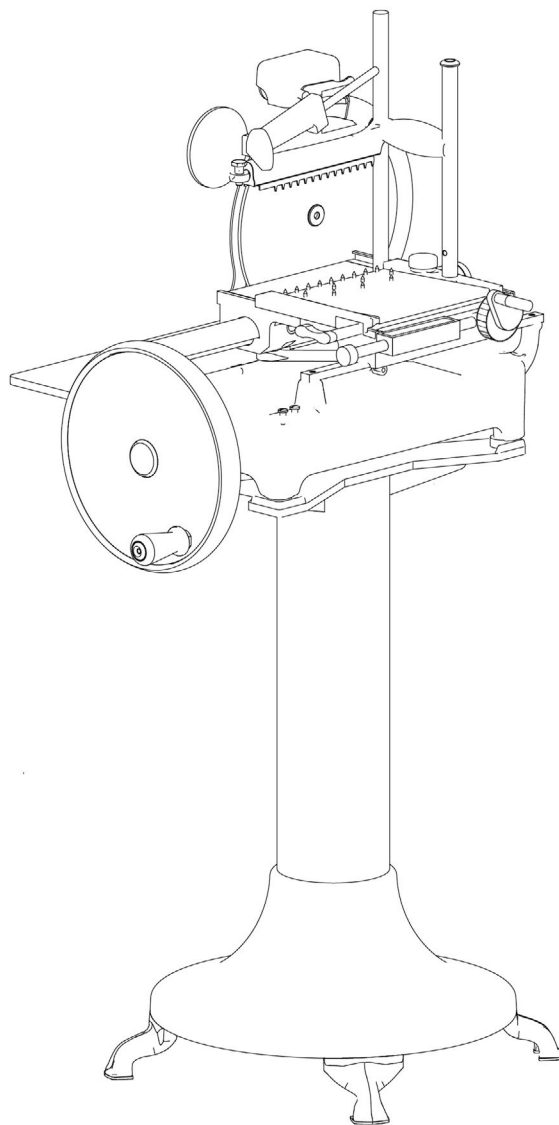




VOLANO TRIBUTE

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

VOLANO TRIBUTE



CONTENT INDEX

1. INTRODUCTION

1.1. Purpose of the manual.....	4
1.2. Storing the manual.....	4
1.3. Intended use of machines.....	4

2. GENERAL

2.1. Limits of machine use, safety standards.....	4
2.2. Warranty and manufacturer responsibility.....	5
2.3. User obligations.....	6
2.4. ID plates.....	6

3. TECHNICAL FEATURES

3.1. Overall dimensions.....	7
3.2. Main technical data.....	7
3.3. Products that can be sliced.....	8
3.4. Products that cannot be sliced.....	8

4. DESCRIPTION

4.1. Opening packaging.....	8
4.2. Main components.....	10
4.3. General description.....	11

5. INSTALLATION

5.1. Machine installation.....	12
5.2. Description of controls.....	12

6. SLICER USE

6.1. Loading products.....	13
6.2. Slicing products.....	13
6.3. Cleaning the slicer.....	14

7. MAINTENANCE AND REPAIRS

7.1. General.....	15
7.2. Blade sharpening.....	15
7.3. Lubricating the trolley and feed plate sliding guides.....	16

8. SLICER DEMOLITION..... 17

This publication consists of consecutively numbered pages.

The content is divided into sections which are also consecutively numbered. Contact the manufacturer or an authorised customer service centre citing the paragraph number of the topic that interests you in the event of doubts or for clarification.

1. INTRODUCTION

1.1. PURPOSE OF THE MANUAL

This publication contains all information necessary for the installation, use and maintenance of manual, circular blade flywheel slicer machines for use with foodstuffs, Model Tribute.

The purpose of this manual is to allow users, especially end users, to take all precautions and prepare all human and material resources needed for safe and durable use of machines.

1.2. STORING THE MANUAL

This manual should be delivered to the person responsible for the use and maintenance of machines who will provide for its storage in a protected and dry location where it will remain available for consultation.

It is advisable to also keep a copy on file.

In the event of an exchange of information with the manufacturer or with authorised service personnel, refer to ID plate data and to the machine serial number.

This manual must be kept throughout the life of the machine and if necessary (e.g.: damage that even partially affects consultation, etc.), the user must purchase another copy, requested solely from the manufacturer.

In the event of sale of the machine, the user is asked to please inform the manufacturer of the address of the new owner.

1.3. INTENDED USE OF MACHINES

The intended machine use and provided configurations are the only ones permitted by the manufacturer. Do not attempt to use machines in a manner not in accordance with the instructions provided.

Machines are intended solely for cutting food products according to the type and size limits indicated in the following paragraphs.

The manufacturer declines any liability arising from improper use or use by personnel who has not thoroughly read or understood the contents of this manual, any modifications and/or repairs

carried out independently by the end user, use of non-original parts or parts that are not specific to the machine model.

Promptly contact the manufacturer or an authorised customer service centre citing the paragraph number of the topic that interests you in the event of doubts or for clarification.

2. GENERAL

2.1 MACHINE LIMITS, SAFETY REGULATIONS

This machine has been designed and constructed to slice foodstuffs according to the type and size limits indicated in paragraphs 3.2, 3.3 and 3.4.

Environmental conditions of machine use

The operating environment must have the following features:

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

The machine cannot be used in open places and/or in places exposed to the elements or in environments with vapours, fumes or corrosive dust and/or abrasives, with risk of fire or explosion and in any case in locations where the use of explosion-proof equipment is required.

General safety regulations

The slicer must be used only by personnel who have carefully read the information contained in this publication.

Only persons over the age of 18, in perfect psychological and physical conditions and with proven ability and skills (with the knowledge necessary for normal use and maintenance of simple mechanical and electrical components) can operate the machine.

Comply with the following instructions for safe use:

- Install the machine in compliance with instructions contained in the 'installation' section.
- Install the machine in a location outside the reach of any persons not involved in operations relating to its use, especially children.
- Concentrate when using the machine; take care not to become distracted!
- Do not wear loose clothing or clothing with open sleeves, use appropriate headgear to hold back hair, if necessary.
- Do not allow anyone to approach during product cutting operations.
- Do not remove, cover or change plates affixed to the machine body and promptly replace them in the event they become damaged.
- Do not remove guards and do not change or exclude mechanical protections.
- Only slice permitted type products. Do not attempt to cut any prohibited type products.
- Always keep the sliced product support area, the area around the machine and the operator floor level clean and dry.
- Do not use the machine as a support surface and do not rest any foreign objects not related to normal cutting operations upon it.
- Immediately shut down the machine and request assistance from authorised service personnel in the event of malfunctions, suspected breakdowns, incorrect movement, unusual noise, etc.
- Always use cut and tear resistant gloves for cleaning and maintenance operations.
- Place and remove the product to be sliced on the sliding feed plate only when the plate is fully retracted (far from the blade) and the trolley is moved completely toward the operator.
- The use of cutting accessories not supplied by the manufacturer is not permitted.
- Contact the manufacturer or authorised service personnel for any special maintenance operations (chain, blade, etc. replacement).

2.2. WARRANTY AND MANUFACTURER RESPONSIBILITY

Guarantee of smooth operation and full compliance of machines for the service in which they are intended is directly linked to correct application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer disclaims any liability resulting from direct and indirect:

- **failure to follow instructions contained in the manual;**
- **use by any personnel who has not read and understood the contents of this manual;**
- **use not in compliance with specific regulations in force in the place of installation;**
- **unauthorised modifications and/or repairs carried out on the machine;**
- **use of accessories not supplied by the manufacturer or use of non-original spare parts;**
- **exceptional events.**

Transfer of the machine without its manual automatically voids the manufacturer's responsibility.

If the machine is sold to a secondary user in another European Union language country, it will be the responsibility of the primary user to provide a copy of this manual translated faithfully and correctly in the language of the country in which the machine will operate.

In the event of machine transfer, the primary user is also asked to inform the manufacturer of the address of the new user so that they can be reached with any information deemed essential.

The original text of this publication, written in Italian, shall be the sole reference for resolution of any disputes related to the interpretive translation in European Union languages.

2.3. USER OBLIGATIONS

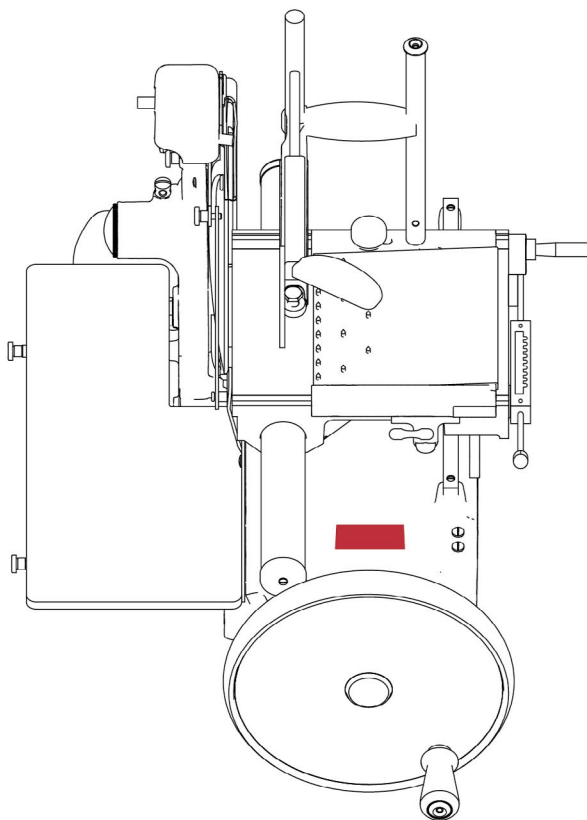
In order to benefit from the manufacturer's warranty, the user must scrupulously observe the instructions given in this manual and in particular:

- always operate within the limits of use of the machine;
- always perform constant and diligent maintenance;
- assign use of the machine to capable, appropriately trained personnel who have read this manual.

2.4. ID PLATES

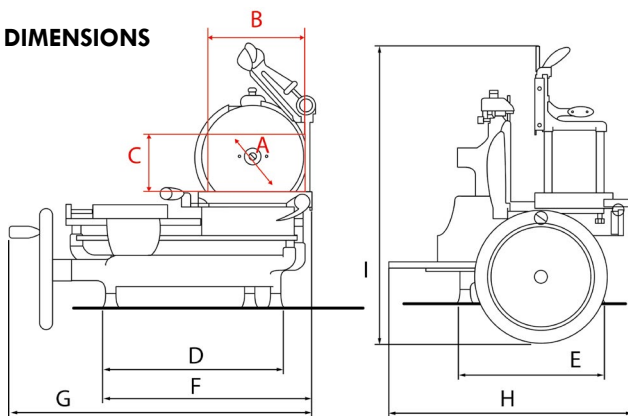
The following ID plate is located on the machine:

- the manufacturer, machine and technical data ID plate is located on the base.



3. TECHNICAL FEATURES

3.1 OVERALL DIMENSIONS



Model	Tribute
A	192 mm
B	230 mm
C	180 mm
D	420 mm
E	330 mm
F	465 mm
G	702 mm
H	540 mm
I	670 mm

3.2. MAIN TECHNICAL DATA

Model	Tribute
Capacity (circular)	192 mm
Capacity (rectangle)	230x180 mm
Maximum cutting capacity	3 mm
Blade Diameter	300 mm
Weight	45 Kg
Dimensions	500x400x800 mm

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 products can be sliced:

- all types of cold cuts (raw, cooked, smoked);
- meat without bones (raw or cooked at a temperature of no less than +3°C);
- bread and cheese (obviously types that can be sliced such as Gruyère, Fontina cheese, etc.)

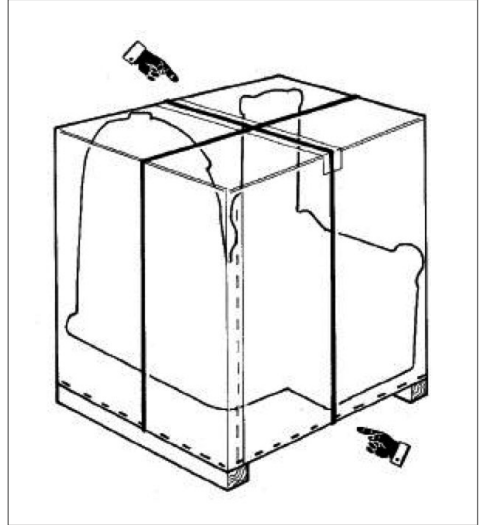
3.4 PRODUCTS THAT CANNOT BE SLICED

The products that cannot be sliced because they can cause serious damage to property and persons are as follows:

- frozen foodstuffs;
- deep-frozen foodstuffs;
- foodstuffs with bones (meat and fish);
- vegetables in general;
- any other type of product that can be sliced but is not for food use.

