamente a modos de funcionamento incorretos.


Advertências de segurança indispensáveis antes da utilização

  Leia atentamente as advertências aqui incluídas, uma vez que fornecem informações importantes relativamente à instalação, utilização e manutenção seguras das cortadoras de fiambre Gravity para utilização com alimentos.


A finalidade desta publicação, definida em termos simples por “manual” abaixo, é permitir que o utilizador, especialmente o operador direto da máquina, implemente todas as medidas e prepare todos os recursos humanos e materiais necessários para uma utilização segura e duradoura da máquina. Este manual TEM de ser guardado durante a vida útil da cortadora de fiambre, e caso seja necessário (por exemplo, devido a danos que impeça a sua consulta, mesmo que parcialmente, etc.), o utilizador tem de solicitar uma nova cópia ao fabricante.


Em caso de venda da cortadora de fiambre, entregue também este manual ao novo proprietário.

 **A instalação tem de ser realizada ao seguir as instruções do fabricante. Uma instalação errada pode causar lesões em pessoas ou animais, ou danos em objetos. Nesse caso, o fabricante não poderá ser considerado responsável.**

 *As crianças não devem utilizar o dispositivo como um brinquedo e também não devem limpar nem utilizar o equipamento. Mantenha as crianças afastadas do dispositivo e do cabo de alimentação. O aparelho tem de ser utilizado por adultos com a devida formação para a finalidade prevista, que tenham lido atentamente o conteúdo deste manual.*


• Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo.


 **Coloque o aparelho numa base de suporte horizontal e firme, cuja superfície não seja sensível (por ex., mobília lacada, toalhas de mesa, etc.). Certifique-se de que o aparelho está apoiado em segurança.**

 **As lâminas são afiadas; manipule com cuidado. Não utilize o aparelho em caso de danos nas lâminas.**

 **Nunca mergulhe o aparelho em água.**


• Este dispositivo destina-se a utilização profissional.


 **Este aparelho tem de ser utilizado apenas para a finalidade para o qual foi concebido, ou seja, para cortar produtos alimentares, no cumprimento das diretivas e regulamentos indicados na declaração de conformidade. Qualquer outro tipo de utilização é considerado inadequado e perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por quaisquer danos causados por uma utilização imprópria, errónea e inaceitável.**


 *Não remova os dispositivos de segurança e não altere nem remova as proteções mecânicas e elétricas.*


 **Utilize sempre luvas de proteção à prova de riscos para efetuar a limpeza e a manutenção.**

 **Não opere o aparelho vazio.**

 **Em caso de problemas com o aparelho, contacte um centro de assistência autorizado. Não tente reparar o dispositivo por si mesmo. Qualquer trabalho de reparação realizado no dispositivo por pessoal não autorizado irá anular a garantia, mesmo que a sua duração ainda não tenha chegado ao fim.**

 **Em caso de dúvidas relativamente ao conteúdo do guia do utilizador ou caso precise de informações adicionais, contacte o fabricante ou a assistência técnica imediatamente, indicando o número da cláusula do tópico em questão.**

 **Nenhuma parte desta publicação deve ser reproduzida ou transmitida sem a permissão escrita do fabricante.**

 **A utilização da máquina exige uma grande concentração. TENHA SEMPRE CUIDADO!**

- Não use peças de roupa soltas, particularmente com mangas abertas; quando necessário, utilize protetores para a cabeça adequados para cobrir o cabelo.
- Quando estiver a cortar, não permita que ninguém se aproxime da cortadora de fiambre, especialmente da lâmina.
- Não remova, cubra ou altere as placas de características incluídas no corpo da máquina e certifique-se de que são imediatamente substituídas em caso de danos.
- Certifique-se de que o tabuleiro do produto, o tabuleiro de receção, as áreas circundantes e o chão são mantidos sempre limpos e secos.
- Não utilize a cortadora de fiambre como uma superfície de apoio nem coloque quaisquer objetos na mesma, que não sejam habituais para as operações de corte normais.
- Coloque e remova os produtos que pretende cortar na placa de deslizamento apenas com a bandeja completamente retraída (afastada da lâmina) e o carro totalmente na direção do operador.

NÃO utilize acessórios de corte que não tenham sido fornecidos pelo fabricante da cortadora de fiambre.

- Não danifique a lâmina ao cortar objetos duros (ossos, etc.).
- Se o tamanho do alimento que pretende cortar for superior ao indicado em "Corte de trabalho" na tabela "Dados técnicos", reduza o seu tamanho para trabalhar em segurança.

GUIA PARA O TRATAMENTO DE EQUIPAMENTO RESIDUAL

Este produto está em conformidade com a diretiva 2012/19/UE.

O símbolo de contentor do lixo com rodas barrado com uma cruz no equipamento indica que deve ser tratado separadamente dos resíduos domésticos no final da sua vida útil e entregue a um centro de reciclagem para equipamento elétrico e eletrónico ou entregue ao revendedor quando comprar um novo equipamento do mesmo tipo.

O utilizador é responsável por entregar o equipamento a centros de recolha apropriados no final da sua vida útil; caso contrário, enfrentará as penalizações contempladas pela legislação de gestão de resíduos atual.

Efetue a recolha separada para entrega subsequente do equipamento residual a centros de reciclagem, tratamento e eliminação ecológicos para prevenir possíveis impactos negativos no ambiente e na saúde humana, enquanto incentiva a reciclagem dos componentes do produto.

Para obter mais informações relativamente aos centros de recolha disponíveis, contacte o seu serviço de recolha de lixo local ou a loja onde foi efetuada a compra.

Os fabricantes e/ou os importadores cumprem as suas obrigações relativamente à reciclagem, tratamento e eliminação ecológicos tanto diretamente como ao juntar-se a um esquema coletivo.

EMBALAMENTO

DESEMPACOTAMENTO

Quando receber a cortadora de fiambre, certifique-se de que a embalagem está totalmente intacta; se não for o caso, informe a transportadora ou o distribuidor local imediatamente.

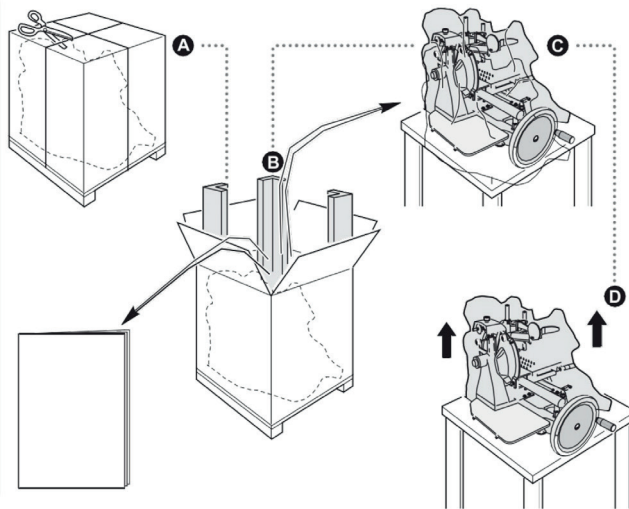
De forma a remover a cortadora de fiambre da embalagem, proceda da seguinte forma:

- Corte e remova as fitas de plástico.
- Abra a caixa e retire o manual de instruções.
- Proceda conforme descrito em seguida:
 - Remova as tampas de cartão de proteção do interior da caixa.
 - Levante a máquina com muito cuidado e coloque-a numa superfície sólida.
 - Remova o saco de plástico no qual a cortadora de fiambre está envolvida.
 - Verifique se todos os componentes especificados na nota de entrega e neste manual de instruções estão presentes e totalmente intactos.
- Se observar algum defeito, tais como:
 - amolgadelas na estrutura ou proteções;
 - controlos que não estão a funcionar ou estão partidos;
 - itens em falta ou outros problemas; informe a transportadora, o fabricante e o centro de assistência imediatamente.
- Elimine cuidadosamente os componentes da embalagem (fitas, cartão, poliestireno, sacos de polieteno, etc.) conforme indicado abaixo e de acordo com as normas do país de utilização.

Os componentes da embalagem (fitas, cartão, poliestireno, etc.) são produtos assimiláveis pelos resíduos sólidos urbanos.

**NÃO COLOQUE A EMBALAGEM NO LIXO!
ELIMINE OS RESÍDUOS DE FORMA RESPONSÁVEL!**

Fig. 1



DESCRIÇÃO TÉCNICA E UTILIZAÇÃO PREVISTA

DESCRIÇÃO GERAL

A máquina é essencialmente composta por uma base que suporta uma lâmina circular, controlada por um volante, que tem a função de cortar alimentos e por um carro que desliza em guias. Estas guias estão posicionadas por baixo da base supracitada e, por sua vez, suportam um tabuleiro de produtos paralelo à extremidade da lâmina.

A espessura da fatia pode ser ajustada, graças a um botão rotativo ou através de uma alavanca posicionada na parte lateral do tabuleiro de produtos; pode ser movido por um valor correspondente à espessura da fatia desejada.

O produto é introduzido (avanço na direção da lâmina) através da alavanca de avanço rápido do tabuleiro de produtos e botão rotativo de avanço da placa.

Todos os componentes da máquina são feitos em liga de alumínio anodizado e polido de qualidade alimentar, em aço inoxidável e plástico.

O corpo da máquina é pintado com uma tinta de qualidade alimentar. O início e a paragem são realizados de forma manual através do volante.

A máquina incorpora um afiador integrado para fins de facilidade de utilização e segurança

CONDIÇÕES AMBIENTAIS DA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

- Temperatura.....entre -5 °C e +40 °C
- Humidade relativamáx. 95%

UTILIZAÇÃO CORRETA DA CORTADORA DE FIAMBRE

A cortadora de fiambre destina-se a cortar alimentos cujos tipos e limites dimensionais estão indicados nos manuais de instruções.

Utilização prevista (produtos que podem ser cortados)

Os seguintes produtos podem ser cortados:

- Todos os tipos de carnes frias (fiambre cru e cozinhado, bacon).
- Carne sem osso (cozinhada ou crua a uma temperatura superior a +3 °C).
- Pão e queijo (obviamente do tipo que pode ser cortado, como o queijo Gruyère, Fontina, etc.).

Utilização inesperada ou incorreta (produtos que NÃO podem ser cortados)

Os seguintes produtos NÃO PODEM ser cortados, uma vez que são responsáveis por causar lesões no utilizador e/ou danos na própria cortadora de fiambre:

- Alimentos congelados.
- Alimentos ultracongelados.
- Alimentos com osso (carne e peixe).
- Qualquer outro tipo de produto especificamente excluído que tenha possibilidade de ser cortado, mas que não se destine a ser consumido.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA MECÂNICOS

- Séries de proteções em alumínio ou material plástico transparente no braço de suporte do produto.
- Sistema de bloqueio do suporte do produto
- PROTETOR DA LÂMINA, que deve ser removido apenas durante a fase de corte



Não adulate, remova nem contorne, em nenhuma circunstância, os dispositivos de segurança instalados no equipamento.

RISCOS RESIDUAIS



Durante as operações de utilização, limpeza e manutenção da cortadora de fiambre, independentemente de todas as precauções tomadas durante a conceção e a construção da máquina, continuam a existir riscos residuais (corte) durante a utilização, limpeza ou manutenção. Desta forma, tenha cuidado e TENHA SEMPRE O MÁXIMO DE CUIDADO com o que está a fazer. NÃO utilize a máquina se não estiver em perfeitas condições psicológicas e físicas.

NÃO PERMITA que ninguém esteja próximo da máquina quando estiver a ser utilizada. Use SEMPRE luvas com capacidade para resistir a cortes ou rasgos quando efetuar a limpeza, lubrificação ou quando afiar a lâmina.

INSTALAÇÃO E VERIFICAÇÕES PRELIMINARES

INSTALAÇÃO

- Posicione a cortadora de fiambre no seu local de trabalho designado.

Utilização do suporte (opcional) (fig. 4)

- Se utilizar o suporte opcional, este deve ser posicionado no chão enquan-

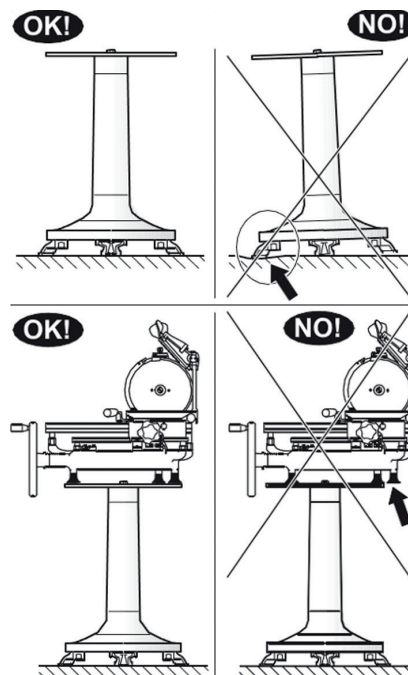
to verifica que está nivelado e que os três pés estão corretamente pousados no chão.

- Levante cuidadosamente a cortadora de fiambre e posicione-a no suporte.



Certifique-se de que todos os pés da cortadora de fiambre estão pousados corretamente em cima do suporte.

Fig. 4



Posicionamento da cortadora de fiambre (fig. 5)

- Se não utilizar o suporte opcional, levante cuidadosamente a cortadora de fiambre e posicione-a numa superfície nivelada (fig. 5) que esteja seca e que seja capaz de suportar o peso da cortadora de fiambre e do produto que pretende cortar (consulte a secção “Especificações técnicas”).

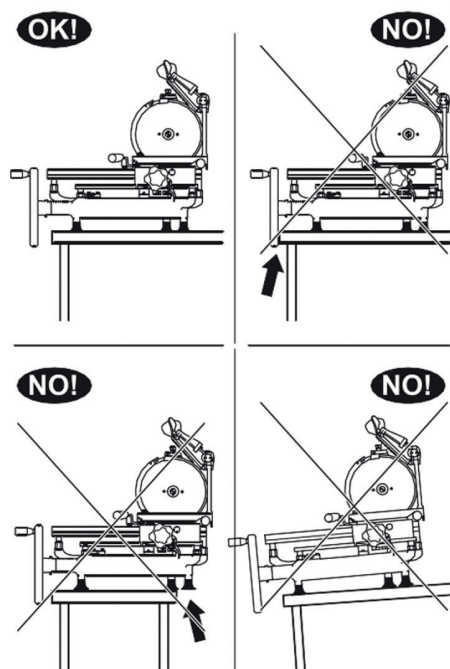


Certifique-se de que não estão presentes impedimentos ao movimento do volante, trajeto do carro e colocação do produto que pretende cortar.



Certifique-se de que todos os pés da cortadora de fiambre estão pousados corretamente na superfície de trabalho.

