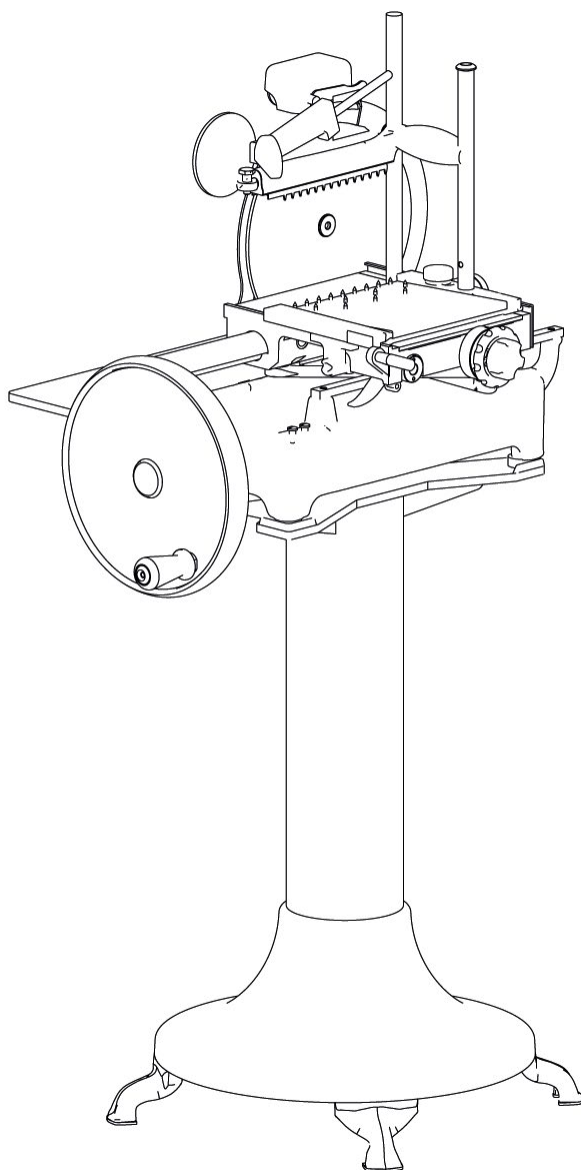




VOLANO B3

**User Manual • Manuale d'uso • Bedienungsanleitung
Mode d'emploi • Gebruikershandleiding • Manual Usuario**

VOLANO B3



LIST OF CONTENTS

1. INTRODUCTION

1.1 Purpose of the manual.....	5
1.2 Keeping the manual	5
1.3 Use of the machine	5

2. GENERAL INFORMATION

2.1 Machine limits, general safety regulations.....	5
2.2 Guarantee and manufacturer's responsibility.....	6
2.3 User's obligations.....	7
2.4 Plates.....	7

3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

3.1 Overall size.....	8
3.2 Main technical data.....	8
3.3 Products that can be sliced.....	9
3.4 Products that cannot be sliced.....	9

4. DESCRIPTION

4.1 Unpacking.....	9
4.2 Main components.....	10
4.3 General description.....	11

5. INSTALLATION

5.1 Installing the machine.....	12
5.2 Command description.....	12

6. USING THE SLICING MACHINE

6.1 Loading the goods.....	15
6.2 Cutting the goods.....	15
6.3 Cleaning the slicing machine.....	16

7. MAINTENANCE AND REPAIRS

7.1 General information.....	17
7.2 Sharpening the blade.....	17
7.3 Lubricating the guide bars and overlay.....	18

8. DISMANTLING THE SLICING MACHINE..... 19

The manual is made progressively numbered pages.

The contents are divided into progressively numbered paragraphs, if in any doubt about the contents and for any further explanation contact the manufacturer or the authorised technical assistance, stating the paragraph number of the pertinent subject.

1. INTRODUCTION

1.1 PURPOSE OF THE MANUAL

This publication contains all the information necessary for the installation, use and maintenance of the manual flywheel slicing machines to be used for food, with circular blade, model B3.

The purpose of this manual is to allow the user, above all the direct user, to take every precaution and arrange all human and material means necessary for a safe and lengthy use of these machines.

1.2 KEEPING THE MANUAL

This manual must be given to the person who will use and maintain the machines and this person will keep the manual in a safe and dry place, ready to be used. We recommend that a copy be kept on file.

For any correspondence with the manufacturer or authorised personnel, please refer to the information on the plate and the machine serial number. The manual must be kept for the entire life of the machine and in case of need (ex. any damage to even a part of the manual that makes consulting it difficult) the user must acquire a new copy exclusively from the manufacturer.

The user must let the manufacturer know the address of any new owner of the machine.

1.3 USE OF THE MACHINE

The use and configurations of the machine are the only ones allowed by the manufacturer; do not try to use the machine differently from the indications.

The machines are to be used for cutting only food products of the type and size indicated in the following paragraphs.

The manufacturer declines all responsibility derived from an improper use or use by personnel who has not read and fully understood the contents of this manual; changes and/or repairs carried out on one's own; the use of spare parts that are not original or not specific for the type

of machine.

For any explanation or doubts on the contents of this manual, please contact immediately the manufacturer or an authorised technical assistance service and quote the paragraph number of the required subject.

2. GENERAL INFORMATION

2.1 MACHINE LIMITS, SAFETY REGULATIONS

The machine has been designed and made to slice food products of the type and size as indicated in paragraphs 3.2, 3.3 and 3.4.

Environmental conditions for using the machine

The operating environment must have the following characteristics:

- temperature.....from -5°C to +40 °C
- relative humidity.....max. 95%

The machine cannot be used in open areas and/or exposed to atmospheric agents and in places with fumes, smoke or corrosive and/or abrasive dust, with the risk of fire or explosion and in any case where the use of antideflagrating components are prescribed.

General safety regulations

The slicing machine must be used only by personnel who has carefully read the contents of this manual.

The operators must be over 18 years of age, in perfect mental and physical conditions, have the right attitude and capacity (with the necessary knowledge for manoeuvring and normal maintenance of simple mechanical and electrical components).

For a safe use of the machine follow the instructions below

- Install the machine according to the instructions in the paragraph "Installation";
- Install the machine so that it is far from people who must not use it, especially children;
- Do not be distracted while using the machine;
- Do not wear loose clothing or open sleeves, if necessary use headgear to keep hair out of the way;
- Do not let anyone come close to the machine while in use;
- Do not remove, cover or change the plates that are on the machine and, if they are damaged, replace them immediately;
- Do not remove the protective devices and do not change or exclude the mechanical protective devices;
- Only slice permitted products; do not try to slice any products that are not allowed;
- The area around the machine, where the food is laid and the floor where the operator works must always be kept clean and dry;
- Do not use the machine as a support surface and do not place any object on it that does not pertain to normal cutting operations;
- Immediately stop the machine and call the technical assistance service in the case of anomalous function, suspect of breakages, incorrect movements, unusual noises, etc.;
- Always use gloves that are resistant to cutting and tearing for the cleaning and maintenance operations;
- The goods to be cut are to be placed on and removed from the sliding overplate only when the plate is completely retracted (far from the blade) and the carriage all the way towards the operator;
- No cutting accessories are allowed unless supplied by the manufacturer;
- For any extraordinary intervention (belt replacement, blade replacement, etc.) please contact the manufacturer or authorised assistance personnel.

2.2 GUARANTEE AND MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY

The guarantee of a good function and a complete conformity of the machines, that are to be used accordingly, depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer declines all direct and indirect responsibility deriving from:

- **Not following the instructions in the manual;**
- **Persons using the machine who have not read and understood the contents of this manual;**
- **Using the machine so that it does not conform to specific regulations in force in the country of installation;**
- **Unauthorised changes and/or repairs to the machine;**
- **The use of accessories that are not supplied by the manufacturer and spare parts that are not original;**
- **Outstanding events.**

If the machine is sold or given away, this automatically means that the manufacturer is no longer responsible unless the relative manual accompanies it.

If the machine is transferred to another user in a country with another community language it is the first user's responsibility to supply a correctly translated copy of this manual in the language of the country where the machine will be used.

In the case of transfer of the machine the first user must let the manufacturer know the address of the new user so that he can be reached for any indispensable communications.

The original text of this manual, in the Italian language, it to be considered the sole reference for resolving any interpretative controversy pertaining to translations into community languages.

2.3 THE USER'S OBLIGATIONS

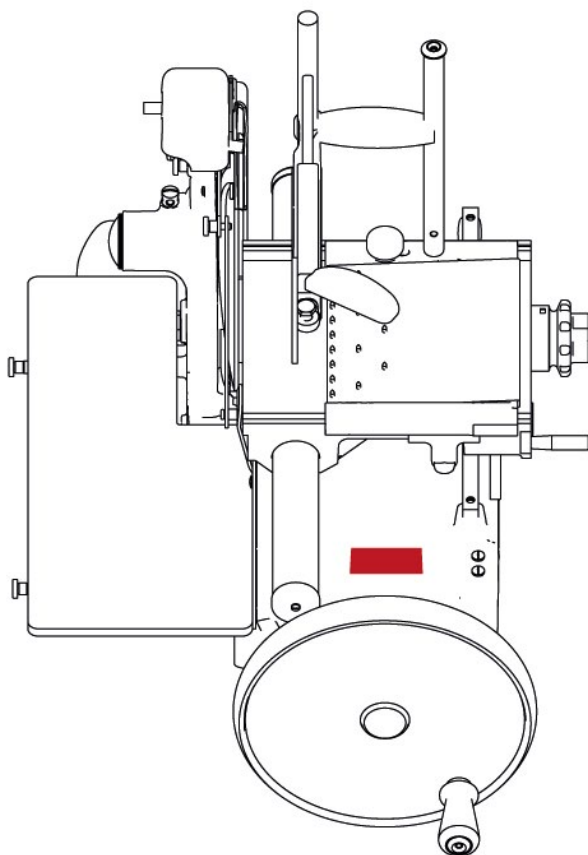
The user must scrupulously observe the instructions in this manual for the manufacturer's guarantee to be valid and particularly:

- Always respect the limits of the machine;
- Always carry out a constant and diligent maintenance;
- Make sure the persons using the machine are qualified

2.4 PLATES

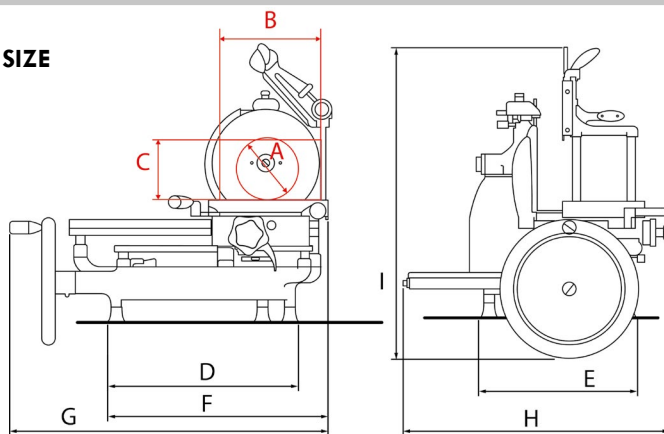
The following plate is installed on the machine:

- manufacturer's identification plate, machine plate, technical data plate; placed on the base, as shown in the figure and able to do so, including the fact that they must have read this manual.



3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

3.1 OVERAL SIZE



Model	B3
A	185 mm
B	230 mm
C	170 mm
D	380 mm
E	300 mm
F	480 mm
G	720 mm
H	560 mm
I	690 mm

3.2. SPECIFICATIONS

Model	B3
Capacity (round)	185 mm
Capacity (rectangle)	230x170 mm
Maximum slice thickness	3 mm
Knife diameter	300 mm
Maximum dimensions	500x400x800 mm
Net weight	45 Kg

Support column (optional):

- Height 800 mm
- Weight 47 kg

Supply and accessories

Unless otherwise requested, the following documents and accessories are supplied with the machine:

- Installation, use and maintenance manual
- Accessories: trolley sliding guide lubrication oil

3.3 PRODUCTS THAT CAN BE SLICED

The following are products that can be sliced:

- All types of cold cuts (cooked, raw, smoked);
- Boneless meat (cooked or raw at a temperature of no lower than +3 °C);
- Bread and cheeses (those that can be sliced, such as Gruyere, Fontina, etc.).

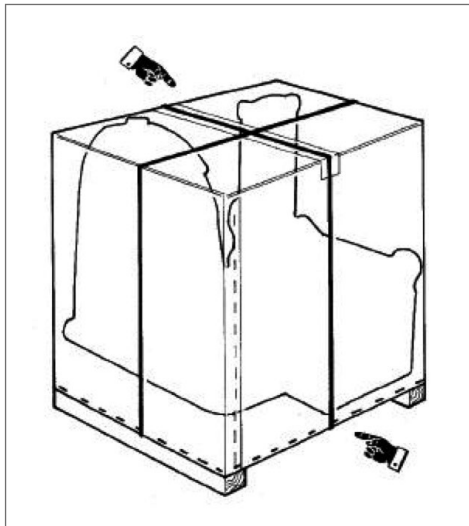
3.4 PRODUCTS THAT CANNOT BE SLICED

The following are products that cannot be sliced because they could cause damage to people and equipment:

- Frozen foods;
- Deep-frozen foods;
- Food with bones (meat and fish);
- Vegetables;
- Any other product that could be sliced but not meant for consumption.

ATTENTION: Do not try to slice products that are not allowed.

4. DESCRIPTION



4.1 OPENING PACKAGING

Check that delivery packaging is intact. If not, promptly inform the shipper or area agent.

To remove the machine from packaging:

- Open the cardboard box from the top side.
- Remove the casing protecting the machine.

WARNING:

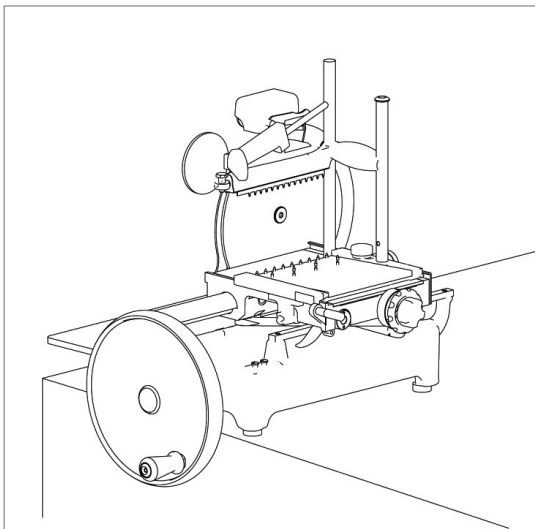
The packaging components (cardboard box, spacers, etc.) are products comparable to municipal solid waste and therefore can be disposed of without difficulty.

It is however advisable to dispose of products separately (waste separation) in accordance with current recycling regulations.

DO NOT DISPOSE OF PACKAGING PRODUCTS IN THE ENVIRONMENT!

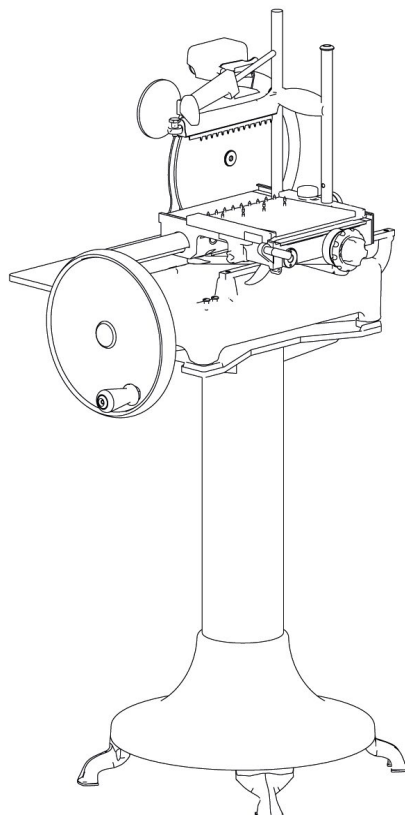
Supply of machine only:

- Lift the machine carefully
- Put the machine in its place of installation.

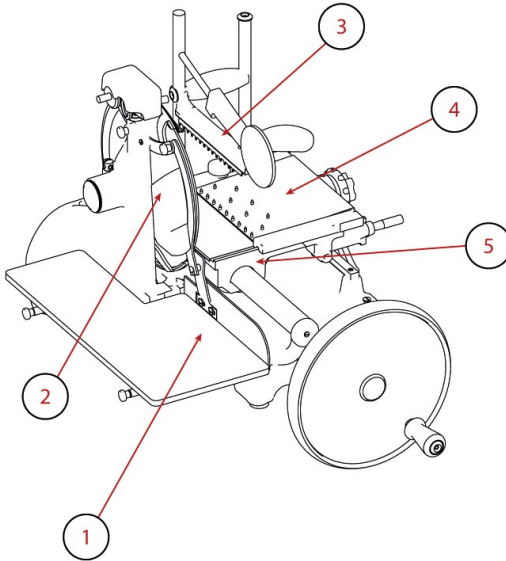


Supply of machine and support column:

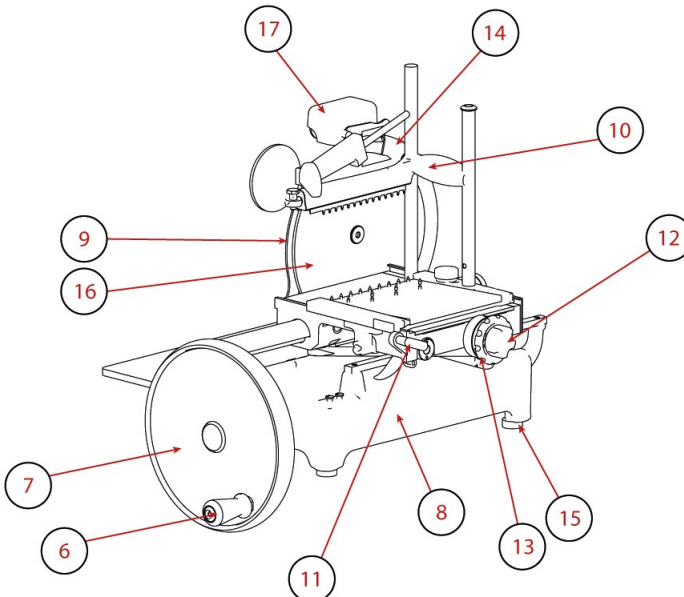
- Place the machine on the support column.
- Check that the machine is correctly settled on the column.
- Eliminate all the packaging (straps, cardboard, polyurethane foam or polystyrene, polyethylene bags, etc.)



4.2. MAIN COMPONENTS



1. Meat Table
2. Slice deflector
3. Top clamp
4. Sliding overplate
5. Carriage
6. Flywheel manouevring handle
7. Flywheel
8. Base
9. Blade protection
10. Vertical sliding top clamp
11. Rapid overplate advance lever
12. Handwheel overplate advance
13. Slice thickness regulating knob
14. Fingers guard
15. Foot
16. Blade
17. Sharpener



4.3 GENERAL DESCRIPTION

The slicing machine has been designed and made to offer maximum safety when in use, during cleaning and ordinary maintenance; maximum hygiene from the use of inoxidisable materials or adequately protected against oxidation together with an attentive design of all the parts that come into contact with food; maximum cutting precision and capacity together with sturdiness and reliability of the structure.

The machine is essentially made up of a base that holds a circular blade that is vertically mounted and a sliding carriage on bars, parallel to the cutting edge of the blade, which in turn holds a food plate.

The food plate is made up of a base plate and an overplate which slides at right angles to the edge of the blade for slicing the food; the overplate also has an appropriate selfstopping device, which can be regulated in height, to keep the product in its proper place during cutting operations (food press).

Carriage movement and blade rotation are completely manual; by activating rotation of the flywheel with the special handle the carriage is put into motion and at the same time with a chain transmission the blade is turned.

The product is cut during the forward movement of the carriage, parallel to the blade; the thickness of the slice is regulated by a mechanical device which is automatically started every time the carriage comes back, making the sliding overplate transversally towards the blade, with a value which is pre-determined by the graduated handwheel.

All the components of the machine are made of a light aluminium alloy, in stainless steel and plastic for food products as according to the sanitary regulations in force.

The machine has a sharpener which is extremely easy and safe to use.

The food plate, sharpener and blade cover can be removed for cleaning.

4.3.1 Risks during use

DO NOT use the machine if you are not in perfect psycho-physical condition and DO NOT let anyone come near during use; concentrate when loading and cutting the product; pay attention!

Only cut products which are allowed; DO NOT try cutting products which are forbidden.

DURING CLEANING, LUBRICATION AND BLADE SHARPENING ALWAYS USE PROTECTIVE GLOVES WHICH ARE RESISTANT TO CUTS AND TEARS.

5. INSTALLATION

5.1 INSTALLATION OF THE MACHINE

If a support column (optional) is not used, install the machine on a surface which is level, dry and suitable for the weight of the machine plus the food to be sliced; refer to paragraph 3.1. Check that there is nothing that can get in the way of the flywheel, carriage movement and food loading.

5.2 COMMAND DESCRIPTION

5.2.1 Manoeuvring Flywheel

The flywheel (1) turned clockwise allows the carriage to be moved with the food plate with simultaneous blade rotation.

5.2.2 Regulating knob for slice thickness

The thickness of the slice is regulated by turning the graduated scale knob (2) clockwise.

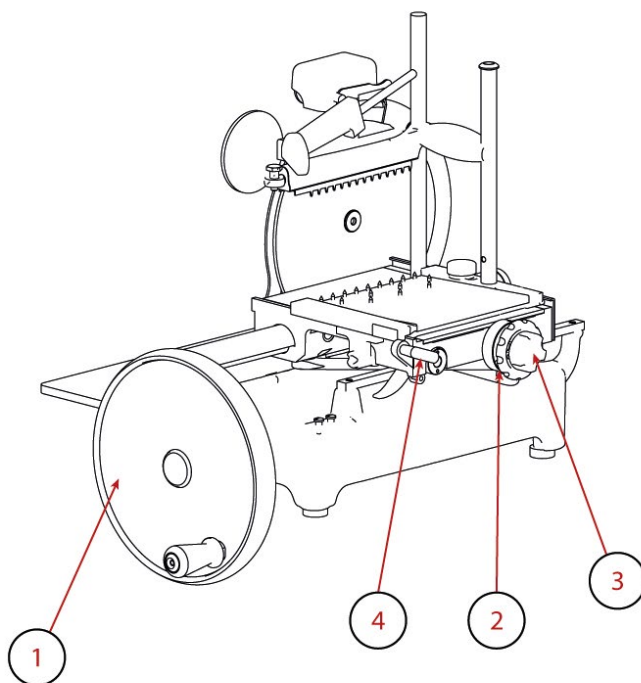
Regulating field: see paragraph 3.2.

5.2.3 Overplate advance handwheel

The handwheel (3) allows the overplate with the product to be brought quickly near to the blade after loading it or taken away from the blade after cutting or for small regulations.

5.2.4 Overplate rapid advance lever

By moving it downwards and keeping it there, the lever (4), allows rapid movement of the overplate, towards the blade or away from it after cutting. This operation is much quicker than with the handwheel (3).



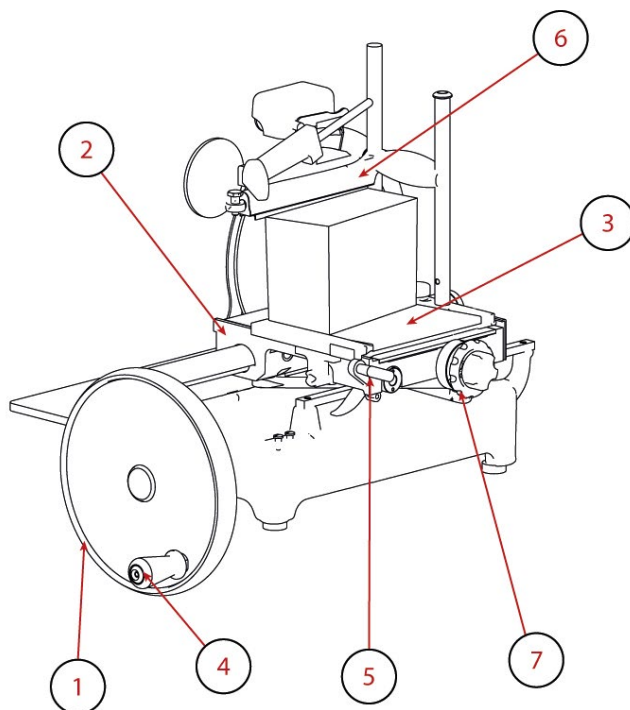
6. USING THE SLICING MACHINE

6.1 LOADING THE GOODS

- Using the flywheel (1) bring the carriage (2) all forward (towards the operator);
- Pull back the sliding overplate (3) completely (away from the blade) using the handwheel (4) or the rapid advance lever (5);
- Place the food to be sliced on the overplate and block it with the food press (6) regulating the height as well;
- Regulate the thickness of the slice by pulling and rotating the knob (7) at the same time, graduated from 0 to 9;
- Bring the overplate with the goods towards the blade by using the rapid advance lever or the handwheel;

6.2 CUTTING THE GOODS

- Turn the flywheel clockwise (do not turn it counter clockwise, this could seriously damage the machine);
- During the forward movement of the carriage (away from the operator) the goods will go into the blade and the slice, guided by the slice deflector, will fall onto the plate below;
- During the return movement of the carriage (towards the operator) the mechanical device which makes the overplate advance transversally towards the blade will be put into motion, its value pre-determined with the slice thickness regulating knob.



6.3 CLEANING THE SLICING MACHINE

6.3.1 General Information

The machines must be properly cleaned at least once a day, if necessary even more. If the machines have not been used for a while they must be cleaned before use as well.

WARNING: Danger of cutting!

Use protective gloves which are resistant to cutting and tearing and concentrate on the job at hand.

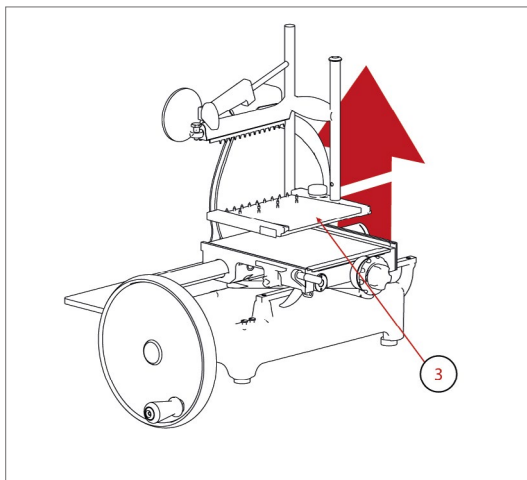
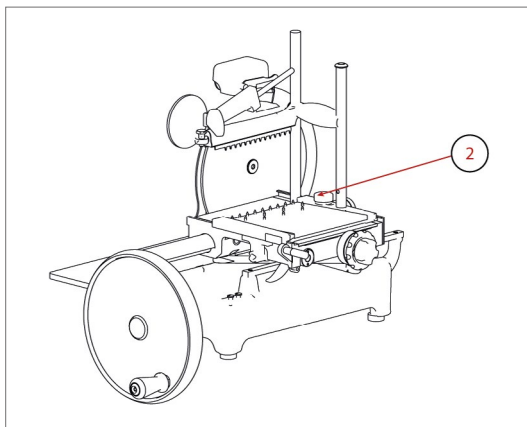
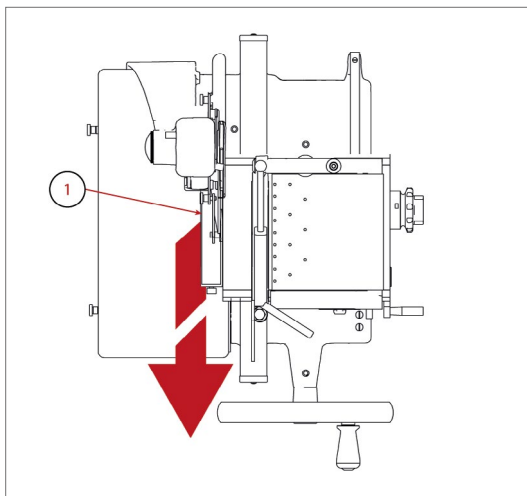
PAY CAREFUL ATTENTION!

- Take out the container (1);
- Loosen the knob (2) and lift the sliding overplate (3) with its food press arm;

Clean all the disassembled parts, the machine body, etc..only using hot water and a biodegradable foaming detergent for dishes at a temperature of no lower than +30 °C using a soft, spongy cloth and a nylon brush if necessary for the plate and the sharp food press.

Rinse well with a lot of hot clean water only and dry with a soft cloth or a spongy material.

WARNING: DO NOT clean the machine with jets of water or steam or similar.