CAUTION: Do not attempt to cut any prohibited type products

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:

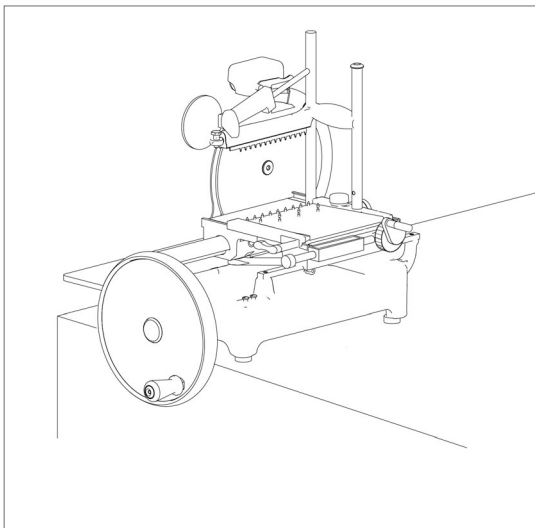
The packaging components (cardboard box, spacers, etc.) are products comparable to municipal solid waste and therefore can be disposed of without difficulty.

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!

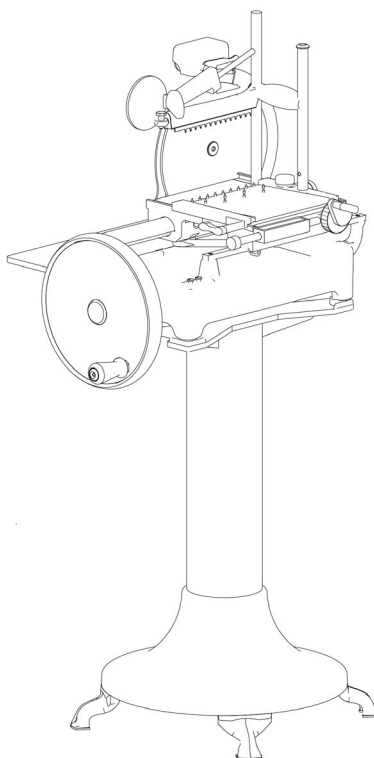
Single machine supply:

- lift machine with care;
- reach the foreseen installation site.

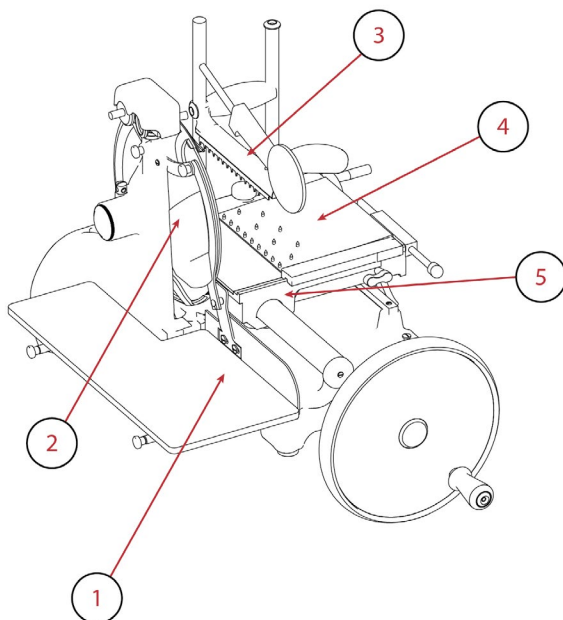


Machine plus support column supply:

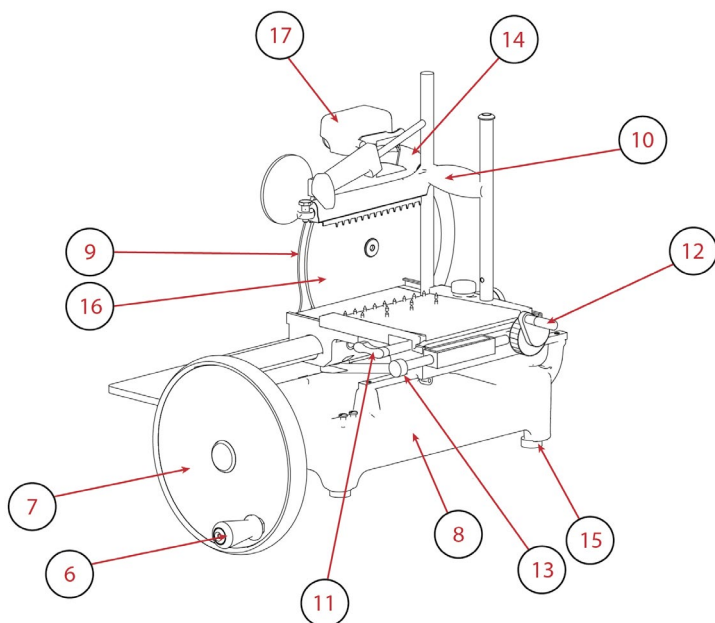
- lift machine with care;
- place the machine on the support column;
- verify correct arrangement on the column.



4.2. MAIN COMPONENTS



1. Meat table
2. Slice protector
3. Presser top clamp
4. Sliding feed plate
5. Trolley
6. Flywheel operating handle
7. Flywheel
8. Base
9. Blade protector
10. Vertical top clamp sliding
11. Feed plate fast forward lever
12. Feed plate forward hand wheel
13. Slice thickness regulating knob
14. Fingers guard
15. Support foot
16. Blade
17. Sharpener



4.3 GENERAL DESCRIPTION

This slicer has been designed and built to provide maximum safety during use, cleaning and routine maintenance. Maximum hygiene is obtained with the use of stainless materials or materials that have been otherwise adequately protected against oxidation together with the careful design of all those parts that may come into contact with products to be sliced. Extreme cutting precision and capacity together with structural robustness and reliability.

The machine is essentially composed of a base supporting a circular blade set vertically and a sliding trolley on suitable guides parallel to the blade, which in turn supports a product-holder plate.

The product-holder plate itself is composed of a base plate and a feed plate that slides orthogonally with respect to the blade for the product being sliced. The feed plate is also provided with a height-adjustable self-locking device to keep the product in the necessary position during cutting (top clamp).

Trolley movement and blade rotation are fully manual. Activate rotation using the flywheel via the corresponding handle and a lever will move the trolley and, at the same time, a chain return will provide blade rotation.

Product cutting is carried out during the forward stroke of the trolley, parallel to the blade. The thickness of the slice can be adjusted by means of the mechanical device which is automatically activated upon each return stroke of the trolley, moving the sliding feed plate with the product in the transverse direction, toward the blade, at a value pre-set using the corresponding graduated hand wheel.

All machine components are made of light aluminium alloy, in stainless steel and in plastic materials for food use in compliance with sanitary regulations in force.

The machine is equipped with a sharpener built for ease of use and safety.

The product-holder plate, sharpener and fingers guard can be removed for cleaning.

4.3.1 Risks during use

DO NOT use the machine if you are not in perfect psychological and physical conditions and DO NOT allow anyone to approach the machine during use. Use great care when loading and cutting products and take care NOT to become distracted!

Only slice permitted type products. DO NOT attempt to cut any prohibited type products.

ALWAYS USE CUT AND TEAR RESISTANT GLOVES DURING CLEANING, LUBRICATION, BLADE SHARPENING OPERATIONS.

5. INSTALLATION

5.1 MACHINE INSTALLATION

If not using a support column (optional), install the machine on a level, dry surface that is suitable to support the weight of the machine itself plus the product to be sliced. See paragraph 3.1.

Ensure that there are no impediments to fly-wheel movement, trolley stroke or the loading of product for slicing.

5.2 DESCRIPTION OF CONTROLS

5.2.1 Using the Flywheel

Clockwise flywheel (1) rotation causes trolley movement with the product holder plate and, simultaneously, blade rotation.

5.2.2 Slice thickness regulating knob

Slice thickness can be adjusted by moving forward the lever (2) on the graduated scale. Adjustment range: see paragraph 3.2.

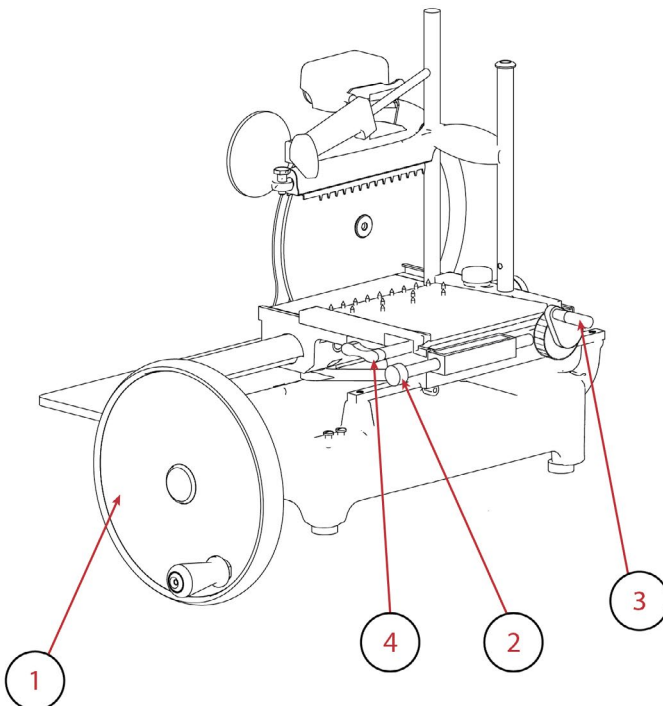
5.2.3. Feed plate forward hand wheel

This hand wheel (3) allows you to quickly move the feed plate with the product toward the blade after its loading, or to move it away after cutting operations or small movements for adjustment.

5.2.4 Feed plate fast forward lever

This lever (4) allows you to quickly move the feed plate with the product toward the blade after its loading, or to move it away after cutting operations, moving it downward and keeping it in position.

This operation is significantly faster than when carried out with the hand wheel (3).



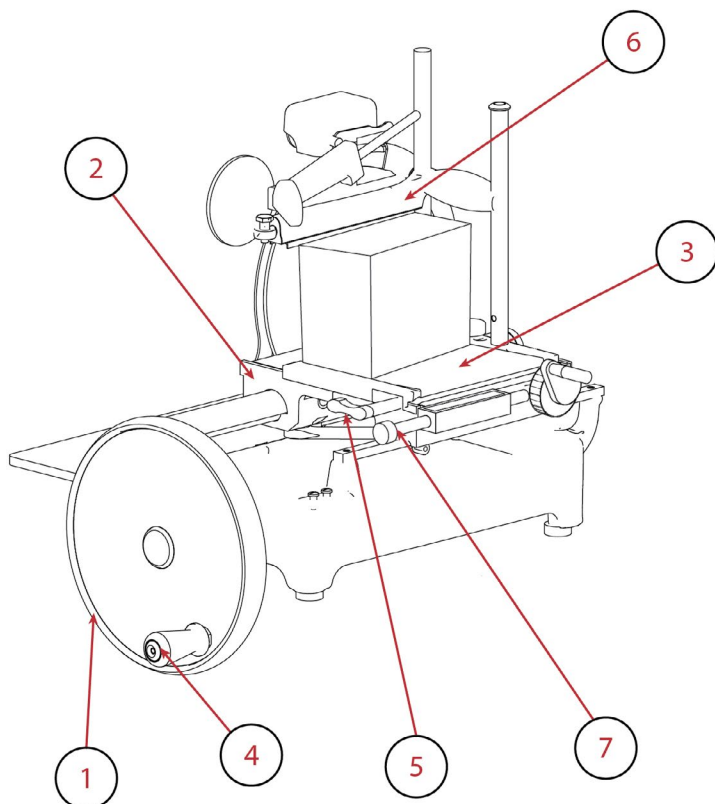
6. SLICER USE

6.1 LOADING PRODUCTS

- Activate the flywheel (1), bring the trolley (2) fully forward (toward the operator).
- Completely reverse (away from the blade) the sliding feed plate (3) using the hand wheel (4) or the fast forward lever (5).
- Place the product to be sliced on the sliding feed plate and lock it in using the top clamp (6), conveniently adjusting its height.
- Arrange the desired slice thickness by sliding the lever (7) with graduation from 0 to 10.
- Move the feed plate with product forward (toward the blade), using the fast forward lever or the hand wheel.