Fig. 5

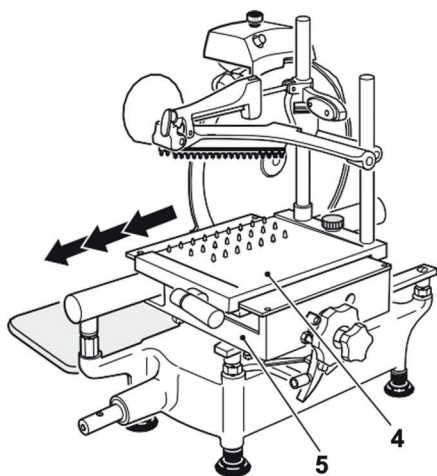


COLOCAÇÃO DO VOLANTE E DA PEGA OPERACIONAL

Para requisitos de transporte, por vezes, a pega de manipulação (6) e o volante (7) podem ser removidos.

- Mova o carro (5) para o mais próximo possível do operador.

Fig. 6



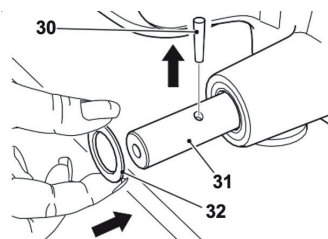
- Remova o pino cónico (30) do eixo do volante (31).



Utilize um martelo para bater no pino cónico (30) no seu diâmetro mais pequeno.

- Introduza o calço (32) no eixo do volante (31).

Fig. 7

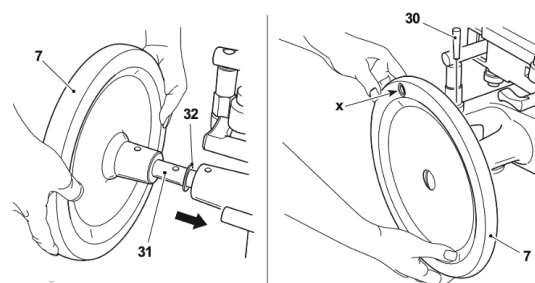


- Insira o volante (7) de forma a que o orifício de fixação (x) da pega operacional (6) esteja posicionado acima e à esquerda do eixo do orifício do pino cónico (fig. 8).



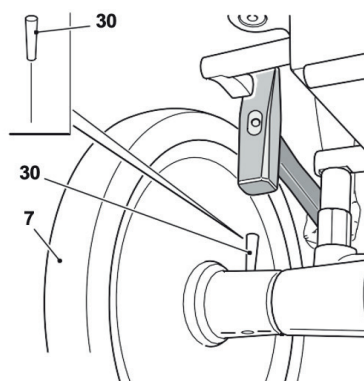
Verifique se o volante e os orifícios do eixo estão alinhados corretamente.

Fig. 8



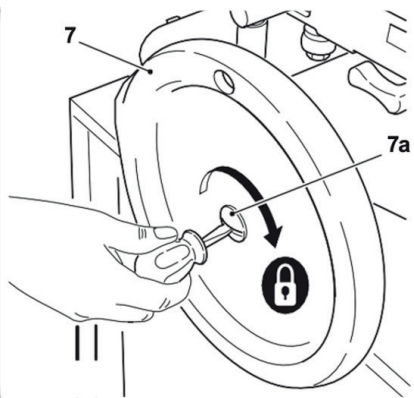
- Insira o pino cónico (30) no orifício da manga.
- Utilize um martelo para inserir **completamente** o pino cónico (30).

Fig. 9



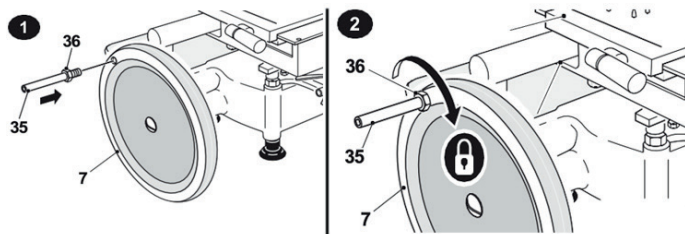
- Aperte o parafuso (7a).

Fig. 10



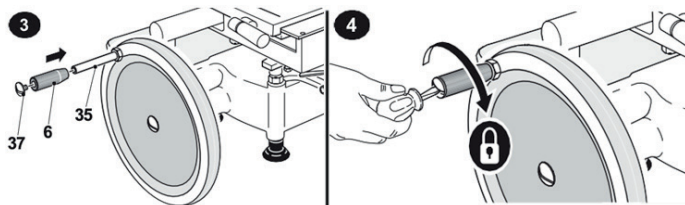
- Aperte o pino (35) juntamente com a porca (36) no volante (7); aperte a porca (36).

Fig. 10a



- Insira a pega (6) no pino (35) e aperte o parafuso (37).

Fig. 10b



DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

Volante

A rotação no sentido dos ponteiros do relógio do volante (7) utilizando a pega (6) irá mover o carro (5) com o suporte do produto (4), enquanto ao mesmo tempo roda a lâmina (16).

Botão rotativo de controlo da espessura das fatias

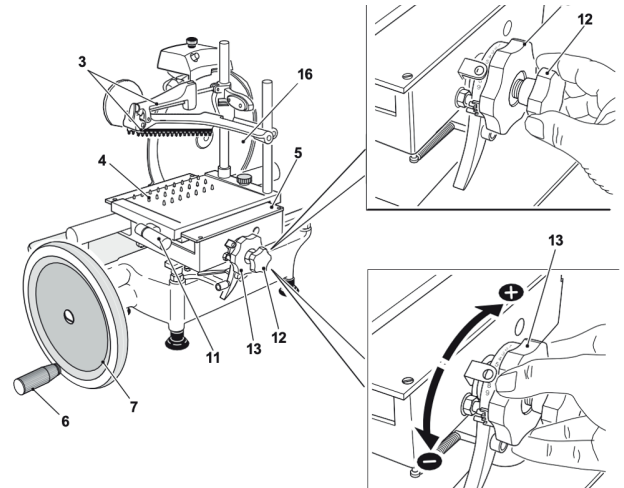
Rode o botão rotativo (13) no sentido dos ponteiros do relógio para obter uma fatia mais espessa ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para uma fatia mais fina.

O botão rotativo (13) tem uma escala graduada entre "1" e "9" (espessura de 2,5 mm).

Botão rotativo operacional do suporte do produto deslizante

O botão rotativo (12) permite-lhe mover o suporte do produto (4) na direção da lâmina ou oposta a esta (16). Também pode ser utilizado para efetuar ligeiros movimentos do suporte do produto (4).

Fig. 11a



Alavanca de avanço rápido do suporte do produto deslizante

Ao baixar e manter a alavanca (11) na posição, pode mover rapidamente o suporte do produto (4) na direção da lâmina ou oposta a esta (16) (com produto).

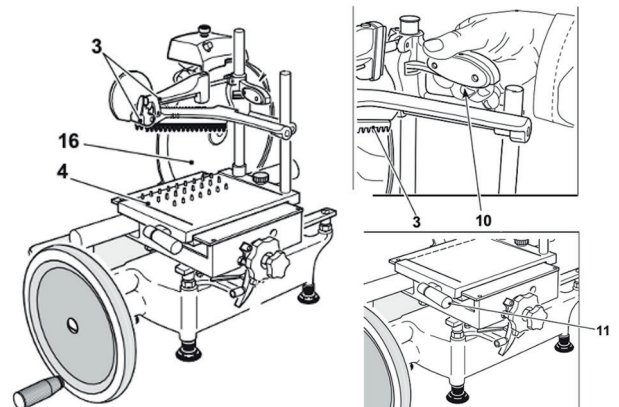


A operação é mais rápida do que quando utiliza o botão rotativo (12).

Alavanca de deslizamento vertical do empurrador

Mantendo a alavanca (10) pressionada, é possível levantar ou baixar rapidamente o empurrador (3).

Fig. 11b



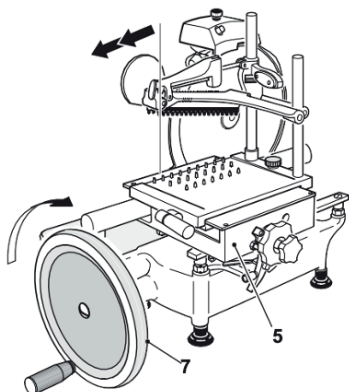
ADVERTÊNCIA:

NÃO utilize a cortadora de fiambre se não estiver em plena forma física e mental.

- **NÃO** permita que alguém se aproxime da cortadora de fiambre enquanto a estiver a utilizar.
- Tenha muito cuidado enquanto coloca/retira o produto do suporte do produto e enquanto estiver efetivamente a cortar.
- **TENHA SEMPRE MUITO CUIDADO!**

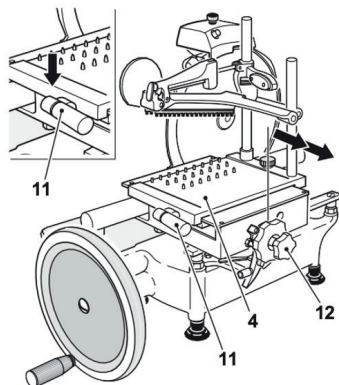
- Rode o volante (7) de forma a mover o carro (5) até ao seu limite de avanço (na direção do operador).

Fig. 12



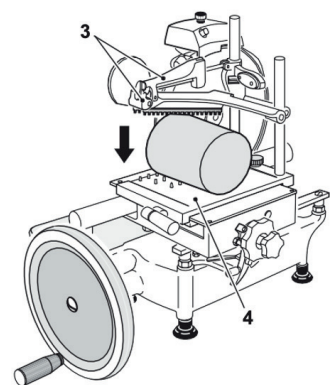
- Mova o suporte do produto (4) para a posição o mais afastada possível do seu limite de deslocação (mais afastada da lâmina) utilizando o botão rotativo (12) ou a alavanca de avanço rápido (11).

Fig. 13



- Posicione o produto que pretende cortar no suporte do produto (4) e mantenha-o na posição com o empurrador (3) (de forma a não se mover), enquanto ajusta a altura.

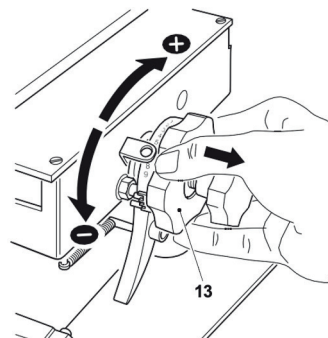
Fig. 14a



Se não imobilizar o produto firmemente no suporte do produto, a máquina pode cortar fatias irregulares

- Defina a espessura desejada da fatia ao rodar o botão rotativo (13).

Fig. 14b

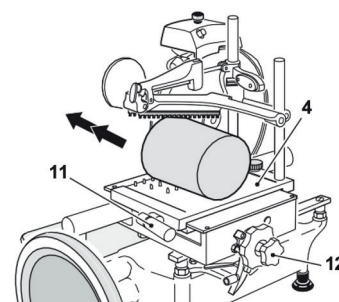


- Mova o suporte do produto (4) (com o produto) retirando-o da posição do limite de deslocação (na direção da lâmina) utilizando o botão rotativo (12) ou a alavanca de avanço rápido (11).



Puxe o suporte do produto (4) até à posição mais próxima da lâmina de forma a deixar um espaço entre o produto que pretende cortar e a lâmina entre 0,5 cm e 1,0 cm.

Fig. 15



Cortar o produto

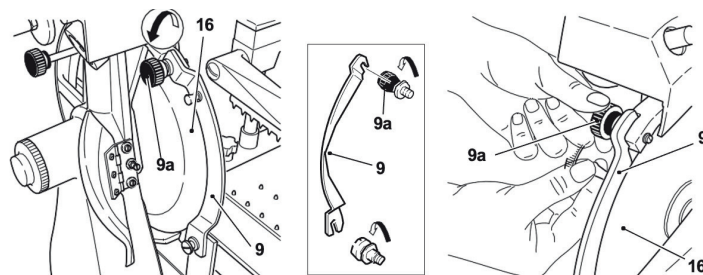
- Mova o protetor da lâmina (9) para a esquerda ao soltar o botão rotativo (9a)



ADVERTÊNCIA:

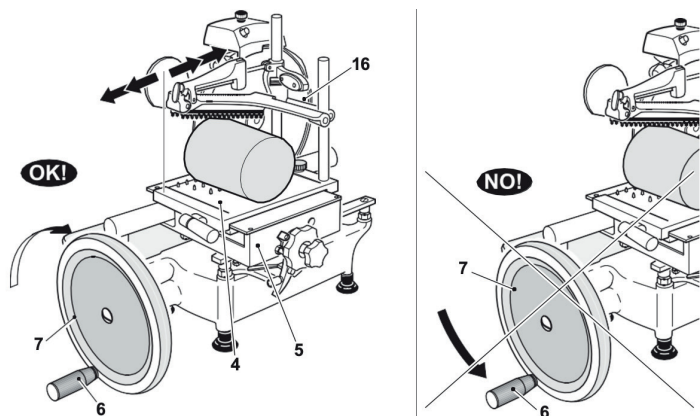
Tenha muito cuidado se o protetor da lâmina (9) não estiver colocado; a lâmina (16) é extremamente afiada.

Fig. 16



- Segure na pega (6) e rode o volante (7) no sentido dos ponteiros do relógio para iniciar a rotação da lâmina e o movimento alternado do suporte do produto (4) (fig. 17).

Fig. 17



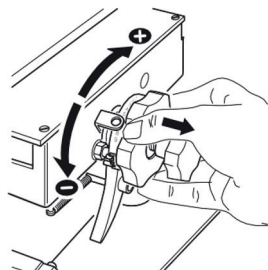
NÃO rode o volante (7) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Podem ocorrer danos graves na cortadora de fiambre.

- Terá de rodar o volante (7) 4/5 vezes antes de o produto tocar na lâmina (16).
- Enquanto o carro (5) avança (afastando-se do operador), a lâmina (16) entra no produto. Guiada pelo defletor (2), a fatia é separada e cai para a superfície de receção de fatias (1).
- À medida que o carro (5) regressa (na direção do operador), é operado um dispositivo mecânico que move o suporte do produto (4) para os lados na direção da lâmina (16).

O valor do avanço transversal é definido:

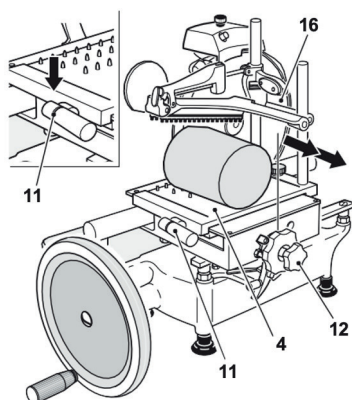
- com o botão rotativo de ajuste de espessura da fatia (13)
- Deve parar de virar o volante (7) assim que a operação estiver concluída; a lâmina suspenderá o seu movimento (16)

Fig. 17a



- Mova o suporte do produto (4) (com o restante produto) para a posição afastada da lâmina (16) utilizando o botão rotativo (12) ou a alavanca de avanço rápido (11).