7. MAINTENANCE AND REPAIRS

7.1 GENERAL

Maintenance operations that operators are permitted to perform:

- **Blade sharpening:** periodically; frequency and duration of sharpening obviously depends on equipment use (operating time and product processed)
- **Trolley and feed plate sliding guide lubrication:** weekly

Operations to be entrusted solely to authorised manufacturer service personnel:

- **Blade replacement - Sharpener grinding wheel replacement - Chain replacement**
- **Repairs of structural parts, repair and/or replacement of area below the base**

7.2 BLADE SHARPENING

Proceed as follows immediately after a decrease in cutting capacity is noted:

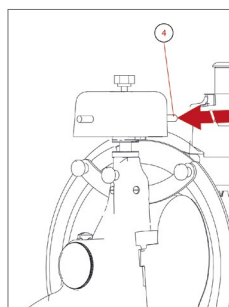
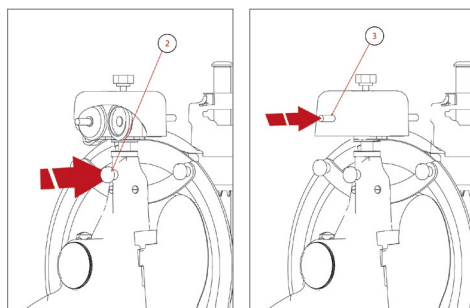
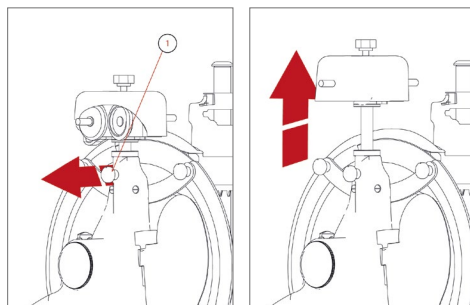
CAUTION: Risk of cutting!

Use cut and tear resistant gloves and perform all operations with great care. DO NOT BECOME DISTRACTED!

- Loosen the sharpener locking knob (1)
- Lift the sharpener and rotate it 180°
- Lower the sharpener back down with care; the blade will automatically centre between the two grinding wheels
- Re-lock the knob (2)
- Rotate the flywheel and simultaneously press the button for approximately 10-15 seconds (3)
- Stop rotation and verify in the backlight that a slight burr has formed on the blade edge
- Set the flywheel back into rotation and simultaneously press the button for 2-3 seconds (4)

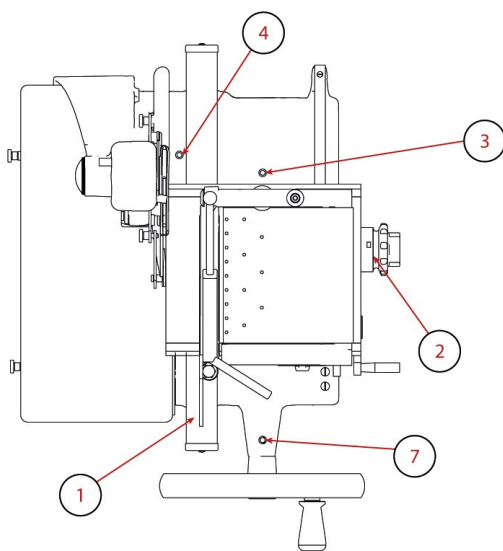
- Return the sharpener to its original position.

NOTE: Do not excessively force (more than 2-3 seconds) the deburring operation (4) to prevent damaging spring-back of the blade edge.

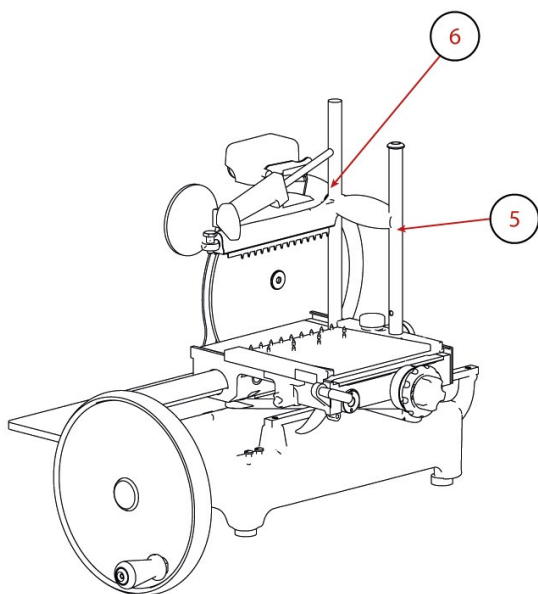


7.3 LUBRICATING THE GUIDE BARS OF THE CARRIAGE AND OVERPLATE

- After each cleaning operation of the machine put a few drops of oil in the hole along the sliding bar (1) and on regulating knob for slice thickness (2);
- Put a few drops of oil in the holes (3 e 4).
- Put a few drops of oil in the points (5 and 6).
- Put few drops of oil on the flywheel briefly and turn it (7).



NOTE: ONLY USE WHITE VASELINE OIL. DO NOT USE VEGETABLE OILS



8. DISMANTLING THE SLICING MACHINE

The machines are made up of:

- Aluminium alloy structure;
- Insertions and various in stainless steel;
- Electric parts and wires, etc.;
- Electric motor;
- Plastic materials, etc.

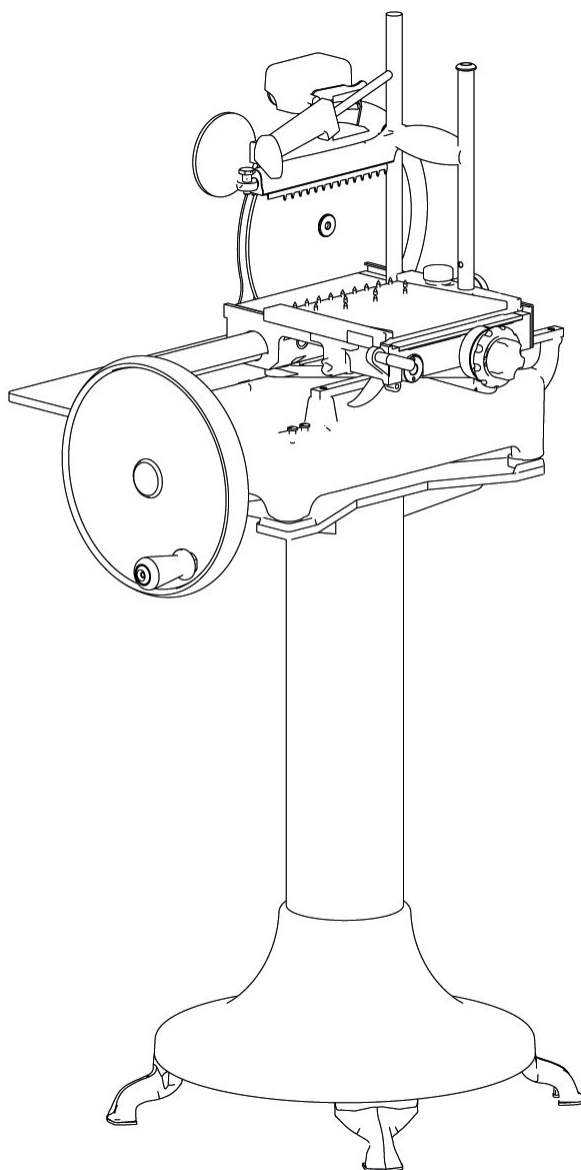
If disassembly and dismantling are to be carried out by a third party, only consult firms that are authorised in the demolition of the above mentioned materials.

If you carry out the dismantling yourself the materials must be separated according to type and consult a specialised firm for their disposal. Always abide by the regulations in force in your country.

WARNING: In any case it is necessary to consult the manufacturer or qualified personnel authorised by the manufacturer for the removal of the circular blade and subsequent removal of the cutting wire so that it can be disposed of safely.

DO NOT ABANDON SCRAPS WHERE THERE IS FREE ACCESS (THERE SHOULD BE BARRIERS AND SIGNS) BECAUSE THIS CAN BE VERY DANGEROUS FOR PEOPLE, SPECIALLY CHILDREN AND ANIMALS; THE OWNER HAS SOLE RESPONSIBILITY.

VOLANO B3



INDICE

1. PREMESSA

1.1. Scopo del manuale.....	23
1.2. Conservazione del manuale.....	23
1.3. Destinazione d'uso delle macchine.....	23

2. GENERALITA'

2.1. Limiti d'impiego della macchina, norme di sicurezza.....	23
2.2. Garanzia e responsabilità del costruttore.....	24
2.3. Obblighi dell'utilizzatore.....	25
2.4. Targhe.....	25

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1. Dimensioni d'ingombro.....	26
3.2. Dati tecnici principali.....	26
3.3. Prodotti che si possono affettare.....	27
3.4. Prodotti che non si possono affettare.....	27

4. DESCRIZIONE

4.1. Apertura dell'imballo.....	27
4.2. Componenti principali.....	30
4.3. Descrizione generale.....	31

5. INSTALLAZIONE

5.1. Installazione della macchina.....	32
5.2. Descrizione dei comandi.....	32

6. USO DELL'AFFETTATRICE

6.1. Caricamento merce.....	33
6.2. Taglio merce.....	33
6.3. Pulizia dell'affettatrice.....	34

7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

7.1. Generalità.....	35
7.2. Affilatura della lama.....	35
7.3. Lubrificazione guide scorrimento carrello e sovrappiatto.....	36

8. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE..... 37

La presente pubblicazione è costituita da pagine numerate progressivamente.

Il contenuto è suddiviso in paragrafi anch'essi numerati progressivamente; in caso di dubbi e per ogni chiarimento contattare il costruttore o il servizio di assistenza autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.

1. PREMESSA

1.1. SCOPO DEL MANUALE

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici a volano manuali, per uso alimentare, con lama circolare, modello B3.

Scopo del presente 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.

1.2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso ed alla manutenzione delle macchine che provvederà alla sua conservazione in luogo protetto ed asciutto, sempre disponibile per la consultazione.

Si consiglia di tenere un'eventuale copia in archivio. In caso di scambio di informazioni con il costruttore o con personale di assistenza da questi autorizzato, fare riferimento ai dati di targa ed al numero di matricola della macchina. Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina ed in caso di necessità (esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente è tenuto all'acquisizione di una nuova copia da richiedere esclusivamente al costruttore. In caso di cessione della macchina l'utente è invitato a segnalare al costruttore l'indirizzo del nuovo proprietario.

1.3. DESTINAZIONE D'USO DELLE MACCHINE

La destinazione d'uso e le configurazioni previste della macchina sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le istruzioni fornite.

Le macchine sono destinate solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nei paragrafi seguenti.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale; modifiche e/o

riparazioni effettuate in proprio; utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifici per il modello di macchina.

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

2. GENERALITA'

2.1 LIMITI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA, NORME DI SICUREZZA

La macchina è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali come indicato ai paragrafi 3.2, 3.3 e 3.4.

Condizioni ambientali d'impiego della macchina

L'ambiente operativo previsto deve avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura..... da -5 °C a +40 °C
- umidità relativa max 95%

La macchina non può essere impiegata in luoghi aperti e/o esposta agli agenti atmosferici e in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosivi e/o abrasivi, con rischio di incendio o esplosione e comunque dove sia prescritto l'impiego di componenti antideflagranti.

Norme generali di sicurezza

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale che abbia attentamente letto quanto contenuto in questa pubblicazione.

In qualità di operatore sono ammesse unicamente persone di età superiore ai 18 anni, in perfette condizioni psicofisiche, di provata attitudine e capacità (con cognizioni necessarie per il normale utilizzo e manutenzione di semplici componenti meccanici ed elettrici).

Per un uso sicuro rispettare le seguenti indicazioni:

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'installazione';
- Installare la macchina in luogo al di fuori dalla portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego della stessa e soprattutto di minori;
- Utilizzare la macchina con grande concentrazione, non distrarsi;
- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte, utilizzare opportuno copricapo per contenere i capelli, se necessario;
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche;
- Affettare unicamente i prodotti di tipo consentito, non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito;
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona tutt'intorno alla macchina ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;
- Non utilizzare la macchina come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;
- Arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;
- Utilizzare sempre guanti del tipo resistente al taglio ed alla lacerazione per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente reintrodotto (lontano dalla lama) ed il carrello totalmente verso l'operatore;
- Non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore della macchina;

- Per ogni intervento di manutenzione straordinaria (sostituzione catena, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale di assistenza autorizzato.

2.2 GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

la garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- **Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;**
- **Uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;**
- **Uso non conforme a specifiche normative vigenti nel luogo di installazione;**
- **Modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina e non autorizzate;**
- **Utilizzo di accessori non forniti dal costruttore e di parti di ricambio non originali;**
- **Eventi eccezionali.**

La cessione della macchina fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore se non è accompagnata dal relativo manuale.

Qualora la macchina venisse ceduta ad un secondo utilizzatore di un paese con altra lingua della comunità sarà responsabilità dell'utilizzatore primario fornire una copia del presente manuale tradotta fedelmente e correttamente nella lingua del paese in cui la macchina si troverà ad operare.

In caso di cessione della macchina inoltre l'utilizzatore primario è invitato a segnalare al costruttore l'indirizzo del nuovo utilizzatore affinché sia possibile raggiungerlo con eventuali comunicazioni ritenute indispensabili.

Il testo originale della presente pubblicazione, redatto in lingua italiana, costituisce l'unico riferimento per la risoluzione di eventuali controversie interpretative legate alle traduzioni nelle lingue comunitarie.

2.3. OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

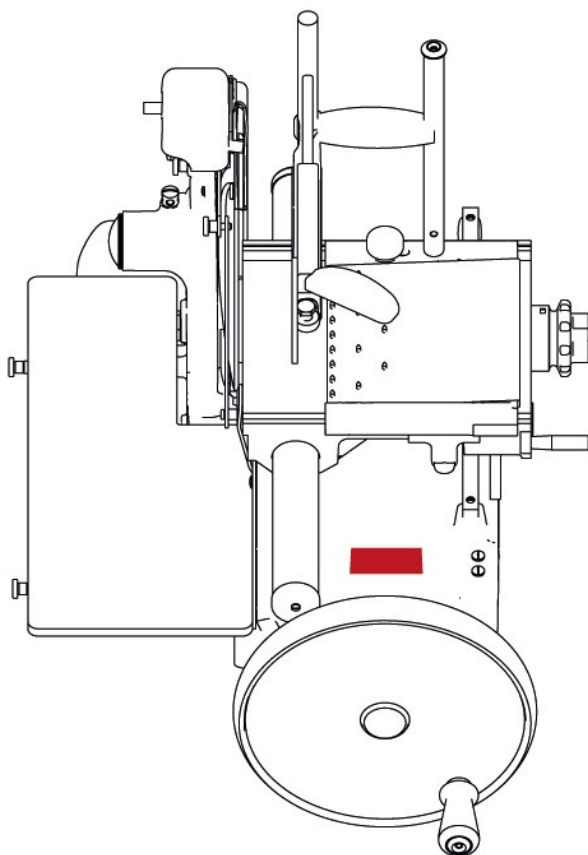
L'utilizzatore per potere usufruire della garanzia del costruttore deve osservare scrupolosamente le prescrizioni riportate nel presente manuale e in particolare:

- Operare sempre nei limiti di impiego della macchina;
- Effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- Adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudine adeguate opportunamente istruito anche con la lettura del presente manuale.

2.4. TARGHE

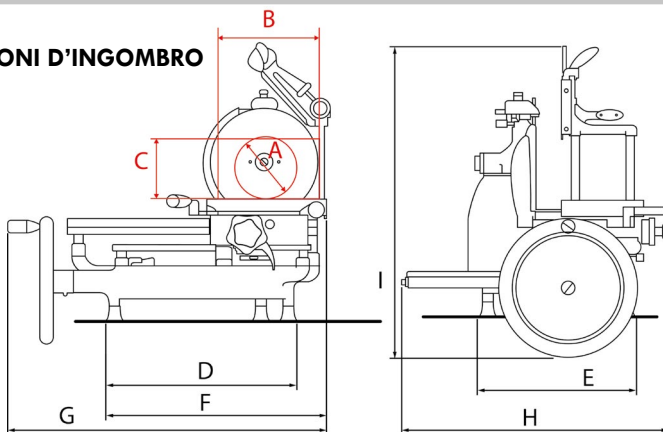
Sulla macchina è posta la seguente targa:

- targa di identificazione costruttore, macchina, dati tecnici; sul basamento, nella posizione come in figura.



3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1 DIMENSIONI D'INGOMBRO



Modello	B3
A	185 mm
B	230 mm
C	170 mm
D	380 mm
E	300 mm
F	480 mm
G	720 mm
H	560 mm
I	690 mm

3.2. DATI TECNICI PRINCIPALI

Modello	B3
Capacità (circolare)	185 mm
Capacità (rettangolare)	230x170 mm
Massima capacità di taglio	3 mm
Diametro Lama	300 mm
Dimensioni	500x400x800 mm
Peso	45 Kg

Colonna di supporto (opzionale):

- Altezza 800 mm
- Peso 47 kg

Corredo di fornitura ed accessori

Se non altrimenti richiesto sono forniti a corredo della macchina i seguenti documenti ed accessori:

- Manuale per l'installazione, l'uso e la manutenzione;
- Accessori: olio per la lubrificazione guide di scorrimento carrello.

3.3 PRODOTTI CHE SI POSSONO AFFETTARE

I prodotti che si possono affettare sono 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.).

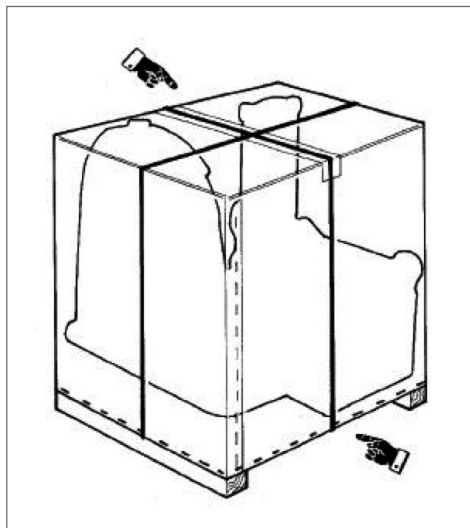
3.4 PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE

I prodotti che non si possono affettare perchè possono provocare seri danni a cose e a persone sono i seguenti:

- Prodotti alimentari congelati;
- Prodotti alimentari surgelati;
- Prodotti alimentari con ossa (carne e pesce);
- Verdure in genere;
- Ogni altro prodotto del tipo affettabile ma non destinato all'uso alimentare.

ATTENZIONE: In nessun caso tentare prove di taglio con prodotti del tipo proibito.

4. DESCRIZIONE



4.1 APERTURA DELL'IMBALLO

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

Per togliere la macchina dall'imballo operare come segue:

- Aprire il cartone dal lato superiore
- eliminare l'involucro che protegge la macchina;

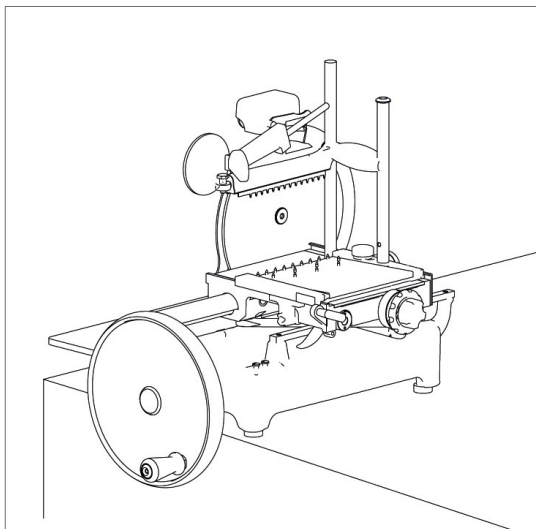
AVVERTENZA: I componenti l'imballo (cartone, distanziali, ecc.) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà.

Si consiglia comunque di smaltire separatamente i prodotti (raccolta differenziata) in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclaggio.

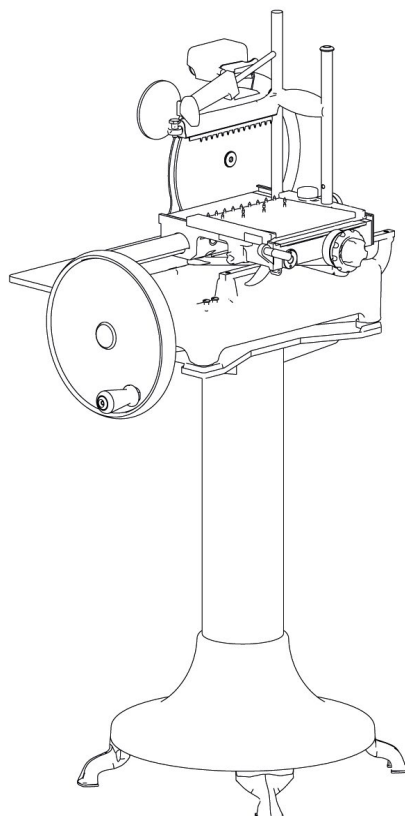
NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!

Fornitura della sola macchina:

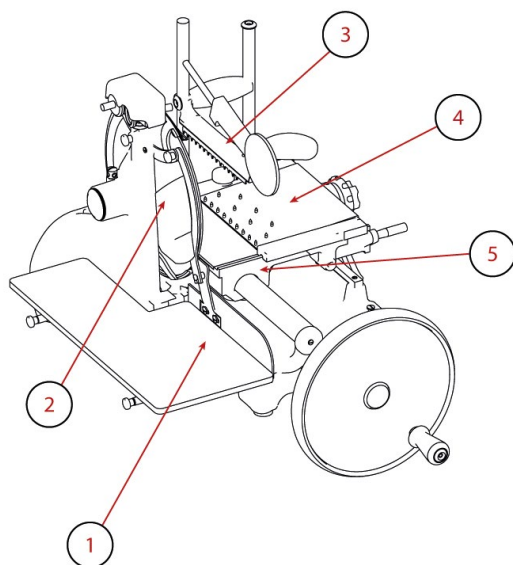
- Sollevare la macchina con attenzione.
- Raggiungere il luogo d'installazione previsto.

**Fornitura macchina e colonna di supporto:**

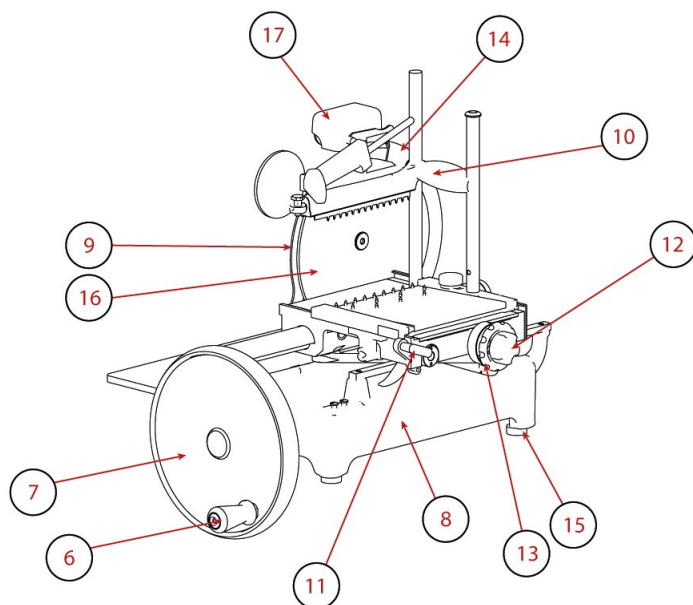
- Sollevare la macchina con attenzione.
- Posizionare sulla colonna di supporto la macchina.
- Verificare il corretto assestamento sulla colonna.



4.2. COMPONENTI PRINCIPALI



1. Piatto raccogliatore
2. Parafetta
3. Pressamerce
4. Sovrappiatto scorrevole
5. Carrello
6. Maniglia di manovra volano
7. Volano
8. Basamento
9. Paralama
10. Scorrimento verticale pressamerce
11. Leva avanzamento rapido sovrappiatto
12. Volantino avanzamento sovrappiatto
13. Manopola graduata spessore fetta
14. Coprilama
15. Piedino di appoggio
16. Lama
17. Affilatoio



4.3. DESCRIZIONE GENERALE

L'affettatrice è stata progettata e realizzata per offrire la massima sicurezza nell'uso, durante le operazioni di pulizia e ordinaria manutenzione; la massima igiene ottenuta utilizzando materiali inossidabili o comunque adeguatamente protetti contro l'ossidazione unitamente ad una attenta progettazione di tutte quelle parti che possono venire a contatto con la merce da affettare; la massima precisione di taglio e capacità unitamente a robustezza e affidabilità della struttura.

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare, posta in posizione verticale, e da un carrello scorrevole su opportune guide, parallelamente al filo della lama, che supporta a sua volta un piatto portamerce.

Il piatto portamerce a sua volta è costituito da un piatto di base e da un sovrappiatto scorrevole in senso ortogonale al filo della lama per il prodotto da affettare; il sovrappiatto inoltre dispone di un dispositivo autobloccante, regolabile in altezza, per mantenere nella posizione prevista il prodotto durante le operazioni di taglio (pressamerce).

Movimento del carrello e rotazione lama sono completamente manuali; attivando la rotazione del volano tramite l'apposita maniglia un opportuno leverismo mette in movimento il carrello e contemporaneamente con un rinvio con catena provvede alla rotazione della lama. Il taglio del prodotto si realizza durante la corsa di andata del carrello, parallela alla lama; lo spessore della fetta è regolabile grazie ad un dispositivo meccanico che viene automaticamente azionato ad ogni corsa di ritorno del carrello facendo avanzare il sovrappiatto scorrevole con il prodotto in senso trasversale, verso la lama, di un valore predeterminato con opportuno volantino graduato.

Tutti i componenti macchina sono realizzati in lega leggera d'alluminio, in acciaio inossidabile ed in materiali plastici per uso alimentare in rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti. La macchina è dotata di un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e

sicurezza.

Piatto portamerce, affilatoio e coprilama possono essere rimossi per pulizia.

4.3.1 Rischi durante l'uso:

NON utilizzare la macchina se non si è in perfette condizioni psico-fisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso; operare con grande attenzione durante il caricamento ed il taglio del prodotto; NON distrarsi!

Affettare unicamente i prodotti consentiti; NON tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito.

DURANTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA, LUBRIFICAZIONE, AFFILATURA DELLA LAMA, UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DI PROTEZIONE RESISTENTI AL TAGLIO ED ALLA LACERAZIONE.

5. INSTALLAZIONE

5.1. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Se non si utilizza la colonna di supporto (opzionale) installare la macchina su di un piano ben livellato, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare; fare riferimento al paragrafo 3.1.

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

5.2. DESCRIZIONE COMANDI

5.2.1. Utilizzo del volano

La rotazione del volano (1) in senso orario produce il movimento del carrello con il piatto porta prodotto e contemporaneamente la rotazione della lama.

5.2.2. Regolazione spessore fetta

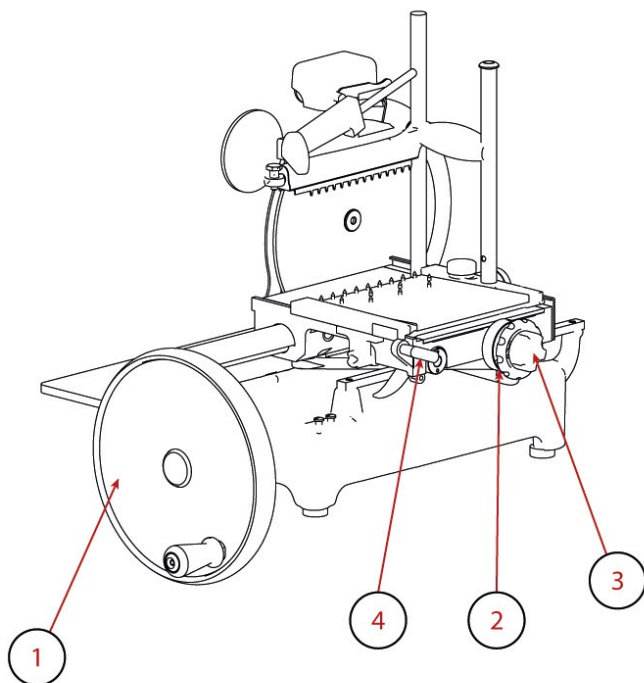
Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (2) con scala graduata in senso orario. Campo di regolazione: vedere paragrafo 3.2.

5.2.3. Volantino avanzamento sovrappiatto

Il volantino (3) consente di avvicinare rapidamente il sovrappiatto con il prodotto alla lama dopo il caricamento dello stesso o di allontanarlo a fine operazioni di taglio o piccoli spostamenti per regolazioni.