6.2 CUTTING PRODUCTS

- Activate the flywheel, having it turn clockwise (do not turn the flywheel anti-clockwise as reverse flywheel rotation can seriously damage the machine).
- During forward trolley stroke (away from the operator), product will enter into the blade and slices, guided by the slice protector, will be removed and will fall on the meat table.
- During return trolley stroke (toward the operator), the mechanical device which moves the feed plate in the transverse direction toward the blade is activated at a value pre-set using the slice thickness regulating knob.



6.3 CLEANING THE SLICER

6.3.1 General

The machine must be thoroughly cleaned at least once a day or more frequently if necessary. It must be cleaned before use after a long or short long period of inactivity.

CAUTION: Risk of cutting!

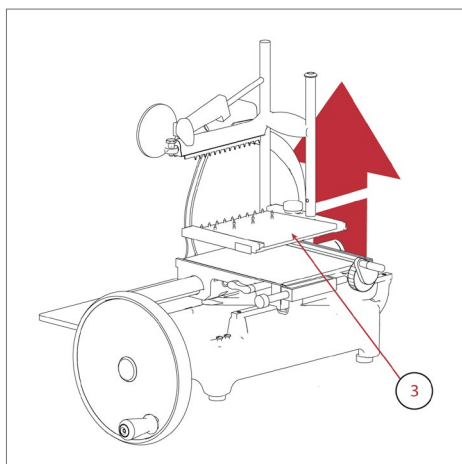
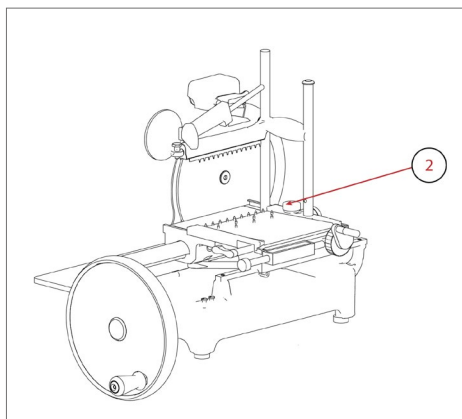
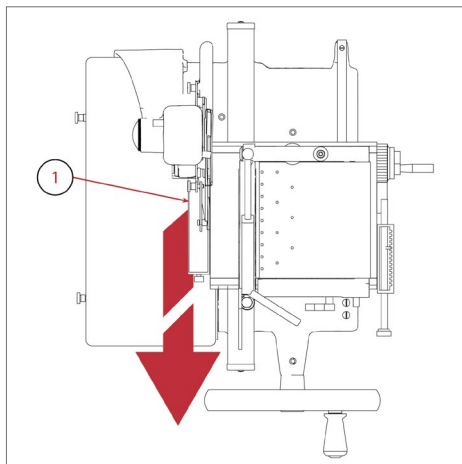
Use cut and tear resistant gloves and perform all operations with great care.

DO NOT BECOME DISTRACTED!

- Remove the tray (1).
- Loosen the knob (2) and lift the sliding feed plate (3) with its top clamp arm.

Clean all dismantled parts, the machine body, etc. using only hot water and a biodegradable foaming detergent for dishes at a temperature of no lower than +30 °C, using a soft, spongy cloth and, if necessary, a nylon brush for sharp plate and top clamp areas. Rinse solely with warm water and dry with a soft, spongy cloth.

CAUTION: DO NOT clean the machine with jets of water or steam or any similar methods.



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:

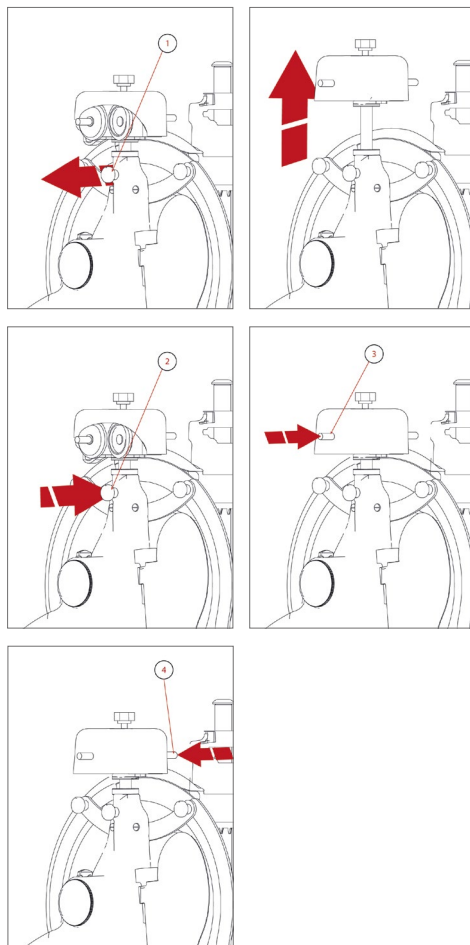
CAUTION: Risk of cutting!

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.

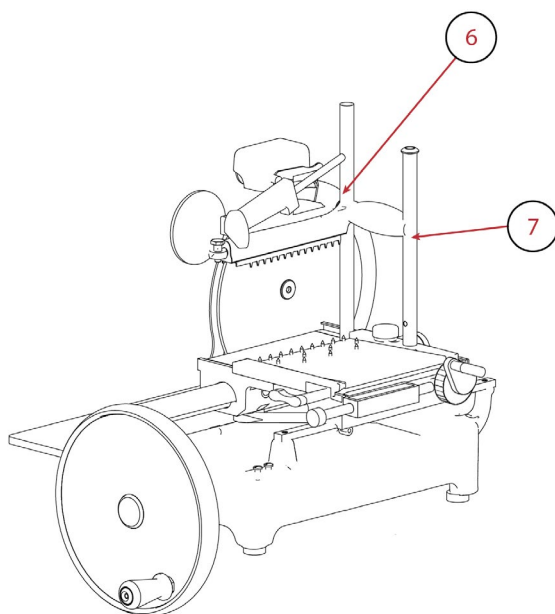
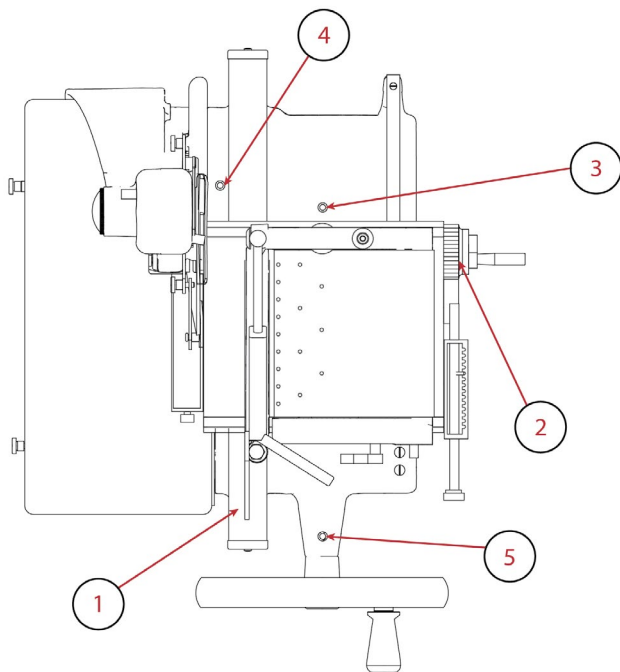
NOTE: Do not excessively force (more than 2-3 seconds) the deburring operation (4) to prevent damaging spring-back of the blade edge.



7.3 LUBRICATING THE TROLLEY AND FEED PLATE SLIDING GUIDES

- Put some drops of oil over the bar (1) and in the gear wheel junction and the slice thickness regulating knob (2);
- put some drops of oil in the holes (3 and 4);
- put some drops of oil in points (6 and 7);
- put some drops of oil in the flywheel/slicer body junction (5);
- briefly activate the flywheel.

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



8. SLICER DEMOLITION

Machines are composed of:

- aluminium alloy structure;
- stainless steel inserts and various components;
- plastic materials, etc.

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

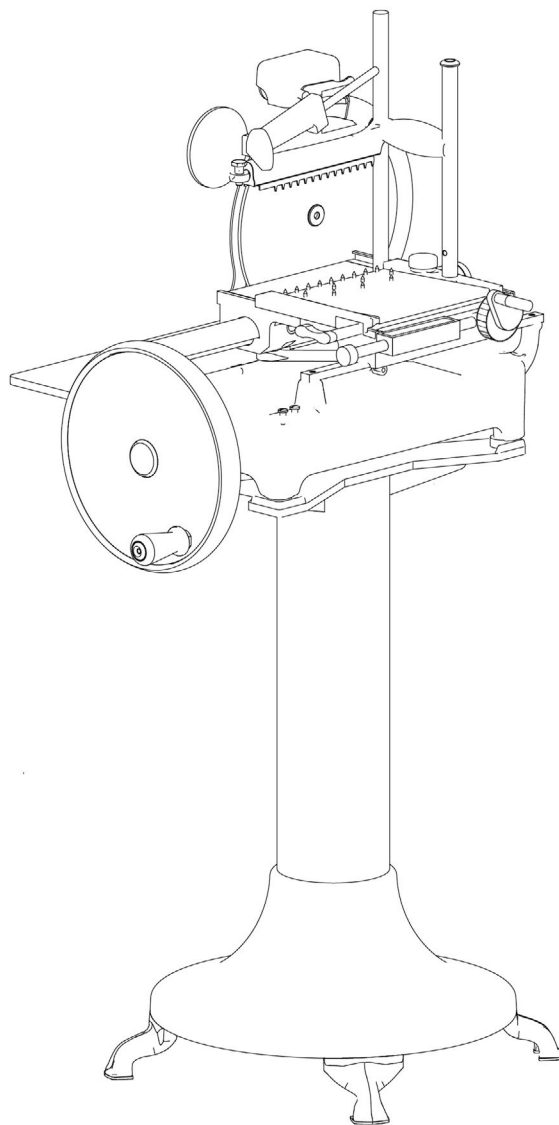
When demolishing without outside assistance, sort the various types of material and hand over to authorised businesses for disposal.

Always comply with the current legislation of the country in which the slicer is utilised.

CAUTION: Always consult the manufacturer or authorised service personnel as regards removal and disposal of the blade and subsequent cutting edge disposal so that this can take place in complete safety.

DO NOT DUMP SCRAP COMPONENTS IN AREAS WHERE ACCESS IS NOT PERMITTED (BARRIERS OR SIGNS) AS THEY REPRESENT A SERIOUS PERSONAL HAZARD, PARTICULARLY FOR CHILDREN AND ANIMALS. ALL RESPONSIBILITY FALLS ON THE OWNER.

VOLANO TRIBUTE



INDICE DEL CONTENUTO

1. PREMESSA

1.1. Scopo del manuale.....	20
1.2. Conservazione del manuale.....	20
1.3. Destinazione d'uso delle macchine.....	20

2. GENERALITA'

2.1. Limiti d'impiego della macchina, norme di sicurezza.....	20
2.2. Garanzia e responsabilità del costruttore.....	21
2.3. Obblighi dell'utilizzatore.....	22
2.4. Targhe.....	22

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1. Dimensioni d'ingombro.....	23
3.2. Dati tecnici principali.....	23
3.3. Prodotti che si possono affettare.....	24
3.4. Prodotti che non si possono affettare.....	24

4. DESCRIZIONE

4.1. Apertura dell'imballo.....	24
4.2. Componenti principali.....	26
4.3. Descrizione generale.....	27

5. INSTALLAZIONE

5.1. Installazione della macchina.....	28
5.2. Descrizione dei comandi.....	28

6. USO DELL'AFFETTATRICE

6.1. Caricamento merce.....	29
6.2. Taglio merce.....	29
6.3. Pulizia dell'affettatrice.....	30

7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

7.1. Generalità.....	31
7.2. Affilatura della lama.....	31
7.3. Lubrificazione guide scorrimento carrello e sovrappiatto.....	32

8. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE..... 33

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 Tribute.