Fig. 18



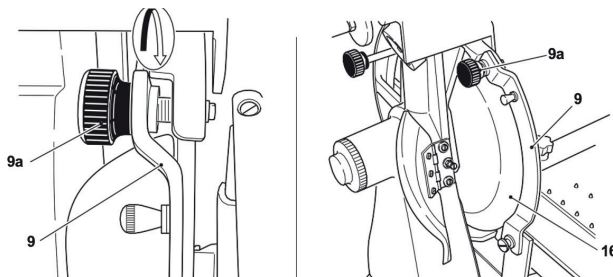
- Reposicione o protetor da lâmina (9) ao apertar o botão rotativo (9a) (fig. 19).



ADVERTÊNCIA:

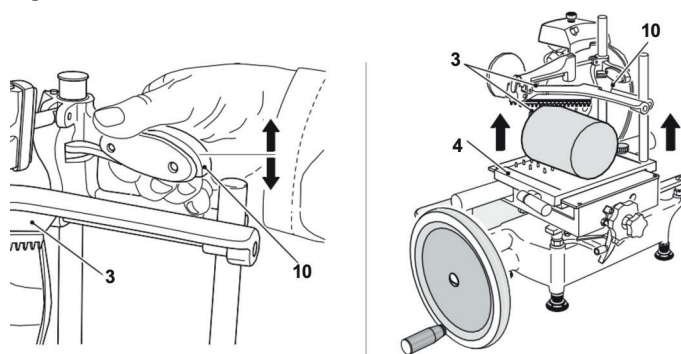
Não deixe a cortadora de fiambre sem o protetor da lâmina (9) na posição correta.
Perigo de corte!

Fig. 19



- Pressione a alavanca (10) e levante o empurrador (3).
- Remova o produto da mesa (4).

Fig. 20



- Limpe a cortadora de fiambre conforme descrito na secção relevante.

LIMPEZA DA CORTADORA DE FIAMBRE



A cortadora de fiambre TEM de ser limpa minuciosamente, pelo menos, uma vez por dia, ou mais frequentemente, se necessário. Limpe a cortadora de fiambre antes de a utilizar, caso tenha estado fora de serviço durante algum tempo.

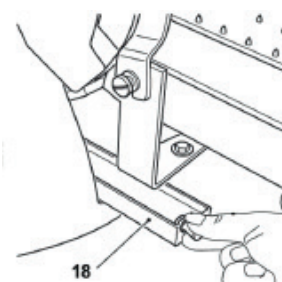


ADVERTÊNCIA:

perigo de corte! Utilize luvas de proteção resistentes ao corte e realize todas as operações com extremo cuidado.
TENHA SEMPRE MUITO CUIDADO!

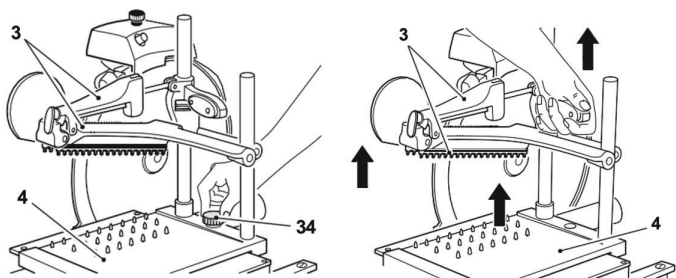
- Remova o tabuleiro de receção (18).

Fig. 21



- Desaperte o botão rotativo (34) e levante o suporte do produto deslizante (4) juntamente com o braço empurrador

Fig. 22



- Limpe todos os componentes desmontados e o corpo da máquina utilizando unicamente água quente (a uma temperatura superior a 30 °C) e um detergente para máquina de lavar louça com espuma e biodegradável. Utilize um pano macio, esponjoso e, se necessário, uma escova de nylon para limpar as áreas perfurantes do suporte do produto (4) e do empurrador (3).
- Enxague unicamente com água quente e seque com panos macios e esponjosos.


ADVERTÊNCIA:

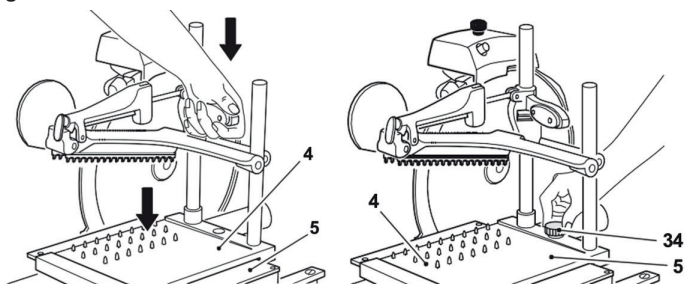
NÃO limpe a máquina com jatos de água, vapor ou métodos semelhantes ou na máquina de lavar louça utilizando detergentes corrosivos.



A base (8) e as partes pintadas podem ser limpas com um pano macio, evitando a utilização de detergentes abrasivos.

- Reposicione o suporte do produto (4) no carro (5).
- Fixe o suporte do produto (4) no carro (5) ao apertar o botão rotativo (34).

Fig. 23


Limpeza da lâmina

ADVERTÊNCIA:

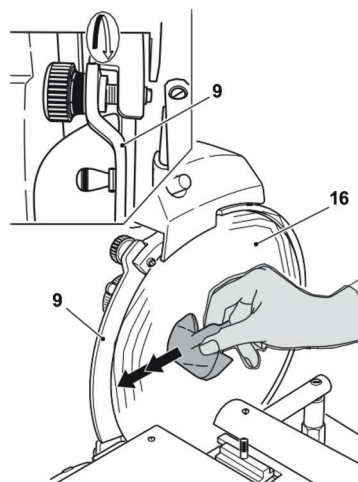
perigo de corte! Utilize luvas de proteção resistentes ao corte e realize todas as operações com extremo cuidado. TENHA SEMPRE MUITO CUIDADO!

- Pressione um pano humedecido na lâmina (16) e esfregue lentamente aplicando um movimento de dentro para fora.


ADVERTÊNCIA:

Limpe SEMPRE a lâmina (16) com o protetor da lâmina (9) colocado atrás na sua posição de segurança.

Fig. 24

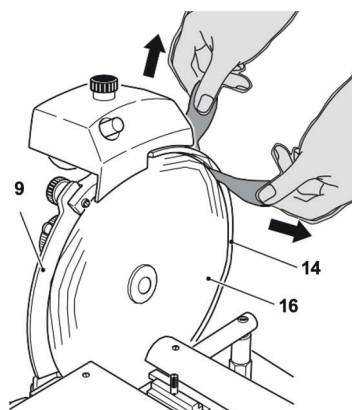

Limpeza da cobertura da lâmina

ATENÇÃO:

perigo de corte! Utilize luvas de proteção resistentes ao corte e realize todas as operações com extremo cuidado. NÃO SE DISTRAIA!

- Embeba um pano numa solução de água e álcool.
- Coloque o pano embebido entre a cobertura da lâmina (14) e a lâmina (16).
- Segure nas duas pontas do pano com as mãos e deslize-o ao longo da cobertura da lâmina (14).

Fig. 25

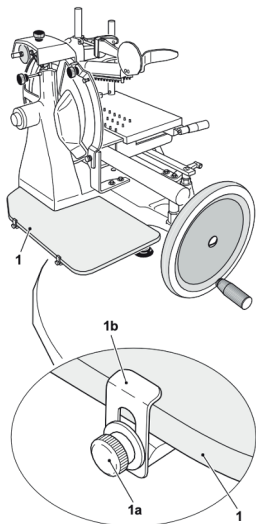

ADVERTÊNCIA:

- Limpe SEMPRE a lâmina (16) com o protetor da lâmina (9) colocado.
- Não utilize detergentes para limpar a lâmina (16).

Limpeza da superfície de recepção de fatias

- Remova a superfície de recepção de fatias (1) ao soltar os dois parafusos (1a) e ao libertar os cliques de retenção (1b).
- Lave o tabuleiro com água e detergente normal para máquinas de lavar louça.

Fig. 26



MANUTENÇÃO

Para além das operações de limpeza supracitadas, deve realizar também a manutenção de rotina de forma a garantir a eficiência do funcionamento da cortadora e fiambre ao longo do tempo.

O operador pode realizar as seguintes operações de manutenção:

• Lubrificação da calha da guia do carro (5) e suporte do produto (4) e pontos de lubrificação.


- Frequência: semanalmente. (consulte a página 71)

• Lubrificação da corrente (19) e engrenagem cónica (20).

- Frequência: a cada 6 meses. (consulte a página 71)

• Afiamento da lâmina

Periodicamente ou, pelo menos, a cada 6 meses, afie a lâmina (16) conforme descrito na página 71.

 A frequência de afiamento e a respetiva duração dependerão do tipo de utilização da cortadora de fiambre (tempos operacionais e produto processado).

As restantes operações de manutenção **DEVEM** ser realizadas apenas por pessoal de um centro de assistência autorizado, uma vez que são particularmente complicadas e perigosas para o operador.

Estas operações são:

- Substituição da lâmina.
- Substituição da roda de trituração do afiador.
- Substituição da corrente.
- Reparação de componentes estruturais, reparação e/ou substituição de componentes localizados na parte de baixo da base.

Remontagem da máquina

Proceda pela ordem inversa à indicada nas operações anteriores

Armazenar a cortadora de fiambre

- No final da utilização, depois de ter limpo minuciosamente todos os com-

ponentes (conforme descrito nos parágrafos anteriores), certifique-se de que o botão rotativo graduado ou a alavanca que ajusta a espessura são novamente colocados na posição "0" e reposicione sempre o protetor da lâmina (9).

- Recomenda-se que cubra a cortadora de fiambre com uma toalha, para a proteger de poeiras.

Caso não pretenda utilizar a cortadora de fiambre durante alguns dias, armazene-a num local abrigado e seco

LUBRIFICAÇÃO

- **Semanalmente**, utilize algumas gotas do lubrificante fornecido para lubrificar os pontos representados nas figuras 27-28-29-30.



Se o lubrificante fornecido acabar, utilize óleo de vaselina.



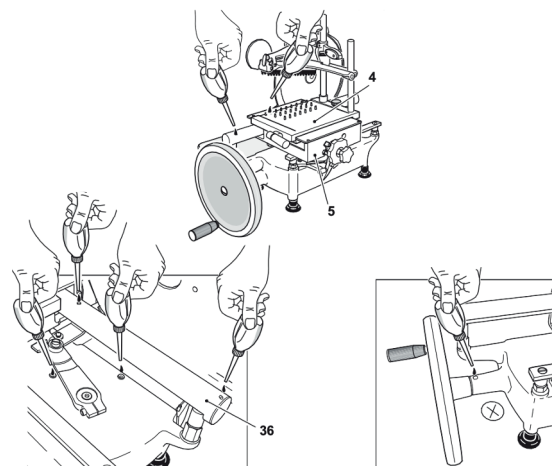
Não utilize óleo vegetal.



Utilize o lubrificante com moderação.

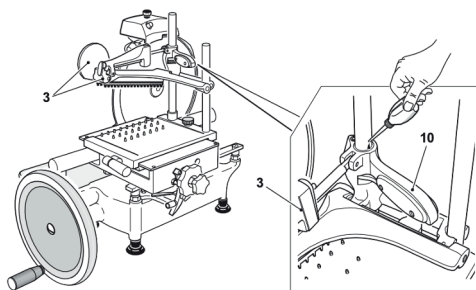
- Adicione algumas gotas de lubrificante (no máximo, 3 ou 4) nas guias (36) do carro (5) e do tabuleiro do produto (4) e deslize as respetivas unidades 3/4 vezes.
- Adicione 2/3 gotas de lubrificante nos pontos de lubrificação.

Fig. 27



- Utilize 2/3 gotas de lubrificante no retentor da alavanca de curso vertical (10) do suporte do produto (3).
- Deslize o empurrador (3) para a frente e para trás 3/4 vezes.
- Coloque algumas gotas de óleo no volante/junta do corpo da cortadora de fiambre (x Fig. 27).
- Ative o volante por breves instantes.

Fig. 28


A cada 6 meses:

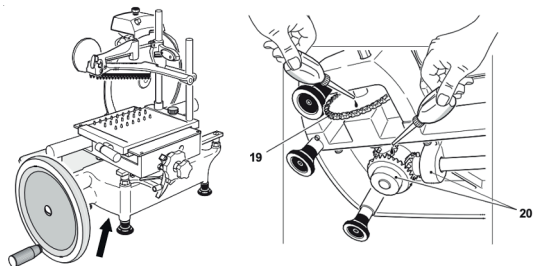
- Levante a cortadora de fiambre e adicione 3/4 gotas do lubrificante fornecido na corrente (19) e nas engrenagens (20).



Utilize o lubrificante com moderação.

- Utilize um pedaço de papel para limpar qualquer excesso de lubrificante em todos os pontos de lubrificação.

Fig. 30


AFIAMENTO DA LÂMINA

ADVERTÊNCIA:

Perigo de corte!

Utilize luvas de proteção resistentes ao corte e realize todas as operações com extremo cuidado.

TENHA SEMPRE MUITO CUIDADO!

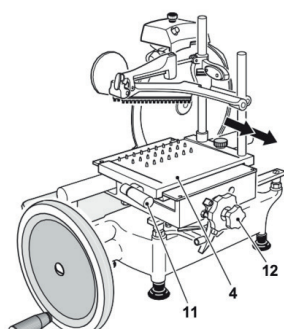

ADVERTÊNCIA:

Trabalhe SEMPRE com o protetor da lâmina (9) colocado.

Proceda da seguinte forma:

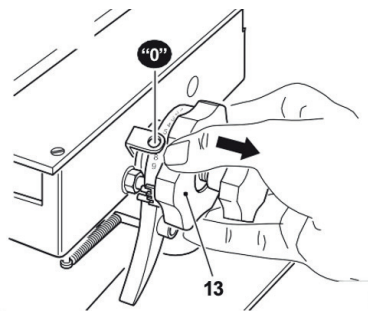
- Mova o suporte do produto (4) para a posição o mais afastada possível do seu limite de deslocação (mais afastada da lâmina) utilizando o botão rotativo (12) ou a alavanca de avanço rápido (11).

Fig. 31



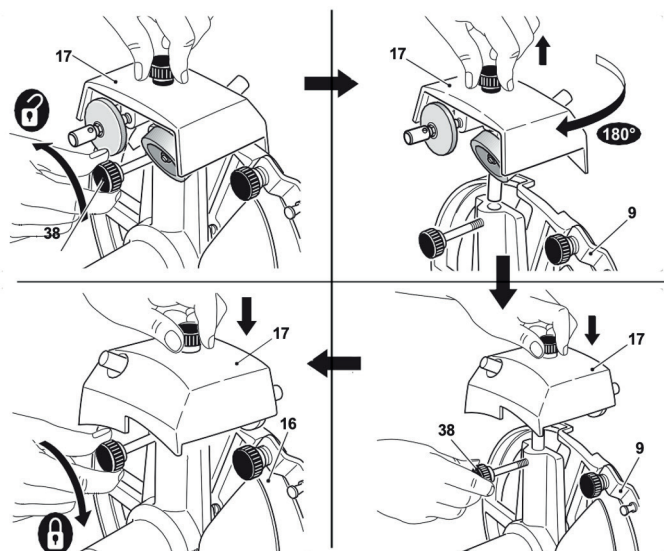
- Coloque o botão rotativo de controlo da espessura das fatias na posição "0" ou a alavanca (13) na posição "0" (fig. 32).