5.2.4. Leva avanzamento rapido sovrappiatto

La leva (4), consente, spostandola verso il basso e mantenendola in posizione, di avvicinare rapidamente alla lama il sovrappiatto con il prodotto o di allontanarlo a fine operazioni di taglio. L'operazione è notevolmente più rapida di quella eseguibile con il volantino (3)



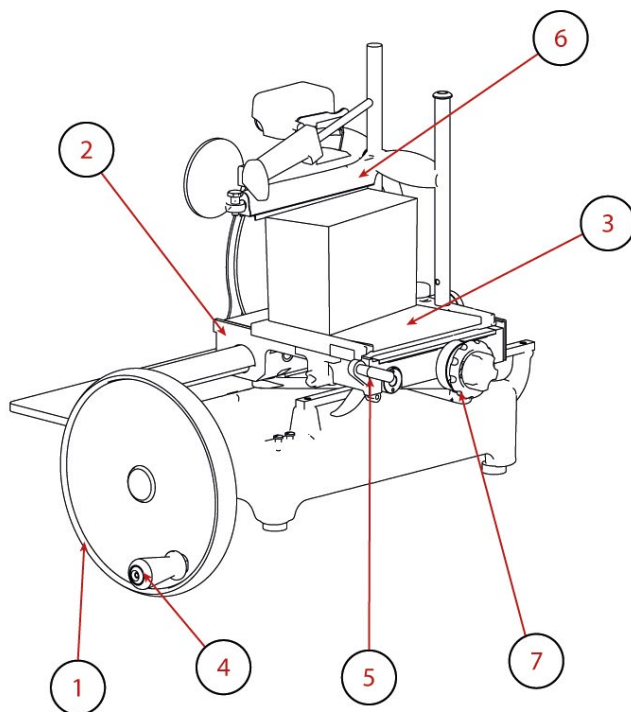
6. USO DELL'AFFETTATRICE

6.1. CARICAMENTO MERCE

- Azionando il volano (1) portare il carrello (2) totalmente in avanti (verso l'operatore);
- Arretrare completamente (lontano dalla lama) il sovrappiatto scorrevole (3) intervenendo sul volantino (4) oppure sulla leva avanzamento rapido (5);
- Porre la merce da affettare sul sovrappiatto e bloccarla con il pressamerce (6) regolandone convenientemente anche l'altezza;
- Predisporre lo spessore fetta desiderato tirando e contemporaneamente ruotando la manopola (7) con graduazione da 0 a 9;
- Avvicinare (verso la lama) il sovrappiatto con la merce intervenendo sulla leva di avanzamento rapido o sul volantino;

6.2. TAGLIO MERCE

- Azionare il volano facendolo ruotare in senso orario (non ruotare il volano in senso contrario, la rotazione inversa del volano può seriamente danneggiare la macchina);
- Durante la corsa in avanti del carrello (lontano dall'operatore) la merce entrerà nella lama e la fetta, guidata dal para fetta, si staccherà e cadrà sul piatto raccoglitore),
- Durante la corsa di ritorno del carrello (verso l'operatore) viene azionato il dispositivo meccanico che fa avanzare, in senso trasversale, il sovrappiatto verso la lama, di un valore predeterminato con la manopola regolazione spessore fetta.



6.3. PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

6.3.1. Generalità

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

Dopo un periodo più o meno lungo di inattività devono essere pulite anche prima dell'utilizzo.

ATTENZIONE: Pericolo di taglio!

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

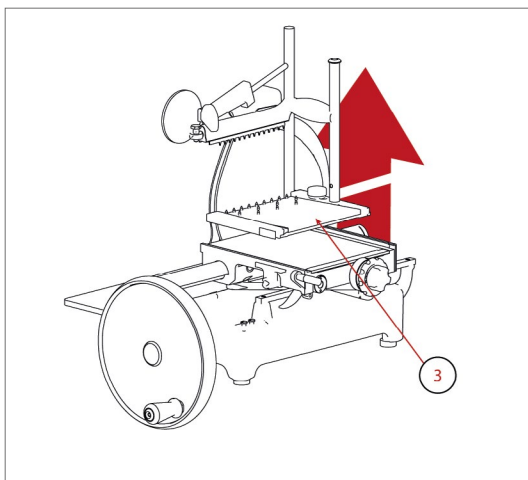
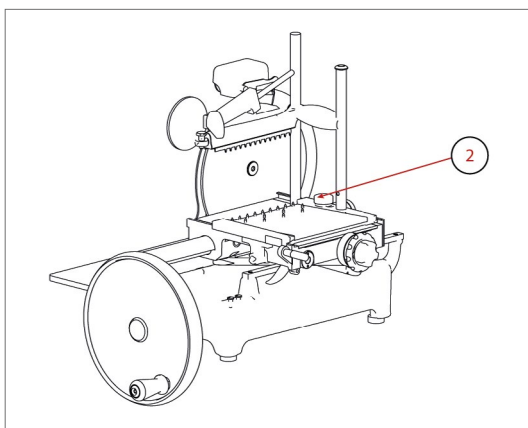
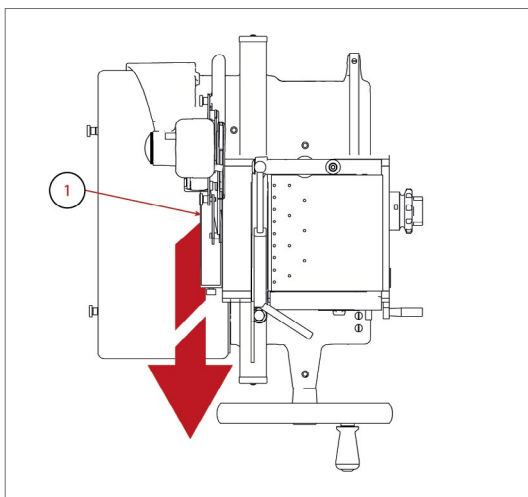
NON DISTRARSI!

- Estrarre la vaschetta (1);
- Allentare il pomolo (2) e sollevare il sovrappiatto scorrevole (3) con relativo braccio pressamerce;

Pulire tutte le parti smontate, il corpo macchina, ecc., utilizzando esclusivamente acqua calda e detersivo schiumoso biodegradabile del tipo per stoviglie ad una temperatura non inferiore ai +30 °C impiegando un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon per le zone del piatto e del pressamerce appuntito.

Risciacquare esclusivamente con abbondante acqua calda ed asciugare con panni morbidi, spugnosi.

ATTENZIONE: NON pulire la macchina con gettii d'acqua o vapore o con metodi simili.



7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

7.1 GENERALITA'

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- **Affilatura lama:** periodicamente; periodicità e durata dell'affilatura dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura (tempi di lavoro e prodotto lavorato).
- **Lubrificazione guide scorrimento carrello e sovrappiatto:** settimanalmente.

Gli interventi da affidare esclusivamente al personale di assistenza autorizzato del costruttore sono i seguenti:

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

7.2 AFFILATURA DELLA LAMA

Procedere come di seguito appena si avverte una diminuzione della capacità di taglio:

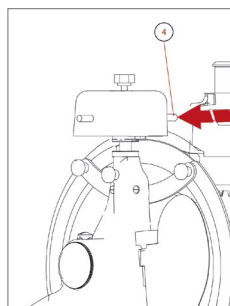
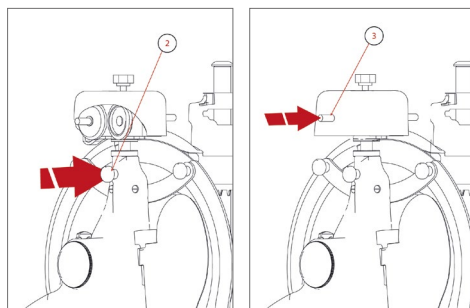
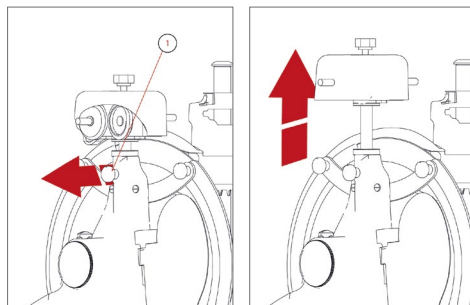
ATTENZIONE: Pericolo di taglio!

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

- Allentare il pomello di bloccaggio dell'affilatoio (1)
- Sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°
- Riabbassare con attenzione l'affilatoio, la lama si centerà automaticamente tra le due mole
- Ribloccare il pomello (2)
- Mettere in rotazione il volano e premere, per circa 10-15 secondi, contemporaneamente il pulsante (3)

- Interrompere la rotazione e controllare in controluce che sul filo della lama si sia formata una leggera bava
- Mettere nuovamente in rotazione il volano e premere contemporaneamente il pulsante per 2-3 secondi (4)
- Riportare l'affilatoio nella posizione originaria

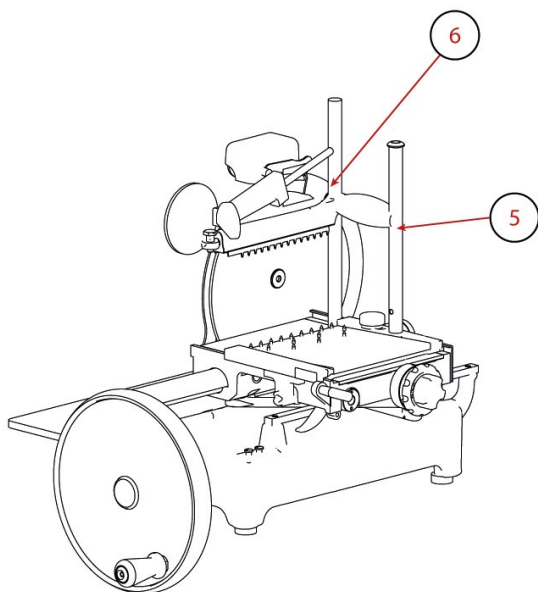
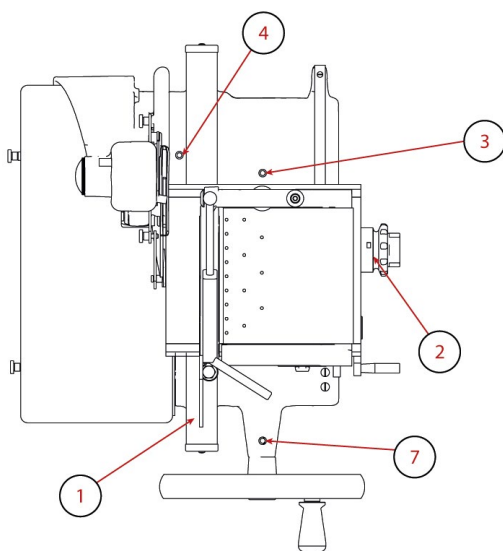
NOTA: Non insistere eccessivamente (oltre 2-3 secondi) con l'operazione di sbavatura (4) per evitare una dannosa ritorzione del filo della lama.



7.3. LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO E SOVRAPPIATTO

- Mettere alcune gocce d'olio nel foro sopra la barra (1) e nella giunzione ruota dentata e regolazione spessore fetta (2)
- Mettere alcune gocce d'olio nei fori (3 e 4).
- Mettere alcune gocce d'olio nei punti (5 e 6).
- Mettere alcune gocce d'olio nella giunzione volano/corpo affettatrice (7).
- Azionare brevemente il volano.

**NOTA: IMPIEGARE
ESCLUSIVAMENTE OLIO
BIANCO DI VASELINA, NON
IMPIEGARE OLII VEGETALI.**



8. DEMOLIZIONE 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.

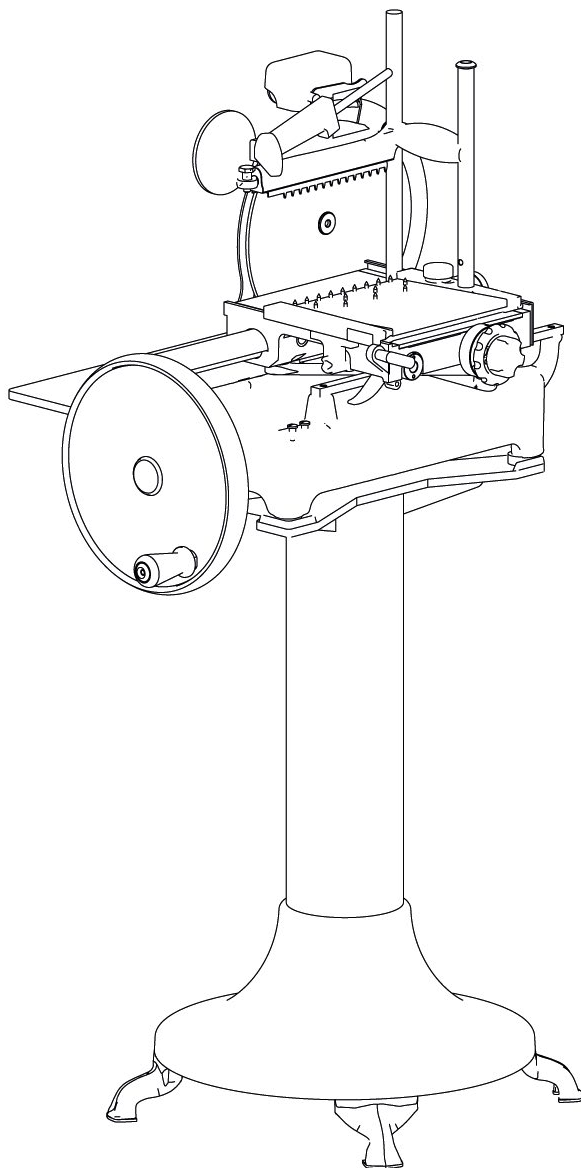
Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento.

Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel paese ove si opera.

ATTENZIONE: In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale di assistenza da questi autorizzato per la rimozione della lama circolare e successiva operazione di eliminazione del filo tagliente in modo che possa essere smaltita senza costituire pericolo.

**NON ABBANDONARE IN NESSUN CASO
ROTTAMI IN ZONE OVE NON SIA VIETATO
L'ACCESSO (BARRIERE E CARTELLONISTICA)
PERCHE' CIO' COSTITUISCE GRAVE
PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLAR
MODO PER MINORI, ED ANIMALI.
TUTTE LE RESPONSABILITA' RICADONO SUL
PROPRIETARIO.**

VOLANO B3



INHALTSANGABE

1. EINLEITUNG

1.1 Ziel des Handbuchs.....	41
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....	41
1.3 Vorgesehener Gebrauch der Maschine.....	41

2. ALLGEMEINES

2.1 Leistungsgrenze der Maschine, Sicherheitsnormen.....	41
2.2 Garantie und Haftung des Herstellers.....	42
2.3 Verpflichtungen des Benutzers.....	43
2.4 Kennschilder.....	43

3. TECHNISCHE KENNZEICHEN

3.1 Aussenbemessungen.....	44
3.2 Wichtigste technische Daten.....	44
3.3 Produkte, die geschnitten werden können.....	45
3.4 Produkte, die nicht geschnitten werden können.....	45

4. BESCHREIBUNG

4.1 Öffnen der Verpackung.....	45
4.2 Wichtigste Maschinenteile.....	48
4.3 Allgemeine Beschreibung.....	49

5. INSTALLATION

5.1 Installation der Maschine.....	50
5.2 Kommandobeschreibung.....	50

6. GEBRAUCH DER SCHNEIDEMASCHINE

6.1 Aufladen des Schneidgutes.....	51
6.2 Schneiden der Ware.....	51
6.3 Reinigung der Schneidemaschine.....	52

7. INSTANDHALTUNG UND REPARATUR

7.1 Allgemeines.....	53
7.2 Scharfschleifen des Messers.....	53
7.3 Schmierung der Gleitführungen des Schlittens mit Oberteller.....	54

8. VERSCHROTEN DER SCHNEIDEMASCHINE..... 55

Diese Veröffentlichung besteht aus fortlaufend nummerierten Seiten.

Der Inhalt ist in Paragraphen eingeteilt, die ebenfalls fortlaufend nummeriert sind; im Zweifelsfall und für jede Erklärung Kontakt mit dem Hersteller oder dem autorisierten technischen Kundendienst aufnehmen, und dabei die Paragraphennummer des betreffenden Arguments angeben.

1. EINLEITUNG

1.1. ZIEL DES HANDBUCHES

Diese Veröffentlichung enthält alle Informationen, die für die Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung der für Lebensmittel bestimmten manuellen Aufschneidemaschine mit Schwungrad und Rundmesser, modell B3, notwendig sind.

Ziel des vorliegenden Handbuches ist es, dem Benutzer, insbesondere dem direkten Bediener, zu gestatten, alle Vorkehrungen zu treffen, und alle für einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine notwendigen Personal- und Material-Mittel vorzubereiten.

1.2. AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch muß der mit dem Gebrauch und der Instandhaltung der Maschine beauftragten Person ausgehändigt werden, die für seine Aufbewahrung an einem geschützten und trockenen Ort sorgt, wo es immer zum Nachschlagen bereit ist.

Es wird empfohlen, eventuell eine Kopie im Archiv aufzubewahren.

Bei einem Informationsaustausch mit dem Hersteller oder dem autorisierten Kundendienstpersonal stets die Daten auf dem Kennschild und die Serien-Nummer der Maschine angeben.

Das Handbuch muß für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden und im Notfall (z.B. bei Beschädigung, die auch nur einen Teil unleserlich macht usw.) ist der Benutzer verpflichtet, eine neue Kopie zu erwerben, die ausschließlich vom Hersteller angefordert werden kann.

Wird die Maschine weitergereicht, ist der Benutzer angehalten, dem Hersteller die Adresse des neuen Besitzers zu melden.

1.3. VORGESEHENER GEBRAUCH DER MASCHINE

Der für die Maschinen vorgesehene Gebrauch und die Zusammenstellung sind die einzigen vom Hersteller gebilligten; nie versuchen, die Maschinen anders als in den gegebenen Gebrauchsanweisungen angegeben, zu benutzen. Die Maschinen sind nur zum Schneiden von Lebensmitteln geeignet, wie sie nach Typ und Bemessungen in den folgenden Paragraphen beschrieben sind.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, die aus Mißbrauch oder aus unsachgemäßer Benutzung durch ungeschultes Personal entsteht, die den Inhalt dieses Handbuchs nicht gelesen oder nicht ganz verstanden haben; oder auch durch Veränderungen und/oder eigenhändig durchgeführte Reparaturen, das Verwenden von anderen als den Originalteilen oder Teilen, die nicht speziell für die Maschinenmodelle geeignet sind. Bei Zweifeln zum Inhalt des Handbuchs oder für weitere Erklärungen sofort mit dem Hersteller oder einem autorisierten technischen Kundendienst Kontakt aufnehmen und dabei die Nummer des Paragraphen zu dem betreffenden Argument angeben.

2. ALLGEMEINES

2.1. LEISTUNGSGRENZE DER MASCHINE, SICHERHEITSNORMEN

Die Maschine ist dazu entwickelt und gebaut, um Lebensmittelprodukte vom Typ und den Bemessungen, wie in den Paragraphen 3.2, 3.3 und 3.4 angegeben, zu schneiden.

Raumbedingungen für den Betrieb der Maschine

Der vorgesehene Einsatzraum muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- temperatur von -5 °C bis +40 °C
- max. relative Feuchtigkeit 95%

Die Maschine darf nicht an offenen Orten betrieben, und/ oder atmosphärischen Einwirkungen ausgesetzt werden, sie kann nicht in Räumen mit Dampf, Rauch oder korrosivem und/oder abrasivem Staub, mit Brand- oder Explosionsgefahr benutzt werden, und überall dort, wo der Einsatz von explosionsgeschützten Komponenten vorgeschrieben ist.

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Die Schneidemaschine darf nur von Personal bedient werden, das mit dem Inhalt dieser Veröffentlichung vollkommen vertraut ist.

Als Bediener sind nur Personen zugelassen, die volljährig und in perfektem psychischem und körperlichem Zustand sind, und ihre Fähigkeit und Ausbildung (die für den normalen Gebrauch und die Instandhaltung einfacher mechanischer und elektrischer Teile notwendigen Kenntnisse) nachweisen können.

Für einen sicheren Gebrauch die folgenden Angaben beachten:

- Die Maschine nach den im Paragraphen 'Installation' aufgeführten Anweisungen installieren;
- Die Maschine an einem für Unbefugte und insbesondere Minderjährige unzugänglichen Ort installieren;
- Die Maschine mit großer Konzentration benutzen, sich während des Gebrauchs nicht ablenken lassen;
- Keine lose Kleidung oder offene Ärmel tragen; wenn nötig, die Haare mit einer geeigneten Kopfbedeckung zusammenhalten;
- Niemandem gestatten, sich während des Schneidens der Ware zu nähern;
- Nicht die auf dem Maschinenkörper angebrachten Schilder entfernen, bedecken oder verändern, und im Falle einer Beschädigung prompt ersetzen;
- Nicht die Schutzteile entfernen und nicht die mechanischen Schutzvorrichtungen verändern oder ausschließen;
- Ausschließlich die genehmigten Produkte aufschneiden; keine Schneidproben mit verbotenen Produkttypen vornehmen;
- Die Auffangzone für das geschnittene Produkt, die Arbeitszone um die Maschine und den Stehplatz des Bedieners stets sauber und trocken halten;
- Die Maschine nicht als Unterlage benutzen und nichts darauf ablegen, was nicht zur normalen Schneidoperation gehört;
- Die Maschine im Störfall, bei Bruchverdacht, unkorrekten Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen usw. sofort anhalten;
- Stets schnitt- und reißfeste Handschuhe für die Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten tragen;
- Das Schneidgut nur dann auf den beweglichen Teller legen oder davon herunternehmen, wenn der Schlitten vollkommen nach hinten gezogen (vom Messer entfernt) und der Schlitten ganz auf der Bedienerseite ist;
- Ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Zubehörteile benutzen;
- Für jeden Wartungseingriff (Ersatz der Kette, des Messers usw.) muß der Hersteller oder eine autorisierte Fachkraft vom Kundendienst hinzugezogen werden.

2.2 GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie für ein einwandfreies Funktionieren und ein gutes Erfüllen der Aufgaben, für die die Maschinen bestimmt sind, hängt von der korrekten Anwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen ab.

Der Hersteller lehnt in folgenden Fällen jede direkte oder indirekte Verantwortung ab:

- **Bei Nichtbeachten der im Handbuch enthaltenen Anweisungen;**
- **Bei Gebrauch durch ungeschultes Personal, das nicht mit dem Inhalt des Handbuchs vertraut ist;**
- **Bei einem Gebrauch, der nicht den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht;**
- **Bei nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen an der Maschine;**
- **Bei Verwendung von nicht vom Hersteller gelieferten Original Zubehör- und Ersatzteilen;**
- **Bei Ausnahmefällen.**

Das Überlassen der Maschine bringt automatisch das Verfallen der Haftung für die Maschine durch den Hersteller mit sich, wenn sie nicht vom entsprechenden Handbuch begleitet wird.

Sollte die Maschine an einen zweiten Benutzer in einem anderen EG-Land mit einer anderen Landessprache verkauft werden, so ist es Aufgabe des Erstbenutzers, für eine wortgetreu und korrekt übersetzte Kopie dieses Handbuchs in die Sprache des neuen Benutzers zu sorgen.

Beim Überlassen der Maschine ist der Erstbenutzer gebeten, dem Hersteller die Adresse des neuen Benutzers zu melden, damit er diesen für eventuelle wichtige Mitteilungen erreichen kann.

Der Originaltext dieser Veröffentlichung, in italienischer Sprache, stellt den einzigen Bezugspunkt für eventuelle Kontroversen über die Interpretation im Zusammenhang mit den Übersetzungen in die EG-Sprachen dar.

2.3. VERPFLICHTUNGEN DES BENUTZERS

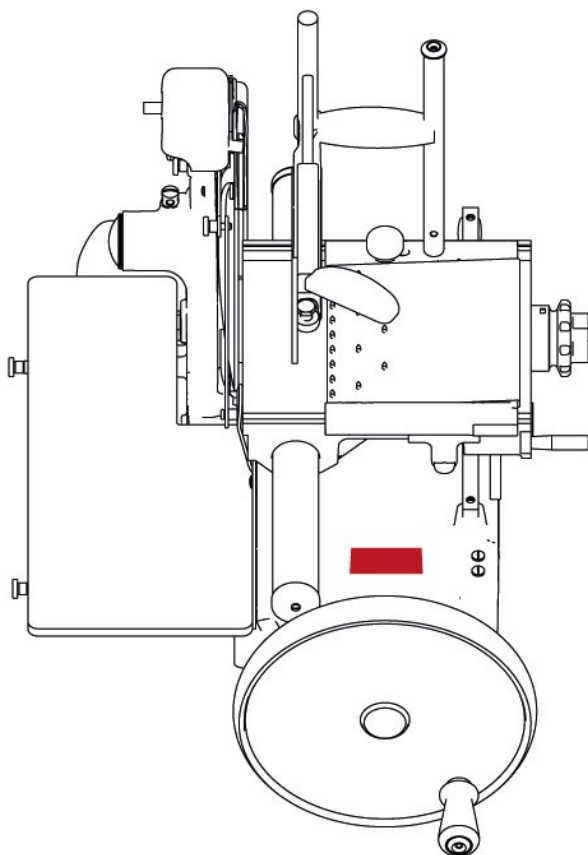
Um die vom Hersteller gewährte Garantie genießen zu können, muß der Benutzer strikt die im vorliegenden Handbuch angegebenen Anweisungen befolgen, und zwar insbesondere:

- stets die Gebrauchsgrenzen der Maschine beachten;
- eine konstante und sorgfältige Instandhaltung vornehmen;
- fähiges, geeignetes und mit dem Inhalt des Handbuches vertrautes Personal mit dem Gebrauch der Maschine beauftragen.

2.4. KENNSCHILDER

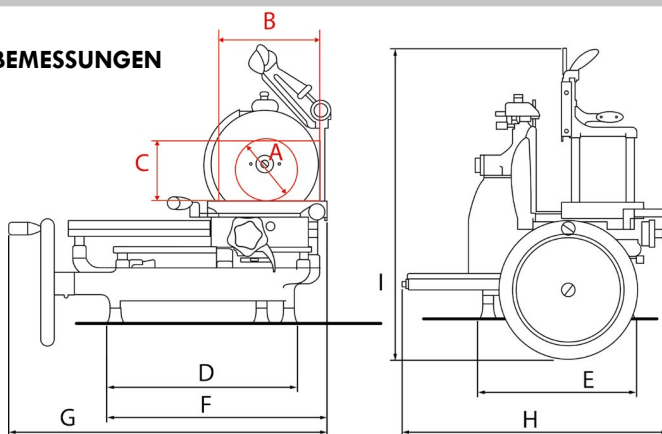
Auf der Maschine ist folgendes Schild angebracht:

- Kennschild des Herstellers, der Maschine, der technischen Daten, das sich, wie aus der Abbildung ersichtlich, auf dem Gehäuse befindet.



3. TECHNISCHE KENNZEICHEN

3.1 AUSSENBEMESSUNGEN



Modell	B3
A	185 mm
B	230 mm
C	170 mm
D	380 mm
E	300 mm
F	480 mm
G	720 mm
H	560 mm
I	690 mm

3.2. TECHNISCHE DATEN

Modell	B3
Schnittleistung (rund)	185 mm
Schnittleistung (rechteckig)	230x170 mm
Max. Schnittstärke	3 mm
Klingendurchmesser	300 mm
Ausmaße	500x400x800 mm
Gewicht	45 Kg

Tragsäule (wahlfrei):

- Höhe 800 mm
- Gewicht 47 kg

Begleitende Dokumente und Zubehör

Wenn es nicht anders bei der Bestellung festgelegt worden ist, werden mit der Maschine die folgenden Dokumente und Zubehörteile mitgeliefert:

- Montage-, Bedienungs- und Wartungsanleitungen
- Zubehör: Schmieröl für die Führungsschienen des Schlittentischs

3.3 PRODUKTE, DIE GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Folgende Produkte können geschnitten werden:

- alle Wurstarten (gekochte, rohe, geräucherte);
- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur von nicht weniger als +3 °C);
- Brot und Käse (selbstverständlich nur die zum Aufschneiden geeigneten wie Emmentaler, Hartkäse usw.)

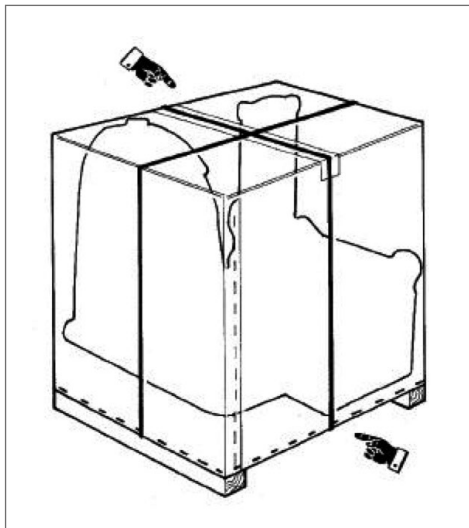
3.4 PRODUKTE, DIE NICHT GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Folgende Produkte können nicht geschnitten werden, da sie ernste Schäden an Gegenständen oder Personen anrichten können:

- gefrorene Lebensmittel;
- tiefgefrorene Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
- Gemüse im allgemeinen;
- alle anderen, nicht zum Essen bestimmten Produkte.

ACHTUNG: Keinesfalls Schneidproben mit verbotenen Warentypen durchführen.

4. BESCHREIBUNG



4.1 ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Die Verpackung bei der Entgegennahme auf Schäden überprüfen; ist die Verpackung nicht unversehrt, sofort den Spediteur oder den Vertragshändler Ihres Gebiets benachrichtigen. Die Maschine in der folgenden Weise aus der Verpackung nehmen:

- Die Kiste oben öffnen
- Die Schutzhülle von der Maschine nehmen;

WARNHINWEIS:

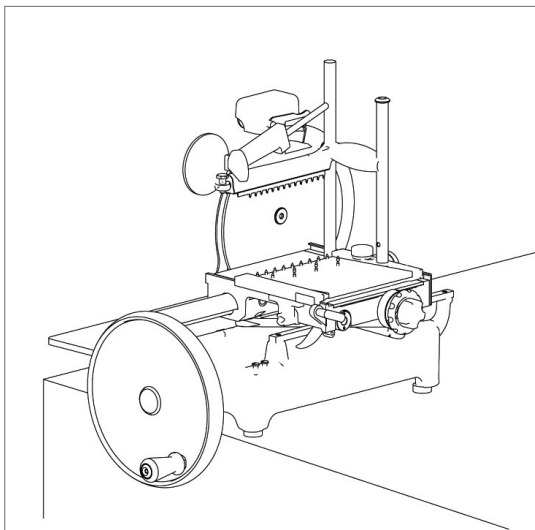
Die Verpackungsteile (Karton, Abstandhalter usw.) können problemlos im Hausmüll entsorgt werden.