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 targhetture 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 retratto (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:

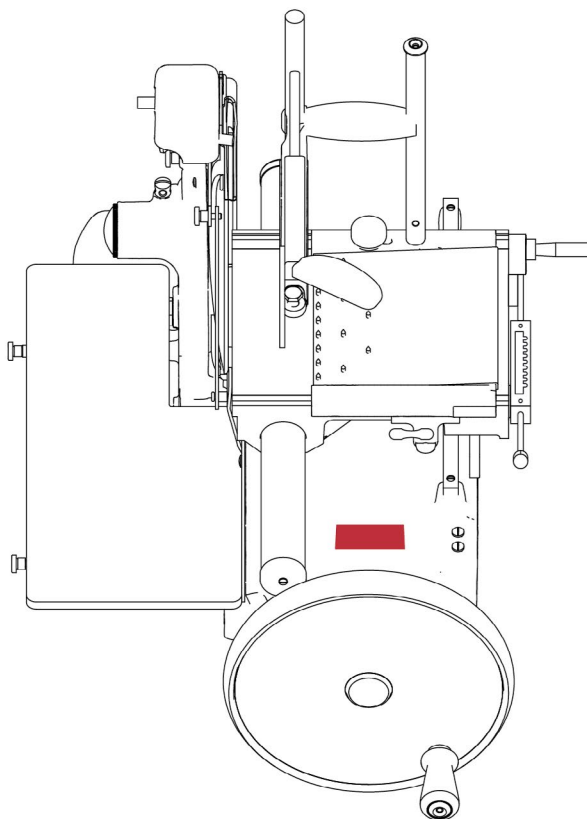
- operare sempre nei limiti di impiego della macchina;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;

- adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudine adeguate, opportunamente istruito anche con la lettura del presente manuale.

2.4. TARGHE

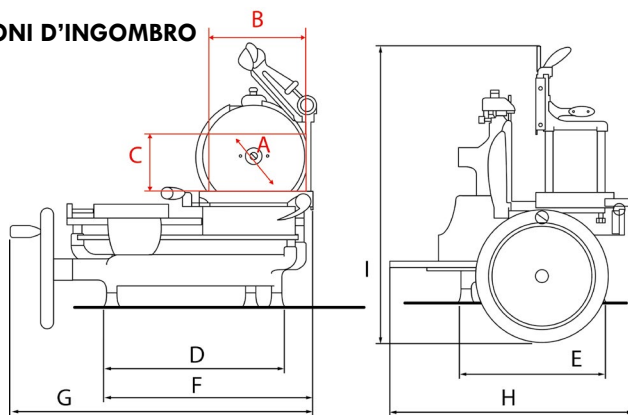
Sulla macchina è posta la seguente targa:

- sul basamento è presente la targa di identificazione costruttore, macchina, dati tecnici.



3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1 DIMENSIONI D'INGOMBRO



Modello	Tribute
A	192 mm
B	230 mm
C	180 mm
D	420 mm
E	330 mm
F	465 mm
G	702 mm
H	540 mm
I	670 mm

3.2. DATI TECNICI PRINCIPALI

Modello	Tribute
Capacità (circolare)	192 mm
Capacità (rettangolare)	230x180 mm
Massima capacità di taglio	3 mm
Diametro Lama	300 mm
Peso	45 Kg
Dimensioni	500x400x800 mm

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.).

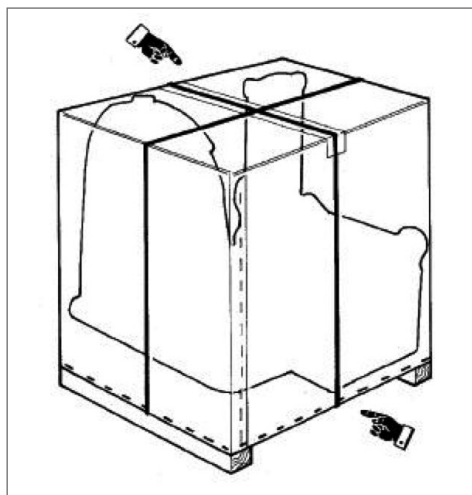
3.4 PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE

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;

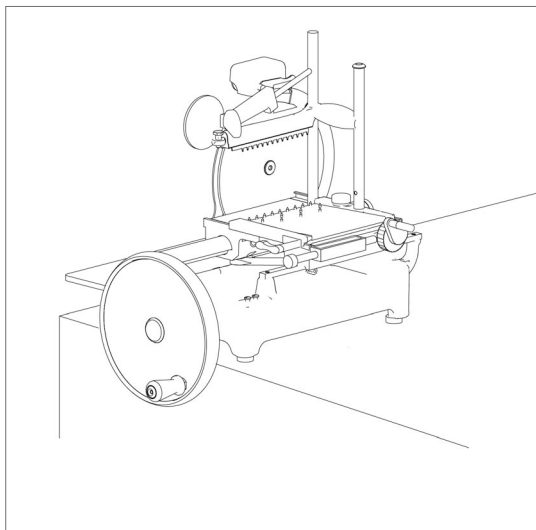
AVVERTENZA: I componenti l'imballo (cartone, distanziali, ecc.) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà.

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

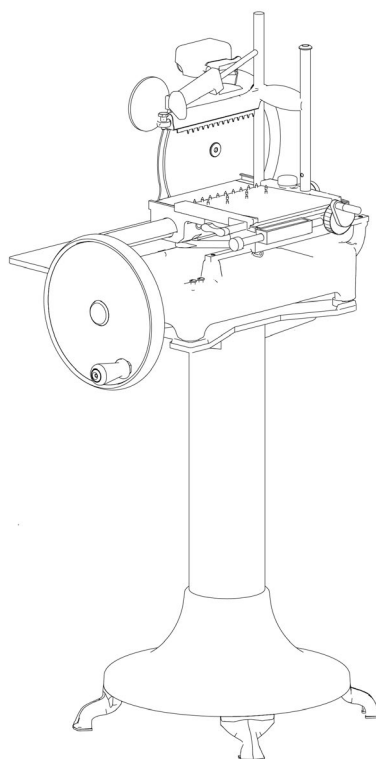
NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!

Fornitura della sola macchina:

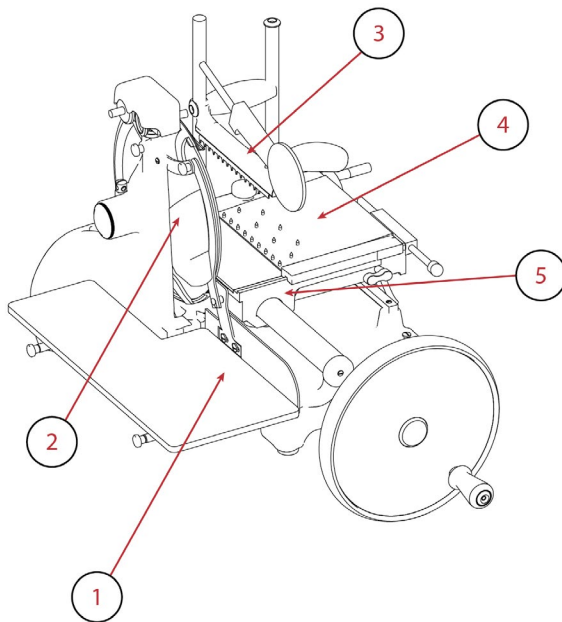
- sollevare la macchina con attenzione
- raggiungere il luogo d'installazione previsto.

**Fornitura macchina e colonna di supporto:**

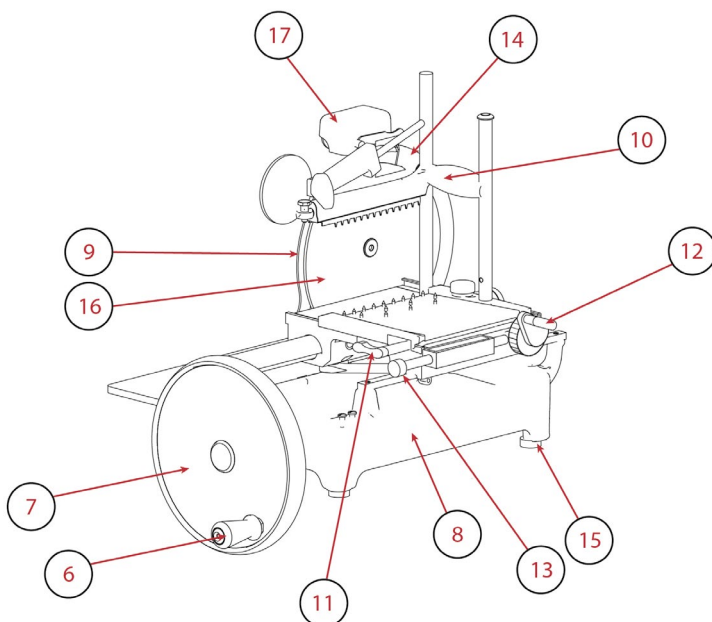
- sollevare la macchina con attenzione
- posizionare sulla colonna di supporto la macchina
- verificare il corretto assestamento sulla colonna.



4.2. COMPONENTI PRINCIPALI



1. Piatto raccogliitore
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. Regolazione 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 ri-

spetto 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

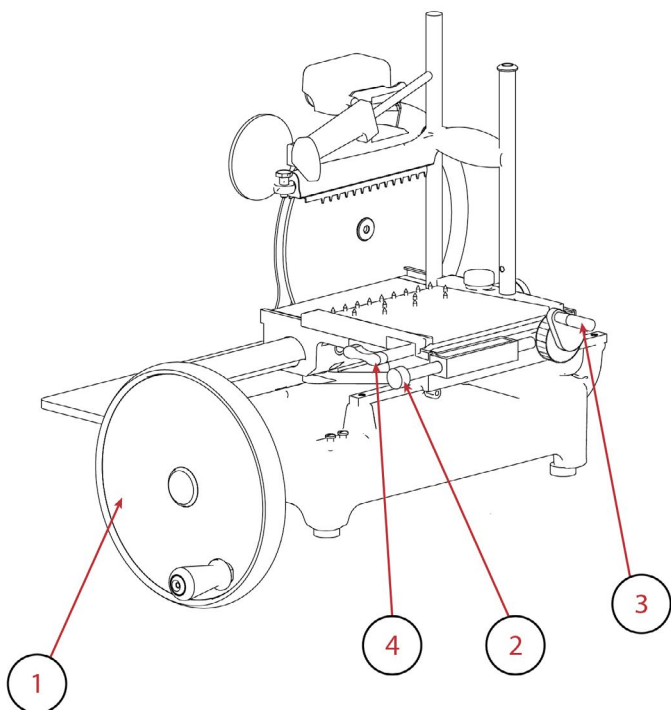
Lo spessore della fetta è regolabile facendo avanzare la leva (2) sulla scala graduata. Campo di regolazione: vedere paragrafo 3.2.

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)



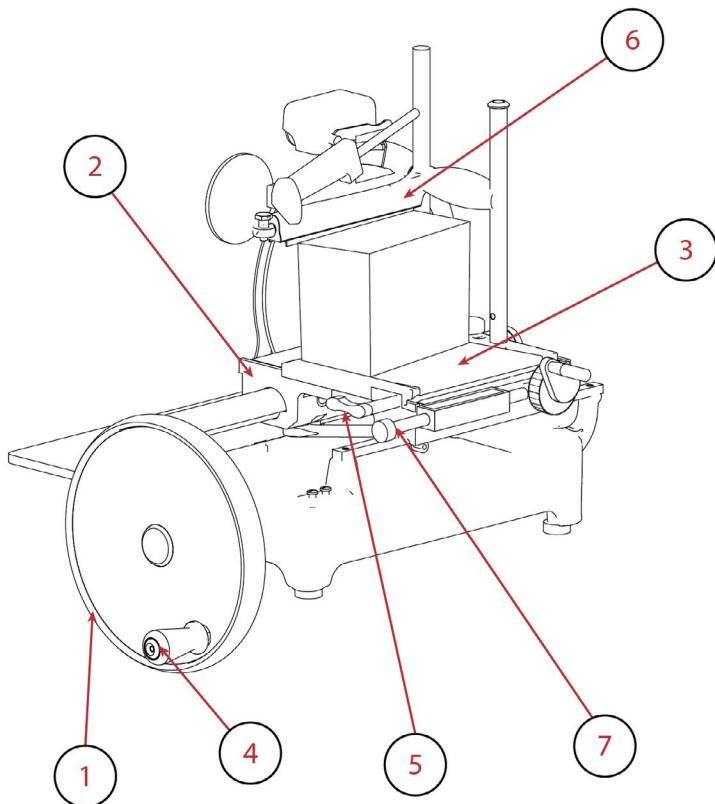
6. USO DELL'AFFETTATRICE

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 facendo scorrere la leva (7) con graduazione da 0 a 10;
- 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 raccogliatore,
- 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 leva 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.