Fig. 32



- Solte o botão rotativo (38) mantendo o afiador (17) no lugar (fig. 33).
- Levante o afiador (17) e rode 180° (fig. 34).
- Com cuidado, baixe novamente o afiador (17), e a lâmina (16) fica automaticamente centrada entre as duas rodas de trituração (fig. 35).
- Aperte o botão rotativo (38) (fig. 36).

Fig. 33, 34, 35, 36



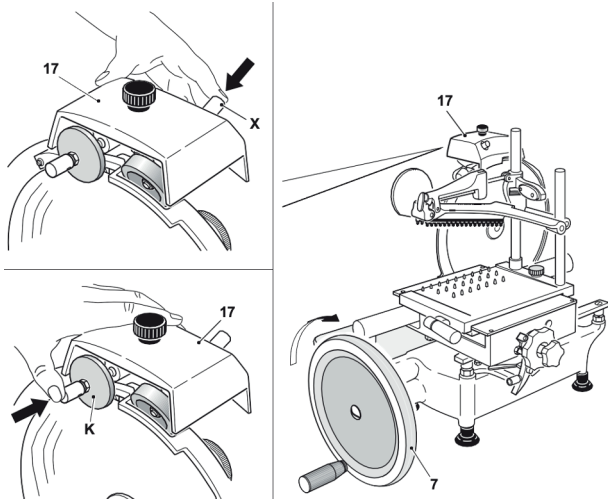
- Rode o volante (7) enquanto pressiona o botão "X" e efetue cerca de 20/30 rotações da lâmina.
- Pare de rodar e utilize um lápis para verificar se se formou uma ligeira rebarba no gume da lâmina.
- Rode o volante (7) novamente enquanto pressiona o botão "K" e efetue 1 ou 2 rotações da lâmina.



Por motivos de segurança, não exceda 1 ou 2 rotações da lâmina, de forma a impedir o retorno do gume da lâmina.

- Depois de concluir o afiamento, é recomendável limpar as rodas utilizando uma pequena escova embebida em álcool.
- **APENAS COM A LÂMINA PARADA**, volte a colocar o afiador na sua posição original após a operação de afiamento.
- Limpe minuciosamente a máquina e lâmina conforme indicado nos parágrafos anteriores.

Fig. 37



RETIRAR A CORTADORA DE FIAMBRE DE SERVIÇO

A máquina inclui:

- Estrutura em liga de alumínio.
- Peças e componentes em aço inoxidável.
- Plásticos, etc.

Ao recorrer a terceiros para realizar o desmantelamento e demolição, apenas devem ser empregues empresas autorizadas a realizar a eliminação destes materiais.

Se proceder ao desmantelamento sem assistência externa, ordene os vários tipos de materiais e entregue-os a empresas autorizadas para eliminação.



Siga SEMPRE os regulamentos em vigor no país de utilização da cortadora de fiambre.



ADVERTÊNCIA:
consulte SEMPRE o fabricante ou técnicos de assistência autorizados no que se refere à remoção e eliminação da lâmina (16), por forma a que esta possa ser eliminada em total segurança.



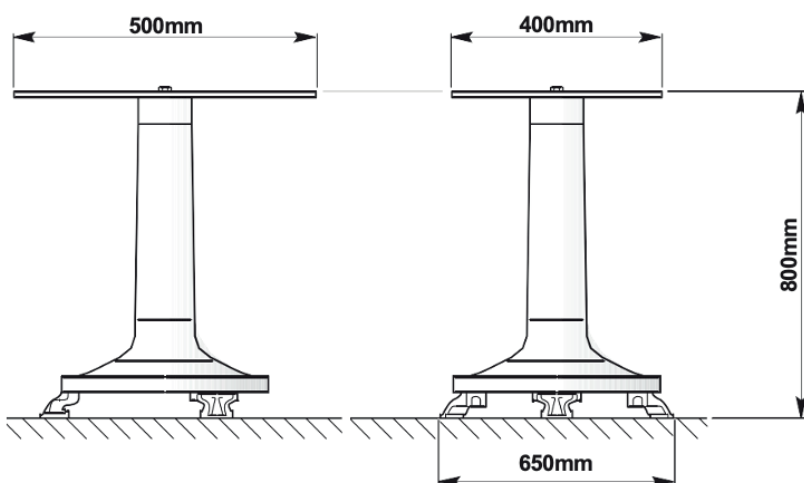
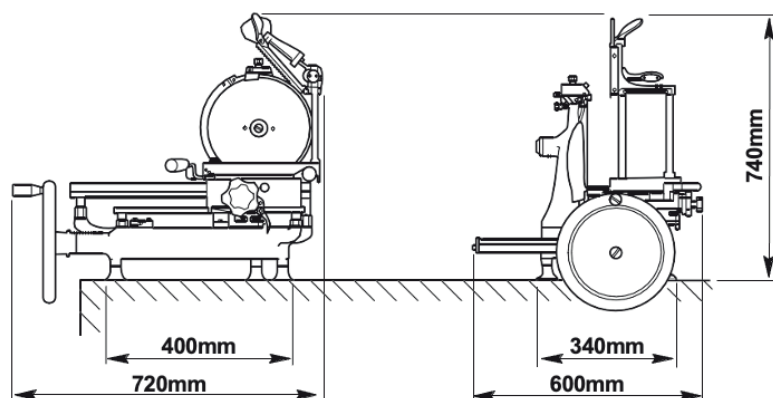
NÃO DEITE NO LIXO OS COMPONENTES RESIDUAIS, POIS CONSTITUEM UM SÉRIO PERIGO PESSOAL, PARTICULARMENTE PARA CRIANÇAS E ANIMAIS.



Consulte o parágrafo "Instruções de manuseamento no final da vida útil" na página 63.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> Dificuldade em cortar; resistência excessiva quando o produto está em contacto com a lâmina. 	<ul style="list-style-type: none"> A lâmina está romba. O produto está demasiado maduro ou demasiado seco. O corte inicia com o produto em contacto com a lâmina. 	<ul style="list-style-type: none"> Afie a lâmina. Amoleça o produto antes de cortar. Rode o volante 4/5 vezes antes de o produto tocar na lâmina.
<ul style="list-style-type: none"> As fatias têm espessuras irregulares. 	<ul style="list-style-type: none"> O empurrador não consegue reter o produto corretamente. A lâmina está romba. 	<ul style="list-style-type: none"> Reposicione o empurrador de forma a reter o produto corretamente. Afie a lâmina.
<ul style="list-style-type: none"> As fatias saem aos "degraus". 	<ul style="list-style-type: none"> O empurrador não consegue reter o produto corretamente. A lâmina está romba. 	<ul style="list-style-type: none"> Reposicione o empurrador de forma a reter o produto corretamente. Afie a lâmina.
<ul style="list-style-type: none"> As fatias estão vazias no meio. 	<ul style="list-style-type: none"> O produto é demasiado mole (não está suficientemente maduro). A lâmina está romba. 	<ul style="list-style-type: none"> Pressione o empurrador com mais força. Afie a lâmina.
<ul style="list-style-type: none"> As fatias desfazem-se em vários pedaços; as fatias não estão intactas. 	<ul style="list-style-type: none"> Lâmina gasta. 	<ul style="list-style-type: none"> Substitua a lâmina.

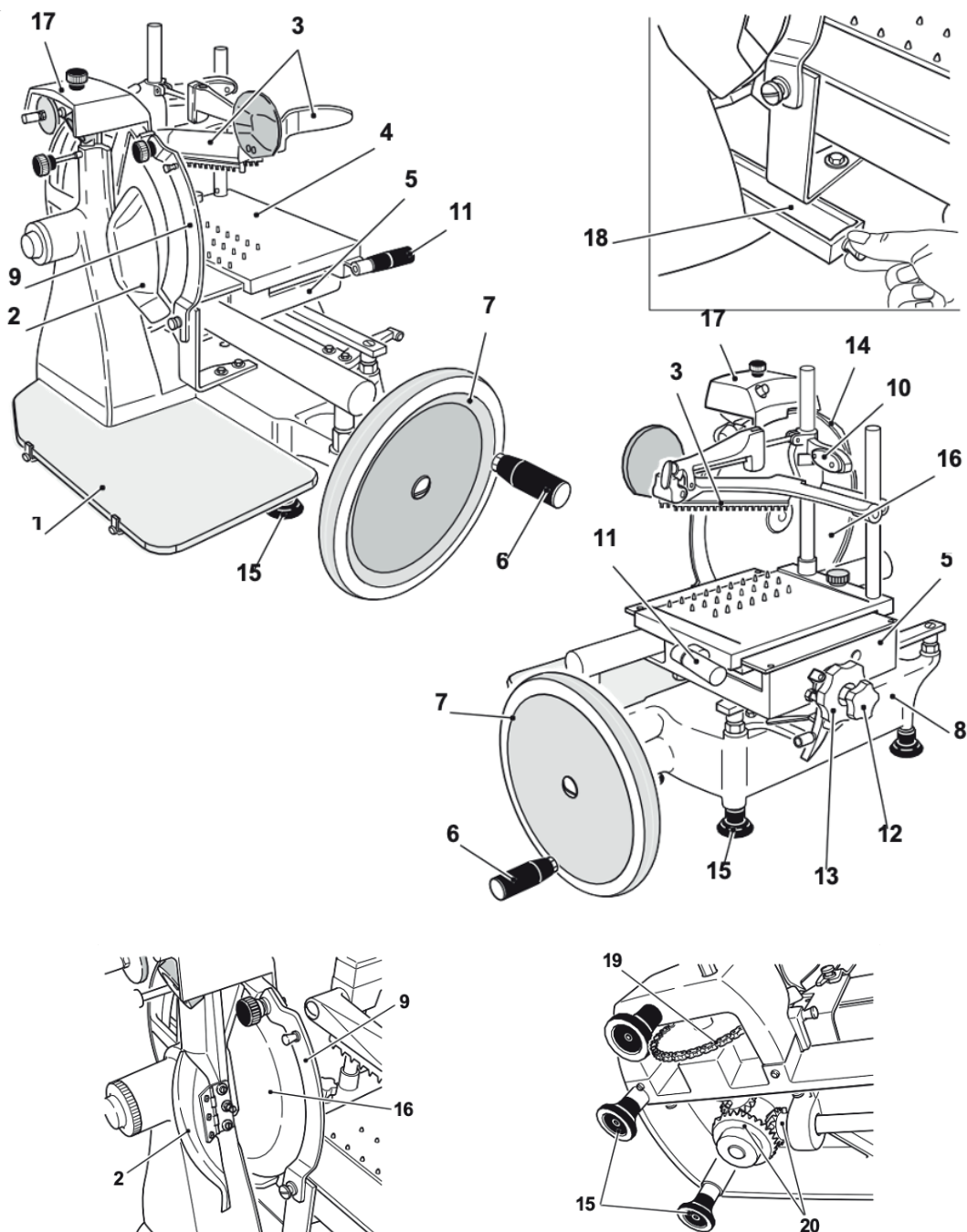
DADOS TÉCNICOS PRINCIPAIS



MODELO	VS-300
Diâmetro da lâmina	300 mm
Espessura da fatia em mm	0 - 2,5 (9 posições)
Comprimento efetivo da fatia	230 mm
altura	180 mm
Curso do suporte do produto	250 mm
Peso	
Cortadora de fiambre	45,5 kg
Suporte (opcional)	46,7 kg

DADOS TÉCNICOS PRINCIPAIS

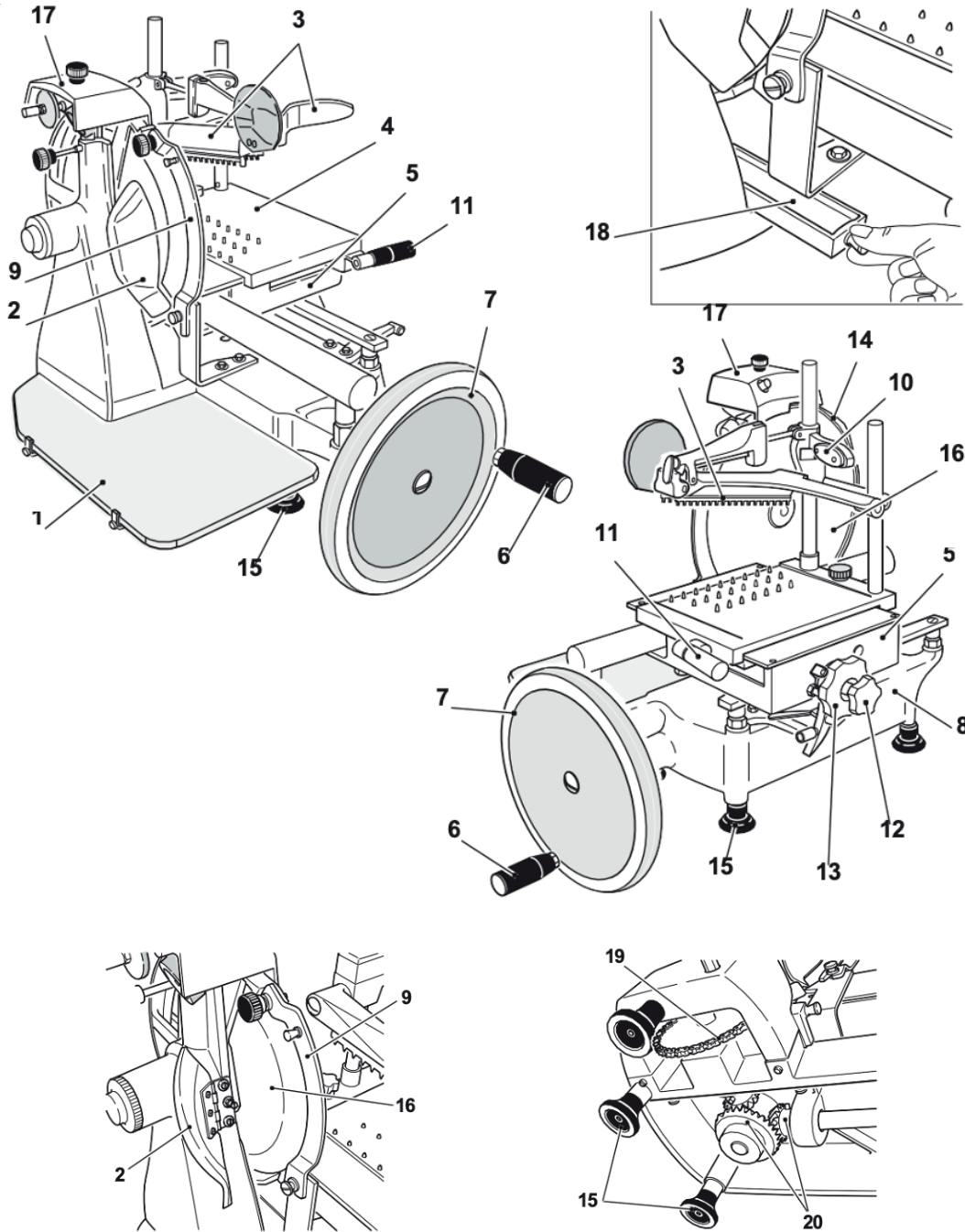
Fig. 3a



- | | |
|---|---|
| 1. Superfície de receção de fatias | 11. Alavanca de avanço rápido do suporte do produto deslizante |
| 2. Defletor de fatias | 12. Botão rotativo operacional do suporte do produto deslizante |
| 3. Empurrador | 13. Ajuste da espessura da fatia |
| 4. Suporte do produto deslizante | 14. Cobertura da lâmina |
| 5. Carro | 15. Pé de suporte |
| 6. Pega operacional do volante | 16. Lâmina |
| 7. Volante | 17. Afiador e cobertura |
| 8. Base | 18. Bandeja de recolha de gordura |
| 9. Protetor da lâmina | 19. Corrente de acionamento da lâmina |
| 10. Alavanca de deslizamento vertical do empurrador | 20. Engrenagem cônica |