Es wird trotzdem empfohlen, die Produkte in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen für das Recycling-Verfahren getrennt zu entsorgen (Trennmüll).

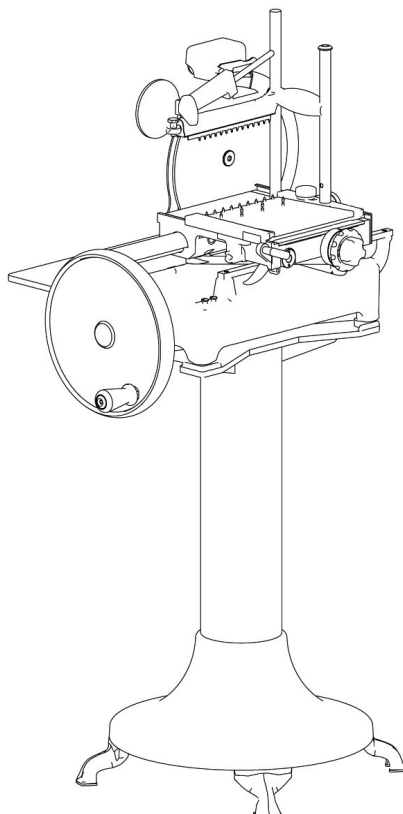
DIE VERPACKUNGSMATERIALIEN NICHT IN DIE UMWELT WERFEN!

Lieferung der Maschine allein:

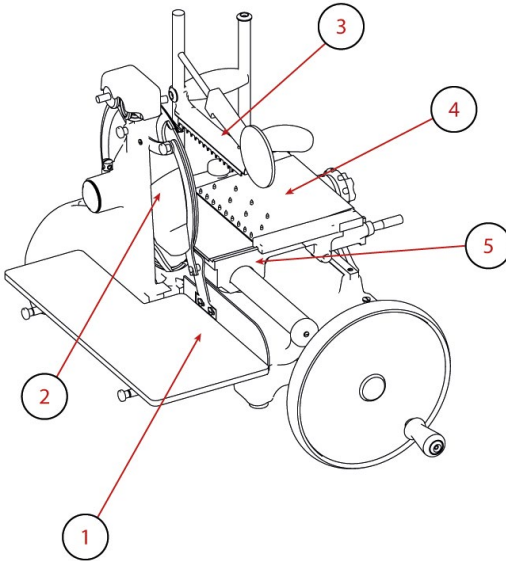
- Die Maschine sorgfältig anheben und die vier Gummifüße an den vorgesehenen Stellen in der Basis einstecken.
- Auf den vorgesehenen Installationsplatz bringen.

**Lieferung Maschine und Standfuß:**

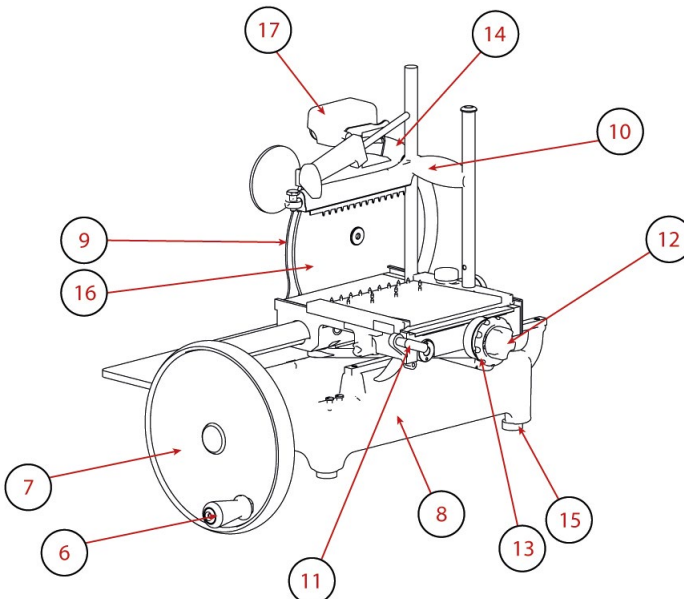
- Die Maschine vorsichtig anheben.
- Die Maschine auf dem Standfuß positionieren.
- Prüfen, ob sich die Maschine in den Standfuß ordnungsgemäß einsetzt



4.2 WICHTIGSTE MASCHINENTEILE



1. Auffangteller
2. Scheibenhalter
3. Schneidgutpresse
4. Beweglicher Oberteller
5. Schlitten
6. Schwungradgriff
7. Schwungrad
8. Gehäuse
9. Messerschutz
10. Senkrechtlauf der Schneidgutpresse
11. Hebel für schnelle Bewegung des Obertellers (nur für Mod.370/85)
12. Handrad für Vorwärtsbewegung des Obertellers
13. Skalendrehknopf für Schneidstärke
14. Messerabdeckung
15. Stützfuß
16. Messer
17. Schleifvorrichtung



4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Schneidemaschine ist entworfen und gebaut, um größte Sicherheit im Gebrauch, während der Reinigung und der normalen Instandhaltung zu bieten; einwandfreie Hygiene durch die Verwendung von rostfreien oder zumindest rostgeschützten Materialien und durch sorgfältige Konstruktion aller Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können; präzise Schnittführung und -fähigkeit, vereint mit der Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit der Struktur.

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einem Gehäuse, einem Rundmesser in senkrechter Position, und einem beweglichen Schlitten auf den entsprechenden Gleitführungen, die parallel zur Messerschneide laufen; auf dem Schlitten liegt der Teller für das Schneidgut.

Der Schneidgutteller besteht aus einer Platte und einem Oberteller für das Schneidgut, der sich im rechten Winkel zur Messerschneide bewegt; der Oberteller ist zudem mit einer selbstblockierenden höhenverstellbaren Vorrichtung ausgestattet, um das Schneidgut während des Schneidevorganges in der gewünschten Position festzuhalten (Schneidgutpresse).

Die Schlittenbewegung und die Messerrotation sind vollkommen manuell; dreht man das Schwungrad mit Hilfe seines Griffes, setzt eine entsprechende Hebelvorrichtung den Schlitten in Bewegung, die gleichzeitig mit einem Kettenvorlege für die Messerrotation sorgt.

Das Schneiden des Produktes erfolgt während der Hinfahrt des Schlittens, parallel zum Messer; die Scheibenstärke kann mittels einer mechanischen Vorrichtung reguliert werden, die automatisch bei jeder Rückfahrt des Schlittens in Betrieb gesetzt wird, der seinerseits den beweglichen Oberteller mit der Ware quer vorwärts zum Messer hin bewegt, jeweils um den mit dem Skalenhandrad eingestellten Wert.

Alle Maschinenteile sind den herrschenden hygienischsanitären Vorschriften entsprechend aus leichter Aluminiumlegierung, rostfreiem Stahl und aus für Lebensmittel geeignetem Kunststoff hergestellt.

Die Maschine ist mit einem Schleifer zum äußerst

einfachen Gebrauch in absoluter Sicherheit ausgestattet. Schneidgutteller, Schleifer und Klingengenabdeckung können zum Reinigen abgenommen werden.

4.3.1 Gefahren während des Gebrauchs:

NICHT die Maschine benutzen, wenn man sich nicht in perfektem psychischem und körperlichem Zustand befindet, und NIEMANDEM gestatten, sich während des Gebrauchs zu nähern; mit großer Aufmerksamkeit beim Laden und Schneiden der Ware vorgehen; sich NICHT ablenken lassen!

Nur die für die Maschine geeigneten Produkte aufschneiden; KEINE Schneidproben mit den verbotenen Produkttypen vornehmen.

WÄHREND DER REINIGUNG, DEM SCHMIEREN UND MESSERSCHLEIFEN STETS SCHNEID- UND REISSFESTE SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

5. INSTALLATION

5.1 INSTALLATION DER MASCHINE

Wird keine Tragsäule (wahlfrei) benutzt, die Maschine auf einer glatten, trockenen, eben ausgerichteten Arbeitsplatte installieren, die das Gewicht der Maschine und das des Schneidgutes aushalten kann; siehe Paragraph 3.1.

Prüfen, ob nichts die Bewegung des Schwungrads, den Lauf des Schlittens oder das Aufladen des Schneidgutes behindert.

5.2 KOMMANDOBESCHREIBUNG

5.2.1. Bedienungsschwungrad

Das Schwungrad (1) ermöglicht, im Uhrzeigersinn gedreht, die Bewegung des Schlittens mit dem Schneidgutträger und die gleichzeitige Rotation des Messers.

5.2.2. Schnittstärkenregelung

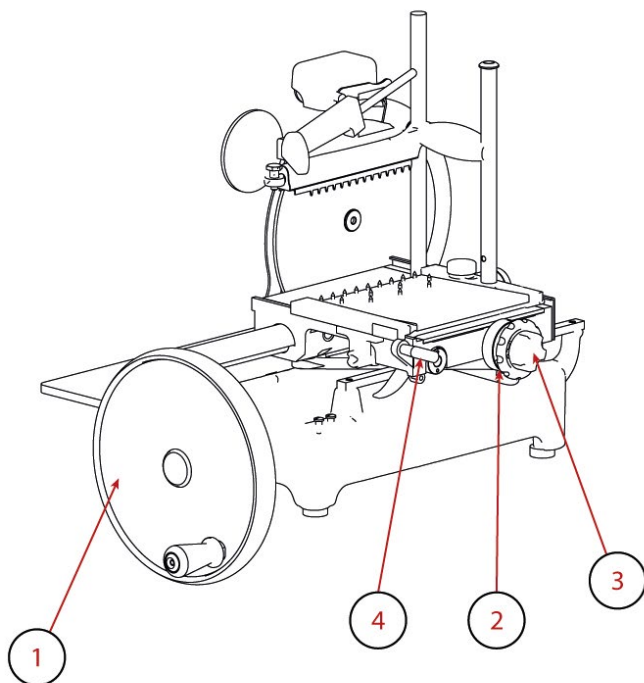
Die Scheibenstärke ist durch Rotieren des Drehknopfes (2) mit Gradskala im Uhrzeigersinn regulierbar. Regulierungsbereich: siehe Paragraph 3.2.

5.2.3. Handrad für obertellervorwärtsbewegung

Das Handrad (3) ermöglicht nach dem Aufladen ein schnelles Annähern des Obertellers mit dem Schneidgut an das Messer, oder das Entfernen nach Beendigung des Schneidvorganges, oder auch kleine Bewegungen zur Regelung.

5.2.4. Schneller vorwärtshebel des obertellers

Wenn man den Hebel (4), nur bei Modell 370/85, nach unten drückt und in dieser Position hält, kann der Oberteller mit dem Schneidgut schnell an das Messer angenähert, oder am Ende des Schneidvorganges wieder entfernt werden. Diese Operation ist entschieden schneller als die mit dem Handrad (3).



6. GEBRAUCH DER SCHNEIDEMASCHINE

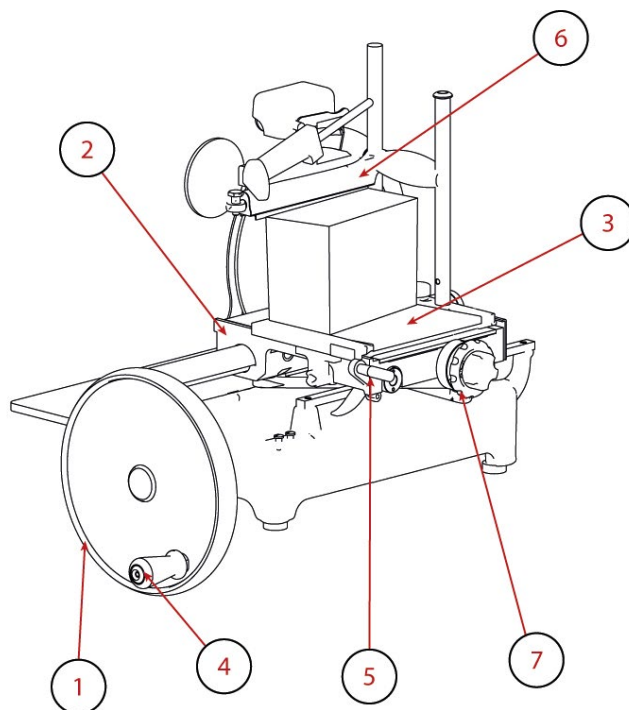
6.1 AUFLADEN DES SCHNEIDGUTES

- Durch Betätigen des Schwungrads (1) den Schlitten (2) ganz nach vorn (zum Bediener) bringen;
- Den beweglichen Oberteller (3) ganz nach hinten (weg vom Messer) schieben, indem man das Handrad (4) oder den Hebel für schnelles Vorwärtsbewegen (5) betätigt;
- Das Schneidgut auf den Oberteller legen und mit der Schneidgutpresse (6) feststellen; dabei auch gleich die Höhe regulieren;
- Die gewünschte Scheibenstärke einstellen, indem man den Drehknopf (7) mit der Gradeinstellung von 0 bis 9 gleichzeitig zieht und dreht;

- Den Oberteller mit dem Schneidgut nahe ans Messer bringen, indem man den Hebel für schnelles Vorwärtsbewegen oder das Handrad betätigt.

6.2 SCHNEIDEN DER WARE

- Das Handrad im Uhrzeigersinn drehen (nie im Gegensinn drehen, da die umgekehrte Rotation des Handrads die Maschine ernsthaft beschädigen kann);
- Beim Vorlauf des Wagens (weg vom Bediener) läuft das Schneidgut, vom Scheibenhalter geführt, in das Messer, die Scheibe löst sich und fällt auf die Auffangschale;
- Beim Rücklauf des Wagens (zum Bediener) wird die mechanische Vorrichtung bedient, die den Oberteller quer zum Messer hin vorschiebt, und zwar um den zuvor auf dem Scheibenstärken-Reglerknopf eingestellten Wert.



6.3 REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

6.3.1. Allgemeines

Die Maschinen müssen mindestens einmal täglich sorgfältig gereinigt werden; wenn nötig, auch öfter. Nach einer mehr oder weniger langen Ruhezeit müssen sie auch vor dem Gebrauch gereinigt werden.

ACHTUNG: Schneidegefahr!

Schnitt- und reißfeste Schutzhandschuhe tragen und alle Operationen mit großer Aufmerksamkeit ausführen.

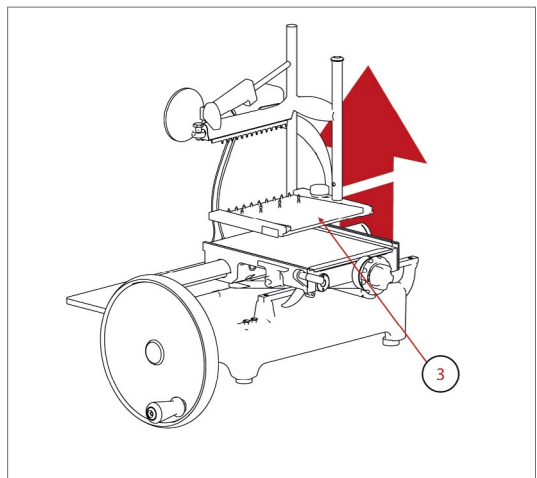
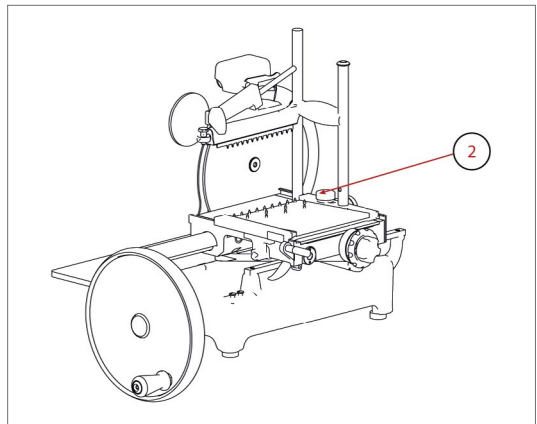
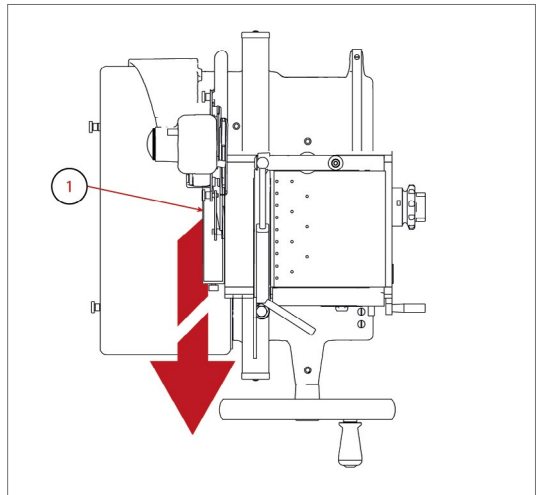
SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

- Die Schale (1) herausziehen;
- Den Drehknopf (2) lockern und den oberen Gleitteller (3) mit dem Schneidgut-Pressarm anheben;

Alle zerlegten Teile, den Maschinenkörper usw. reinigen und dabei nur warmes Wasser von mindestens +30 °C und biologisch abbaubares schäumendes Geschirrspülmittel verwenden; ein weiches Schwammtuch und eventuell eine Nylonbürste für die spitzen Teile des Tellers und der Schneidgutpresse benutzen.

Mit sauberem Wasser gründlich nachspülen und mit weichen Schwammtüchern trocknen.

ACHTUNG: Die Maschine NICHT unter fließendem Wasser, mit Dampf oder ähnlichen Methoden reinigen!



7. WARTUNG UND REPARATUR

7.1 ALLGEMEINES

Der Bediener darf die folgenden Wartungsarbeiten ausführen:

- **Schleifen des Messers: regelmäßig:** die Abstände und die Dauer des Schleifens hängen natürlich von den Gebrauch der Maschine ab (Arbeitszeiten und Schneidgut).
- **Schmieren der Schlittenschienen und des Schlittentischs:** wöchentlich.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind ausschließlich dem Personal des vom Hersteller autorisierten technischen Kundendienstes anzuvertrauen:

- **Austauschen des Messers.**
- **Austausch des Schleifsteins.**
- **Austausch der Kette.**
- **Reparatur an der Konstruktion, Reparatur und/oder Austausch der untersten Sockelteile.**

7.2 SCHLEIFEN DES MESSERS

Sobald Sie eine Minderung der Schneideleistung bemerken, wie folgt vorgehen:

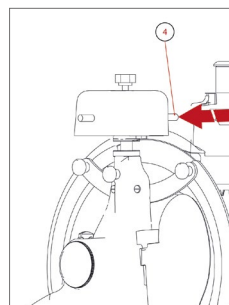
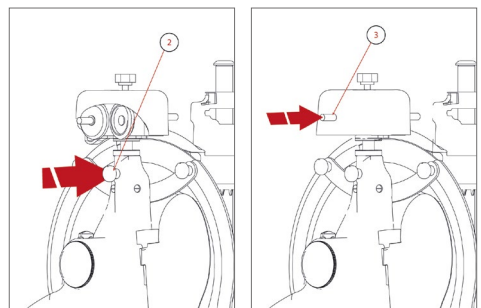
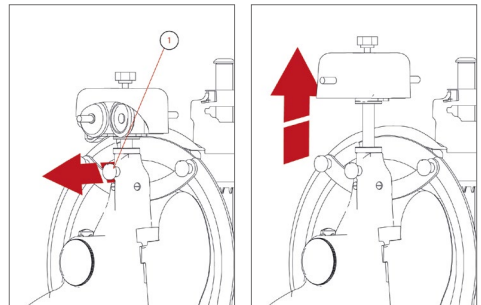
ACHTUNG: SCHERGEFAHR

Schnitt- und reissfeste Handschuhe zum Schutz tragen und alle Arbeitsschritte mit größter Vorsicht ausführen. SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

- Den Knopf, mit dem die Schleifvorrichtung verriegelt ist, lösen (1)
- Die Schleifvorrichtung anheben und um 180° drehen
- Die Schleifvorrichtung vorsichtig senken, das Messer zentriert sich automatisch zwischen den beiden Schleifscheiben
- Den Knopf wieder feststellen (2)
- Das Handrad drehen und gleichzeitig für ungefähr 10-15 Sekunden den Taster drücken (3)

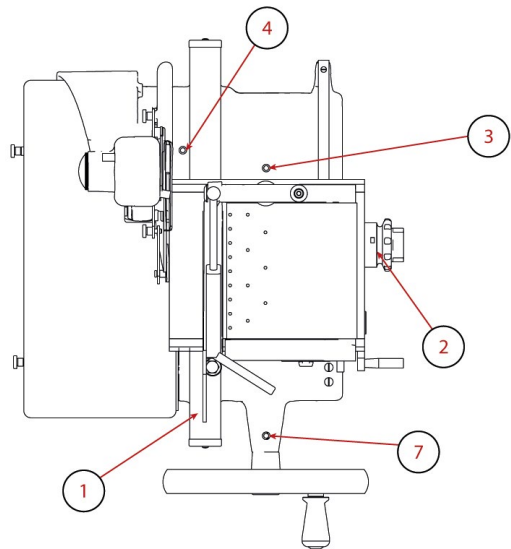
- Mit dem Drehen aufhören und im Gegenlicht prüfen, ob sich auf der Messerschneide ein leichter Grat gebildet hat
- Dann das Handrad wieder drehen und gleichzeitig den Taster diesmal für 2-3 Sekunden drücken (4)
- Die Schleifvorrichtung wieder in ihre Anfangsstellung zurückbringen.

Hinweis: Nicht mit dem Entgraten übertreiben (nicht mehr als 2-3 Sekunden), da es ansonsten zu Schäden an der Messerschneide kommen kann.

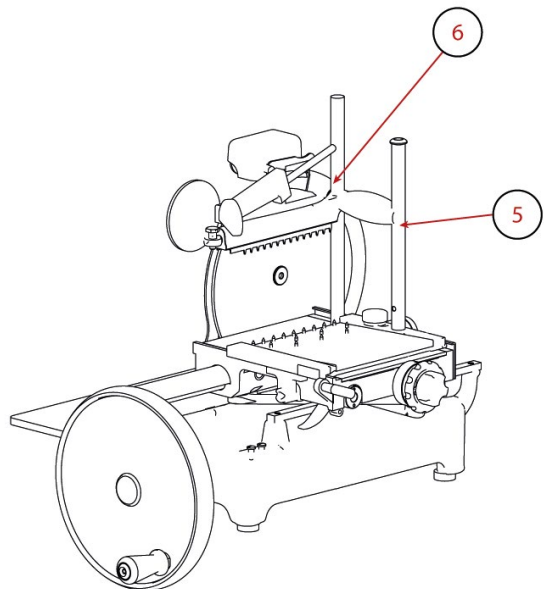


7.3. SCHMIERUNG DER GLEITFÜHRUNGEN DES SCHLITTENS MIT OBERTELLER

- Legen Sie ein paar Tropfen Öl in das Loch über der Bar (1) und in die Verbindung zwischen Zahnrad und Einstellung der Scheibenstärke geben (2)
- Ein paar Tropfen Öl in die Öffnungen (3 und 4) geben
- Ein paar Tropfen Öl an die Stellen (5 und 6) geben
- Ein paar Tropfen Öl in die Öffnung in der Verbindung Schwungrad / Schneidemaschinengehäuse geben (7).
- Das Schwungrad kurz betätigen.



HINWEIS: NUR WEISSES VASELINÖL, KEINE PFLANZENÖLE BENUTZEN.



8 . VERSCHROTTEN DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

- einer Struktur in Aluminium-/Magnesiumlegierung;
- Einsätzen und Sonstigem aus rostfreiem Stahl;
- Elektroteilen und -kabeln;
- Elektromotor;
- Kunststoffmaterialien usw.

Wird das Zerlegen und Verschrotten Dritten anvertraut, dürfen nur für die Entsorgung dieser Materialien spezialisierte Firmen beauftragt werden.

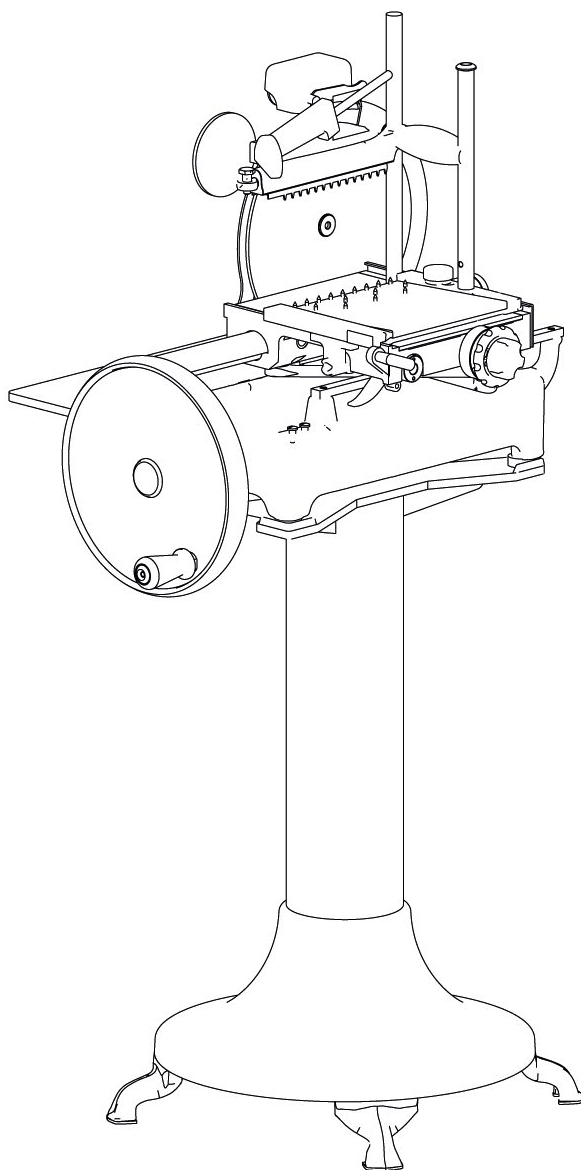
Erfolgt die Verschrottung in der eigenen Firma, müssen die Materialien nach Typen sortiert und dann autorisierten

Unternehmen zur Entsorgung anvertraut werden. In jedem Fall die im Benutzungsland herrschenden Vorschriften beachten.

ACHTUNG: In jedem Fall für die Entfernung des Rundmessers und die darauffolgende Beseitigung der Schneide den Hersteller oder von diesem beauftragte Fachleute rufen, damit die Teile gefahrlos entsorgt werden können.

DEN SCHROTT NIE IN ZONEN ABLADEN, WO FREIER ZUGANG BESTEHT (MIT BARRIEREN UND SCHILDERN KENNZEICHNEN), WEIL DIESER EINE SCHWERE GEFAHR FÜR PERSONEN, INSBESONDERE KINDER UND TIERE DARSTELLT; DER BESITZER TRÄGT DIE ALLEINIGE VERANTWORTUNG.

VOLANO B3



SOMMAIRE

1. AVANT-PROPOS

1.1. Objectif du manuel	52
1.2. Conservation du manuel.....	52
1.3. Usages auxquels sont destinés les machines	52

2. GÉNÉRALITÉS

2.1. Limites d'emploi de la machine, normes de sécurité	52
2.2. Garantie et responsabilité du constructeur	53
2.3. Obligations de l'utilisateur.....	54
2.4. Marquages-Plaques	54

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1. Dimensions d'encombrement	55
3.2. Principales données techniques	55
3.3. Produits pouvant être tranchés avec la machine	56
3.4. Produits ne pouvant pas être tranchés avec la machine.....	56

4. DESCRIPTION

4.1. Ouverture de l'emballage	56
4.2. Principaux composants.....	58
4.3. Description générale.....	59

5. INSTALLATION

5.1. Installation de la machine	60
5.2. Description des commandes.....	60

6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

6.1. Chargement des produits.....	61
6.2. Coupe des produits.....	61
6.3. Nettoyage de la trachouse.....	62

7. ENTRETIEN ET RÉPARATION

7.1. Généralités	63
7.2. Affûtage de la lame	63
7.3. Graissage des glissières du chariot et du plateau supérieur	64

8. DÉMOLITION DE LA TRANCHEUSE.....65

Le manuel est composé de pages numérotées par ordre progressif.

Le contenu est subdivisé en paragraphes également numérotés par ordre progressif; en cas de doute ou pour tout éclaircissement, veuillez contacter le constructeur ou le service d'assistance technique autorisé, en citant le numéro du paragraphe qui vous intéresse.

1. AVANT-PROPOS

1.1. OBJECTIF DU MANUEL

Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'emploi et l'entretien des machines à trancher à volant, manuelles, pour usage alimentaire, avec lame circulaire, Modèle B3.