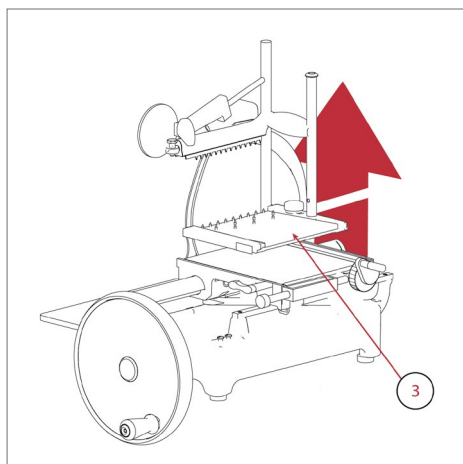
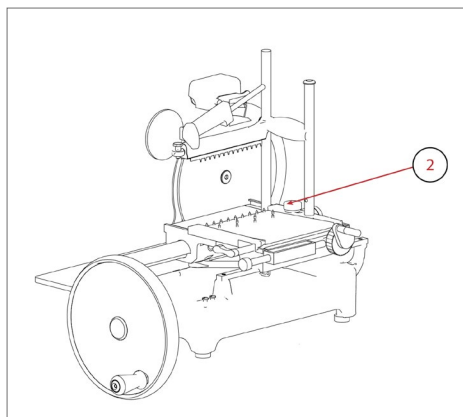
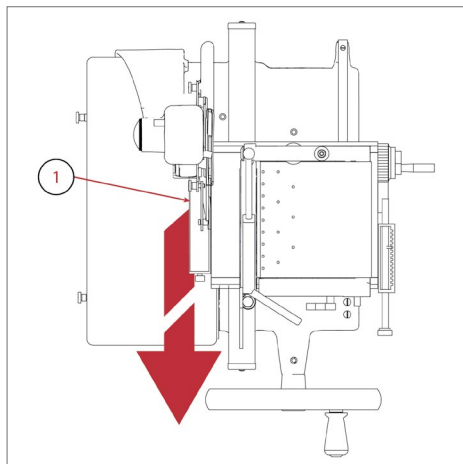
NON DISTRARSI!

- 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 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 getti 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 a 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:

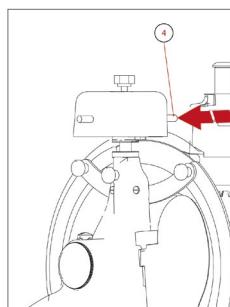
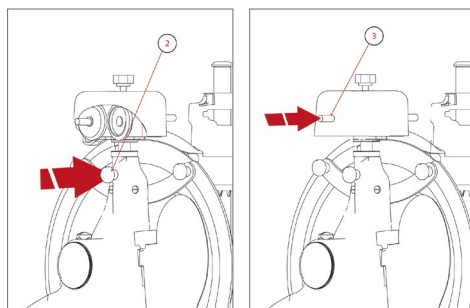
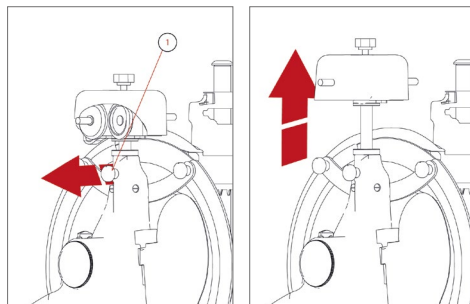
ATTENZIONE: Pericolo di taglio!

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.

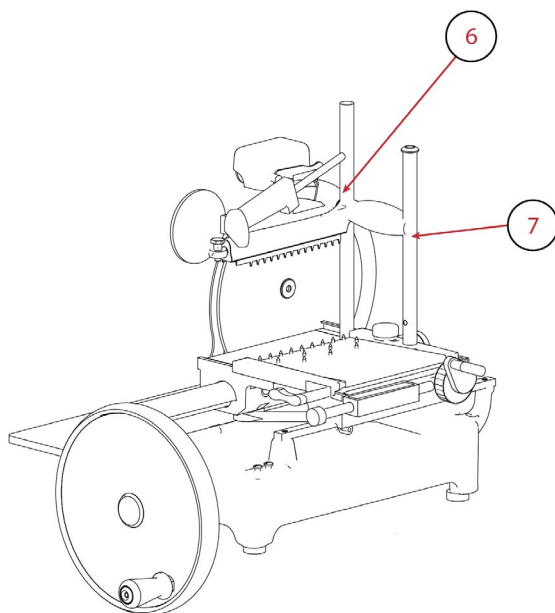
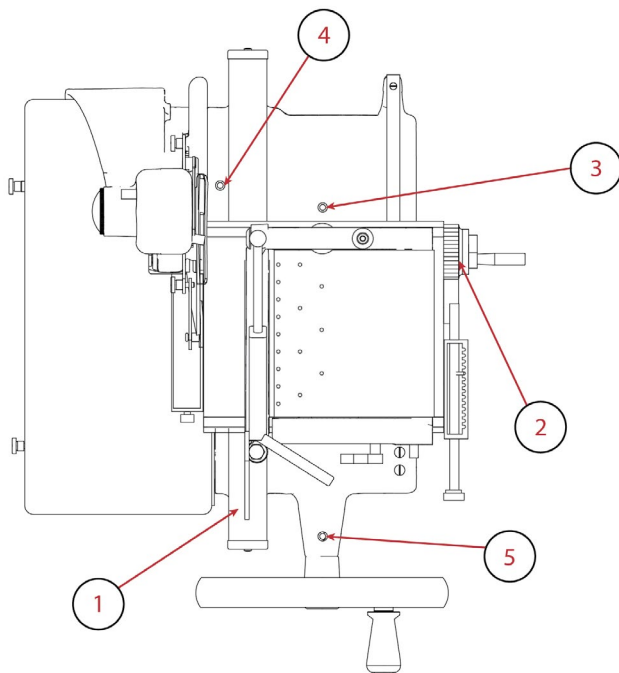
NOTA: Non insistere eccessivamente (oltre 2-3 secondi) con l'operazione di sbavatura (4) per evitare una dannosa ritorzione del filo della lama.



7.3 LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO E SOVRAPPIATTO

- Mettere alcune gocce d'olio 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 (6 e 7);
- mettere alcune gocce d'olio nella giunzione volano/corpo affettatrice (5);
- 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.

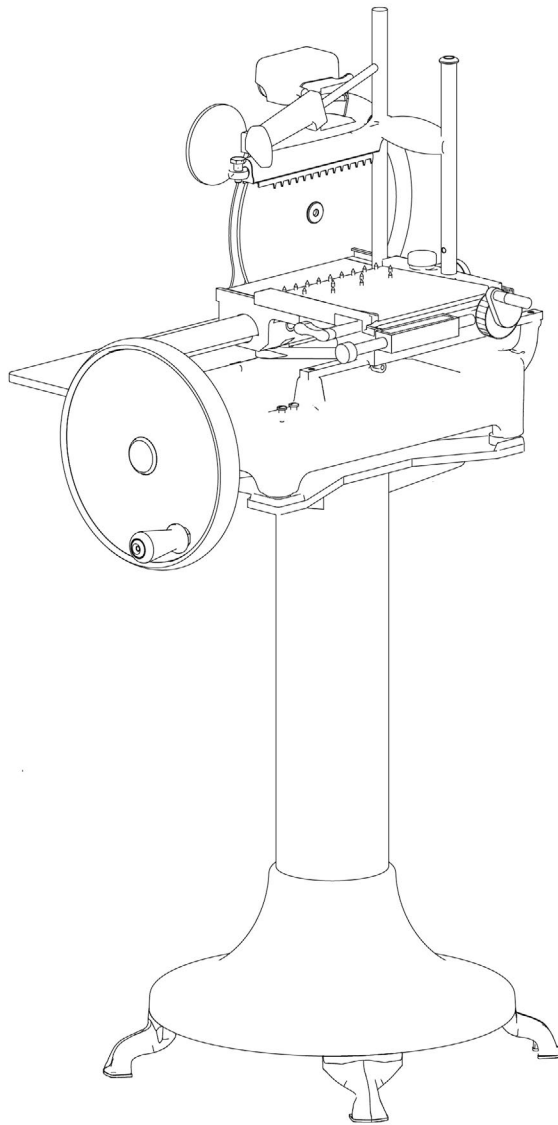
Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.

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 TRIBUTE



INHALTSANGABE

1. VORWORT

1.1. Zweck der Bedienungsanleitung	36
1.2. Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	36
1.3. Gebrauchsbestimmung der Maschine	36

2. ALLGEMEINES

2.1. Einsatzeinschränkungen der Maschine, Sicherheitsbestimmungen	36
2.2. Garantie und Haftung des Herstellers	37
2.3. Verpflichtung des Benutzers	38
2.4. Schilder	38

3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

3.1. Raumbedarf	39
3.2. Die wichtigsten technischen Daten	39
3.3. Produkte, die geschnitten werden können	40
3.4. Produkte, die nicht geschnitten werden können	40

4. BESCHREIBUNG

4.1. Öffnen der Verpackung	40
4.2. Hauptkomponenten	42
4.3. Allgemeine Beschreibung	43

5. MONTAGE

5.1. Montage der Maschine	44
5.2. Beschreibung der Bedienelemente	44

6. Bedienung der Schneidemaschine

6.1. Laden des Schneidguts	45
6.2. Schneiden des Schneidguts	45
6.3. Reinigung der Schneidemaschine	46

7. WARTUNG UND REPARATUR

7.1. Allgemeines	47
7.2. Schleifen des Messers	47
7.3. Schmieren der Führungsschienen für Schlitten und Auflage	48

8. VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

49

Die Seiten dieser Ausgabe sind fortlaufend nummeriert.

Der Inhalt ist in fortlaufend nummerierten Paragraphen unterteilt; bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den autorisierten Kundendienst und nennen die Nummer des Paragraphen des Themas, zu dem Sie Fragen haben.

1. VORWORT

1.1. ZWECK DER BETRIEBUNGSANLEITUNG

Diese Ausgabe enthält alle notwendigen Informationen für die Montage, die Bedienung und die Wartung der Schneidemaschine mit Handrad für den Lebensmittelgebrauch mit Rundmesser, Modell Tribute.

Diese Bedienungsanleitung soll dem Verbraucher, vor allem den direkten Benutzer erlauben, alle Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und über alle menschlichen Mittel und Materialien zu verfügen, die für einen sichereren und langandauernden Gebrauch der Maschinen notwendig sind.

1.2. AUFBEWAHRUNG DER BETRIEBUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung muss der Person übergeben werden, welche die Maschinen bedient und wartet und dafür Sorgen muss, dass sie an einem geschützten, trockenen und jederzeit erreichbaren Ort aufbewahrt wird.

Wir empfehlen, eine Kopie zu archivieren.

Beim Informationsaustausch mit dem Hersteller oder dem Personal des vom Hersteller autorisierten Kundendienstes immer die Daten des Typenschilds und die Matrikelnummer der Maschinen nennen.

Die Bedienungsanleitung muss für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden und der Verbraucher ist verpflichtet eine neue Kopie, die ausschließlich beim Hersteller bestellt werden darf, zu kaufen, wenn es notwendig ist (Beispiel: Beschädigung, welche das Nachschlagen ganz oder teilweise beeinträchtigt).

Wird die Maschine weitergegeben, wird der Verbraucher aufgefordert, dem Hersteller die Adresse des neuen Eigentümers zu nennen.

1.3. GEBRAUCHSBESTIMMUNG DER MASCHINE

Die Gebrauchsbestimmung und die für die Maschine vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen; die Maschinen dürfen nur in Übereinstimmung mit den gelieferten Anleitungen gebraucht werden.

Die Maschinen sind nur für das Schneiden von Lebensmittelprodukten des Typs und innerhalb der in den folgenden Paragraphen angegebenen Größen bestimmt. Der Hersteller lehnt jede Haf-

tung für Schäden, die aus unsachgemäßen Gebrauch oder dem Bedienen der Maschine durch Personen, welche die Bedienungsanleitung nicht gelesen und ihren Inhalt nicht verstanden haben, entstehen, bei vom Benutzer selbst durchgeführten Änderungen und/oder Reparaturen und der Verwendung von nicht originalen oder nicht für das Maschinenmodell bestimmte Ersatzteile ab;

Bei Fragen zum Inhalt der Bedienungsanleitung bitte sofort den Hersteller oder einen autorisierten technischen Kundendienst kontaktieren und die Nummer des Paragraphen, der das entsprechende Thema behandelt, nennen.