الشكل 3a



- | | |
|--|----------------------------------|
| 11. ذراع التقديم السريع لحامل المنتج المنزلق | 1. سطح استقبال الشرائح |
| 12. مقبض تشغيل حامل المنتج المنزلق | 2. حارف الشريحة |
| 13. تعديل سمك الشريحة | 3. الدافع |
| 14. غطاء الشفرة | 4. حامل المنتج المنزلق |
| 15. القدم الداعمة | 5. العربة |
| 16. الشفرة | 6. مقبض تشغيل عجلة الموازنة |
| 17. أداة الشد والغطاء | 7. عجلة الموازنة |
| 18. وعاء جمع الدهون | 8. القاعدة |
| 19. سلسلة محرك الشفرة | 9. واقي الشفرة |
| 20. الترس المخروطي | 10. ذراع الانزلاق العمودي للدافع |

sammic

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0437/1/96

CERTIFIED
Net
QUALITY SYSTEM

CE

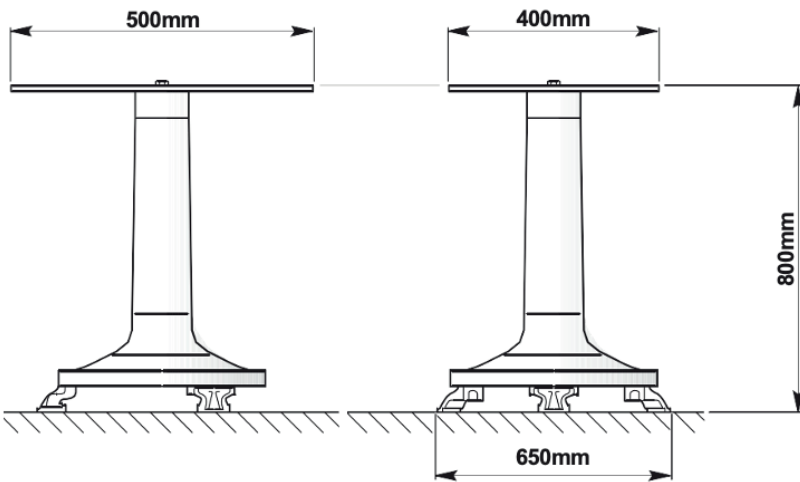
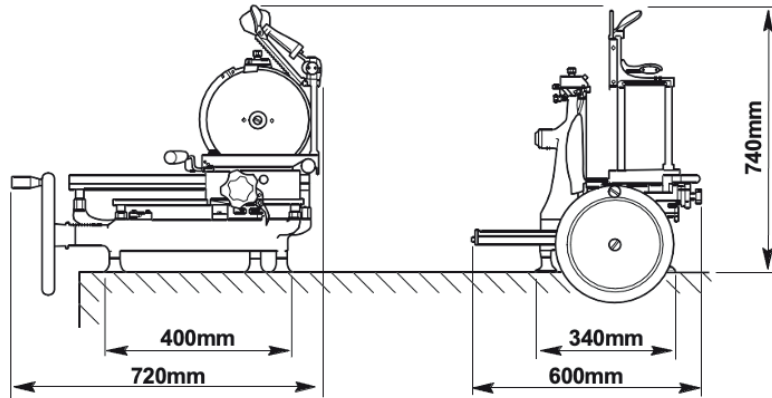
UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - www.sammic.com

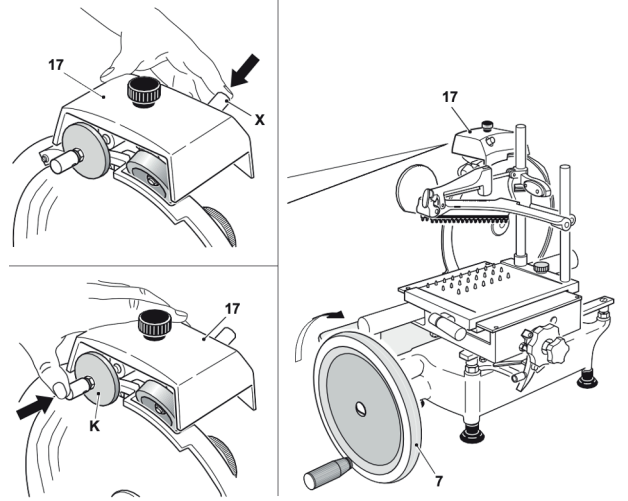
11-23 - @sammic

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
• صعوبة في تقطيع الشرائح؛ المقاومة المفرطة عندما يكون المنتج في تماس مع الشفرة. • الشرائح ذات سماكة غير منتظمة.	• الشفرة كليلية أو غير حادة. • المنتج ناضج جدًا أو جاف جدًا. • يبدأ تقطيع الشرائح عندما يلامس المنتج الشفرة.	• اشحذ الشفرة. • قم بتطرية المنتج قبل تقطيع الشرائح. • أدر عجلة الموازنة 4/5 مرات قبل أن يلمس المنتج الشفرة.
• الشرائح تخرج كشرائح سمكية جدًا بشكل "عتبات".	• يغفل الدافع في حجز المنتج بشكل صحيح. • الشفرة كليلية أو غير حادة.	• أعد وضع الدافع من أجل حجز بالمنتج بشكل صحيح. • اشحذ الشفرة.
• الشرائح فارغة في المنتصف.	• المنتج طري جدًا (غير ناضج بدرجة كافية). • الشفرة كليلية أو غير حادة.	• أعد وضع الدافع من أجل حجز بالمنتج بشكل صحيح. • اشحذ الشفرة.
• تنتفك الشرائح إلى عدة قطع؛ لم يتم تقطيعها بشكل سليم.	• الشفرة بالية.	• اضغط على الدافع بقوة أكبر. • اشحذ الشفرة. • استبدل الشفرة

البيانات الفنية الرئيسية



الموديل	VS-300
قطر الشفرة	300 مم
سمك الشريحة مم	0 - 2,5 (9 أوضاع)
الشريحة الصالحة	
الطول	230 مم
الارتفاع	180 مم
شوط حامل المنتج	250 مم
الوزن	
قطاعة الشرائح	45,5 كجم
الحامل (اختياري)	46,7 كجم




إنهاء خدمة قِطَاعَة الشرائح

تتضمن الآلة:


- هيكل من سبائك الألومنيوم.
- ملحقات ومكونات من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- مواد من البلاستيك، الخ.


عند تكليف أطراف ثالثة بتنفيذ أعمال التفكيك والتدمير، يجب الاستعانة بالشركات المرخص لها بالتخلص من هذه المواد فقط.


عند التدمير دون مساعدة خارجية، قم بفرز الأنواع المختلفة من المواد وتسليمها إلى الشركات المعتمدة للتخلص منها.

اتبع دائمًا اللوائح المعمول بها في بلد استخدام قِطَاعَة الشرائح. 

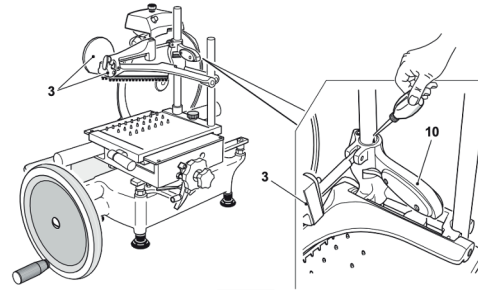
تحذير:

تتم دائمًا باستشارة الشركة المصنعة أو طاقم الخدمة المعتمد فيما يتعلق بإزالة الشفرة (16) والتخلص منها حتى يتم ذلك بأمان تام. 

لا تتخلص من المكونات الخردة لأنها تمثل خطرًا شخصيًا خطيرًا، خاصة على الأطفال والحيوانات. 

راجع فقرة "تعليمات التعامل في نهاية العمر الافتراضي" في الصفحة 3. 

الشكل 28



كل 6 أشهر:

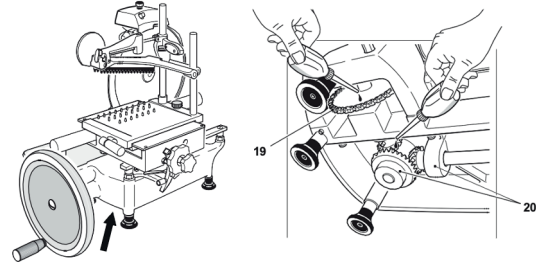
- ارفع قطعة الشرائح وأضف 3/4 قطرات من مادة التشحيم المرفقة على السلسلة (19) وعلى التروس (20).

استخدم مادة التشحيم باعتدال.



• استخدم قطعة قماش أو ورق لتطهير أي مادة تشحيم زائدة في جميع نقاط التشحيم.

الشكل 30



شحذ الشفرة

تحذير: خطر الجرح!

استخدم القفازات الواقية المقاومة للقطع والتمزق وقم بإجراء جميع العمليات

بعناية فائقة.

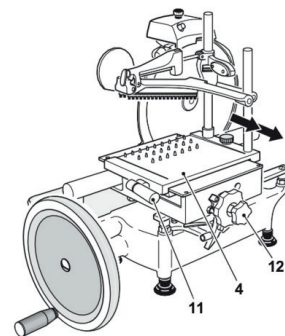
انتبه طوال الوقت!

تحذير: عمل دائماً وواقي الشفرة (9) مركب.

تابع كما يلي:

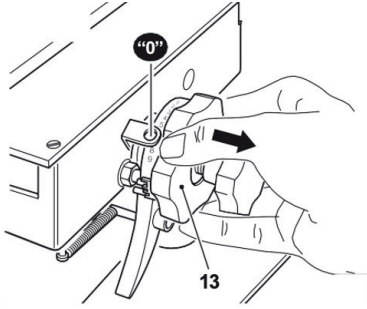
- حرك حامل المنتج (4) بعيداً إلى أقصى حد لمسافة تحركه (أبعد ما يكون عن الشفرة) باستخدام إما المقبض (12) أو ذراع التقديم السريع (11).

الشكل 31



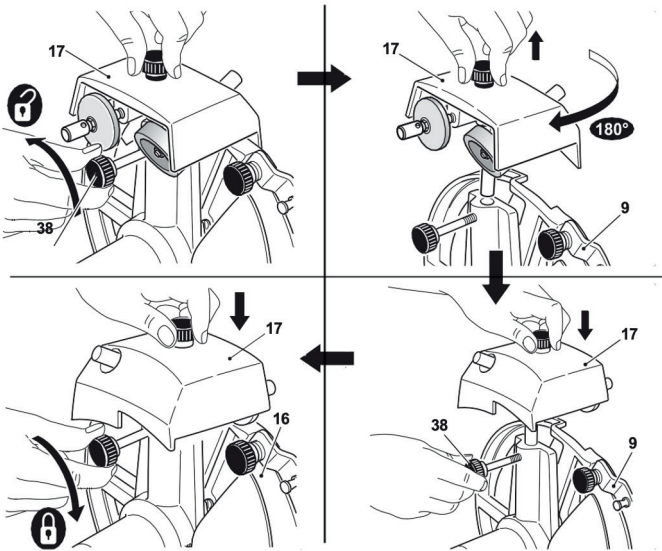
• اضبط مقبض التحكم في سمك الشريحة على "0" أو الذراع (13) على "0" (الشكل 32).

الشكل 32



- قم بحل المقبض (38) الذي يثبت أداة الشحذ (17) في مكانها (الشكل 33).
- ارفع أداة الشحذ (17) وأدورها بمقدار 180 درجة (الشكل 34).
- قم بخفض أداة الشحذ (17) بعناية مرة أخرى، وسيتم وضع الشفرة (16) تلقائياً في المنتصف بين عجلتي الشحذ (الشكل 35).
- أحكم ربط المقبض (38) (الشكل 36).

الشكل 33، 34، 35، 36



- أدر عجلة الموازنة (7) أثناء الضغط على الزر "X" وقم بإجراء حوالي 20/30 دورة للشفرة.
- أوقف التنوير واستخدم قلم رصاص للتأكد من ظهور نتوء طفيف على حافة الشفرة.
- أدر عجلة الموازنة (7) مرة أخرى أثناء الضغط على الزر "K" وقم بإجراء دورة أو دورتين للشفرة.

لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تتجاوز دورة واحدة أو دورتين للشفرة لمنع حافة الشفرة من العودة إلى الخلف.

- بعد الانتهاء من الشحذ، ننصح بتنظيف العجلات باستخدام فرشاة صغيرة مبللة بالكحول.
- والشفرة في حالة توقف فقط، أعد أداة الشحذ إلى وضعها الأصلي بعد عملية الشحذ.
- نظف الآلة والشفرة جيداً كما هو موضح في الفقرات السابقة.

إعادة تجميع الآلة

تابع في الاتجاه المعاكس لما هو موضح في العمليات السابقة

تخزين قِطَاعَة الشرائح

- في نهاية الاستخدام، بعد تنظيف جميع المكونات جيدًا (كما هو موضح في الفقرات السابقة)، تأكد من إعادة المقبض المتدرج أو الذراع التي تضبط السُمك إلى وضع القيمة "0" وأعد دائمًا وضع واقى الشفرة (9).
- ينصح بتغطية قِطَاعَة الشرائح بمنشفة لحمايتها من الغبار.
- إذا لم يكن هناك نية لاستخدام قِطَاعَة الشرائح لعدة أيام، فخزنها في مكان منفصل وجاف

التشحيم

- كل أسبوع استخدم بضع قطرات من مادة التشحيم المرفقة لتشحيم النقاط الممثلة في الأشكال 27-28-29-30.