L'objectif de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct, de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériels nécessaires pour un emploi sûr et durable des machines.

1.2. CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être remis à la personne prédisposée à l'emploi et à l'entretien des machines. Il devra être conservé dans un endroit protégé et sec et il devra toujours être disponible pour consultation. Il est conseillé d'en garder une copie comme archive. En cas d'échange d'informations avec le constructeur ou avec le personnel d'assistance autorisé par celui-ci, indiquer les données fournies sur la plaque et le numéro de série de la machine.

Le manuel doit être conservé pour toute la durée de vie de la machine et en cas de besoin (exemple: endommagement qui compromet même partiellement la consultation, etc...), l'utilisateur est tenu à acheter une nouvelle copie qu'il demandera exclusivement au constructeur. En cas de cession de la machine, l'utilisateur est invité à signaler au constructeur l'adresse du nouveau propriétaire.

1.3. USAGES AUXQUELS SONT DESTINÉS LES MACHINES

Les usages auxquels sont destinées la machine et les configurations de ces dernières sont les seuls admis par le constructeur; ne pas tenter d'utiliser la machine en désaccord avec les instructions fournies. Les machines sont uniquement destinées à la coupe de produits alimentaires de type et dimensions indiqués dans les paragraphes suivants de ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité dé-

rivant de l'usage impropre ou de la part de personnel non qualifié; de modifications et/ou réparations faites par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé; utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de machine.

En cas de doutes sur le contenu du manuel ou pour des éclaircissements contacter immédiatement le constructeur ou un service d'assistance technique autorisé en citant le numéro du paragraphe du sujet qui vous intéresse.

2. GÉNÉRALITÉS

2.1 LIMITES D'EMPLOI DE LA MACHINE, NORMES DE SÉCURITÉ

La machine a été conçue et réalisée pour trancher des produits alimentaires, de type et de dimensions indiqués aux paragraphes 3.2, 3.3 et 3.4.

Conditions environnementales d'emploi de la machine

Les conditions de travail prévues doivent respecter les caractéristiques suivantes:

- température de -5 °C à +40 °C
- humidité max..... 95%

La machine ne peut pas être utilisée à l'extérieur et/ou exposée aux agents atmosphériques et aux environnements avec vapeurs, fumées ou poussières corrosives et/ou abrasives, avec risque d'incendie ou d'explosion et où l'on utilise des composants antidéflagrants.

Normes générales de sécurité

La trancheuse ne doit être utilisée que par du personnel suffisamment instruit et qui ait lu avec attention le contenu de cette publication.

En qualité d'opérateur sont admises uniquement des personnes de plus de 18 ans, en parfaites conditions physiques et psychiques, démontrant de posséder les aptitudes et les capacités nécessaires (et ayant les connaissances requises pour l'utilisation et l'entretien de simples composants mécaniques et électriques).

Pour un meilleur emploi de la machine, respecter les conditions suivantes:

- Installer la machine conformément aux instructions indiquées au paragraphe 'Installation';
- Installer la machine dans un endroit hors de la portée de personnel étranger aux opérations relatives à l'emploi de celle-ci et surtout de mineurs;
- Utiliser la machine avec grande concentration, ne pas se distraire!;
- Ne pas porter de vêtements flottants ou avec des manches ouvertes, utiliser des bonnets de protection pour contenir les cheveux si nécessaire;
- Ne permettre à personne de s'approcher pendant l'opération de coupe du produit;
- Ne pas enlever, couvrir ou modifier les plaques placées sur le corps de la machine et si elles sont endommagées, les remplacer rapidement;
- Ne pas déplacer les protections et ne pas modifier ou ôter les protections mécaniques;
- Ne trancher uniquement que les produits permis, ne faire aucun essai de coupe de produits interdits;
- Maintenir la zone d'appui du produit tranché, la zone de travail tout autour de la machine et la surface au sol sur laquelle se trouve l'opérateur toujours propres et sèches;
- Ne pas utiliser la machine comme surface d'appui et n'y poser aucun objet étranger aux opérations normales de coupe;
- Arrêter immédiatement la machine en cas de défaut, fonctionnement anormal, soupçon de rupture, mouvements incorrects, bruits insolites, etc...et faire intervenir un service d'assistance autorisé;
- Utiliser toujours des gants de protection pour les opérations de nettoyage et d'entretien;
- Mettre le produit à trancher sur le plateau couissant et l'enlever seulement lorsque le plateau est complètement en arrière (loin de la lame) et le chariot totalement vers l'opérateur;
- Il n'est pas permis d'employer des accessoires pour la coupe qui ne soient pas fournis par le constructeur de la machine;

- Pour toute opération d'entretien extraordinaire (remplacement de meule, lame, etc.) s'adresser au constructeur ou à un personnel qualifié et autorisé.

2.2. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement et du caractère totalement approprié des machines pour le service auquel elles sont destinées est liée à la correcte application des instructions contenues dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant:

- **du non respect des instructions contenues dans ce manuel;**
- **de l'emploi de la machine par du personnel non qualifié;**
- **de l'emploi non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;**
- **de modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine;**
- **de l'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non originales;**
- **de faits exceptionnels.**

La cession de la machine fait automatiquement déchoir la responsabilité du constructeur si celle-ci n'est pas accompagnée du manuel correspondant.

Si la machine est cédée à un second utilisateur appartenant à un pays dont la langue serait différente, le premier utilisateur est responsable de fournir une copie du manuel suivant traduit fidèlement et correctement dans la langue du pays vers lequel la machine est destinée.

En cas de cession de la machine, le premier utilisateur est tenu de le signaler au constructeur et de lui envoyer l'adresse du nouvel utilisateur afin que celui-ci puisse éventuellement le contacter en cas d'informations considérées importantes.

Le texte original de cette publication est rédigé en italien et constitue l'unique référence possible pour d'éventuelles controverses liées aux traductions vers les langues de la communauté européenne.

2.3. OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

Pour pouvoir bénéficier de la garantie fournie par le constructeur, l'utilisateur doit respecter scrupuleusement les prescriptions indiquées dans ce manuel et en particulier:

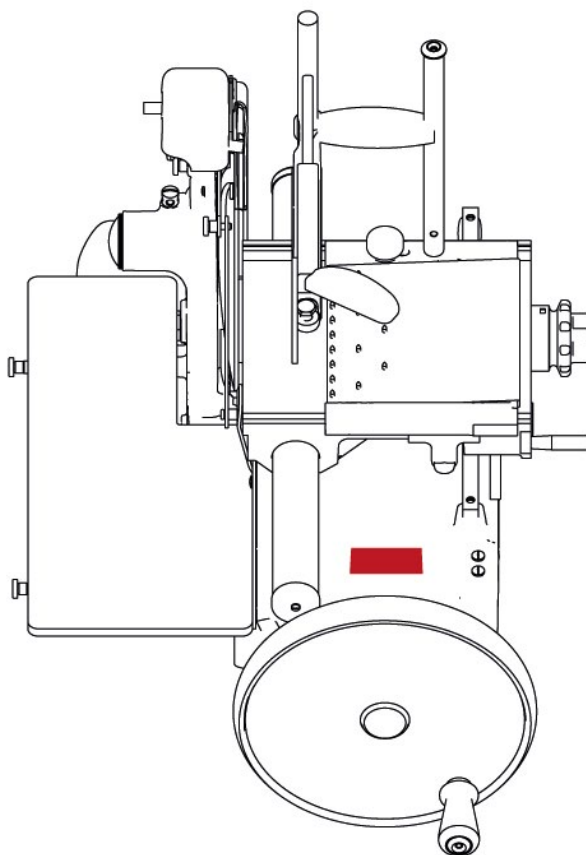
- Toujours opérer dans les limites d'emploi de la machine;
- Effectuer toujours un entretien constant et soigné;

- Affecter à l'emploi de la machine un personnel ayant des capacités et des aptitudes adéquates et ayant pris connaissance de ce manuel.

2.4. MARQUAGES-PLAQUES

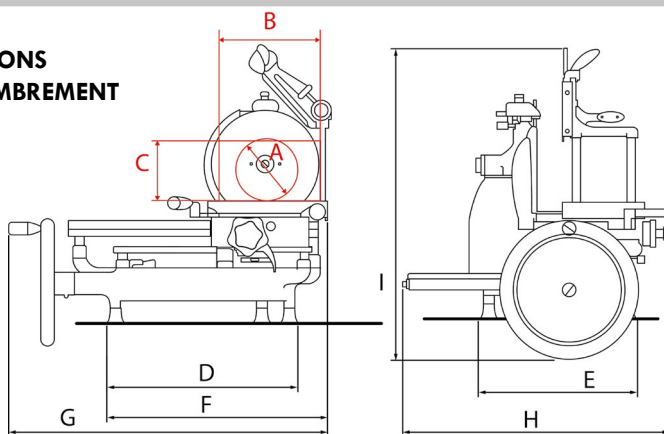
Celle-ci se trouve sur la base la plaque suivante est fixée à la machine:

- plaque d'identification du constructeur, n° de série de la machine, données techniques.



3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



Modèle	B3
A	185 mm
B	230 mm
C	170 mm
D	380 mm
E	300 mm
F	480 mm
G	720 mm
H	560 mm
I	690 mm

3.2. PRINCIPALES DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	B3
Capacité (circulaire)	185 mm
Capacité (rectangulaire)	230x170 mm
Capacité max. de coupe	3 mm
Diamètre lame	300 mm
Dimensions	500x400x800 mm
Poids	45 Kg

Colonne de support (en option):

- Hauteur 800 mm
- Poids 47 kg

Matériel et accessoires fournis avec la machine

Sauf en cas d'indications contraires, les documents et accessoires suivants seront fournis avec la machine:

- Manuel d'instructions pour l'emploi et l'entretien;
- Accessoires: huile pour le graissage des glissières du chariot.

3.3 PRODUITS POUVANT ÊTRE TRANCHÉS AVEC LA MACHINE

Les produits que l'on peut trancher sont les suivants:

- Tous les types de charcuterie (produits cuits, crus, fumés);
- Viandes sans os (cuites ou crues à une température non inférieure à +3 °C);
- Pain et fromages (tel que gruyère, fontine etc.).

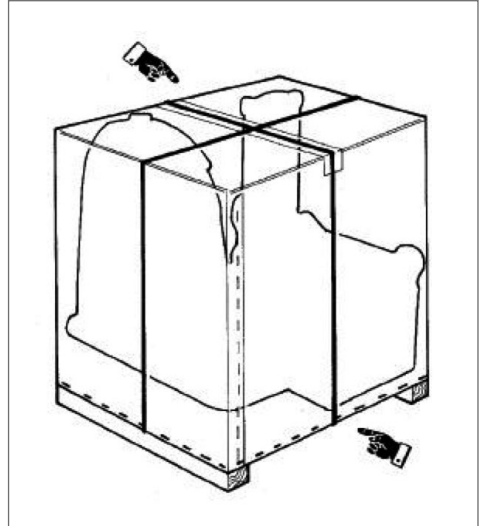
3.4. PRODUITS NE POUVANT PAS ÊTRE TRANCHÉS AVEC LA MACHINE

Les produits qu'on ne peut pas trancher parce qu'ils peuvent causer des dommages à des biens et à des personnes, sont les suivants:

- Produits alimentaires congelés;
- Produits alimentaires surgelés;
- Produits alimentaires avec os (viande et poisson);
- Légumes en général;
- Tout autre produit qui ne serait pas destiné à l'alimentation.

ATTENTION: En aucun cas faire des essais de coupe sur des produits non autorisés.

4. DESCRIPTION



4.1 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

Vérifier l'intégralité de l'emballage à la livraison; dans le cas contraire, informer immédiatement l'expéditeur ou l'agent de zone.

Pour ôter la machine de l'emballage, opérer de la façon suivante:

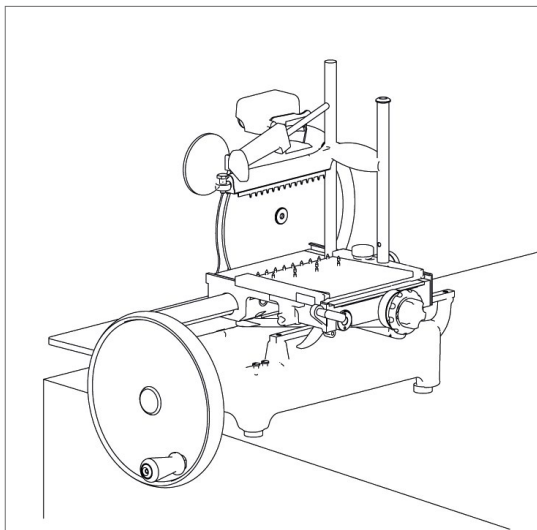
- Ouvrez le carton par le haut
- Enlever le carter qui protège la machine;

AVERTISSEMENT: Les composants de l'emballage sont des produits assimilables aux déchets solides urbains et peuvent donc être éliminés sans difficulté. On conseille tout de même d'éliminer séparément le produits (tri sélectif) conformément aux normes en vigueur pour un recyclage approprié.

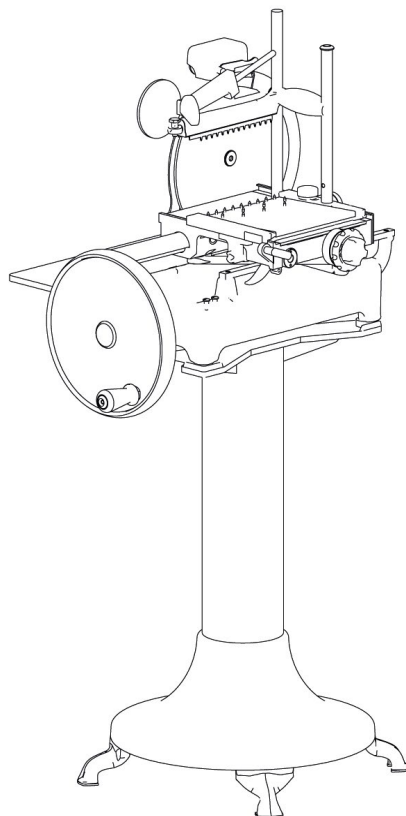
NE PAS JETER LES PRODUITS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

Fourniture de la machine seule

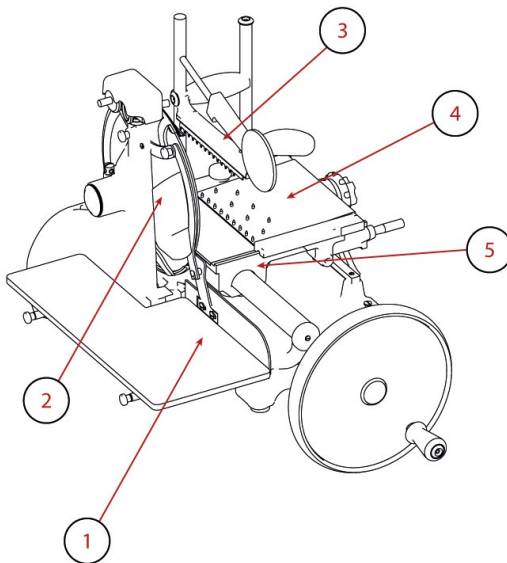
- Soulever la machine avec soin.
- Rejoindre l'endroit où son installation est prévue.

**Fourniture de la machine et de la colonne de support:**

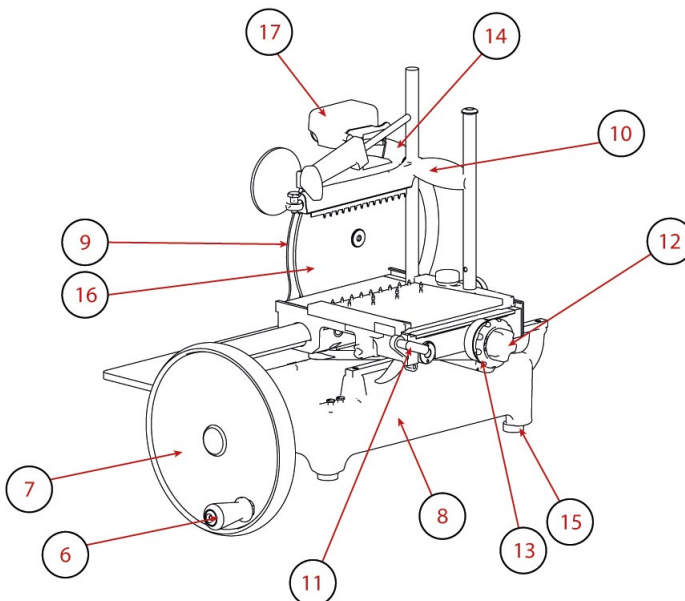
- Soulever la machine avec soin.
- Mettre la machine sur la colonne de support.
- Vérifier que la machine soit bien calibrée sur la colonne.



4.2. PRINCIPAUX COMPOSANTS



1. Plateau de récupération
2. Protège-tranche
3. Presse-produit
4. Plateau supérieur coulissant
5. Chariot
6. Poignée de manoeuvre du volant
7. Volant
8. Base
9. Anneau protecteur
10. Glissement vertical presse-produit
11. Levier pour l'avance rapide du plateau supérieur
12. Poignée pour l'avance de plateau supérieur
13. Réglementation épaisseur tranche
14. Protection de lame
15. Pied d'appui
16. Lame
17. Affûteur



4.3 DESCRIPTION GÉNÉRALE

La trancheuse a été conçue et réalisée pour offrir un maximum de sécurité pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et d'entretien; le maximum d'hygiène par l'emploi de matériaux inoxydables ou en tout cas protégés de façon appropriée contre l'oxydation et une étude soignée de toutes les parties pouvant entrer en contact avec les aliments à trancher; le maximum de précision de coupe et de capacité ainsi que solidité et fiabilité de la structure.

La machine est essentiellement constituée d'une base supportant une lame circulaire, montée en position verticale et d'un chariot couissant sur glissières, parallèlement au fil de la lame, qui supporte à son tour un plateau porte-produit.

Le plateau porte-produit est quant à lui constitué d'un plateau de base et d'un plateau supérieur couissant dans le sens orthogonal au fil de la lame pour le produit à trancher; le plateau supérieur est composé d'un dispositif avec blocage automatique, réglable en hauteur, pour maintenir le produit dans la position prévue lors des opérations de coupe (presse-produit).

Le mouvement du chariot et la rotation de la lame sont complètement manuels; en activant le volant à l'aide de la poignée correspondante, le mécanisme à levier met en mouvement le chariot et en même temps, avec un renvoi sur chaîne, active la rotation de la lame.

La coupe du produit a lieu durant la course d'aller du chariot, parallèlement à la lame; l'épaisseur de la tranche est réglable grâce à un dispositif mécanique qui est actionné automatiquement lors de chaque course de retour du chariot, faisant avancer le plateau supérieur couissant avec le produit transversalement par rapport à la lame, d'une valeur réglée auparavant par le biais de la poignée graduée.

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage léger d'aluminium, en acier inoxydable et en matières plastiques pour usage alimentaire conformément aux normes en vigueur relatives à l'hygiène et à la santé.

La machine est dotée d'un affûteur construit pour garantir un maximum de simplicité d'emploi et de sécurité.

Le plateau porte-produit, l'affûteur et la pro-

tection de la lame peuvent être enlevés pour le nettoyage.

4.3.1 Risques liés à l'emploi de la machine:

NE PAS utiliser la machine si la personne ne se trouve pas en parfaites conditions physiques et psychiques, et NE permettre à personne de s'approcher durant l'utilisation de celle-ci; opérer avec attention durant le chargement et la coupe du produit; NE PAS se distraire!
Couper uniquement les produits autorisés; NE PAS faire d'essais de coupe avec des produits non autorisés.

PENDANT LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE GRAISSAGE, D'AFFÛTAGE DE LA LAME, TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA COUPE ET AUX DÉCHIRURES.

5. INSTALLATION

5.1 INSTALLATION DE LA MACHINE

Si la machine n'est pas dotée d'une colonne de support (en option) l'installer sur un plan bien mis à niveau, lisse, sec et capable de supporter le poids de la machine plus le produit à trancher; voir le paragraphe 3.1.

Vérifier qu'il n'y ait pas d'obstacles au mouvement du volant, à la course du chariot et au chargement du produit à couper sur le plateau.

5.2 DESCRIPTION DES COMMANDES

5.2.1 Utilisation du volant

La rotation du volant (1) en sens horaire produit le mouvement du chariot avec le plateau porte-produit et en même temps la rotation de la lame.

5.2.2 Réglage épaisseur tranche

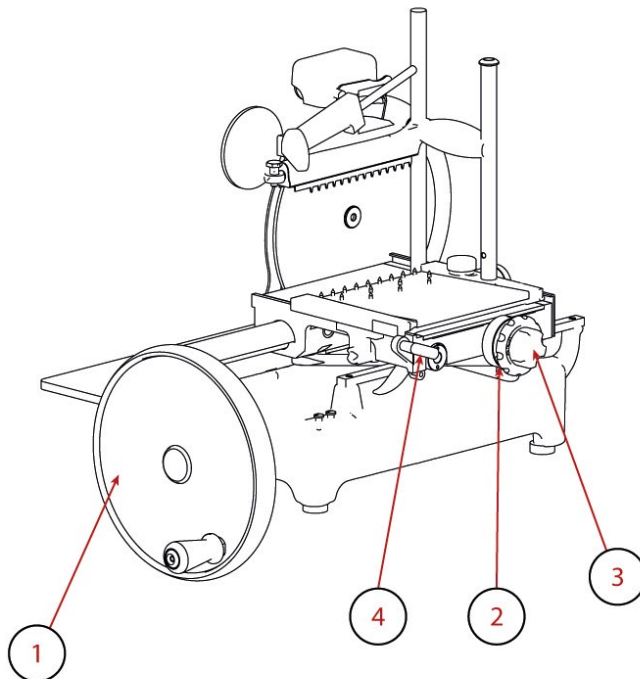
L'épaisseur de la tranche est réglable en tournant la poignée (2) avec l'échelle graduée en sens horaire. Valeurs de réglage: voir paragraphe 3.2.

5.2.3. Petite poignée avance plateau supérieur

La petite poignée (3) permet de rapprocher rapidement le plateau supérieur avec le produit près de la lame après le chargement de celui-ci ou de l'éloigner en fin d'opération de coupe ou lors de petits déplacements pour réglages.

5.2.4 Levier avance rapide plateau supérieur

Le levier (4), permet, s'il est déplacé vers le bas ou maintenu en position d'approcher rapidement la lame du plateau supérieur avec le produit ou de l'éloigner en fin d'opération de coupe. L'opération est nettement plus rapide ainsi qu'avec la petite poignée (3).



6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

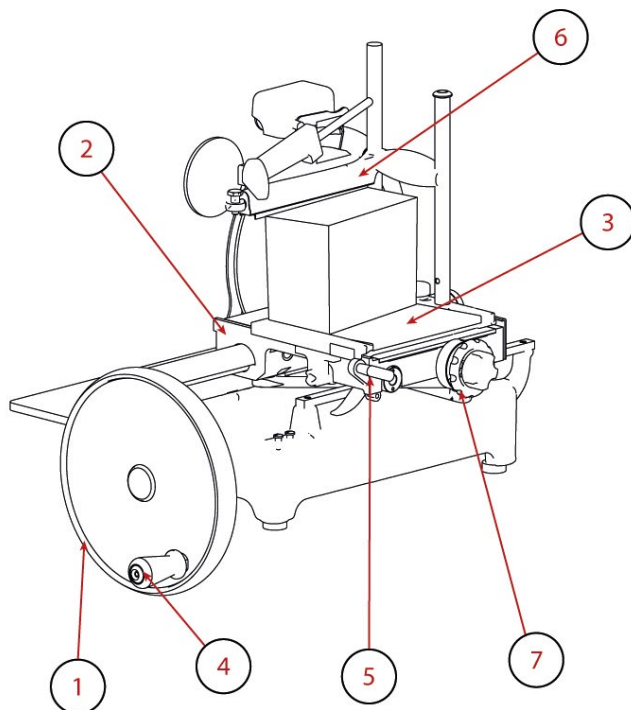
6.1 CHARGEMENT DES PRODUITS

- En actionnant le volant (1) mettre le chariot (2) totalement en avant (vers l'opérateur);
- Mettre complètement en arrière (loin de la lame) le plateau supérieur coulissant (3) en intervenant sur la petite poignée (4) ou sur le levier d'avance rapide (5);
- Mettre le produit à couper sur le plateau supérieur et le bloquer à l'aide du presse-produit (6) en réglant également la hauteur;
- Régler l'épaisseur de tranche désirée en tirant et en faisant tourner au même moment la poignée (7) graduée de 0 à 9;
- Approcher (vers la lame) le plateau supérieur avec le produit en intervenant sur le levier d'avance rapide ou sur la petite poignée;

6.2 COUPE DES PRODUITS

- Actionner le volant en le faisant tourner en sens horaire (ne pas le tourner dans le sens contraire, la rotation inverse pourrait sérieusement endommager la machine);
- Durant la course en avant du chariot (loin de l'opérateur) le produit entrera en contact avec la lame et la tranche, guidée par le protège-tranche, puis il se détachera et tombera sur le plateau de récupération);
- Durant la course de retour du chariot (vers l'opérateur) le dispositif mécanique qui fait avancer, en sens transversal le plateau supérieur vers la lame est actionné.

Sa valeur est déterminée par la poignée de réglage d'épaisseur de tranche.



6.3 NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

6.3.1 Généralités

Les machines doivent être soigneusement nettoyées au moins une fois par jour; si nécessaire plus souvent.

Après une période plus ou moins longue d'inactivité, elles doivent être nettoyées aussi avant usage.

ATTENTION: Danger de coupe!

Utiliser des gants de protection résistants à la coupe et aux déchirures et effectuer les opérations avec grande attention.

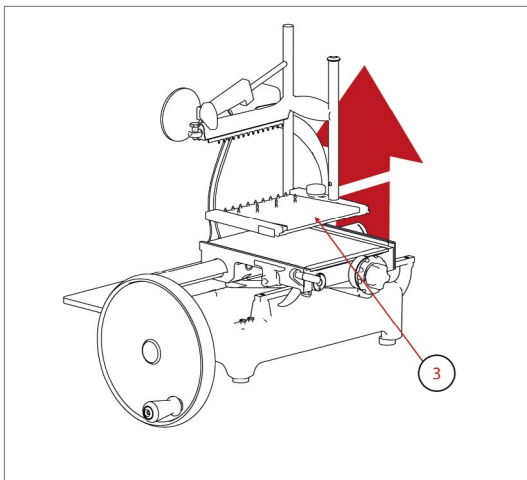
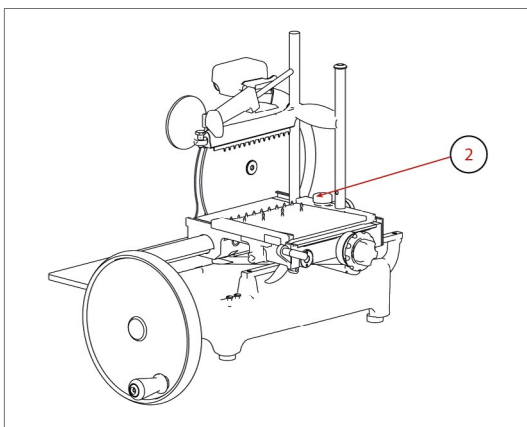
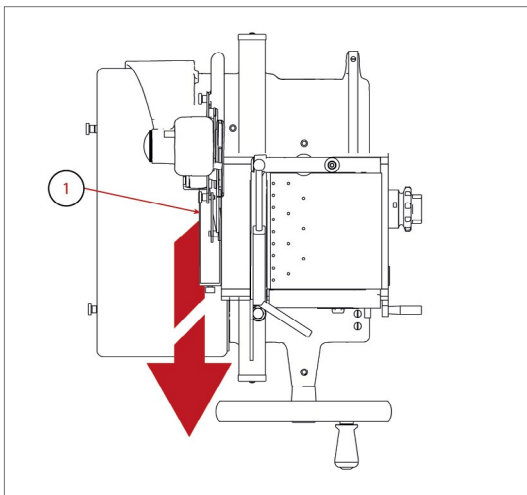
NE PAS SE DISTRAIRE!

- Enlever le bac (1);
- Desserrer le pommeau (2) et soulever le plateau supérieur coulissant (3) avec le bras presse-produit correspondant;

Nettoyer toutes les parties démontées, le corps de la machine, etc..., en utilisant uniquement de l'eau en utilisant un chiffon doux, un tissu éponge ou éventuellement une brosse en nylon pour nettoyer les parties du plateau et du presse-produit..

Rincer uniquement avec de l'eau chaude et essuyer avec des chiffons doux.

ATTENTION: NE PAS nettoyer la machine avec des jets d'eau ou de vapeur ou d'autres méthodes similaires.



7. ENTRETIEN ET RÉPARATION

7.1 GÉNÉRALITÉS

Les opérations d'entretien permises à l'opérateur sont les suivantes:

- **Affûtage de la lame:** périodique; la fréquence et la durée de l'affûtage dépendent évidemment de l'utilisation de l'appareil (temps de travail et type de produit coupé).
- **Graissage des glissières du chariot et du plateau supérieur:** hebdomadaire.