2. ALLGEMEINES

2.1 EINSATZEINSCHRÄNKUNGEN DER MASCHINE, SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Die Maschine ist für das Schneiden von Lebensmitteln von in den Paragraphen 3.2, 3.3 und 3.4 angegebenen Typ und Größe entworfen und hergestellt worden.

Raumbedingungen für den Einsatz der Maschine

Die Betriebsumgebung muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- temperatur.....von -5 °C bis +40 °C
- max. relative Luftfeuchtigkeit95%

Die Maschine kann nicht an offenen Orten und/oder an Orten, in denen sie der Witterung ausgesetzt ist, sowie in Räumen mit Dämpfen, Rauch oder ätzenden und/oder scheuernden Pulvern, in denen Brand- oder Explosionsgefahr besteht und der Einsatz von explosionsgeschützten Komponenten vorgeschrieben ist, eingesetzt werden.

Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Die Schneidemaschine darf nur von Personen verwendet werden, welche den Inhalt dieser Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen haben. Als Maschinenbediener sind ausschließlich Personen über 18 Jahre im perfekten physischen Zustand, nachgewiesener Aufnahmefähigkeit und Befähigung (mit den notwendigen Kenntnissen für den normalen Gebrauch und Wartung einfacher mechanischer und elektrischer Bauteile) zugelassen.

Für einen sicheren Gebrauch müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden:

- Die Maschine gemäß den Anleitungen aus dem Paragraphen "Montage" installieren;
- Die Maschine an einem Ort außerhalb der Reichweite von Personal, das sich mit der Bedienung der Maschine nicht auskennt, und Minderjährigen aufstellen.
- An der Maschine mit höchster Konzentration arbeiten und sich nicht ablenken lassen!;
- Keine weite lockere Kleidung tragen und lange Haare unter einer geeigneten Kopfbedeckung feststecken;
- Niemandem erlauben sich während des Schneidens des Schneidguts der Maschine zu nähern;
- Die Schilder am Maschinengehäuse nicht entfernen, bedecken oder verändern und sie sofort austauschen, wenn sie beschädigt sind;
- Nicht die Schutzabdeckungen entfernen und die mechanischen Schutzvorrichtungen weder verändern noch ausschließen;
- Nur Produkte schneiden, die erlaubt sind, nicht versuchen verbotene Produkttypen mit der Maschine zu schneiden;
- Den Bereich, auf den das aufgeschnittene Produkt fällt, der gesamte Bereich um die Maschine und den Fußboden immer sauber und trocken halten;
- Die Maschine nicht als Ablage benutzen und keine Gegenstände, die nicht zum Schneiden gehören, auf der Maschine ablegen;
- Die Maschine unmittelbar anhalten und sich an den autorisierten technischen Kundendienst wenden, wenn sie schlecht funktioniert, ein Verdacht auf Bruch besteht, die Bewegungen nicht korrekt ausgeführt werden, ungewöhnliche Geräusche zu hören sind usw.;
- Immer schnittfeste und reissfeste Handschuhe beim Reinigen und Warten tragen;
- Das Schneidgut auf den Schlittentisch nur bei vollständig zurückgezogenem Tisch (entfernt vom Messer) und Schlitten ganz bis zum Bediener legen oder wegnehmen;
- Der Gebrauch von Zubehörteilen für das Schneiden, die nicht vom Maschinenhersteller mitgeliefert worden sind, ist nicht erlaubt.
- Sich für alle außerordentlichen Wartungsarbeiten (Austausch der Kette, des

Messers usw.) an den Hersteller oder das Personal des autorisierten Kundendienstes wenden.

2.2. GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie für einen guten Betrieb und der vollen Leistung der Maschinen ist mit der korrekten Anwendung dieser Bedienungsanleitungen verbunden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die direkt oder indirekt verursacht worden sind durch:

- **Nichteinhaltung der Bedienungsanleitungen**
- **Bedienung durch Personal, das die Bedienungsanleitung nicht gelesen und vollständig verstanden hat;**
- **Nicht mit den geltenden Vorschriften am Montageort konformen Gebrauch;**
- **Änderungen und/oder Reparaturen an der Maschine, die nicht autorisiert worden sind;**
- **Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller mitgeliefert worden ist, und von nicht originalen Ersatzteilen;**
- **Außergewöhnliche Ereignisse.**

Mit der Weitergabe der Maschine verfällt die Herstellerhaftung automatisch, wenn die Bedienungsanleitung nicht die Maschine begleitet.

Wenn die Maschine an einen zweiten Benutzer eines EU-Landes mit einer anderen Landessprache weitergegeben wird, muss der erste Benutzer unter seiner Verantwortung für eine Kopie der getreuen und korrekten Übersetzung der Bedienungsanleitung in der Landessprache des Landes, in dem die Maschine verwendet werden wird, sorgen.

Wird die Maschine weitergegeben, ist der erste Benutzer außerdem aufgefordert, dem Hersteller die Adresse des neuen Benutzers mitzuteilen, damit er ihn für die Übermittlung unerlässlicher Benachrichtigungen erreichen kann.

Die italienische Originalfassung der Bedienungsanleitung bildet das einzige Bezugsdokument bei Streitigkeiten über die Auslegung im Zusammenhang mit den Übersetzungen in den anderen EU-Sprachen.

2.3. PFLICHTEN DES BENUTZERS

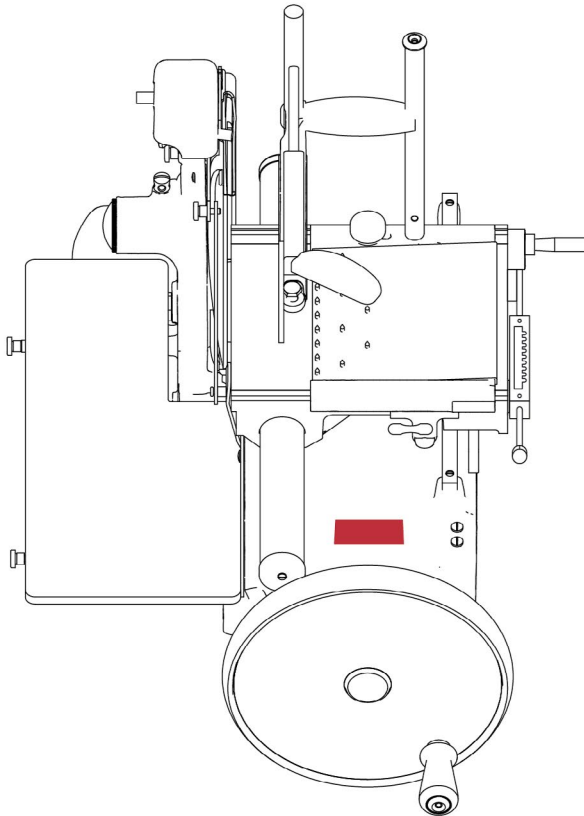
Damit der Benutzer die Herstellergarantie in Anspruch nehmen kann, muss er die in der Bedienungsanleitung stehenden Vorschriften strengstens einhalten, vor allem:

- die Maschine immer sachgemäß einsetzen;
- die Maschine immer regelmäßig und sorgfältig warten;
- die Maschine von Personal bedienen lassen, das die geeignete Befähigung und Aufnahmefähigkeit und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

2.4. SCHILDER

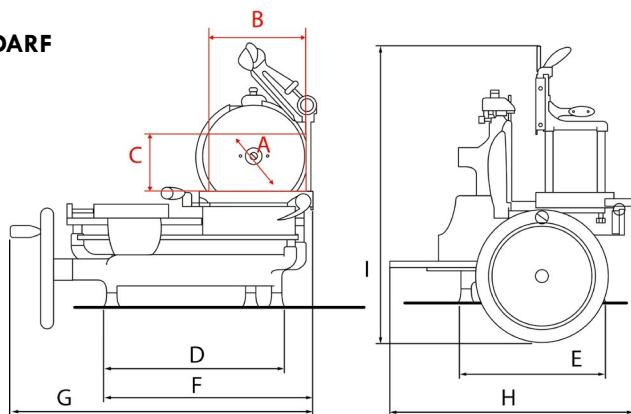
An der Maschine befindet sich das folgende Schild:

- Am Sockel der Maschine befindet sich das Typenschild mit den Angaben zum Hersteller, der Maschine und den technischen Daten.



3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

3.1 RAUMBEDARF



Modell	Tribute
A	192 mm
B	230 mm
C	180 mm
D	420 mm
E	330 mm
F	465 mm
G	702 mm
H	540 mm
I	670 mm

3.2.DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Modell	Tribute
Schneidleistung (rund)	192 mm
Schneidleistung (eckig)	230x180 mm
Maximale Schnittdicke	3 mm
Durchmesser des Rundmessers	300 mm
Gewicht	45 Kg
Abmessungen	500x400x800 mm

Ständer (Optional):

- 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

Die folgenden Produkte können mit der Maschine geschnitten werden:

- Alle Aufschnittarten (gekocht, roh, geräuchert);
- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3°C);
- Brot und Käse (selbstverständlich Hartkäse wie Gruyera, Fontina, usw.).

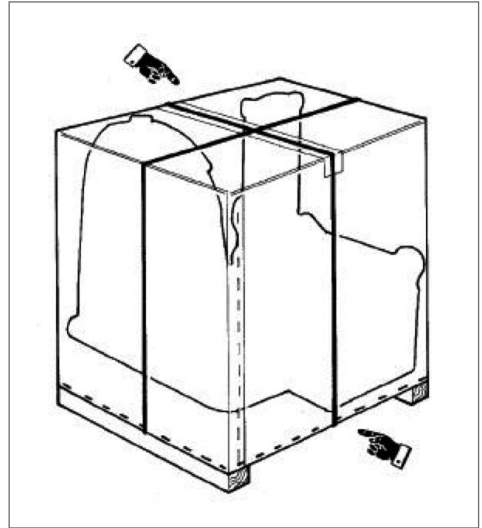
3.4 PRODUKTE, DIE NICHT GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Die Produkte, die nicht geschnitten werden können, weil sie schwere Sachschäden und Verletzungen hervorrufen können, sind:

- Gefrorene Lebensmittel;
- Tiefgefrorene Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch)
- Gemüse;
- Jedes andere schneidbare Produkt, das nicht für die Ernährung bestimmt ist.

ACHTUNG: Auf keinen Fall versuchen, nicht erlaubte Produkttypen zu schneiden.

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:

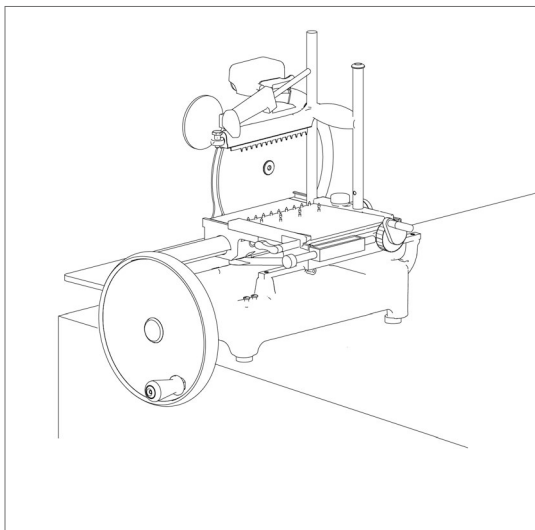
Die Verpackungsteile (Karton, Abstandhalter usw.) können problemlos im Hausmüll entsorgt werden.

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 !

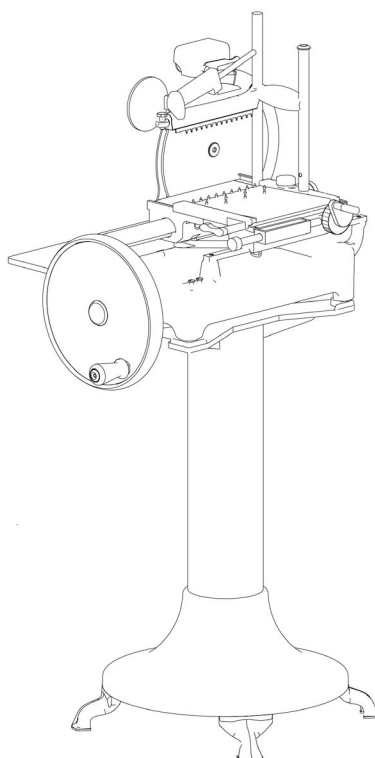
Lieferung der Maschine:

- Die Maschine vorsichtig anheben.
- Die Maschine zum vorgesehenen Aufstellungsort bringen.