في حالة نفاذ مادة التشحيم المرفقة، استخدم زيت الفازلين الأبيض.

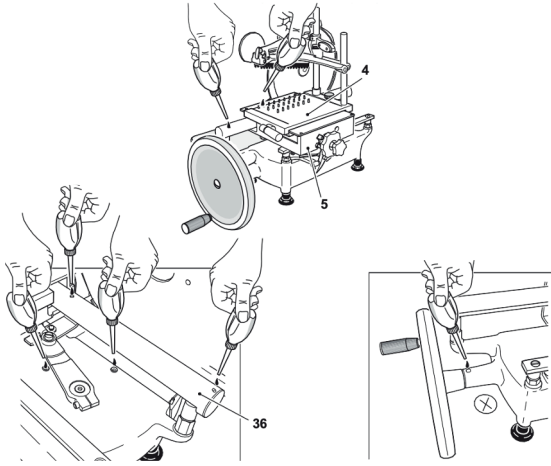


لا تستخدم الزيت النباتي.

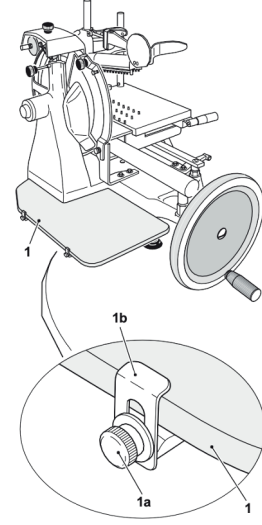
استخدم مادة التشحيم باعتدال.

- أضف بضع قطرات من مادة التشحيم (3 أو 4 كحد أقصى) على موجهات (36) العربة (5) وصينية المنتج (4) وقم بتزليق الوحدات المتصلة 3/4 مرات.
- أضف 2/3 قطرات من مادة التشحيم في نقاط التشحيم.

الشكل 27



- استخدم 2/3 قطرات من مادة التشحيم على مثبت الذراع (10) الرأسى لحامل المنتج (3).
- حرّك الدافع (3) للخلف وللأمام 3/4 مرات.
- ضع بضع قطرات من الزيت في مفصل جسم عجلة الموازنة/قِطَاعَة الشرائح (X الشكل 27).
- قم بتشغيل عجلة الموازنة لفترة وجيزة.



الصيانة

بالإضافة إلى عمليات التنظيف المذكورة أعلاه، يجب عليك أيضًا إجراء صيانة روتينية لضمان كفاءة تشغيل قِطَاعَة الشرائح بمرور الوقت. يمكن للمشغل إجراء عمليات الصيانة التالية:

- تشحيم قضيب توجيه العربة (5) وحامل المنتج (4) ونقاط التشحيم.
- معدل التكرار: أسبوعيًا. (انظر الصفحـة 10)

- تشحيم السلسلة (19) والترس المخروطي (20).
- معدل التكرار: كل 6 أشهر. (انظر الصفحـة 10)

شحذ الشفرة

اشحذ الشفرة (16) بشكل دوري، أو على الأقل كل 6 أشهر كما هو موضح في الصفحـة 10.

يعتمد عدد المرات التي تكون فيها عملية الشحذ ضرورية ومدة دوامها على نوع الاستخدام الذي تخضع له قِطَاعَة الشرائح (أوقات التشغيل والمنتج المعالج).

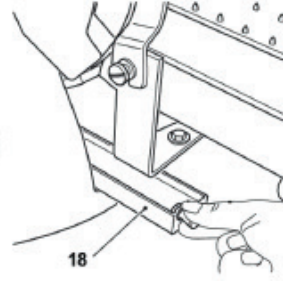
نظرًا لكونها معقدة وخطيرة بشكل خاص بالنسبة للمشغل، يجب ألا يتم تنفيذ عمليات الصيانة الأخرى إلا بواسطة موظفين من مركز خدمة معتمد فقط.

هذه العمليات هي:

- استبدال الشفرة.
- استبدال عجلة الشحذ في أداة الشحذ.
- استبدال السلسلة.
- إصلاح الأجزاء الهيكلية وإصلاح و/أو استبدال المكونات الموجودة أسفل القاعدة.

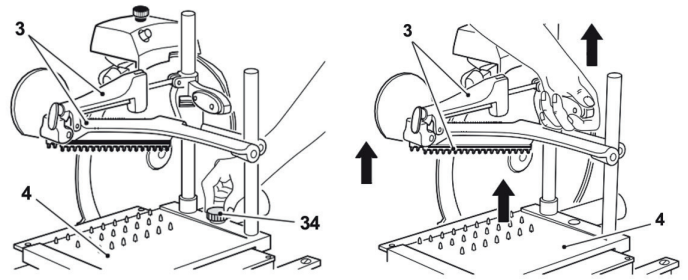
• قم بإزالة صينية الاستقبال (18).

الشكل 21



• قم بحل المقيض (34) وارفع حامل المنتج المنزلق (4) بالكامل بذراع الدافع

الشكل 22



• نظّف جميع الأجزاء المفككة وجسم الآلة بالماء الساخن فقط (عند درجة حرارة لا تقل عن 30 درجة مئوية) ومنظف غسالة أطباق رغوي قابل للتحلل.
• استخدم قطعة قماش إسفنجية ناعمة، وإذا لزم الأمر، استخدم فرشاة من النايلون لتنظيف المناطق المستننة لحامل المنتج (4) والدافع (3).
• اشطفها بالماء الساخن فقط وجففها بقطعة قماش إسفنجية ناعمة.



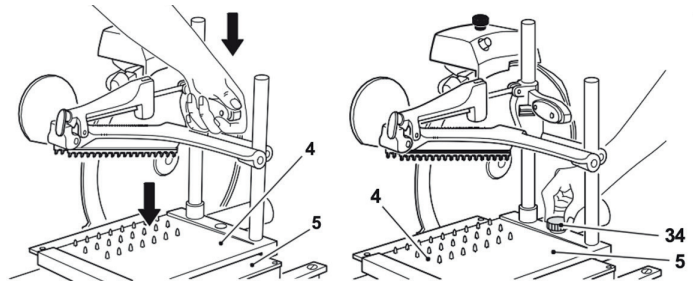
تحذير:
لا تنظف الآلة باستخدام نفايات الماء، أو البخار أو طرق مماثلة أو في غسالة الأطباق باستخدام المنظفات المسببة للتآكل.

يمكن تنظيف القاعدة (8) والأجزاء المطلية بقطعة قماش ناعمة مع تجنب استخدام المنظفات الكاشطة.



• أعد وضع حامل المنتج (4) على العربة (5).
• قم بتثبيت حامل المنتج (4) في العربة (5) عن طريق إحكام المقيض (34).

الشكل 23



تنظيف الشفرة



تحذير:
خطر الجرح! استخدم القفازات الواقية المقاومة للقطع والتمزق وقم بإجراء جميع العمليات بعناية فائقة.

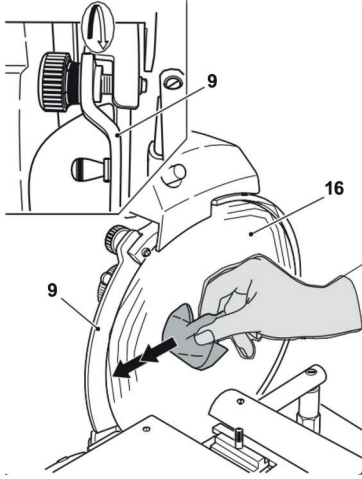
انتبه طوال الوقت!

• اضغط بقطعة قماش مبللة على الشفرة (16) وافركها ببطء بالتحرك من الداخل إلى الخارج.



تحذير:
نظّف السكين (16) دائماً وواقى الشفرة (9) مركب خلفها في وضع الأمان.

الشكل 24



تنظيف غطاء الشفرة

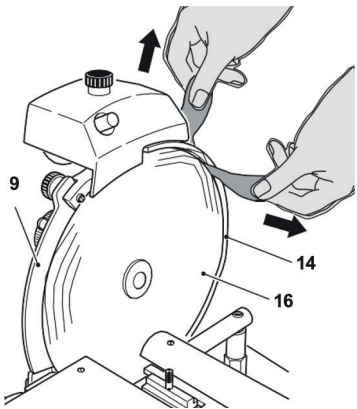


تنبيه:
خطر الجرح! استخدم القفازات الواقية المقاومة للقطع والتمزق وقم بإجراء جميع العمليات بعناية فائقة.

لا تشتت انتباهك!

- بلّل قطعة قماش في محلول من الماء والكحول.
- ضع قطعة القماش المبللة بين غطاء الشفرة (14) والشفرة (16).
- خذ طرفي قطعة القماش بين يديك وحركهما على امتداد غطاء الشفرة (14).

الشكل 25

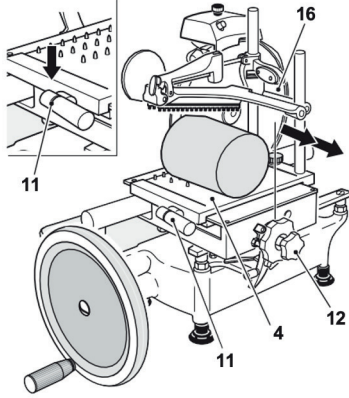


تحذير:
نظّف السكين (16) دائماً وواقى الشفرة (9) مركب.


• لا تستخدم المنظفات لتنظيف الشفرة (16).

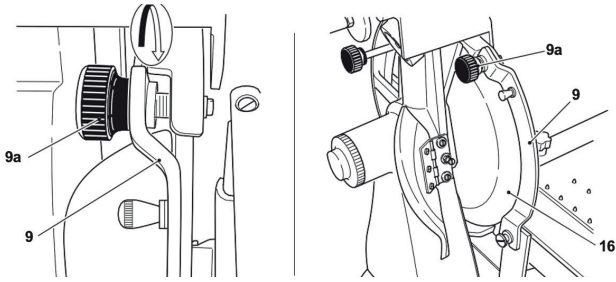
تنظيف سطح استقبال الشرائح

- قم بإزالة سطح استقبال الشرائح (1) من خلال حل المسمارين الموليبدين (1a) وتحريك مشابك التثبيت (1ب).
- اغسل الصينية بالماء ومنظف غسالة الأطباق العادي.



• أعد وضع واقي الشفرة (9) عن طريق إحكام قفل المقبض (9a) (الشكل 19).

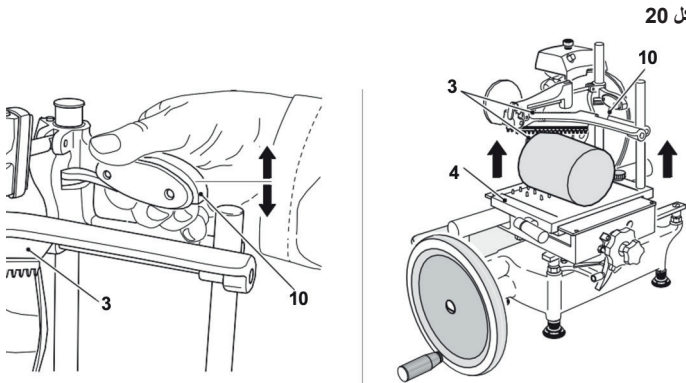
تحذير:  لا تترك قطعة الشرائح بدون وجود واقي الشفرة (9) في الموضع الصحيح. خطر الجرح!



الشكل 19

• اضغط على الزراع (10) وارفع الدافع (3).


• قم بإزالة المنتج من المنضدة (4).




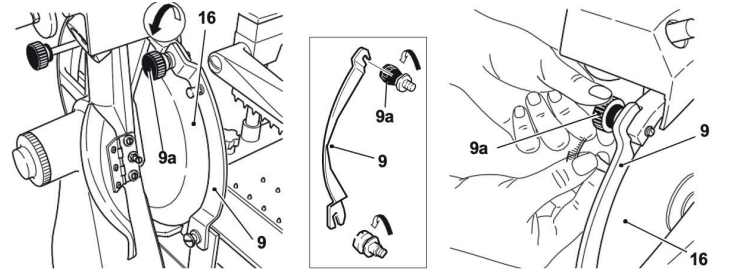
الشكل 20

• نظف قطعة الشرائح كما هو موضح في القسم ذي الصلة.

تنظيف قطعة الشرائح

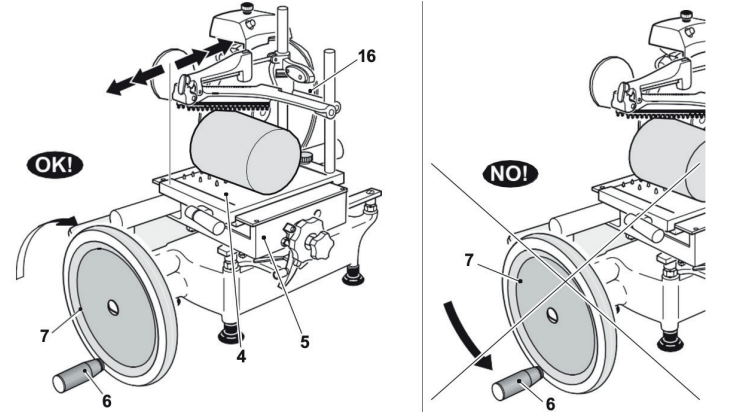
 يجب تنظيف قطعة الشرائح جيدًا مرة واحدة على الأقل يوميًا وبمعدل تكرار أكثر إذا استدعت الضرورة ذلك. نظف قطعة الشرائح قبل الاستخدام إذا كانت خارج الخدمة لبعض الوقت.


تحذير:  خطر الجرح! استخدم القفازات الواقية المقاومة للقطع والتمزق وقم بإجراء جميع العمليات بعناية فائقة. انتبه طوال الوقت!



• أمسك المقبض (6) وأدر عجلة الموازنة (7) في اتجاه عقارب الساعة لبدء دوران الشفرة والحركة المتناوبة لحامل المنتج (4) (الشكل 17).

الشكل 17



لا تقم بتدوير عجلة الموازنة (7) عكس اتجاه عقارب الساعة. من الممكن أن يحدث ضرر جسيم لقطعة الشرائح. 

• ستحتاج إلى إدارة عجلة الموازنة (7) من 4 إلى 5 مرات قبل أن يلمس المنتج الشفرة (16).

• أثناء تحريك العربة (5) للأمام (بعيدًا عن المشغل)، تدخل الشفرة (16) إلى المنتج. يتم فصل الشريحة، بتوجيه من الحاراف (2)، وإسقاطها على سطح استقبال الشريحة (1).

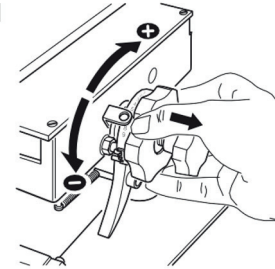
• أثناء عودة العربة (5) (باتجاه المشغل)، يتم تشغيل جهاز ميكانيكي يقوم بتحريك حامل المنتج (4) جانبياً باتجاه الشفرة (16).