Les opérations d'entretien à confier exclusivement à un personnel autorisé par le constructeur sont les suivantes:

- **Remplacement de la lame.**
- **Remplacement des meules de l'affûteur.**
- **Remplacement de la chaîne;**
- **Réparation des parties formant la structure, réparation et/ou remplacement de composants audessous de la base.**

7.2 AFFÛTAGE DE LA LAME

Suivre ces instructions en cas de diminution de la capacité de coupe:

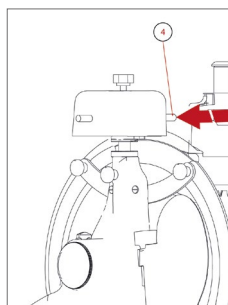
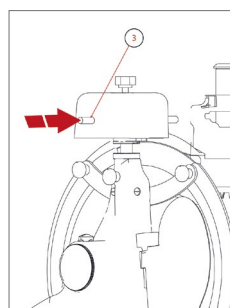
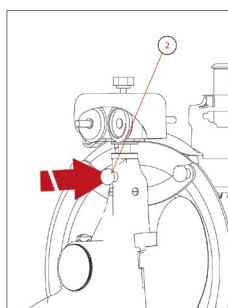
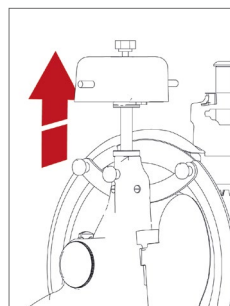
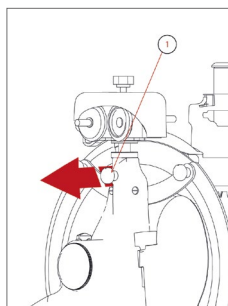
ATTENTION: Danger de coupe!

Utiliser des gants de protection résistants à la coupe et aux déchirures et effectuer les opérations avec grande attention.
NE PAS SE DISTRAIRE!

- Desserrer le pommeau de blocage de l'affûteur (1)
- Soulever l'affûteur et le tourner à 180°
- Rabaissier avec attention l'affûteur, la lame se centrera automatiquement entre les deux meules
- Rebloquer le pommeau (2)
- Tourner le volant et au même moment appuyer pendant environ 10-15 secondes sur le bouton poussoir (3)

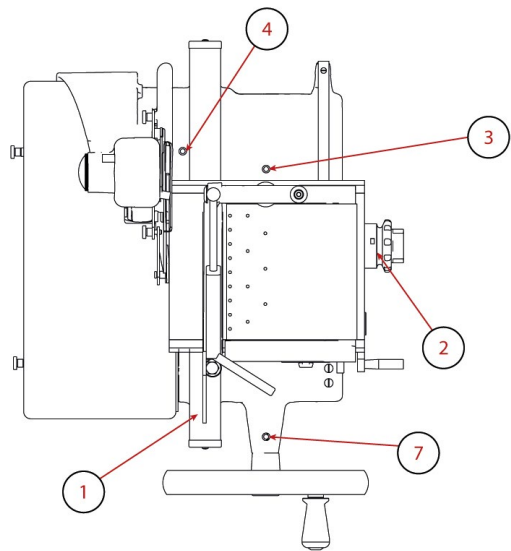
- Interrompre la rotation et contrôler que sur le fil de la lame une légère bavure ce soit bien formée
- Tourner de nouveau le volant et au même moment appuyer pendant environ 2-3 secondes sur le bouton poussoir (4)
- Remettre l'affûteur en position d'origine

Remarque: Ne pas trop insister (plus de 2-3 secondes) avec l'opération d'ébavurage (4) afin d'éviter une mauvaise rétorsion du fil de la lame

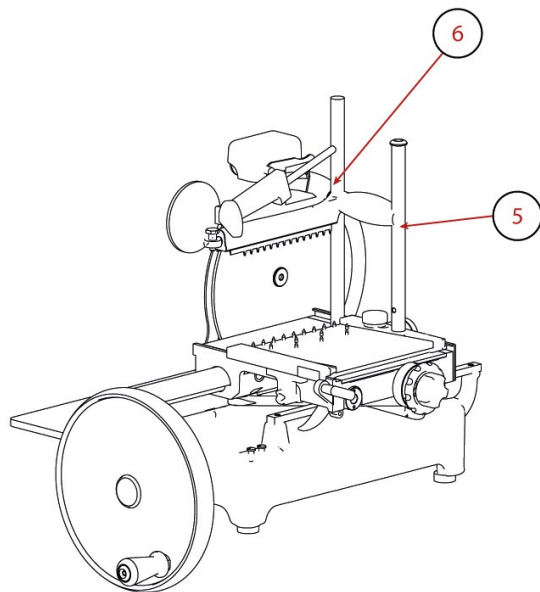


7.3 GRAISSAGE DES GLISSIÈRES DU CHARIOT ET DU PLATEAU SUPÉRIEUR

- Mettre quelques gouttes d'huile dans le trou sur la barre (1) et dans les jointures de la poignée dentée servant à régler l'épaisseur de la tranche (2)
- Mettre quelques gouttes d'huile dans les trous (3 et 4)
- Mettre quelques gouttes d'huile aux points (5 et 6).
- Mettre quelques gouttes d'huile dans les jointures du volant / corps de la trancheuse (7).
- Actionner brièvement le volant.



REMARQUE: UTILISER UNIQUEMENT DE L'HUILE DE VASELINE, NE PAS UTILISER D'HUILES VÉGÉTALES.



8. DÉMOLITION DE LA TRANCHEUSE

Les machines sont composées de:

- Structure en alliage d'aluminium;
- Pièces en acier inoxydable;
- Matières plastiques, etc.

Si le démontage et la démolition sont confiés à des tiers, contacter uniquement des entreprises spécialisées et autorisées pour la récupération et la démolition des tels matériaux.

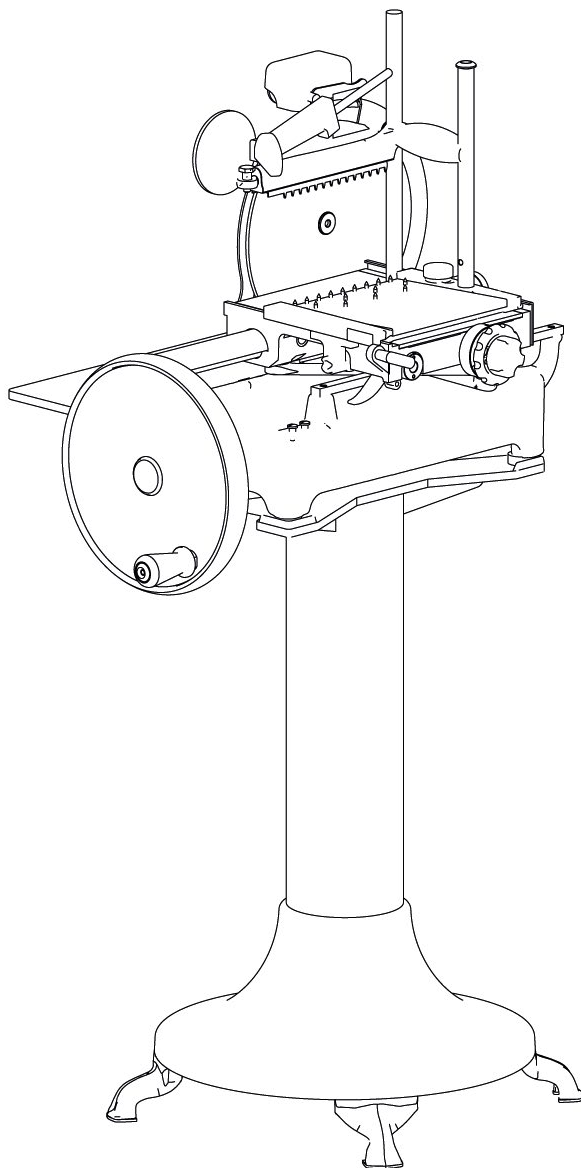
Si la démolition est effectuée en interne, il est nécessaire de séparer les matériaux suivant leurs typologies et de contacter par la suite les entreprises autorisées pour leur récupération et leur démolition.

S'en tenir toujours aux normes en vigueur dans le pays où le travail est effectué.

ATTENTION: Dans tous les cas, il est nécessaire de contacter le constructeur ou le personnel autorisé pour le remplacement de la lame circulaire et pour les opérations successives consistant à éliminer le fil de coupe afin que leur démolition ne constitue aucun danger.

NE JAMAIS ABANDONNER DE FERRAILLE DANS DES ENDROITS OÙ L'ACCÈS N'EST PAS CONTRÔLÉ OU INTERDIT (BARRIÈRES ET SIGNALÉTIQUE) CAR CELA REPRÉSENTE DE GRAVES DANGERS POUR LES PERSONNES, EN PARTICULIER POUR LES MINEURS ET LES ANIMAUX. TOUTES LES RESPONSABILITÉS SONT À CHARGE DU PROPRIÉTAIRE.

VOLANO B3



INHOUDSOPGAVE

1. VOORWOORD

1.1. Doel van de handleiding	68
1.2. De handleiding bewaren	68
1.3. Gebruiksbestemming van de machines.....	68

2. ALGEMENE INFORMATIE

2.1. Gebruikslimieten van de machine, veiligheidsnormen.....	68
2.2. Garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant.....	69
2.3. Plichten van de gebruiker.....	70
2.4. Plaatjes.....	70

3. TECHNISCHE SPECIFICATIES

3.1. Buitenafmetingen.....	71
3.2. Belangrijkste technische specificaties	71
3.3. Te snijden waren.....	72
3.4. Niet te snijden waren.....	72

4. BESCHRIJVING

4.1. Uitpakken.....	72
4.2. Hoofdcomponenten.....	74
4.3. Algemene beschrijving	75

5. INSTALLATIE

5.1. Installatie van de machine.....	76
5.2. Beschrijving van de bedieningen.....	76

6. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

6.1. Waren laden.....	77
6.2. Waren snijden.....	77
6.3. Reiniging van de snijmachine	78

7. ONDERHOUD EN REPARATIES

7.1. Algemene informatie	79
7.2. Het mes slijpen.....	79
7.3. Glijgeleiders van de wagen en de vleestafel smeren.....	80

8. AFBRAAK VAN DE SNIJMACHINE.....81

Deze handleiding bevat progressief genummerde pagina's.

De inhoud is opgedeeld in progressief genummerde pagina's. Wend u bij twijfel of voor ophelderingen tot de fabrikant of een erkend servicecentrum en vermeld het nummer van de paragraaf met het gewenste argument.

1. VOORWOORD

1.1. DOEL VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding bevat alle informatie die voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van handbediende levensmiddelen snijmachines met handwiel en rond mes, model B2 nodig is.

Deze handleiding biedt de eigenaar en de directe gebruiker de mogelijkheid om alle maatregelen te treffen en persoonlijke en materiële middelen voor een duurzaam en veilig gebruik van de machine te verzorgen.

1.2. DE HANDLEIDING BEWAREN

Overhandig deze handleiding aan de persoon die de machine gebruikt en onderhoudt. Deze persoon moet de handleiding op een beschermde en droge plaats bewaren zodat ze altijd kan worden geraadpleegd.

We raden aan om een kopie van de handleiding in uw archief op te bergen.

Geef de gegevens van het plaatje en het serienummer van de machine door bij de uitwisseling van informatie met de fabrikant of het personeel van het daardoor erkende servicecentrum. Bewaar de handleiding gedurende de nuttige levensduur van de machine. Wanneer nodig (bijvoorbeeld schade waardoor de handleiding niet of slechts gedeeltelijk kan worden geraadpleegd, enz.) dient de gebruiker bij de fabrikant een nieuw exemplaar bestellen.

Bij de doorverkoop van de machine dient de eigenaar aan de fabrikant het adres van de nieuwe eigenaar door te geven.

1.3. GEBRUIKSBESTEMMING VAN DE MACHINES

Uitsluitend de gebruiksbestemming en de configuraties van de machine die door de fabrikant voorzien zijn, worden toegestaan. Probeer de machine niet op een andere manier te gebruiken. De machines zijn uitsluitend voor het snijden van de levensmiddelen met de afmetingen beschreven in de volgende paragrafen bestemd.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor een gebruik door personen die deze handleiding niet volledig hebben doorgelezen en/of begrepen,

voor zelfstandig verrichte wijzigingen en/of reparaties, door het gebruik van niet-originele of niet specifiek voor het machinemodel bestemde reserveonderdelen.

Neem bij twijfel over de inhoud van de handleiding of voor ophelderingen onmiddellijk contact op met een fabrikant of een erkend servicecentrum. Vermeld daarbij het nummer van de paragraaf van het desbetreffende argument.

2. ALGEMENE INFORMATIE

2.1 GEBRUIKSLIMIETEN VAN DE MACHINE, VEILIGHEIDSNORMEN

De machine is ontworpen en vervaardigd voor het snijden van de typen levensmiddelen en de afmetingen beschreven in de paragrafen 3.2, 3.3. en 3.4.

Omgevingsvoorwaarden voor het gebruik van de machine

De voorziene omgeving dient aan de volgende voorwaarden te voldoen:

- temperatuur.....van -5 °C tot +40 °C
- relatieve vochtigheid max.....95%

De machine mag niet gebruikt worden in open ruimtes en/of worden blootgesteld aan weersinvloeden en/of worden gebruikt in ruimtes met corrosieve en/of schurende dampen, rook of stof, waar brand- en/of explosiegevaar heerst of in ruimtes waar explosieveilige componenten worden gebruikt.

Algemene veiligheidsnormen

De snijmachine mag enkel worden gebruikt door personeel dat aandachtig de inhoud van deze handleiding heeft doorgelezen.

De machine mag enkel worden gebruikt door personen ouder dan 18 jaar die in perfecte geestelijke en lichamelijke staat verkeren en waarvan een correcte attitude en vermogen is vastgesteld (personen die voldoende kennis hebben voor het normale gebruik van de machine en voor de verrichting van eenvoudig elektrisch en mechanisch onderhoud).

Leef voor een veilig gebruik de volgende aanwijzingen na:

- Installeer de machine conform de aanwijzingen van de paragraaf 'installatie';
- Installeer de machine op een plaats waar ze niet kan worden gebruikt door personen die niet met het gebruik ervan bekend zijn en met name door minderjarigen;
- Gebruik de machine voorzichtig. Laat u niet afleiden!
- Draag geen losse kleding of kleding met wijde mouwen, bind, wanneer nodig, haar samen onder een passend hoofddeksel;
- Sta niet toe dat iemand de machine benadert terwijl de waren worden gesneden;
- De plaatjes op de behuizing van de machine niet verwijderen, afdekken of wijzigen; vervang ze onmiddellijk als ze beschadigd raken;
- De afschermingen niet demonteren en de mechanische beveiligingen niet uitsluiten of wijzigen;
- Snijd uitsluitend de toegestane typen levensmiddelen; probeer om geen enkele reden de verboden producten te snijden;
- Houd de ruimte waar het gesneden levensmiddel op wordt aangebracht, de zone rondom de machine en de vloer waar de gebruiker zich op bevindt altijd droog en schoon;
- Gebruik de machine niet als een steunoppervlak en plaats er geen enkel voorwerp op dat niet voor het normale snijden wordt gebruikt;
- Stop de machine onmiddellijk en licht het personeel van een erkend servicecentrum in als u een storing, verkeerde bewegingen of vreemd geluid waarneemt en/of breuken veronderstelt;
- Gebruik scheur- en snijbestendige handschoenen altijd voor de reiniging en het onderhoud;
- Breng en te snijden levensmiddelen uitsluitend op de beweegbare vleestafel aan en verwijder ze als het helemaal naar achteren (bij het mes vandaan) is bewogen en de wagen naar de gebruiker is verplaatst;
- Het gebruik van accessoires die niet door fabrikant van de machine geleverd worden, is verboden;

- Wend u voor buitengewoon onderhoud (vervanging van de ketting, het mes, enz.) tot de fabrikant of een erkend servicecentrum.

2.2. GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De correcte werking en volledige overeenstemming van de machines voor het gebruik waarvoor ze bestemd zijn, wordt door de correcte toepassing van de aanwijzingen van deze handleiding beïnvloed.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de directe en indirecte schade veroorzaakt door:

- **De veronachtzaming van de aanwijzingen van deze handleiding;**
- **Laat de machine niet gebruiken door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet volledig heeft doorgelezen en begrepen;**
- **Gebruik van de machine zonder naleving van de specifieke normen die op de installatieplek heersen;**
- **Onbevoegde wijzigingen en/of reparaties aan de machine;**
- **Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd en van niet-originele reserveonderdelen;**
- **Buitengewone situaties.**

Bij de doorverkoop vervalt onmiddellijk de aansprakelijkheid van de fabrikant als de machine niet samen met de handleiding wordt overhandigd.

Als de machine wordt doorverkocht aan een tweede gebruiker in een land waar een andere taal wordt gesproken, dan moet de eerste gebruiker een waarheidsgetrouwe kopie van deze handleiding vertaald in de taal van het land waar de machine zal worden gebruikt, leveren.

In het geval van een doorverkoop moet de eerste gebruiker aan de fabrikant het adres van de nieuwe gebruiker doorgeven zodat deze de nieuwe gebruiker voor eventuele belangrijke mededelingen kan bereiken.

De originele tekst van deze handleiding is opgesteld in het Italiaans. Uitsluitend deze tekst zal gelden in het geval van problemen in te interpretatie verbonden aan de vertalingen in de communautaire talen.

2.3. PLICHTEN VAN DE GEBRUIKER

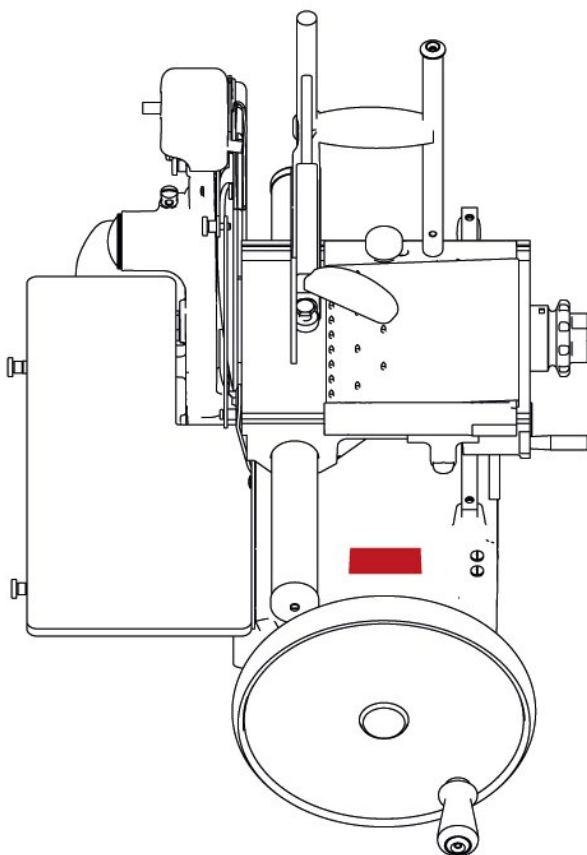
Om het recht op de garantie van de fabrikant niet te verliezen, moet de gebruiker de aanwijzingen van deze handleiding nauwgezet naleven, en met name:

- De gebruikslimieten van de machine altijd naleven;
- Altijd constant en ijverig onderhoud verrichten;
- De machine laten gebruiken door personeel dat de juiste attitude en capaciteiten vertoont, dat voldoende is getraind en dat deze handleiding heeft gelezen.

2.4. PLAATJES

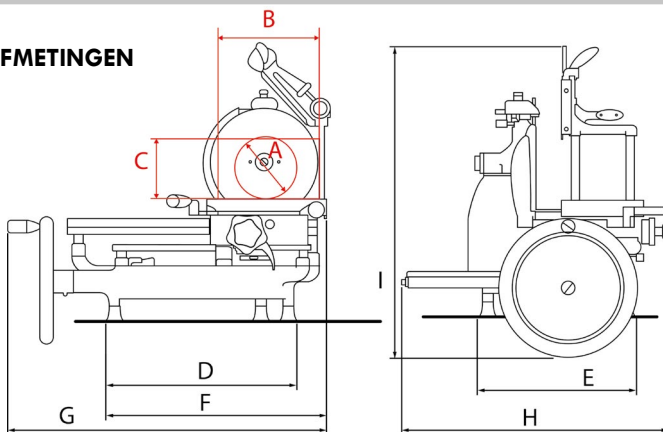
Op de machine is het volgende plaatje aangebracht:

- op het onderstel is het typeplaatje met de gegevens van de fabrikant en de machine en de technische specificaties aangebracht.



3. TECHNISCHE SPECIFICATIES

3.1 BUITENAFMETINGEN



Model	B3
A	185 mm
B	230 mm
C	170 mm
D	380 mm
E	300 mm
F	480 mm
G	720 mm
H	560 mm
I	690 mm

3.2. BELANGRIJKSTE TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	B3
Capaciteit (rond)	185 mm
Capaciteit (rechthoekig)	230x170 mm
Maximale snijcapaciteit	3 mm
Mesdiameter	300 mm
Afmetingen	500x400x800 mm
Gewicht	45 Kg

Steunpilaar (optie):

- Hoogte 800 mm
- Gewicht 47 kg

Leveringsomvang en accessoires

De volgende documenten en accessoires worden meegeleverd, tenzij anders wordt aangevraagd:

- Gebruikers-, installatie- en onderhoudshandleiding;
- Accessoires: olie voor de smering van de glijgeleiders van de wagen.

3.3 TE SNIJDEN WAREN

De volgende waren kunnen gesneden worden:

- Alle typen vleeswaren (gekookt, rauw, gerookt);
- Vlees zonder bot (gekookt of rauw bij een minimum temperatuur van +3 °C);
- Brood en kaas (zacht, zoals bijv. gruyère, enz.).

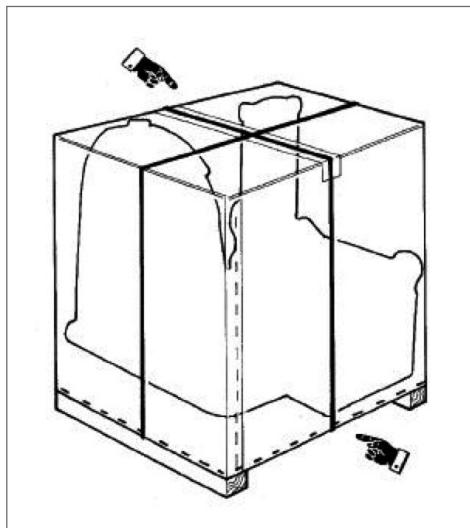
3.4. NIET TE SNIJDEN WAREN

De volgende waren mogen niet gesneden worden omdat ze ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kunnen veroorzaken:

- Bevroren levensmiddelen;
- Diepgevroren levensmiddelen;
- Levensmiddelen met bot (vlees en vis);
- Groenten;
- Elk ander non-food product dat gesneden kan worden.

OPGELET: Probeer om geen enkele reden te verboden typen waren te snijden.

4. BESCHRIJVING



4.1 UITPAKKEN

Verifieer bij de levering of de verpakking heel is, Informeer onmiddellijk de expediteur of uw verkoper als dit niet het geval is.

Pak de machine als volgt uit:

- Open de bovenkant van de doos
- verwijder de beschermende omhulling van de machine;

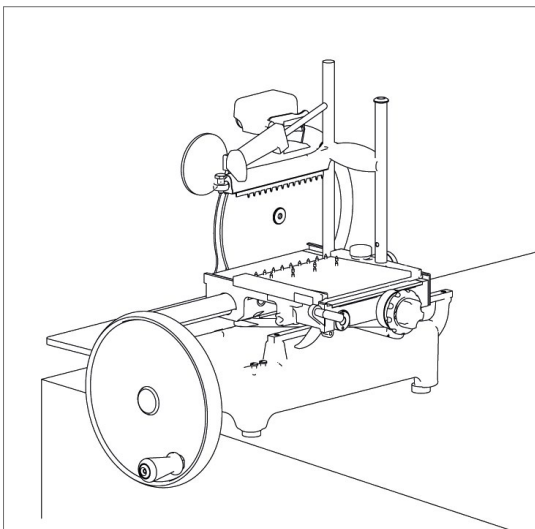
WAARSCHUWING: De componenten van de verpakking (karton, vulblokken, enz.) kunnen bij het normale vuil worden gestopt en kunnen dus zonder problemen worden verwerkt.

Desondanks raden we aan om de producten voor een correcte recycling conform de van kracht zijnde normen gescheiden in te zamelen en te verwerken.

LOOS DE PRODUCTEN NIET IN HET MILIEU!

Levering van de machine:

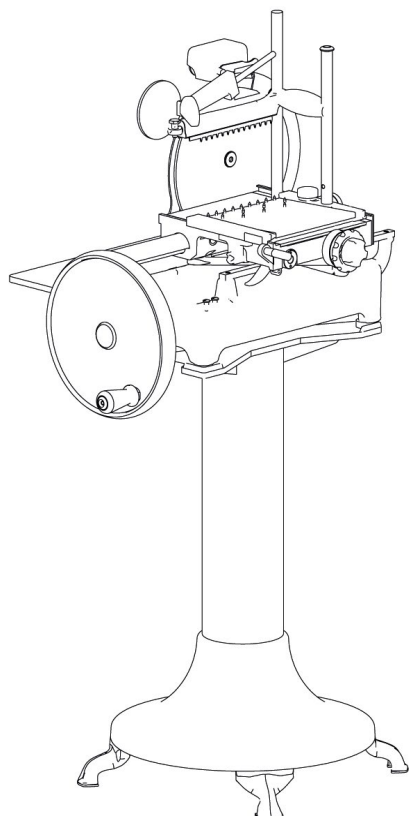
- Til de machine voorzichtig op.
- Breng de machine naar de voorziene installatieplek.



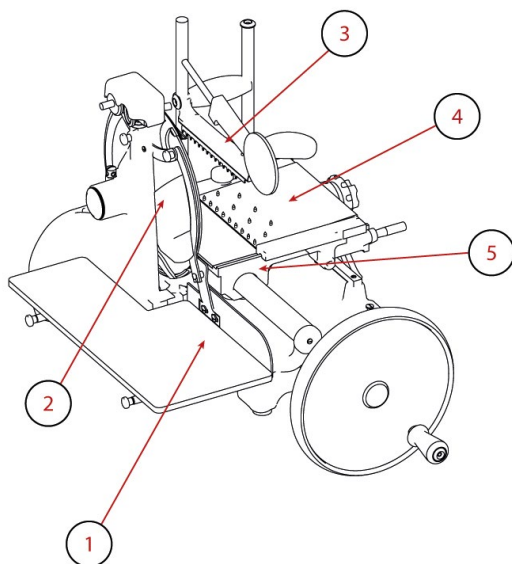
Levering van de machine en

de steunpilaar:

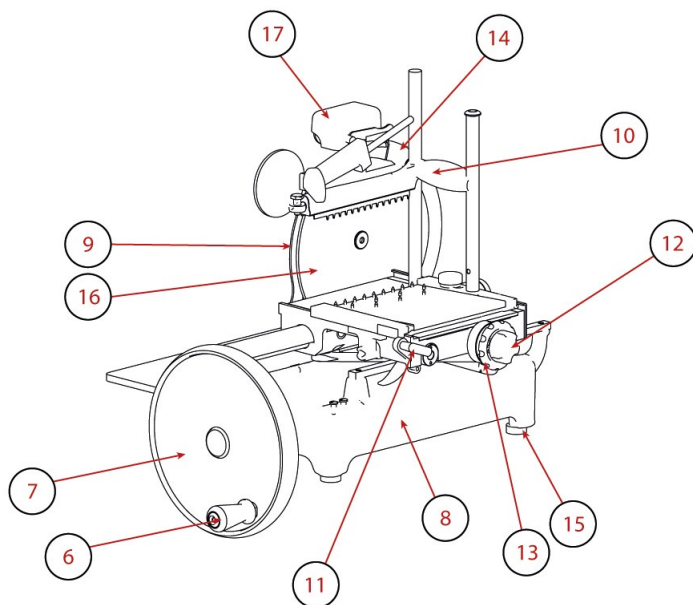
- Til de machine voorzichtig op.
- Plaats de machine op de steunpilaar.
- Verifieer of de machine correct op de steunpilaar is geplaatst.



4.2. HOOFDCOMPONENTEN



1. Opvangplaat
2. Kroon
3. Vleesklem
4. Verschuifbare vleestafel
5. Wagen
6. Handgreep handwiel
7. Handwiel
8. Onderstel
9. Mesbescherming
10. Verticale verplaatsing vleesklem
11. Hendel snelle verplaatsing vooruit vleestafel
12. Handwiel verplaatsing vooruit vleestafel
13. Dikteregelaar
14. Mesplaat
15. Steunpoot
16. Mes
17. Slijpparaat



4.3 ALGEMENE BESCHRIJVING

De snijmachine is ontworpen en vervaardigd om een optimale veiligheid tijdens het gebruik, de reiniging en het normale onderhoud te bieden. De maximale hygiëne is verkregen middels de toepassing van roestvrije materialen of materialen die op passende wijze tegen roestvorming worden beschermd en een zorgvuldig ontwerp van alle onderdelen die met de levensmiddelen in aanraking kunnen komen. Maximale snijprecisie en -vermogen in combinatie met een robuuste en betrouwbare structuur.