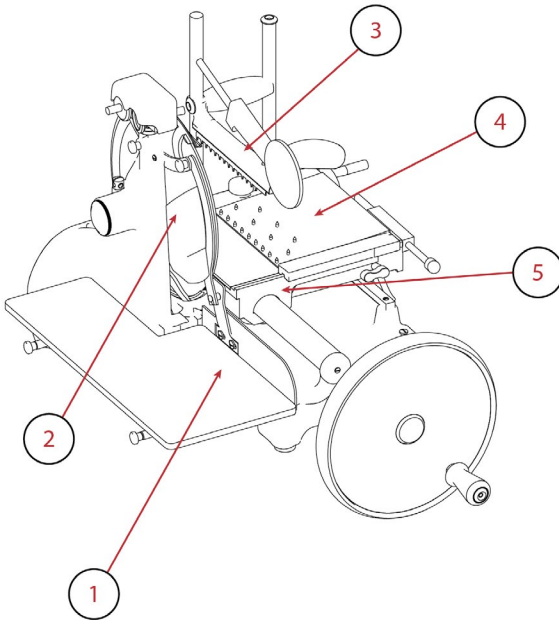


Lieferung Maschine und Ständer

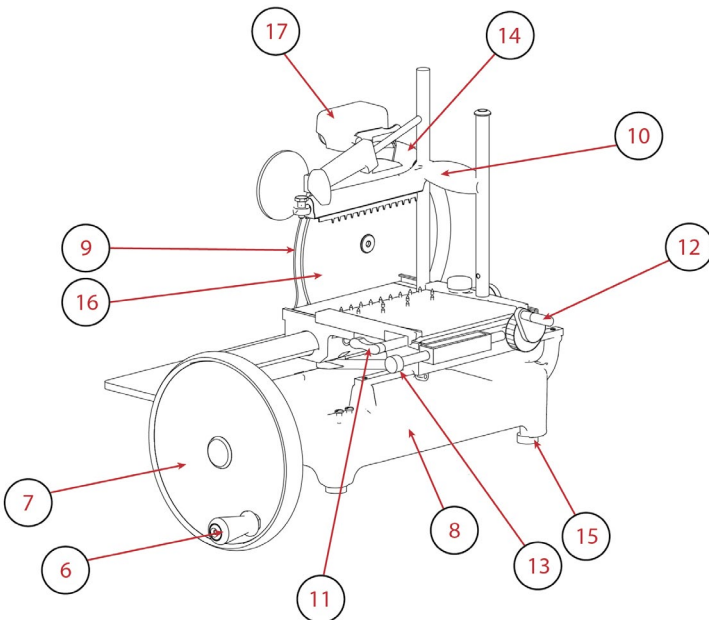
- Die Maschine vorsichtig anheben.
- Die Maschine auf den Ständer setzen.
- Prüfen, dass die Maschine korrekt auf dem Ständer sitzt.



4.2. HAUPTKOMPONENTEN



1. Auffangplatte
2. Resthalter
3. Anschlagplatte
4. Gleitschlittentisch
5. Schlitten
6. Handradkurbel
7. Handrad
8. Sockel
9. Messerschutz
10. Vertikales Gleiten der Anschlagplatte
11. Hebel für schnellen Vorschub des Schlittentischs
12. Handrad für den Vorschub des Schlittentischs
13. Regler der Scheibendicke



4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Schneidemaschine ist so entworfen und hergestellt worden, dass sie die höchste Sicherheit im Gebrauch, während der Reinigung und während der ordentlichen Wartung bietet. Höchster Hygienestandard wird durch den Einsatz von rostfreiem Material oder Material, das in geeigneter Weise vor dem Rosten geschützt ist, und der sorgfältigen Entwicklung der Teile, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen können, erreicht. Außerdem garantiert sie für höchste Präzision beim Schneiden und bei der Leistung wie auch Robustheit und Zuverlässigkeit der Maschine.

Die Maschine setzt sich zusammen aus einem Sockel, auf dem ein Rundmesser vertikal angebracht ist, und einem Gleitschlitten auf Schienen, die parallel zum Messer liegen. Der Schlitten trägt eine Platte für die Auflage der Ware.

Die Auflageplatte für das Schneidgut besteht selbst aus einer Grundplatte und einem Schlittentisch für das Schneidgut, der orthogonal zur Messerschneide fährt; außerdem verfügt der Schlittentisch über eine höhenverstellbare Selbstsicherungsvorrichtung, um die vorgesehene Position des Produkts während des Schneidens beizubehalten (Anschlagplatte).

Die Bewegung des Schlittens und die Drehung des Messers werden vollständig mit der Hand betrieben, indem an der Kurbel am Handrad betrieben wird, dadurch wird eine Hebelmechanismus bewirkt, der den Schlitten in Bewegung setzt und gleichzeitig über die Kettenumlenkung das Messer dreht.

Das Produkt wird im Vorlauf des Schlittens, parallel zum Messer, geschnitten; die Scheibendicke ist über eine mechanische Vorrichtung, die automatisch bei jedem Rücklauf des Schlittens aktiviert wird, verstellbar. Der Mechanismus lässt den Schlittentisch mit dem Produkt quer in Richtung des Messers um einen mit dem skalierten Handrad vorher festgelegten Wert nach vorne fahren.

Alle Maschinenteile sind aus einer leichten Aluminiumlegierung, rostfreiem Stahl und Kunststoff-

fen für den Lebensmittelgebrauch unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen zur Hygiene und Gesundheit hergestellt.

Die Maschine ist mit einer extrem leicht und sicher bedienbaren Schleifvorrichtung ausgerüstet.

Die Auflageplatte, die Schleifvorrichtung und die Messerhaube können für die Reinigung abgenommen werden.

4.3.1. Risiken während des Gebrauchs:

Die Maschine NUR im psychischen und physischen guten Gesundheitszustand bedienen. NIEMANDEN erlauben, sich während des Gebrauchs zu nähern; Sich NICHT ablenken lassen!
Nur Produkte schneiden, die erlaubt sind; NICHT versuchen verbotene Produkttypen mit der Maschine zu schneiden.

BEIM REINIGEN, SCHMIEREN UND SCHLEIFEN DES MESSERS IMMER SCHNITT- UND REISSFESTE HANDSCHUHE ZUM SCHUTZ TRAGEN.

5. MONTAGE

5.1 MONTAGE DER MASCHINE

Wenn die Maschine nicht auf dem Ständer (optional) gestellt wird, muss die Maschine auf einer gut erhöhten trockenen Fläche, die geeignet ist, das Gewicht der Maschine plus dem Schneidgut zu tragen; siehe Paragraph 3.1.

Nachprüfen, dass nichts die Bewegung des Handrads, den Lauf des Gleitschlittens und das Auflegen des Schneidguts behindert.

5.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

5.2.1 Bedienung des handrads

Wenn das Handrad (1) im Uhrzeigersinn gedreht wird, fährt der Schlitten mit der Auflageplatte und gleichzeitig dreht sich das Rundmesser.

5.2.2 Einstellung der scheibendicke

Dicke der Scheibe ist durch Förderung des Hebels (2) auf der Strichmaßstab einstellbar. Ein-

stellungsbereich: siehe Paragraph 3.2.

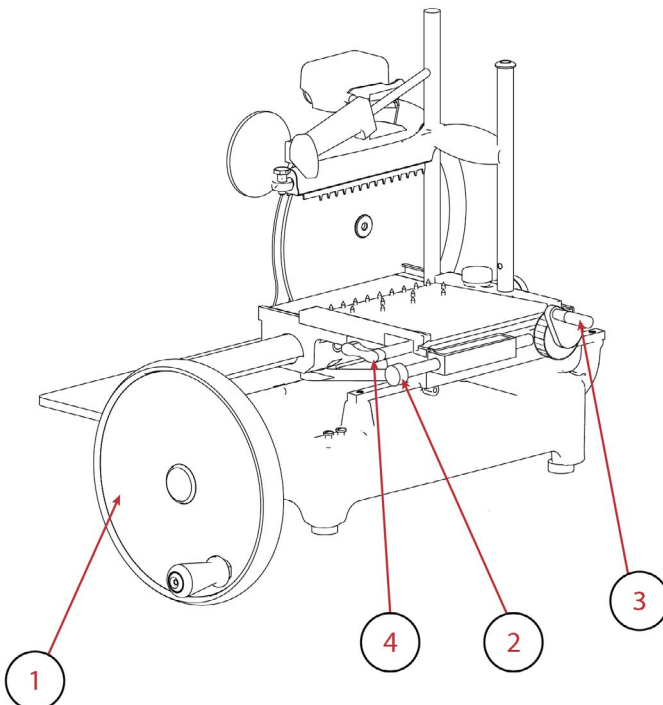
5.2.3. Handrad für den vorschub des schlittentischs

Mit dem Handrad (3) kann man den Schlittentisch mit dem geladenen Produkt schnell an das Messer heranführen oder es am Ende des Schneidens wieder zurückschieben oder kleine Bewegungen für die Regulierungen ausführen.

5.2.4 Hebel für schnellen vorschub des schlittentischs

Der Hebel (4) kann nach unten gedrückt und in dieser Position gehalten werden, um den Schlittentisch mit dem Produkt schnell zum Messer heranzuführen oder am Ende des Schneidens schnell vom Messer wegzuführen.

Dieser Vorgang ist beträchtlich schneller als der Vorgang mit dem Handrad (3).



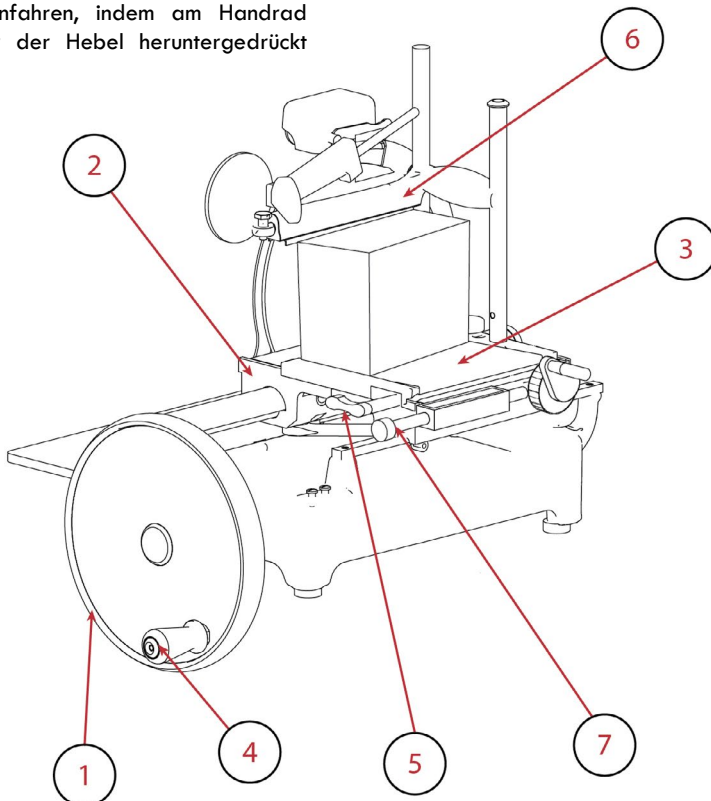
6. BETRIEB DER SCHNEIDMASCHINE

6.1 LADEN DES SCHNEIDGUTS

- Das Handrad (1) betätigen, um den Schlitten (2) ganz nach vorne (zum Bediener hin) zu fahren;
- Den Schlittentisch (3) mit Hilfe des Handrads (4) oder des Hebels für den schnellen Vorschub (5) vollständig (vom Messer entfernt) zurückziehen.
- Das Schneidgut auf den Schlittentisch legen und es mit der Anschlagplatte (6) festhalten, dabei auch die richtige Höhe einstellen;
- Schieben Sie den Hebel (7) um die gewünschte Scheibendicke auf der Skala von 0 bis 10 einzustellen;
- Den Schlittentisch mit dem Schneidgut (zum Messer) heranfahren, indem am Handrad gedreht oder der Hebel heruntergedrückt wird.