• يتم تحديد قيمة التقدم المستعرض:

- بمقبض تعديل سمك الشريحة (13)

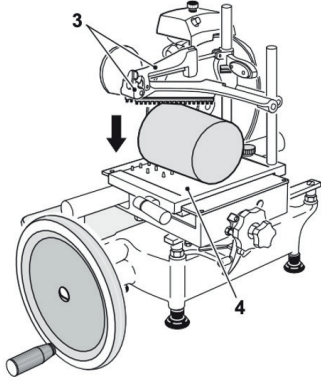
• يجب عليك التوقف عن تدوير عجلة الموازنة (7) بمجرد اكتمال العملية؛ ستوقف الشفرة حركتها (16)

الشكل 17a



• حرك حامل المنتج (4) (مع المنتج المتبقي) بعيدًا عن الشفرة (16) باستخدام إما المقبض (12) أو ذراع التقديم السريع (11).

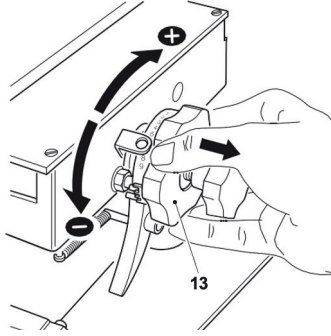
الشكل 18



قد يؤدي عدم تثبيت المنتج بإحكام في مكانه على حامل المنتج إلى قيام الآلة بقطع شرائح غير متساوية

- اضبط سمك الشريحة المرغوبة عن طريق إدارة المقبض (13).

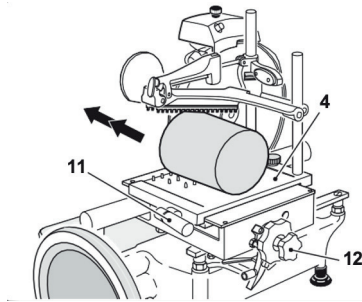
الشكل 14b



- أعد حامل المنتج (4) مع المنتج من حد مسافة تحركه (باتجاه الشفرة) باستخدام إما المقبض (12) أو ذراع التقديم السريع (11).

اسحب حامل المنتج (4) بالقرب من الشفرة بحيث تترك مسافة بين المنتج المراد تقطيعه والشفرة تتراوح بين 0.5 سم و1.0 سم.

الشكل 15



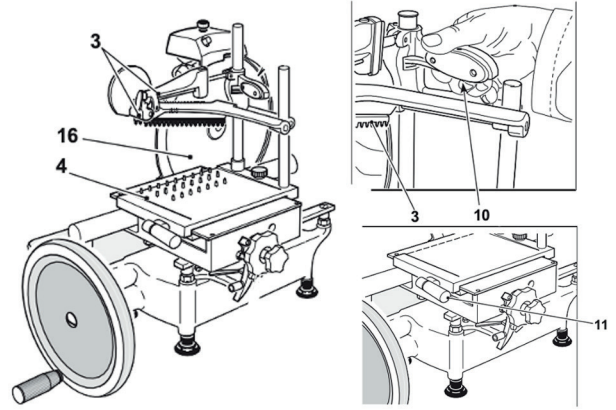
تقطيع المنتج إلى شرائح

- حرك واقي الشفرة (9) إلى اليسار عن طريق إرخاء المقبض (9a)

تحذير:

توخي الحذر الشديد إذا لم يتم تركيب واقي الشفرة (9)؛ الشفرة (16) حادة للغاية.

الشكل 16

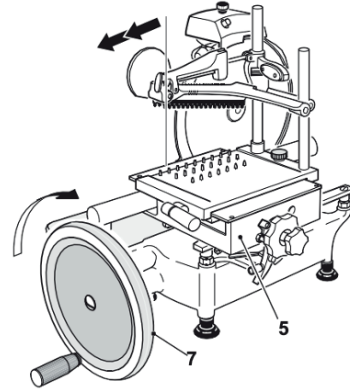


تحذير:

- لا تستخدم قطعة الشرائح إذا لم تكن لائقًا بدنيًا و عقليًا بشكل كامل.
- لا تسمح لأي شخص بالاقتراب من قطعة الشرائح أثناء استخدامها لها.
- كن حذرًا للغاية أثناء تحميل/تفريغ المنتج من حامل المنتج وأثناء التقطيع الفعلي.
- انتبه طوال الوقت!

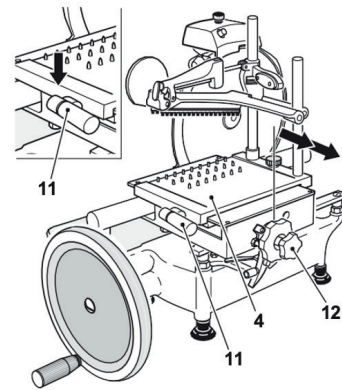
- أدر عجلة الموازنة (7) لتحريك العربة (5) إلى حدها الأمامي (باتجاه المشغل).

الشكل 12



- حرك حامل المنتج (4) بعيدًا إلى أقصى حد لمسافة تحركه (أبعد ما يكون عن الشفرة) باستخدام إما المقبض (12) أو ذراع التقديم السريع (11).

الشكل 13

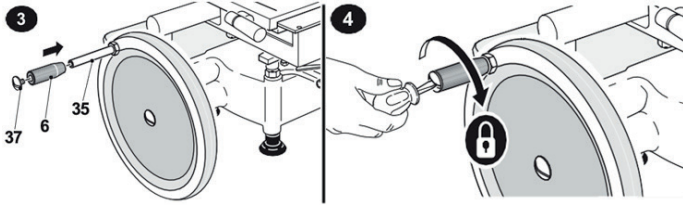


- ضع المنتج المراد تقطيعه إلى شرائح على حامل المنتج (4) وثبته في مكانه باستخدام الدافع (3) (بحيث لا يتحرك)، بينما تقوم بضبط الارتفاع.

الشكل 14a

• أدخل المقبض (6) في المسمار (35) وأحكم ربط المسمار المولوب (37).

الشكل 10ب



وصف الأوامر

عجلة الموازنة

سيؤدي دوران عجلة الموازنة (7) في اتجاه عقارب الساعة باستخدام المقبض (6) إلى تحريك العربة (5) مع حامل المنتج (4)، بينما تقوم في نفس الوقت بتدوير الشفرة (16).

مقبض التحكم في سمك الشريحة

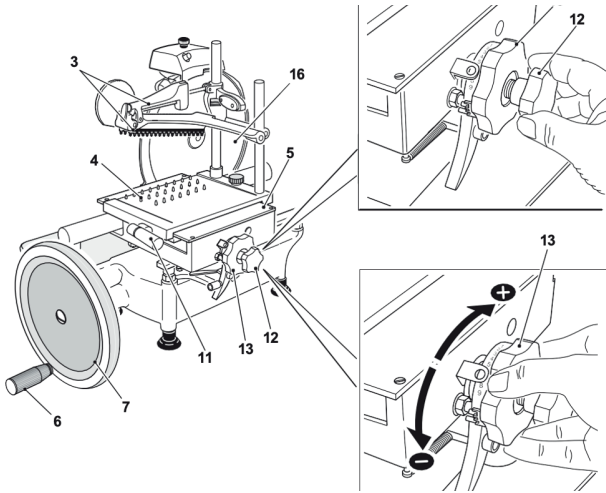
أدر المقبض (13) في اتجاه عقارب الساعة للحصول على شريحة أكثر سمكًا أو عكس اتجاه عقارب الساعة للحصول على شريحة أقل سمكًا.

المقبض (13) له مقياس متدرج يتراوح من "1" إلى "9" (سمك 2,5 مم).

مقبض تشغيل حامل المنتج المنزلق

يتيح لك المقبض (12) تحريك حامل المنتج (4) باتجاه الشفرة (16) أو بعيدًا عنها. ويمكن استخدامه أيضًا لإجراء حركات طفيفة لحامل المنتج (4).

الشكل 11a



ذراع التقديم السريع لحامل المنتج المنزلق

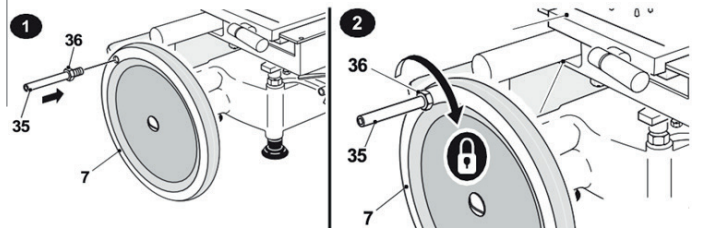
من خلال خفض الذراع (11) وتثبيتها في موضعه، يمكنك تحريك حامل المنتج (4) بسرعة باتجاه الشفرة (16) أو بعيدًا عنها (مع المنتج).

تكون هذه العملية أسرع من استخدام المقبض (12).

ذراع الانزلاق العمودي للدافع

من خلال الاستمرار في الضغط على الذراع (10)، يمكنك رفع أو خفض الدافع (3) بسرعة.

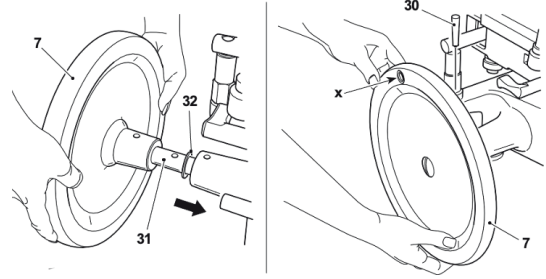
الشكل 11b



• أدخل عجلة الموازنة (7) بحيث يتم وضع فتحة تثبيت (x) مقبض التشغيل (6) أعلى وعلى يسار محور فتحة المسمار المستدق (الشكل 8).

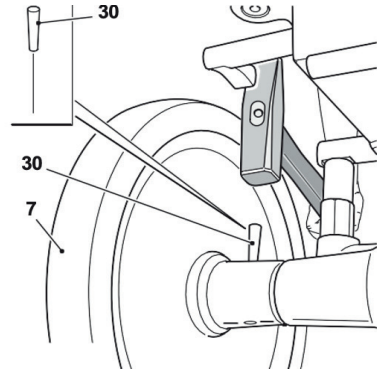
تأكد من محاذاة فتحات عجلة الموازنة والعمود بشكل صحيح.

الشكل 8



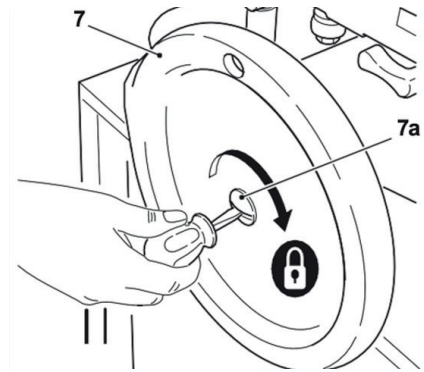
• أدخل المسمار المستدق (30) في فتحة الجلبة.
• استخدم مطرقة لإدخال المسمار المستدق (30) بالكامل.

الشكل 9



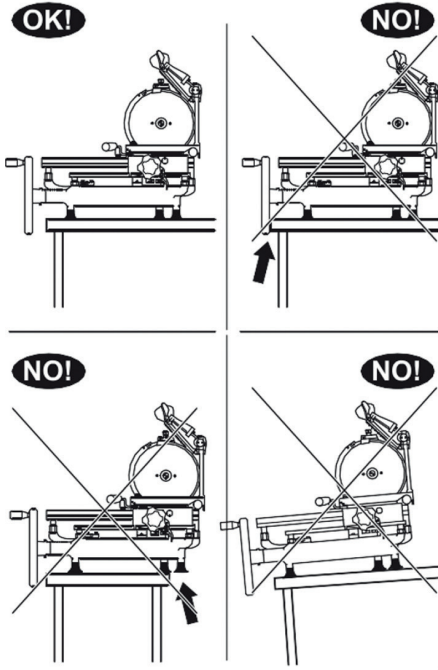
• أحكم ربط المسمار المولوب (7a).

الشكل 10



• اربط المسمار (35) بالكامل مع الصمولة (36) الموجودة على عجلة الموازنة (7)؛
أحكم ربط الصمولة (36).

الشكل 10أ

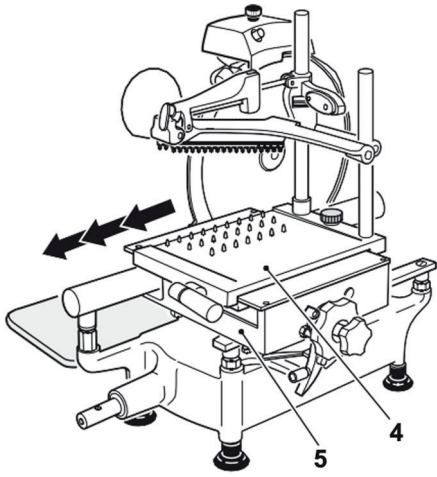


تركيب عجلة الموازنة ومقبض التشغيل

بالنسبة لمتطلبات النقل، يمكن في بعض الأحيان إزالة مقبض المناورة (6) وعجلة الموازنة (7).

• حرك العربة (5) إلى أقرب مكان ممكن من المشغل.

الشكل 6



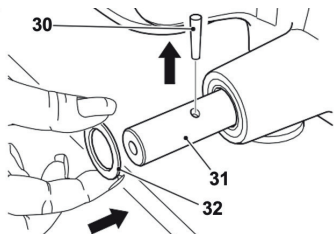
• قم بإزالة المسمار المستدق (30) من عمود عجلة الموازنة (31).

• استخدم مطرقة لطرق المسمار المستدق (30) على قطره الأصغر.



• قم بتركيب الرفادة (32) لعمود عجلة الموازنة (31).

الشكل 7



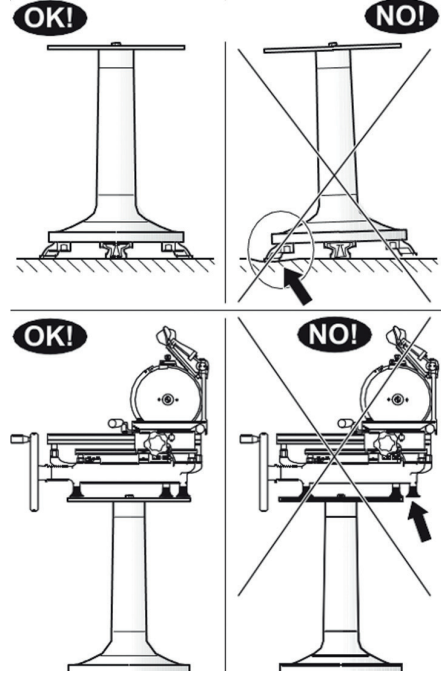
• في حالة استخدام الحامل الاختياري، يجب وضعه على الأرض مع التأكد من استوائه ومن ثبات وضع الأقدام الثلاثة بشكل صحيح على الأرض.

• ارفع قِطَاعَة الشرائح بعناية وضعها على الحامل.