De machine bestaat uit een onderstel dat een rond mes, verticaal gemonteerd, en een wagen die over geleiders parallel aan de snede van het mes geplaatst. Op de wagen is de vleestafel aangebracht.

De vleestafel bestaat uit een basisplaat en een bovenplaat die langs de snede van het mes beweegt. De vleestafel is voorzien van een zelfborgende en in hoogte verstelbare inrichting (vleesklem) die het product tijdens het snijden op zijn plaats houdt.

De beweging van de wagen en de rotatie van het mes worden met de hand aangestuurd. Door het handwiel met de specifieke handgreep te laten draaien, zorgt een specifiek mechanisme ervoor dat de wagen begint te bewegen. Tegelijkertijd zorgt een kettingaandrijving ervoor dat het mes gaat draaien.

Het product wordt gesneden door de beweging vooruit van de wagen, parallel aan het mes. De dikte van de plak kan worden geregeld dankzij een mechanische inrichting die automatisch bij elke beweging achteruit van de wagen wordt aangedreven, zodat de vleestafel met het product in dwarsrichting en dus naar het mes geplaatst vooruit beweegt met de waarde die eerder met het handwiel met schaalverdeling is bepaald.

De componenten van de machine zijn gemaakt van een aluminiumlegering, van roestvrij staal en van kunststof dat voor levensmiddelengebruik bestemd is, conform de toepasselijke hygiënenormen.

De machine is uitgerust met een eenvoudig en veilig slijpparaat.

De vleestafel, het slijpparaat en de mesplaat

kunnen voor de reiniging gedemonteerd worden.

4.3.1 Risico's tijdens het gebruik:

Gebruik de machine NIET als u geestelijk en lichamelijk niet in optimale staat verkeert. Sta tijdens het gebruik niet toe dat IEMAND de machine benadert: let goed op tijdens het laden en het snijden van het product. Laat u NIET afleiden!

Snijd uitsluitend de toegestane typen levensmiddelen; probeer om GEEN enkele reden de verboden producten te snijden.

DRAAG TIJDENS HET REINIGEN, SMEREN EN SLIJPEN VAN HET MES ALTIJD SNIJBESTENDIGE HANDSCHOENEN.

5. INSTALLATIE

5.1 INSTALLATIE VAN DE MACHINE

Als u de (optionele) steunpilaar niet gebruikt, installeer de machine op een droge, gladde en vlakke ondergrond die het gewicht van de machine plus het te snijden levensmiddel kan dragen, zie paragraaf 3.1.

Verifieer of de bewegingen van het handwiel, de slag van het wagen en het laden van de te snijden waren niet worden gehinderd.

5.2 BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

5.2.1 Gebruik van het handwiel

Door het handwiel (1) rechtsom te laten draaien wordt de wagen met de vleestafel bewogen en begint tegelijkertijd het mes te draaien.

5.2.2 Dikteregelaar

De dikte van de plak kan worden geregeld door de knop (2) met schaalverdeling rechtsom te draaien. Regelbereik: zie paragraaf 3.2.

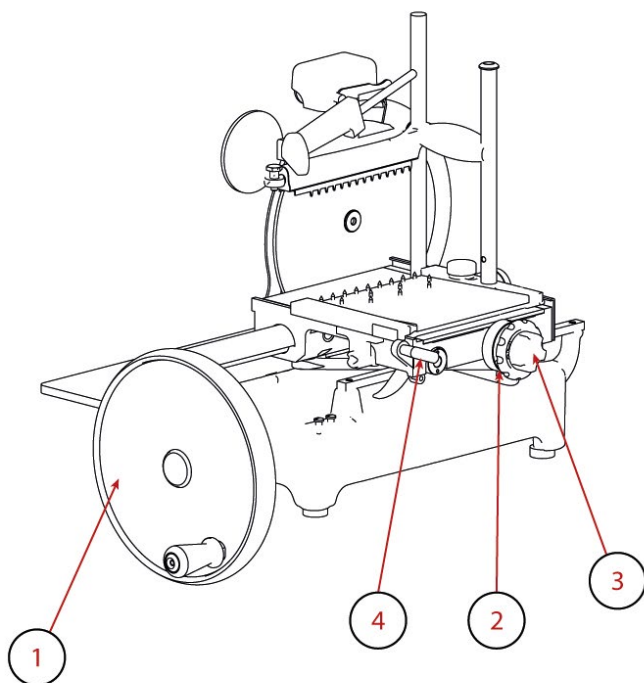
5.2.3 Handwiel verplaatsing vooruit vleestafel

Met het handwiel (3) kan de vleestafel met het product na het laden snel naar het mes worden gebracht of aan het einde van het snijden bij het mes vandaan worden verwijderd, of kunnen voor de regeling kleine verplaatsingen worden verricht.

5.2.4 Hendel snelle verplaatsing vooruit vleestafel

Door de hendel (4) omlaag te bewegen en in deze stand te houden, kan de vleestafel met het product snel naar het mes worden gebracht of aan het einde van het snijden bij het mes vandaan worden verwijderd.

Deze handeling is aanzienlijk sneller dan met het handwiel (3).



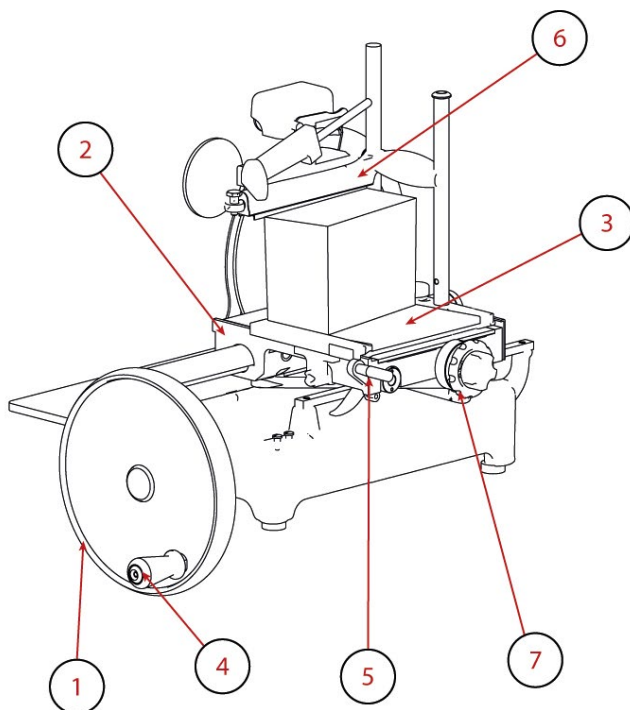
6. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

6.1 WAREN LADEN

- Verplaats de wagen (2) met het handwiel (1) helemaal naar voren (naar de gebruiker);
- Verplaats de vleestafel (3) volledig naar achteren (bij het mes vandaan) met het handwiel (4) of met de hendel (5);
- Breng het te snijden waar aan op de vleestafel en klem het met de vleesklem (6), waarvan ook de hoogte geregeld kan worden, vast;
- Regel de dikte van de plak door aan de knop (7) met schaalverdeling 0 tot 9 te trekken en tegelijkertijd te draaien;
- Breng de vleestafel met het te snijden waar met behulp van het handwiel of de hendel naar het mes toe;

6.2 WAREN SNIJDEN

- Laat het handwiel rechtsom draaien (laat het handwiel absoluut niet linksom draaien om ernstige schade aan de machine te voorkomen);
- Tijdens de beweging vooruit (bij de gebruiker vandaan) van de wagen wordt het waar gesneden; de plak wordt door de kroon begeleid, komt van het waar los en valt op de opvangplaat);
- Tijdens de beweging achteruit (naar de gebruiker toe) van de wagen wordt de mechanische inrichting aangedreven die de vleestafel met de waarde die met de dikteregelaar is ingesteld in dwarsrichting naar het mes verplaatst.



6.3 REINIGING VAN DE SNIJMACHINE

6.3.1 Algemene informatie

De machines moeten minstens één keer per dag of vaker nauwgezet worden gereinigd. Als de machines een bepaalde periode lang niet gebruikt zijn, moeten ze ook voor het gebruik worden gereinigd.

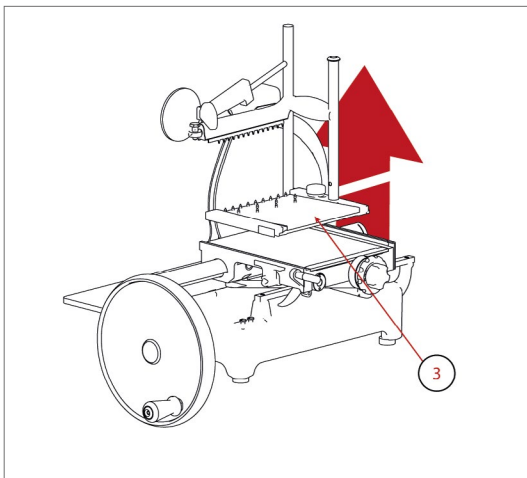
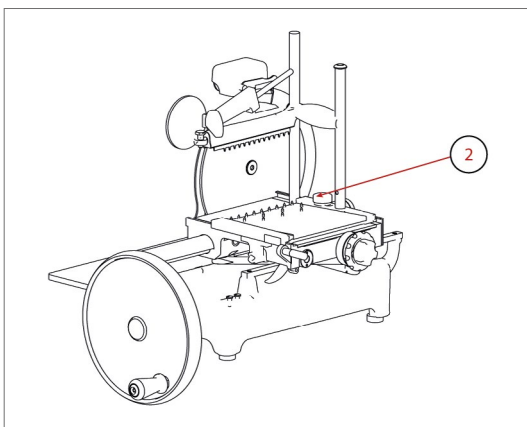
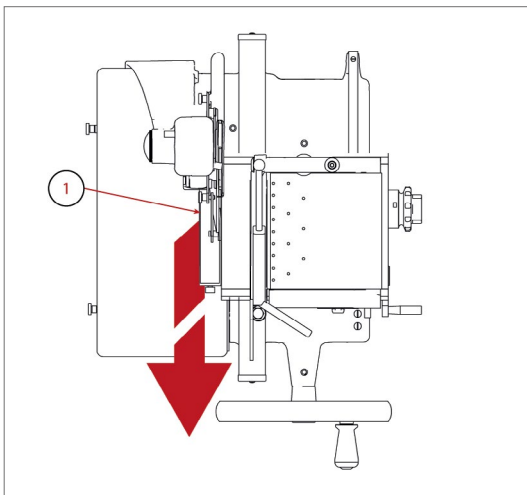
OPGELET: Gevaar voor snijwonden!
Gebruik snijbestendige handschoenen
en let goed op.
LAAT U NIET AFLEIDEN!

- Verwijder het bakje (1);
- Draai de knop (2) los en til de vleestafel (3) met vleesklem op;

Maak de gedemonteerde onderdelen, de machinebehuizing, enz. uitsluitend schoon met warm water en een zachte, sponsachtige doek en eventueel een nylon borsteltje voor de zones van de vleestafel en de scherpe vleesklem.

Spoel uitsluitend met overvloedig warm water en maak met zachte en/of sponsachtige doeken droog.

OPGELET: Maak de machine NIET schoon met waterstralen of stoom of dergelijke methodes.



7. ONDERHOUD EN REPARATIES

7.1 ALGEMENE INFORMATIE

De gebruiker mag het volgende onderhoud verrichten:

- **Het mes slijpen:** regelmatig; de regelmaat en de duur van het slijpen hangen af van het gebruik van het apparaat (bedrijfsuren en type bewerkt product).
- **Glijgeleiders van de wagen en de vleestafel smeren:** elke week.

Het volgende onderhoud mag uitsluitend worden verricht door personeel dat door de fabrikant is erkend:

- **Vervanging van het mes. -Vervanging van de slijpstenen. -Vervanging van de ketting;**
- **Reparatie van structurele onderdelen, reparatie en/of vervanging van de componenten onder het onderstel.**

7.2 HET MES SLIJPEN

Verricht de volgende handelingen zodra het snijvermogen afneemt:

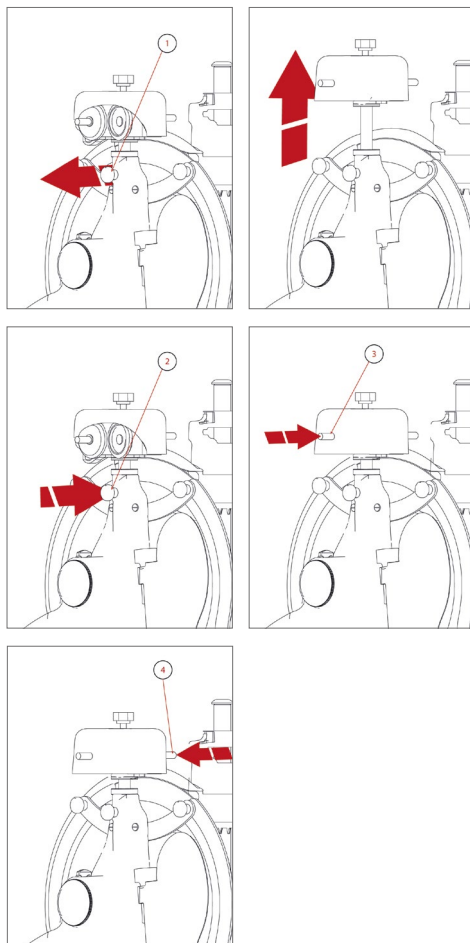
OPGELET: Gevaar voor snijwonden!

Gebruik snijbestendige handschoenen en let goed op. LAAT U NIET AFLEIDEN!

- Draai de blokkeerknop van het slijpparaat los (1)
- Til het slijpparaat op en laat het 180° draaien
- Breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd.
- Blokkeer de knop (2)
- Laat het handwiel draaien en druk tegelijkertijd de knop circa 10-15 seconden in (3)
- Stop de rotatie en controleer tegen het licht in of op de snede van het mes een lichte braam is gevormd

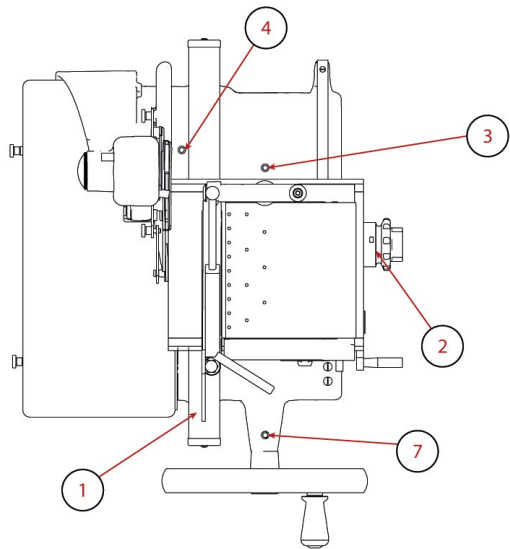
- Laat het handwiel opnieuw draaien en druk tegelijkertijd de knop 2-3 seconden in (4)
- Plaats het slijpparaat in de originele stand terug

Opmerking: Laat de handeling voor het verwijderen van de braam niet te lang duren (niet langer dan 2-3 seconden) om te voorkomen dat de snede van het mes te veel vervormt.

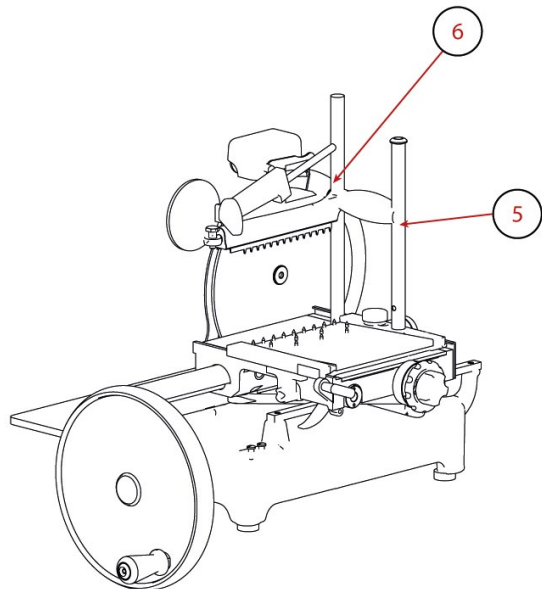


7.3 GLIJGELEIDERS VAN DE WAGEN EN DE VLEESTAFEL SMEREN

- Breng een enkele druppel olie aan op de balk (1) en op de koppeling tussen het tandwiel en de dikteregelaar (2)
- Breng een aantal druppels olie aan in de openingen (3 en 4).
- Breng een aantal druppels olie aan op de punten (5 en 6).
- Breng een aantal druppels olie aan op de koppeling tussen het handwiel en de behuizing van de snijmachine (7).
- Laat het handwiel kort draaien.



**OPMERKING: GEBRUIK
UITSLUITEND WITTE VASELINE-
OLIE. GEBRUIK GEEN
PLANTAARDIGE OLIËN.**



8. AFBRAAK VAN DE SNIJMACHINE

De machines zijn gemaakt van:

- Structuur van aluminiumlegering;
- Diverse elementen van roestvrij staal;
- Kunststof, enz.

Wend u uitsluitend tot erkende vuilverwerkingsbedrijven als de demontage en afbraak door derden worden verricht.

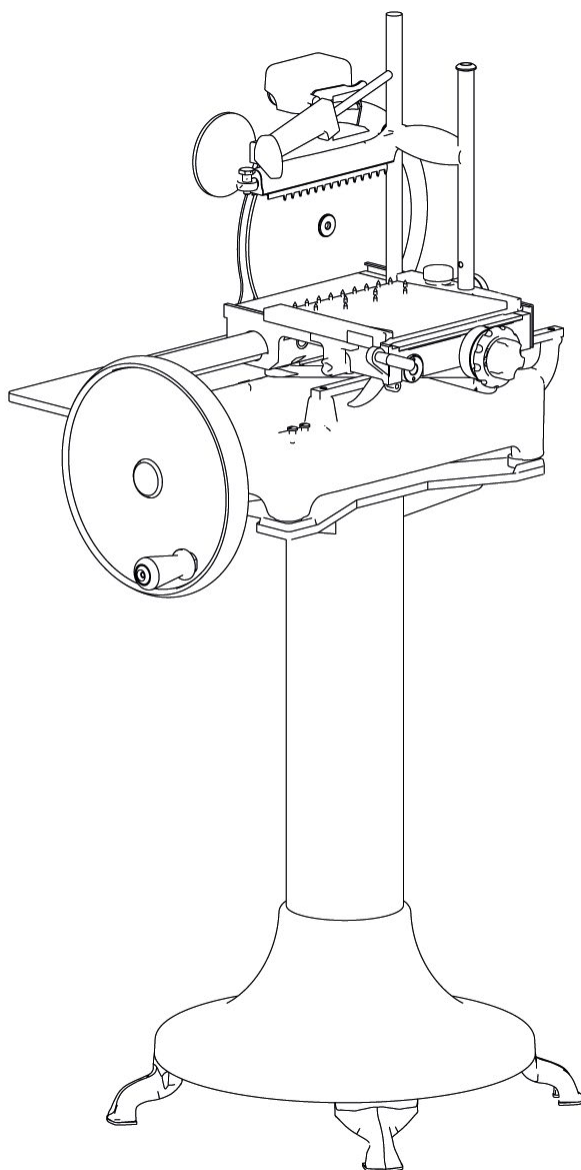
Scheid de materialen naargelang het type en breng ze vervolgens naar erkende vuilverwerkingsbedrijven als u de afbraak zelf verricht.

Houd u hoe dan ook aan de normen die in het land van gebruik van toepassing zijn.

OPGELET: Licht in elk geval de fabrikant of het personeel van een erkend servicecentrum in voor de demontage van het ronde mes en daarop volgende verwijdering van de snede zodat het mes zonder een gevaar te vormen kan worden verwijderd.

LAAT HET SCHROOT IN IEDER GEVAL NOOIT ACHTER IN ZONES WAAR DE TOEGANG VERBODEN IS (MET BARRIÈRES EN BORDEN) OMDAT ZE DAARDOOR EEN ERNSTIG GEVAAR VOOR PERSONEN, EN MET NAME KINDEREN, EN DIEREN KUNNEN VORMEN. DE EIGENAAR IS VOLLEDIG AANSPRAKELIJK.

VOLANO B3



ÍNDICE DEL CONTENIDO

1. PREMISA

1.1. Finalidad del manual	84
1.2. Conservación del manual	84
1.3. Destino de uso de las máquinas.....	84

2. GENERALIDADES

2.1. Límites de empleo de la máquina, normas de seguridad.....	84
2.2. Garantía y responsabilidad del constructor.....	85
2.3. Obligaciones del usuario.....	86
2.4. Placas de identificación	86

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1. Dimensiones espaciales	87
3.2. Datos técnicos principales.....	87
3.3. Productos que se pueden cortar en lonchas	88
3.4. Productos que no se pueden cortar en lonchas.....	88

4. DESCRIPCIÓN

4.1. Apertura del embalaje.....	88
4.2. Componentes principales.....	90
4.3. Descripción general	91

5. INSTALACIÓN

5.1. Instalación de la máquina	92
5.2. Descripción de los mandos	92

6. USO DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

6.1. Cargamento del producto.....	93
6.2. Corte del producto	93
6.3. Limpieza de la máquina de cortar en lonchas.....	94

7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

7.1. Generalidades	95
7.2. Afilado de la cuchilla	95
7.3. Lubricación de las guías de desplazamiento del carro y del plato de acero.....	96

8. DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS97

La presente publicación está compuesta por páginas enumeradas de manera progresiva.

El contenido se encuentra subdividido en apartados también estos enumerados de manera progresiva; en caso de dudas y para cualquier tipo de aclaración póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia autorizado citando el número del apartado acerca del argumento que le interesa.

1. PREMISA

1.1. FINALIDAD DEL MANUAL

Esta publicación contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de las máquinas de cortar en lonchas con volante, manuales, de uso alimentario, con cuchilla circular, modelo B3.

La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobretudo al usuario directo, tomar cualquier tipo de medida y disponer todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso seguro y duradero de las máquinas.

1.2. CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Este manual debe ser entregado a la persona propuesta para el uso y el mantenimiento de las máquinas que se encargará de su conservación en un lugar protegido y seco, y siempre disponible para ser consultado.

Se recomienda tener una copia archivada.

En caso de intercambio de información con el fabricante o con personal de asistencia autorizado por el primero, remitirse a los datos de la placa de matrícula y al número de matrícula de la máquina.

El manual debe ser conservado a lo largo de toda la vida útil de la máquina y en caso de necesidad (ejemplo: daño que comprometa incluso en modo parcial la consulta, etc.) el usuario deberá solicitar al fabricante una nueva copia. En caso de cesión de la máquina el usuario deberá señalar al fabricante la dirección del nuevo propietario.

1.3. DESTINO DE USO DE LAS MÁQUINAS

El destino de uso y las configuraciones previstas de la máquina son las únicas admitidas por el fabricante; no intente utilizar las máquinas no cumpliendo con las instrucciones suministradas.

Las máquinas están destinadas solamente al corte de productos alimentarios del tipo y con las dimensiones indicados en los siguientes apartados.

El fabricante no se responsabiliza del uso inadecuado por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual, así como las modificaciones y/o reparaciones realizadas por su cuenta; el uso de

piezas de recambio no originales o no específicos para el modelo de máquina.

En caso de dudas acerca del contenido del manual o para aclaraciones ponerse inmediatamente en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado citando el número de apartado que habla del argumento que le interesa.

2. GENERALIDADES

2.1 LÍMITES DE EMPLEO DE LA MÁQUINA, NORMAS DE SEGURIDAD

La máquina ha sido diseñada y realizada para cortar en lonchas productos alimentarios del tipo y con unas dimensiones específicas, tal y como se indica en los apartados 3.2, 3.3 y 3.4.

Condiciones ambientales de empleo de la máquina

El ambiente operativo previsto debe tener las siguientes características:

- temperatura.....van -5 °C tot +40 °C
- humedad relativa máx.....95%

La máquina no puede ser empleada en lugares abiertos y/o expuesta a los agentes atmosféricos y en ambientes con vapores, humos o polvos corrosivos y/o abrasivos, con riesgo de incendio o explosión, y en todo aquel lugar donde esté prohibido el uso de componentes anti deflagrantes.

Normas generales de seguridad

La máquina de cortar en lonchas debe ser utilizada solamente por personal que haya leído atentamente la información contenida en esta publicación.

Como operador están admitidas solamente personas mayores de 18 años, que estén en perfectas condiciones psicofísicas, con aptitudes y capacidades (con conocimientos necesarios para un uso normal y realización de tareas de mantenimiento de simples componentes mecánicos y eléctricos).

Para un uso seguro respete las siguientes indicaciones:

- **Instale** la máquina de acuerdo con las instrucciones contenidas en el apartado 'instalación';
- **Instale** la máquina en un lugar fuera del alcance de personal ajeno a las operaciones relacionadas con el empleo de la misma, y sobre todo de los menores de edad;
- **Utilice** la máquina con gran concentración, ibajo ningún concepto debe distraerse;
- **No** utilice indumentaria suelta o con las mangas abiertas, utilice un casco para sujetar el pelo, si es necesario;
- **No** permita a nadie acercarse durante la operación de corte del producto;
- **No** extraiga, cubra o modifique las placas de las matrículas que se encuentran situadas sobre el cuerpo de la máquina, y en caso de daño de las mismas, sustitúyalas inmediatamente;
- **No** extraiga las protecciones y no modifique o excluya las protecciones mecánicas;
- **Corte** en lonchas exclusivamente los productos del tipo permitido, no intente realizar ninguna prueba de corte con productos del tipo prohibido;
- **Mantenga** la zona de apoyo del producto cortado en lonchas, la zona alrededor de la máquina y el perímetro de apoyo operador siempre limpios y secos;
- **No** utilice la máquina como superficie de apoyo y no apoye ningún objeto extraño durante las habituales operaciones de corte;
- **Detenga** inmediatamente la máquina y solicite la intervención de personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de ruptura, movimientos incorrectos, ruidos raros, etc.;
- **Utilice** siempre guantes del tipo resistente al corte y a la laceración para realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento;
- **Coloque** y extraiga el producto que desea cortar en lonchas sobre plato de acero corredizo solamente con el plato completamente retraído (alejado de la cuchilla) y el carro totalmente situado hacia el operador;
- **No** está admitido el uso de accesorios para el corte que no hayan sido suministrados por el fabricante de la máquina;
- **Para** cualquier tipo de intervención de man-

tenimiento extraordinaria (sustitución de la cadena, cuchilla, etc.) ponerse en contacto con el fabricante o con personal de asistencia autorizado.

2.2. GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

la garantía de buen funcionamiento y de óptima respuesta de las máquina al servicio al que son destinadas está relacionada con la correcta aplicación de las instrucciones contenidas en este manual.

El fabricante no se responsabiliza directamente e indirectamente de problemas derivados por:

- **Inobservancia de las instrucciones contenidas en el manual;**
- **Uso por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual;**
- **Uso no conforme a normativas vigentes específicas en el lugar de instalación;**
- **Modificaciones y/o reparaciones realizadas sobre la máquina y no autorizadas;**
- **Uso de accesorios no suministrados por el fabricante y de piezas de recambio no originales;**
- **Eventos excepcionales.**

La cesión de la máquina sin el acompañamiento de su correspondiente manual exime al fabricante de cualquier tipo de responsabilidad.

En el caso que la máquina fuera cedida a un segundo usuario proveniente de un país con otro idioma será responsabilidad del usuario primario suministrar una copia del presente manual traducida fielmente y correctamente en el idioma del país en el que la máquina funcionará.

En caso de cesión de la máquina además el usuario primario está invitado a señalar al constructor la dirección del nuevo usuario para que éste pueda enviarle las comunicaciones que considere indispensables.

El texto original de la presente publicación, redactado en italiano, constituye la única referencia para resolver posibles problemas de interpretación relacionados con las traducciones realizadas en los idiomas comunitarios.

2.3. OBLIGACIONES DEL USUARIO

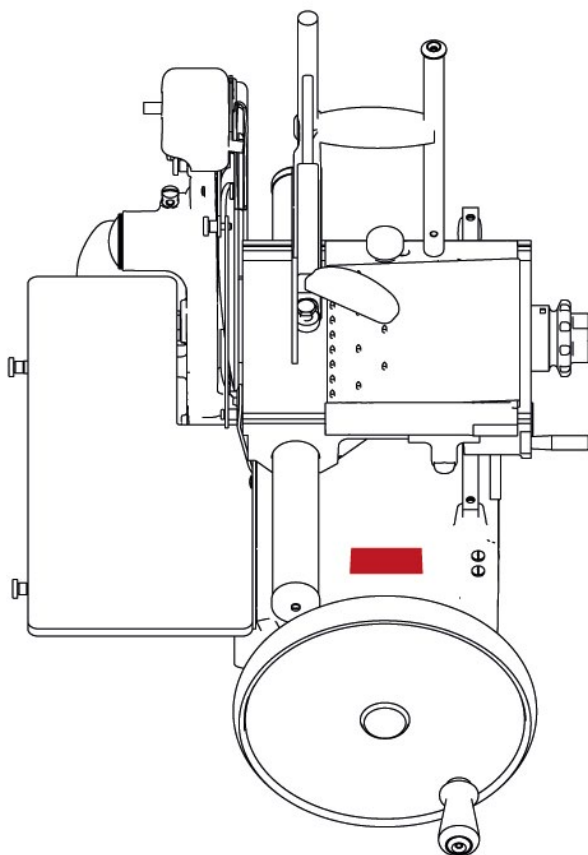
El usuario para poder disfrutar de la garantía del fabricante debe observar detalladamente las prescripciones contenidas en el presente manual y especialmente:

- Trabajar siempre respetando los límites de empleo de la máquina;
- Realizar siempre un mantenimiento constante y diligente;
- Permitir el uso de la máquina a personal que posea capacidades y aptitudes adecuadas, y que haya sido formado a través de la lectura del presente manual.

2.4. PLACAS DE IDENTIFICACIÓN

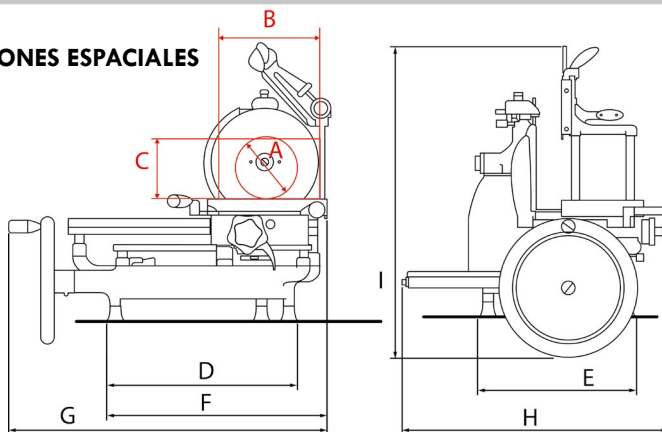
Sobre la máquina se encuentra colocada la siguiente placa:

- sobre el basamento se encuentra presente la placa de identificación que contiene el nombre del fabricante, el tipo de máquina y datos técnicos de la misma.



3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1 DIMENSIONES ESPACIALES



Modelo	B3
A	185 mm
B	230 mm
C	170 mm
D	380 mm
E	300 mm
F	480 mm
G	720 mm
H	560 mm
I	690 mm

3.2. DATOS TÉCNICOS PRINCIPALES

Modelo	B3
Capacidad (circular)	185 mm
Capacidad (rectangular)	230x170 mm
Capacidad máxima de corte	3 mm
Diámetro cuchilla	300 mm
Dimensiones	500x400x800 mm
Peso	45 Kg

Columna de apoyo (opcional):

- Altura..... 800 mm
- Peso..... 47 kg

Conjunto de equipamiento y accesorios

Junto con la máquina son suministrados los siguientes documentos y accesorios:

- Manual para la instalación, el uso y el mantenimiento;
- Accesorios: aceite para la lubricación de las guías de desplazamiento del carro.

3.3 PRODUCTOS QUE SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS

Los productos que se pueden cortar en lonchas son los siguientes:

- Todo tipo de embutidos (cocidos, crudos, ahumados);
- Carnes sin hueso (cocidas o crudas a una temperatura no inferior a los +3 °C);
- Pan y quesos (obviamente del tipo que puede cortarse en lonchas como gruyer, fontina, etc.).

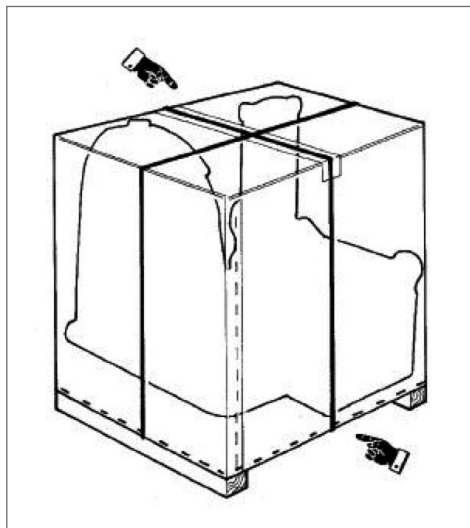
3.4. PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS

Los productos que no se pueden cortar en lonchas porque pueden provocar serios daños a cosas y a personas son los siguientes:

- Productos alimentarios congelados;
- Productos alimentarios ultracongelados;
- Productos alimentarios con hueso (carne y pescado);
- Verduras en general;
- Cualquier otro producto del tipo que puede cortarse en lonchas pero no está destinado a uso alimentario.

ATENCIÓN: Bajo ningún concepto intente cortar productos del tipo prohibido.

4. DESCRIPCIÓN



4.1 APERTURA DEL EMBALAJE

Verifique que en el momento de la entrega el embalaje está íntegro; en caso contrario informe inmediatamente a la compañía encargada del envío o al agente de zona.

Para retirar a la máquina del embalaje deberá actuar del siguiente modo:

- Abra el cartón por el lado superior
- Eliminar el envoltorio que protege la máquina;

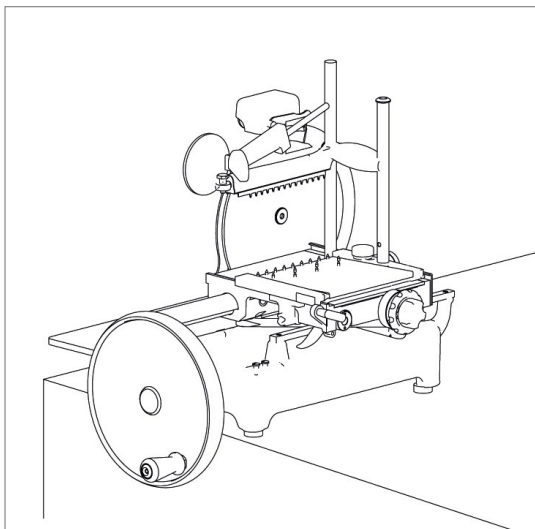
ADVERTENCIA: Los componentes del embalaje (cartón, distancias, etc.) son productos que pueden asimilarse como desechos sólidos urbanos, por lo que pueden ser eliminados sin ninguna dificultad.

De todos modos se recomienda eliminar por separado los productos (recogida selectiva) de acuerdo con las normativas vigentes para realizar un reciclaje adecuado.

¡NO DEPOSITAR LOS PRODUCTOS DEL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE!

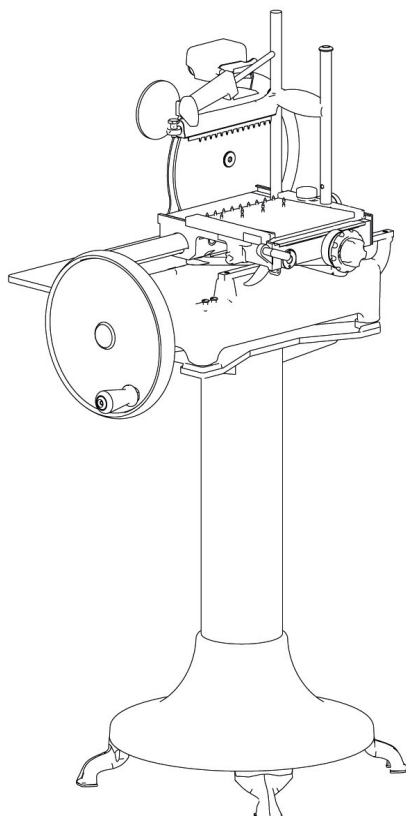
Suministro de la máquina:

- Levante la máquina con atención.
- Alcance el lugar de instalación previsto.

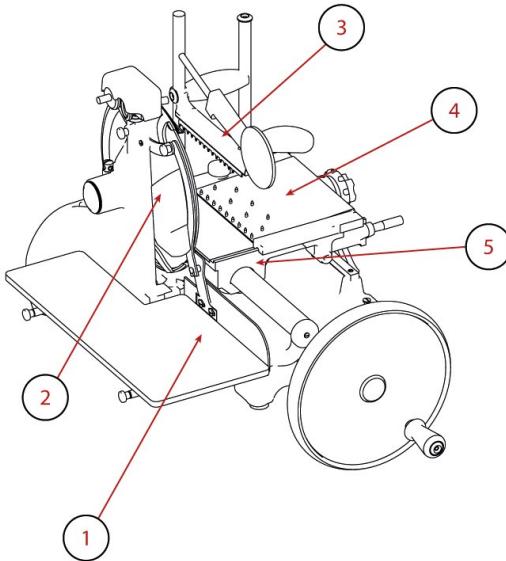


Suministro de la máquina y de la columna de apoyo:

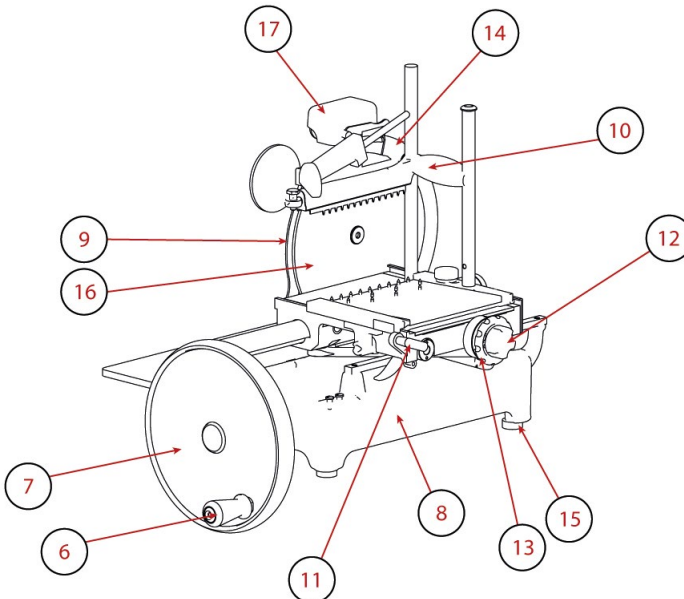
- Levante la máquina con atención.
- Colocar la máquina sobre la columna de apoyo.
- Verifique el correcto asentamiento sobre la columna.



4.2. COMPONENTES PRINCIPALES



1. Plato recogedor
2. Paralonchas
3. Prensa alimentos
4. Superficie corrediza apoyo plato
5. Carro
6. Manilla de maniobra volante
7. Volante
8. Basamento
9. Paracuchilla
10. Desplazamiento vertical prensa producto
11. Palanca de avance rápido superficie apoyo plato
12. Volante avance superficie apoyo plato
13. Regulación espesor de la loncha
14. Cubre cuchilla
15. Pie de apoyo
16. Cuchilla
17. Afilador



4.3 DESCRIPCIÓN GENERAL

La máquina cortadora de lonchas ha sido diseñada y realizada para ofrecer la máxima seguridad durante su uso, durante las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario; la máxima higiene obtenida utilizando materiales inoxidables o que estén adecuadamente protegidos contra la oxidación junto con un atento diseño en todas aquellas partes que puedan estar en contacto con el producto que desea cortar; la máxima precisión de corte y capacidades junto la robustez y fiabilidad de la estructura.

La máquina está esencialmente compuesta por un basamento que soporta una cuchilla circular, situada en posición vertical, y por un carro corredizo situado sobre guías, en posición paralela con el filo de la cuchilla que a su vez soporta un plato porta alimentos.

El plato porta alimentos a su vez está compuesto por un plato de base y por una superficie de apoyo del plato corrediza en sentido ortogonal al filo de la cuchilla para el producto que desea cortar en lonchas; el plato de acero además cuenta con un dispositivo autobloqueador y que puede regularse en altura, para mantener en la posición prevista el producto durante las operaciones de corte (prensa alimentos).

El movimiento del carro y la rotación de la cuchilla son completamente manuales; activando la rotación del volante a través de la correspondiente manilla un sistema de palancas pone en movimiento al carro y a la vez con una transmisión con cadena se encarga de la rotación de la cuchilla.

El corte del producto se realiza durante el recorrido de ida del carro, paralela a la cuchilla; el espesor de la loncha puede regularse gracias a un dispositivo mecánico que es automáticamente accionado con cada recorrido de retorno del carro haciendo avanzar plato de acero corredizo con el producto en sentido transversal, hacia la cuchilla, con un valor predeterminado a través de un volante graduado.

Todos los componentes de la máquina están realizados en una aleación ligera de aluminio,

en acero inoxidable y en materiales plásticos para uso alimentario que respetan las normativas higiénico-sanitarias en vigor.

La máquina está dotada de un afilador fabricado para una máxima simplicidad de uso y seguridad.

El plato porta alimentos, el afilador y el cubre cuchilla pueden ser extraídos para ser limpiados.

4.3.1 Riesgos durante el uso:

NO utilice la máquina si no se encuentra en perfecta condiciones psico-físicas y NO permita a nadie acercarse durante el uso; trabaje con gran atención durante la carga y el corte del producto; ¡NO se distraiga!

Corte en lonchas exclusivamente los productos del tipo permitido, NO intente realizar ninguna prueba de corte con productos del tipo prohibido;

DURANTE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, LUBRICACIÓN, AFILADO DE LA CUCHILLA, UTILICE SIEMPRE GUANTES DE PROTECCIÓN QUE SEAN RESISTENTES AL CORTE Y A LA LACERACIÓN.

5. INSTALACIÓN

5.1 INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

Si no se utiliza la columna de apoyo (opcional) instale la máquina sobre una superficie que esté bien nivelada, seca e indicada para sostener el peso de la misma máquina más los productos que desea cortar; remítase al apartado 3.1.

Verifique que no haya elementos que impidan el movimiento del volante, durante el recorrido del carro y cuando cargue los productos que desea cortar.

5.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

5.2.1 Uso del volante

La rotación del volante (1) en sentido horario produce el movimiento del carro con el plato porta producto y a la vez la rotación de la hoja.

5.2.2 Regulación del espesor de la loncha

El espesor de la loncha puede regularse girando la manivela (2) con la escala graduada en sentido horario. Campo de regulación: ver apartado 3.2.

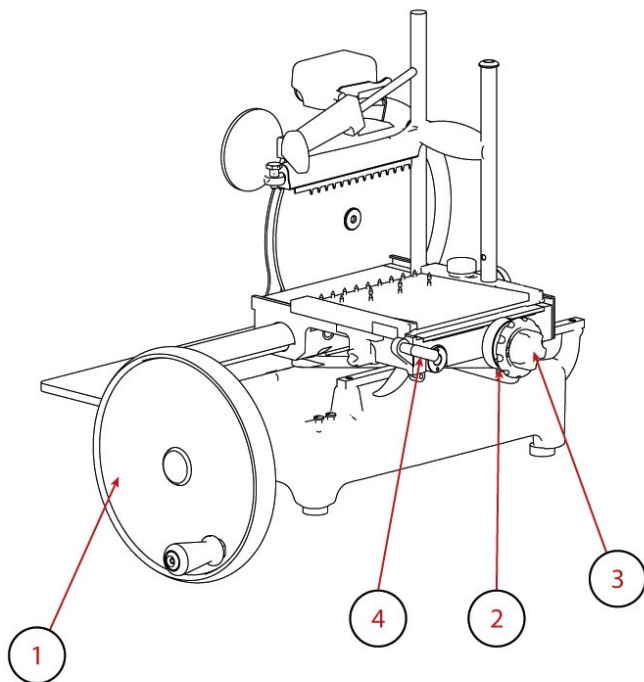
5.2.3 Volante de avance del plato de acero

El volante (3) permite acercar rápidamente el plato de acero con el producto a la cuchilla después de cargar el mismo y de alejarlo al final de las operaciones de corte o de pequeños desplazamientos para regulaciones.

5.2.4 Palanca de avance rápido del plato de acero

La palanca (4), permite, si se desplaza hacia abajo y manteniéndola en posición, acercarse rápidamente a la cuchilla el plato de acero con el producto o de alejarlo al final de las operaciones de corte.

La operación es mucho más rápida que aquella que se realiza con el volante (3).



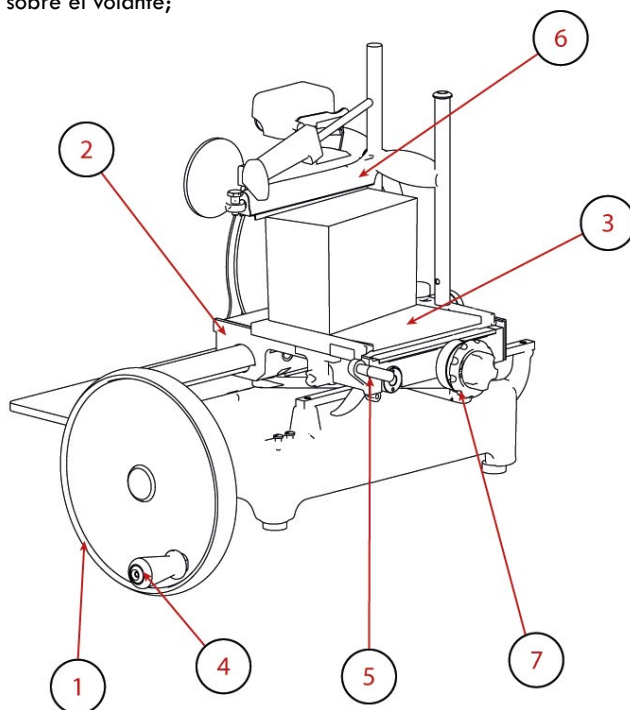
6. USO DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

6.1 CARGA DE LOS PRODUCTOS

- Accionando el volante (1) lleve el carro (2) totalmente hacia adelante (hacia el operador);
- Retrocédalo por completo (alejado de la cuchilla) el plato de acero corredizo (3) interviniendo sobre el volante (4) o bien sobre la palanca de avance rápido (5);
- Coloque el producto que desea cortar sobre el plato de acero y bloquearlo utilizando el prensa alimentos (6) regulando adecuadamente la altura;
- Regular el espesor de loncha que desea tirando y al mismo tiempo girando la manivela (7) con una graduación de 0 a 9;
- Acerque (hacia la cuchilla) el plato de acero con el producto interviniendo sobre la palanca de avance rápido o sobre el volante;

6.2 CORTE DE PRODUCTOS

- Accione el volante haciéndolo girar en sentido horario (no gire el volante en sentido contrario, la rotación inversa del volante puede dañar seriamente a la máquina);
- Durante la carrera hacia adelante del carro (alejado del operador) el producto entrará en la cuchilla y la loncha, guiada por el paralonchas, se separará y caerá sobre el plato recogedor;
- Durante la carrera de retorno del carro (hacia el operador) es accionado el dispositivo mecánico que hace avanzar, en sentido transversal, el plato de acero hacia la cuchilla, por un valor predeterminado a través de la palanca de regulación del espesor de la loncha.



6.3 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

6.3.1 Generalidades

Las máquinas deben ser limpiadas adecuadamente al menos una vez al día; si es necesario, incluso con mayor frecuencia. Después de un periodo más o menos largo de inactividad deben ser limpiadas antes de su uso.

ATENCIÓN: ¡Peligro de corte!

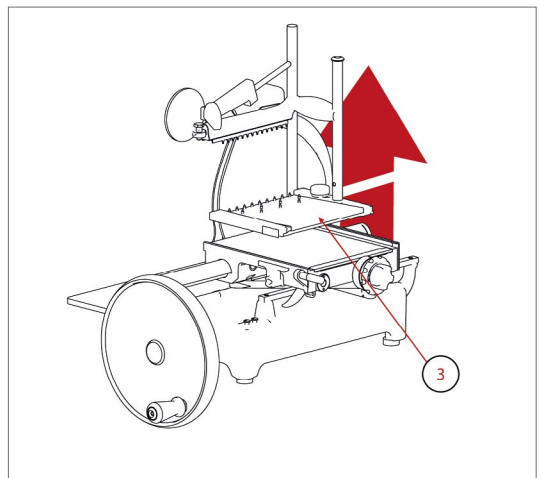
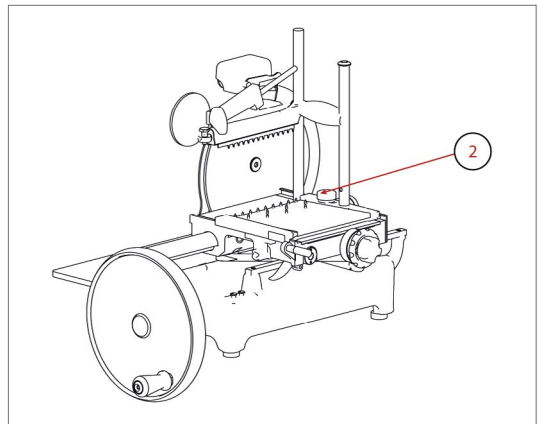
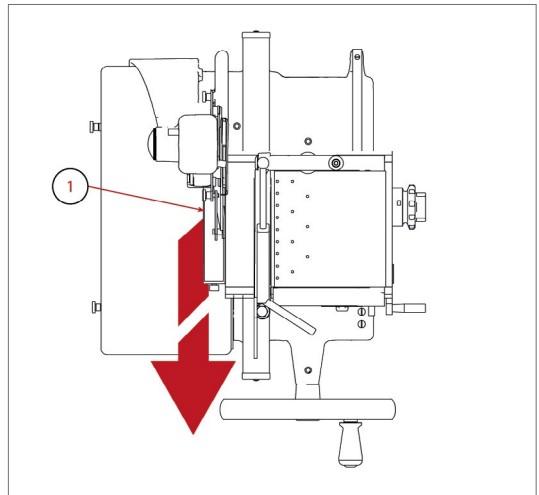
Utilice guantes de protección resistentes al corte y a la laceración y realizar todas las operaciones prestando gran atención. ¡NO SE DISTRAIGA!

- Extraiga la bandeja (1);
- Afloje el pomo (2) y levante el plato de acero corredizo (3) con su correspondiente brazo prensa alimentos;

Limpie todas las partes desmontadas, el cuerpo de la máquina, etc., utilizando exclusivamente agua caliente y empleando un paño suave, esponjoso y un cepillo de nylon para las zonas del plato y del prensa alimentos apuntado.

Enjuague exclusivamente con abundante agua caliente y seque con un paño suave y esponjoso.

ATENCIÓN: NO limpie la máquina con chorros de agua o vapor, o utilizando métodos similares.



7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

7.1 GENERALIDADES

Las intervenciones de mantenimiento permitidas al operador son las siguientes:

- **Afilado cuchilla:** periódicamente; la periodicidad y la duración del afilado dependen del uso del aparato (tiempos de funcionamiento y producto con el que se trabaja).
- **Lubricación de las guías de desplazamiento del carro y plato de acero:** semanalmente.

Las intervenciones deben confiarse exclusivamente a personal de asistencia autorizado por el fabricante, y son las siguientes:

- **Sustitución de la cuchilla.**
- **Sustitución de las muelas del afilador.** -Sustitución de la cadena;
- **Reparaciones de partes estructurales, reparación y/o sustitución de los componentes situados debajo del basamento.**

7.2 AFILADO DE LA CUCHILLA

Proceder del siguiente modo apenas se advierta una disminución de la capacidad de corte:

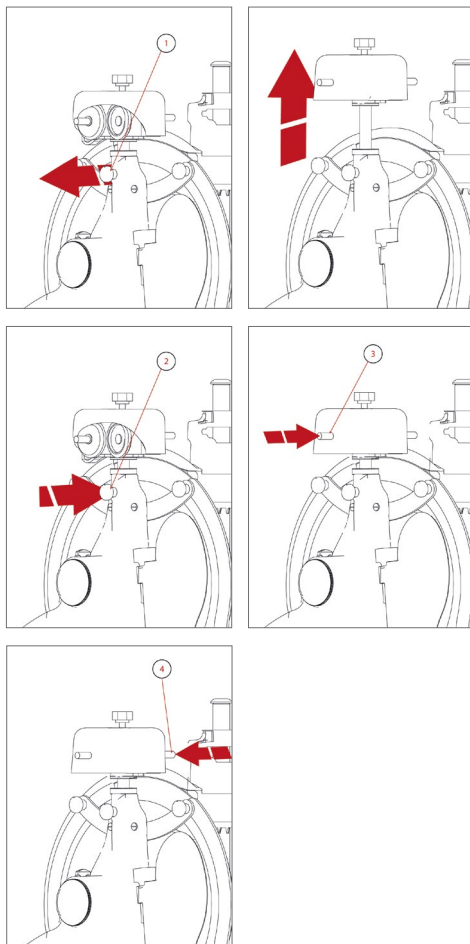
ATENCIÓN: ¡Peligro de corte!

Utilice guantes de protección resistentes al corte y a la laceración y realizar todas las operaciones prestando gran atención. ¡NO SE DISTRAIGA!

- Afloje el pomo de bloqueo del afilador (1)
- Levante el afilador y gírelo 180°
- Vuelva a bajar atentamente el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre las dos muelas
- Vuelva a bloquear el pomo (2)
- Haga girar el volante y presione, durante unos 10-15 segundos, y al mismo tiempo el botón (3)

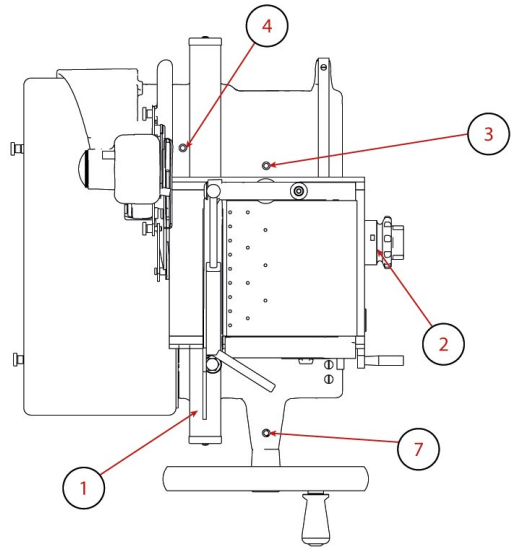
- Interrumpa la rotación y controle a contraluz que sobre el filo de la cuchilla se haya formado una ligera rebaba
- Haga girar nuevamente el volante y presione a la vez el botón durante unos 2-3 segundos (4)
- Lleve al afilador en su posición original

NOTA: No insista excesivamente (más de 2-3 segundos) con la operación de desbarbado para evitar una dañina torsión del filo de la cuchilla.

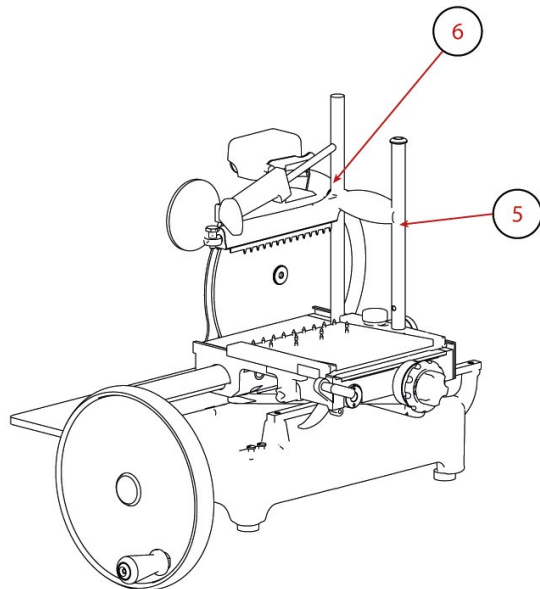


7.3 LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO DEL CARRO Y DEL PLATO DE ACERO

- Coloque algunas gotas de aceite sobre la barra (1) y en la unión de la rueda dentada y regulación del espesor de la loncha (2)
- Introduzca algunas gotas de aceite en los orificios (3 y 4).
- Introduzca algunas gotas de aceite en los puntos (5 y 6).
- Introduzca algunas gotas de aceite en la unión volante/ cuerpo de la máquina de cortar en lonchas (7)
- Accionar brevemente el volante.



NOTA: EMPLEAR EXCLUSIVAMENTE ACEITE BLANCO DE VASELINA. NO UTILICE ACEITES VEGETALES. PLANTAARDIGE OLIËN.



8. DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

Las máquinas están compuestas por:

- Estructura en aleación de aluminio;
- Insertos y diferentes piezas de acero inoxidable;
- Materiales plásticos, etc.

Si el desmontaje y la demolición son confiados a terceras partes acuda exclusivamente a empresas autorizadas para la eliminación de dichos materiales.

Si la demolición es realizada por cuenta propia es necesario separar los materiales por tipología encargando a empresas autorizada para la eliminación.

Cumpla siempre con las normativas vigentes en el país en donde se está utilizando la máquina.

ATENCIÓN: En todo caso es necesario consultar al fabricante o al personal de asistencia autorizado por éste para extraer la cuchilla circular y realizar la operación de eliminación del filo cortante de modo que pueda ser eliminada sin peligro.

BAJO NINGÚN CONCEPTO DEJE ABANDONADA CHATARRA EN ZONAS DONDE NO ESTÁ PROHIBIDO EL ACCESO (BARRERAS Y CARTELES) YA QUE ELLO CONSTITUYE UN GRAVE PELIGRO PARA LAS PERSONAS, ESPECIALMENTE PARA MENORES Y ANIMALES. TODAS LAS RESPONSABILIDADES RECAEN SOBRE EL PROPIETARIO.



Van Berkel International S.r.l.

Via Varese, 14 • 21041 Albizzate (VA)

+39 0331 990825

info@berkelinternational.com

www.theberkelworld.com