تأكد من أن جميع أقدام قِطَاعَة الشرائح مثبتة بشكل صحيح فوق الحامل.



الشكل 4



وضع قِطَاعَة الشرائح (الشكل 5)

• في حالة عدم استخدام الحامل الاختياري، ارفع قِطَاعَة الشرائح بعناية وضعها على سطح مستو (الشكل 5) يكون جافاً وقادراً على دعم وزن كل من قِطَاعَة الشرائح والمنتج المراد تقطيعه إلى شرائح (انظر "المواصفات الفنية").

تأكد من عدم وجود أي عوائق أمام حركة عجلة الموازنة، وحركة العربة وتحميل المنتج المراد تقطيعه إلى شرائح.



تأكد من أن جميع أقدام قِطَاعَة الشرائح تستقر بشكل صحيح على سطح العمل.

الشكل 5



الظروف البيئية لاستخدام الآلة

- درجة الحرارة من -5 درجة مئوية إلى +40 درجة مئوية
- الرطوبة النسبية بحد أقصى 95%

الاستخدام الصحيح لقطع الشرائح

تم تصميم قطع الشرائح للقطع إلى شرائح الطعام من النوع وضمن حدود الأبعاد الموضحة في كتيبات التعليمات هذه.

الاستخدام المقصود (المنتجات القابلة للقطع)

يمكن تقطيع المنتجات التالية إلى شرائح:

- جميع أنواع اللحوم الباردة (لحم الخنزير النيئ والمطبوخ، ولحم الخنزير المقدد).
- اللحوم الخالية من العظم (مطبوخة أو نيئة بدرجة حرارة لا تقل عن +3 درجة مئوية).
- الخبز والجبن (من النوع القابل للقطع مثل Gruyère، Fontina، إلخ).


الاستخدام غير المتوقع أو غير السليم (ليست منتجات قابلة للقطع إلى شرائح)

لا يمكن تقطيع المنتجات التالية إلى شرائح لأنها قد تسبب ضرراً جسيماً للمستخدم و/أو قطع الشرائح نفسها:


- الأطعمة المجمدة.
- الأطعمة شديدة التجمد.
- الأطعمة التي تحتوي على عظام (اللحوم والأسماك).
- أي نوع آخر من المنتجات المستعبدة على وجه التحديد هو منتج قابل للقطع ولكنه غير مخصص للأكل.

أجهزة الأمان الميكانيكية

- سلسلة من وسائل الحماية مصنوعة من الألومنيوم أو مادة بلاستيكية شفافة على ذراع حامل المنتج.
- نظام حجز حامل المنتج
- يجب ألا يتم إزالة وافي الشفرة إلا في أثناء مرحلة القطع فقط

ممنوع العبث بأجهزة الأمان المركبة في الجهاز، أو إزالتها أو تجاوزها، تحت أي ظرف من الظروف. 

المخاطر المتبقية

أثناء استخدام قطع الشرائح، وعمليات التنظيف والصيانة، وعلى الرغم من جميع التدابير المحتملة التي تم اتخاذها أثناء تصميم وبناء الآلة، لا تزال المخاطر المتبقية (الجرح) موجودة أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف أو الصيانة. لذلك كن حذراً وانتبه لما تفعله بأقصى درجات الانتباه. لا تستخدم الآلة إذا لم تكن في حالة نفسية وجسدية مثالية. لا تسمح لأي شخص بالاقتراب من الآلة عندما تكون قيد الاستخدام. ارتد دائماً القفازات التي يمكنها مقاومة القطع أو التمزقات عند تنظيف الشفرة، أو تشحيمها أو شحذها. 

التركيب والفحوصات الأولية

التركيب

- ضع قطع الشرائح في مكان العمل المخصص لها.

استخدام الحامل (الختياري) (الشكل 4)

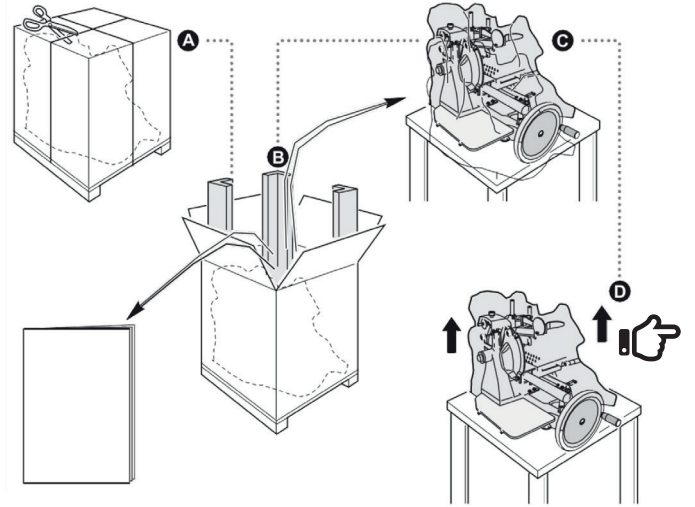
لإخراج قطع الشرائح من العبوة، يرجى اتباع ما يلي:

- قص وإزالة الأشرطة البلاستيكية.
- افتح الصندوق وأخرج كتيب التعليمات.
- تابع كما هو موضح فيما يلي:
- قم بإزالة الأغشية الكرتونية الواقية من داخل الصندوق.
- ارفع الآلة بعناية كبيرة وضعها على سطح صلب.
- قم بإزالة الكيس البلاستيكي المغلفة فيه قطع الشرائح.
- تأكد من أن جميع المكونات المحددة في مذكرة التسليم وكتيب التعليمات هذا موجودة وسليمة تماماً.
- في حالة ملاحظة أي أعطال، مثل:
- الانبعاجات على الهيكل أو الواقيات؛
- عناصر التحكم التي إما لا تعمل أو معطلة؛
- العناصر المفقودة أو مشكلات أخرى؛ يرجى إبلاغ شركة الشحن، والشركة المصنعة ومركز الخدمة على الفور.
- تخلص بعناية من مكونات التغليف (الأشرطة، والكرتون، والبوليسترين، وأكياس البوليثلين، وما إلى ذلك) كما هو مذكور أدناه وفقاً لمعايير بلد الاستخدام.

مكونات التغليف (الأشرطة، الورق المقوى، البوليسترين، إلخ) هي منتجات قابلة للاستيعاب في النفايات الصلبة الحضرية.

لا ترم التغليف!
تخلص من النفايات بطريقة مسؤولة!

الشكل 1



الوصف الفني والاستخدام المقصود

الوصف العام

تتكون الآلة بشكل أساسي من قاعدة تدعم شفرة دائرية، يتم تشغيلها بواسطة حذافة أو عجلة موازنة، والتي لها وظيفة تقطيع المواد الغذائية، وعربة تنزلق على موجهات. والأخيرة موضوعة تحت القاعدة المنكورة أعلاه، والتي بدورها تدعم صينية المنتج الموازية لحافة الشفرة. يمكن تعديل سمك الشريحة باستخدام مقبض أو عن طريق ذراع يقع على جانب صينية المنتج، ويمكن تحريكه بقيمة تتوافق مع سمك الشريحة المرغوبة. تتم تغذية المنتج (التقديم نحو الشفرة) عبر ذراع التقديم السريع لصينية المنتج ومقبض تقديم اللوح. جميع مكونات الآلة مصنوعة من سبائك الألومنيوم المصقولة والمؤكدة الأمانة للطعام، ومن الفولاذ المقاوم للصدأ والبلاستيك. تم طلاء جسم الآلة بطلاء آمن للطعام. يتم بدء التشغيل والإيقاف يدوياً عبر عجلة الموازنة. تشمل الآلة على أداة شحذ مصممة لسهولة الاستخدام والسلامة

والكهربائية.

استخدم دائماً القفازات الواقية المقاومة للخدش للتنظيف والصيانة.

لا تشغيل الجهاز وهو فارغ.

في حالة وجود مشاكل بالجهاز، اتصل بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. أي أعمال إصلاح يتم إجراؤها على الجهاز بواسطة أفراد غير مصرح لهم ستؤدي إلى إبطال الضمان حتى لو لم ينته عمره الافتراضي.

إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بمحتويات دليل المستخدم أو كنت بحاجة إلى معلومات إضافية، فيرجى الاتصال بالشركة المصنعة أو الدعم الفني على الفور مع ذكر رقم البند الخاص بالموضوع المعني.

لا يجوز إعادة إنتاج أو نقل أي جزء من هذا المنشور دون الحصول على إذن كتابي من الشركة المصنعة.

يتطلب استخدام الآلة قدر كبير من التركيز، انتبه طوال الوقت!

- لا ترتدي ملابس فضفاضة وخاصة ذات الأكمام المفتوحة؛ عند الضرورة استخدم غطاء رأس مناسب لتغطية الشعر.
- عند تقطيع الشرائح، لا تسمح لأي شخص بالاقتراب من قطعة الشرائح، وخاصة الشفرة.
- لا تقم بإزالة، أو تغطية أو تغيير لوحات التقنين أو التصنيف المثبتة على جسم الآلة وتأكد من استبدالها بسرعة في حالة التلف.
- تأكد من أن صينية المنتج، وصينية الاستقبال، والمناطق المحيطة والأرضية تظل نظيفة وجافة في جميع الأوقات.
- لا تستخدم قطعة الشرائح كسطح داعم أو تضع عليها أي شيء لا علاقة له بعمليات تقطيع الشرائح العادية.
- قم بوضع وإزالة البضائع المراد تقطيعها إلى شرائح على اللوحة المنزلقة فقط مع سحب الطبق بالكامل (بعيداً عن الشفرة) وتوجيه العربة بالكامل نحو المشغل.

لا تستخدم ملحقات تقطيع الشرائح التي لم توردتها الشركة المصنعة لقطع الشرائح.

- لا تلحق الضرر بالشفرة جراء تقطيع الأشياء الصلبة (العظام، وما إلى ذلك).
- إذا كان حجم الطعام الذي سيتم تقطيعه إلى شرائح أكبر من ذلك الموضح ضمن "قطع العمل" في جدول "البيانات الفنية"، فقم بتقليل حجمه ليتم العمل بشكل آمن.

دليل لمعالجة نفايات المعدات

يتوافق هذا المنتج مع التوجيه UE/2012/19.

يشير رمز سلة المهملات ذات العجلات المشطوب عليها الموجود على المعدات إلى أنه يجب معالجتها بشكل منفصل عن النفايات المنزلية في نهاية عمرها التشغيلي وبالتالي نقلها إلى منشأة إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية أو تسليمها إلى البائع عند شراء معدات جديدة من نفس النوع. يتحمل المستخدم مسؤولية إرسال المعدات إلى مرافق التجميع المناسبة في نهاية عمرها التشغيلي أو مواجهة العقوبات المنصوص عليها في التشريعات الحالية لإدارة النفايات. تجميع منفصل لتسليم نفايات المعدات لاحقاً إلى مرافق إعادة التدوير والمعالجة والتخلص المتوافقة مع البيئة لمنع التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان مع تشجيع إعادة تدوير مكونات المنتج. لمزيد من المعلومات حول مرافق التجميع المتاحة، يرجى الاتصال بخدمة جمع النفايات المحلية أو المتجر الذي تم الشراء فيه. يفي المصنعون و/أو المستوردون بالتزاماتهم فيما يتعلق بإعادة التدوير، والمعالجة والتخلص المتوافقة مع البيئة إما مباشرة أو من خلال الانضمام إلى مخطط جماعي.

التغليف

التفريغ

عند استلام قطعة الشرائح، تأكد من أن العبوة سليمة تماماً؛ إذا لم يكن الأمر كذلك، فيرجى إبلاغ شركة الشحن أو الوكيل المحلي على الفور.

تحذيرات عامة

معنى العلامات التحذيرية الموجودة في الكتيب:

خطر: يشير إلى موقف خطير وشيك والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في إصابة خطيرة أو حتى الوفاة. يقتصر استخدام هذا المصطلح على الحالات القصوى.

تنبيه: يشير إلى موقف خطير محتمل والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في إصابة خطيرة (والوفاة في الحالات القصوى).

تحذير: يشير إلى موقف خطير محتمل والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في حدوث إصابات طفيفة للأفراد أو تلف المعدات. كما أنه ينبه المستخدم بشأن أوضاع التشغيل غير الصحيحة.

تحذيرات السلامة لا غنى عنها قبل الاستخدام

اقرأ التحذيرات الواردة هنا بعناية لأنها تقدم معلومات مهمة فيما يتعلق بالتركيب، والاستخدام، والصيانة الآمنة لآلات تقطيع الشرائح بالجانبيّة المخصصة للاستخدام مع الطعام.

الغرض من هذا المنشور، والذي تم تعريفه ببساطة بكلمة "الدليل" أنه، هو السماح للمستخدم، وخاصة المشغل المباشر، باتخاذ كافة التدابير وتحضير جميع الموارد البشرية والمادية اللازمة للاستخدام الآمن والدائم للآلة. يجب الاحتفاظ بهذا الكتيب طوال عمر قطعة الشرائح، وفي حالة الحاجة (على سبيل المثال: التلف الذي يؤثر ولو جزئياً على الرجوع إليه، إلخ) يجب على المستخدم أن يطلب نسخة جديدة من الشركة المصنعة.

في حالة بيع قطعة الشرائح، قم بتسليم هذا الدليل للمالك الجديد أيضاً.

يجب أن يتم التركيب باتباع تعليمات الشركة المصنعة. يمكن أن يتسبب التركيب الخاطي في حدوث أضرار للأشخاص، أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عنها.

يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز كلعبة، ويجب ألا يقوموا بتنظيف الجهاز أو استخدامه. يبق الأطفال بعيداً عن الجهاز وسلك الطاقة. يجب أن يستخدم الجهاز أشخاص بالغون مدربون بشكل كافي على هذا الغرض والذين قاموا بقراءة محتوى هذا الدليل بعناية.

- يجب إبقاء عناصر التغليف (أكياس البلاستيك، البوليسترين الممدد، إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال لأنها تشكل مصادر خطر محتملة.

ضع الجهاز على سطح داعم أفقي وثابت، ويكون سطحه غير حساس (مثل الأثاث المطلي، ومفارش المائدة وما إلى ذلك). تأكد من أن الجهاز مدعوم بشكل آمن.

لا تستخدم إن الشفرات حادة؛ تعامل معها بحرص. الجهاز في حالة تلف الشفرات.

لا تغمر الجهاز في الماء أبداً.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني.

يجب استخدام هذا الجهاز للغرض الذي تم تصميمه من أجله فقط، وهو تقطيع شرائح المنتجات الغذائية وفقاً للتوجيهات واللوائح الواردة في إعلان التوافق. ويعتبر أي استخدام آخر غير سليم وخطير. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم والخاطي وغير المعقول.

لا تقم بإزالة أجهزة الأمان ولا تقم بتغيير أو إزالة الواقيات الميكانيكية



VS-300R/B

دليل المستخدم العربية

قطاعات شرائح