6.2 SCHNEIDEN DES SCHNEIDGUTS

- Das Handrad im Uhrzeiger drehen (niemals das Handrad gegen den Uhrzeigersinn drehen, die umgekehrte Drehung kann der Maschine schweren Schaden zufügen);
- Während des Vorschubs des Schlittens (vom Bediener weg), wird das Schneidgut von dem Messer geschnitten und die Scheibe, die vom Resthalter geführt wird, löst sich und fällt auf die Auffangplatte;
- Während des Zurückfahrens des Schlittens (zum Bediener hin) wird die mechanische Vorrichtung aktiviert, die den Schlittentisch in einem mit dem Regler für die Scheibendicke festgelegten Wert quer zum Messer fahren lässt.



6.3 REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

6.3.1 Allgemeines

Die Maschinen müssen mindestens einmal am Tag sorgfältig gereinigt werden; wenn nötig, auch öfters. Nach einem mehr oder weniger längeren Zeitraum, in dem die Maschinen nicht benutzt worden sind, müssen sie auch vor dem Gebrauch gereinigt werden.

ACHTUNG: SCHERGEFAHR

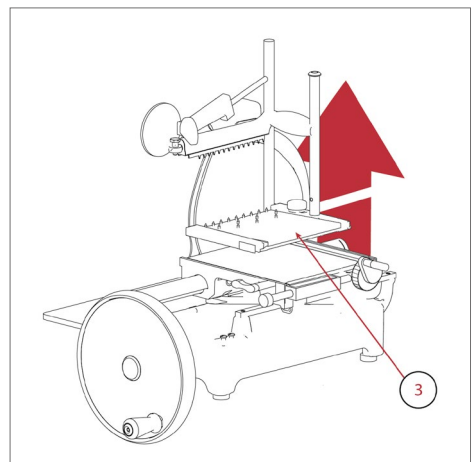
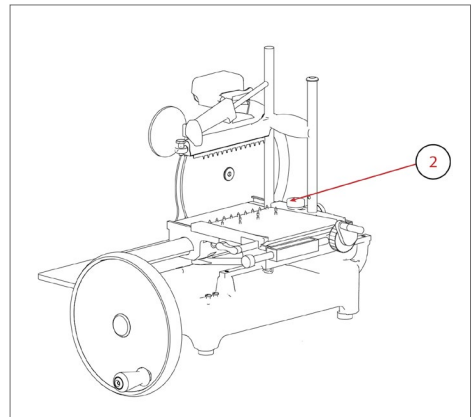
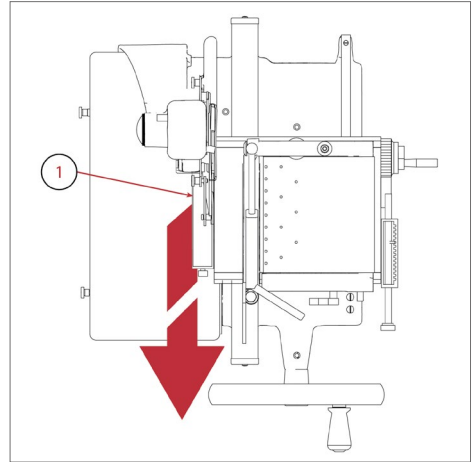
SCNITT- UND REISSFESTE HANDSCHUHE ZUM SCHUTZ TRAGEN UND ALLE ARBEITSSCHRITTE MIT GRÖSSTER VORSICHT AUSFÜHREN. SICH NICHT ABLENKEN LASSEN!

- Die Wanne (1) herausziehen;
- Den Knauf (2) lösen und den Schlittentisch (3) mit der Anschlagplatte anheben;

Alle ausgebauten Teile, das Maschinengehäuse usw. ausschließlich mit warmen Wasser und einem weichen Schwammtuch und eventuell einer Nylonzahnbürste für die spitzen Bereiche des Schlittentischs und der Anschlagplatte reinigen.

Ausschließlich mit reichlich warmen Wasser abspülen und mit weichen Schwammtüchern abtrocknen.

ACHTUNG: Die Maschine nicht mit Wasser- oder Dampfstrahlen oder ähnlichem 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:

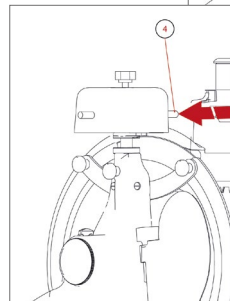
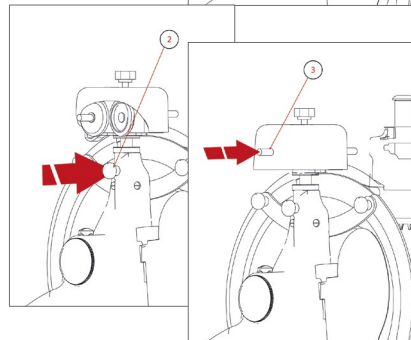
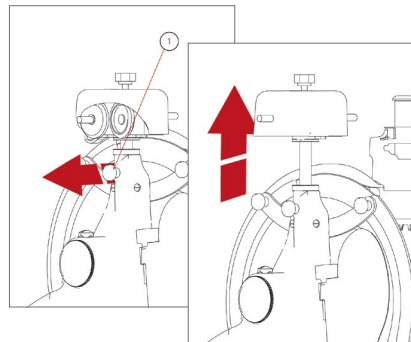
ACHTUNG: SCHERGEFAHR

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)

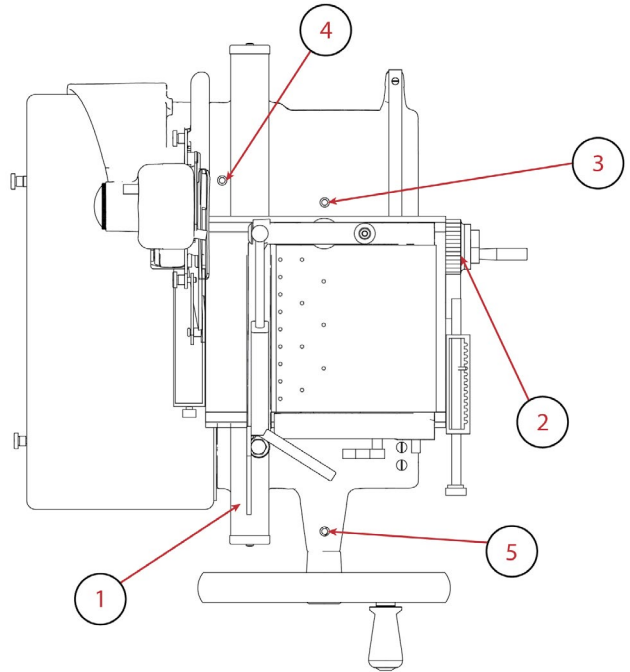
- Mit dem Drehen aufhören und im Gegenlicht prüfen, ob sich auf der Messerschneide ein leichter Grat gebildet hat
- Dann das Handrad wieder drehen und gleichzeitig den Taster diesmal für 2-3 Sekunden drücken (4)
- Die Schleifvorrichtung wieder in ihre Anfangsstellung zurückbringen.

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

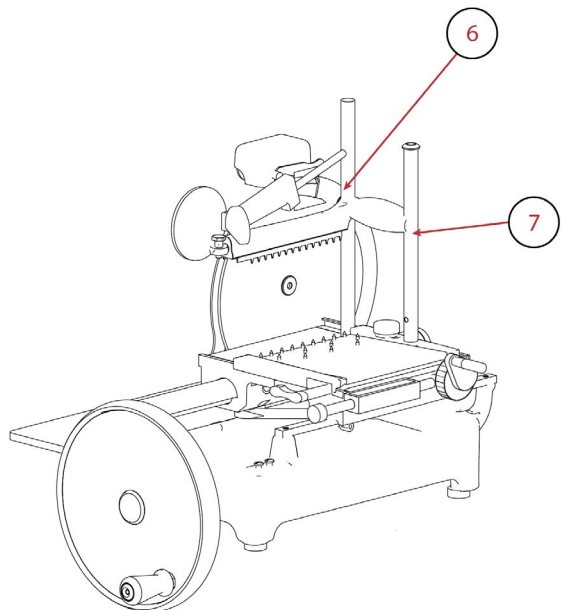


7.3 SCHMIEREN DER FÜHRUNGSSCHIENEN FÜR SCHLITTEN UND SCHLITTENTISCH

- Ein paar Tropfen Öl auf die Stange (1) und die Verbindungsstelle vom Zahnrad und Regler für die Schnittdicke (2) träufeln.
- Ein paar Tropfen Öl in die Löcher (3 und 4) träufeln.
- Ein paar Tropfen Öl an die Stellen (6 und 7) träufeln.
- Ein paar Tropfen in die Verbindungsstelle Handrad/ Gehäuse der Schneidemaschine träufeln (5).
- Kurz das Handrad betätigen.



HINWEIS: AUSSCHLIESSLICH WEISSE VASELINE VERWENDEN, NIEMALS PFLANZLICHE ÖLE VERWENDEN.



8. VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Maschinen setzen sich zusammen aus:

- Konstruktion aus Aluminiumlegierung;
- Einsätzen und anderem aus rostfreiem Stahl;
- Kunststoffe, usw.

Wird der Abbau und die Verschrottung Dritten anvertraut, sich ausschließlich an Firmen wenden, die für die Entsorgung der oben genannten Materialien autorisiert sind.

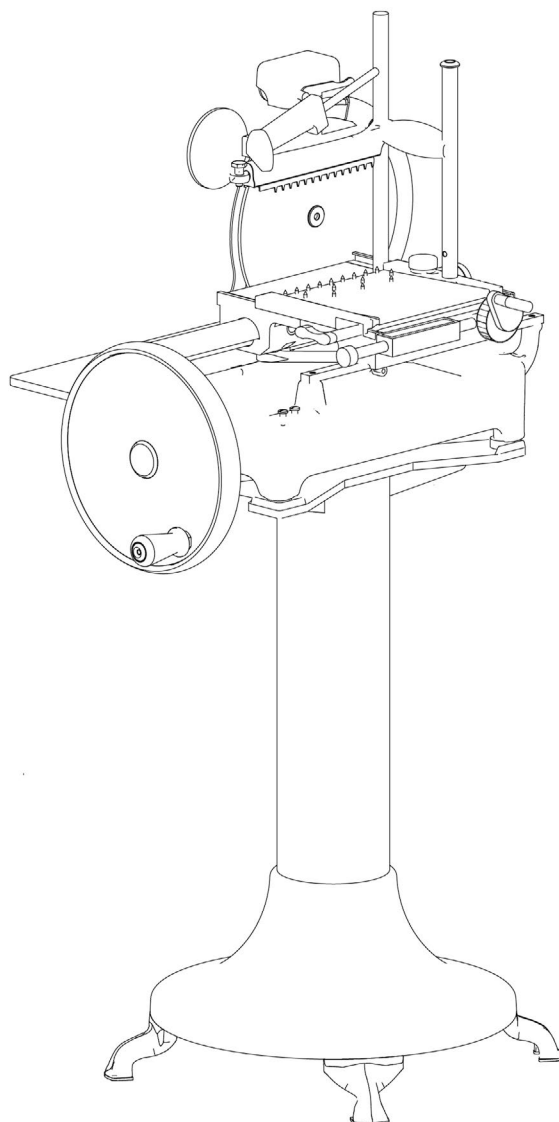
Wird die Verschrottung selbst übernommen, müssen die Materialien voneinander getrennt und sortiert werden und zu den autorisierten Entsorgungsunternehmen gebracht werden.

In jedem Fall sind die in dem jeweiligen Land geltenden Bestimmungen einzuhalten.

ACHTUNG: In jedem Fall muss der Hersteller oder das von ihm autorisierte Kundendienstpersonal für die Entfernung des Rundmessers und dem Entfernen der Schneide, damit das Rundmesser gefahrlos entsorgt werden kann, zu Rate gezogen werden.

AUF KEINEN FALL SCHROTT IN BEREICHEN LIEGEN LASSEN, ZU DENEN DER ZUTRITT NICHT VERBOTEN IST (SCHRANKEN UND SCHILDER), DA DIES EINE SCHWERE GEFAHR FÜR PERSONEN, VOR ALLEM FÜR KINDER UND TIERE DARSTELLT. DER EIGENTÜMER HAFTET IN JEDEN FÄLLEN.

VOLANO TRIBUTE



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 Tribute.

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 en compromette même partiellement la consultation, etc...), l'utilisateur est tenu à en 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:

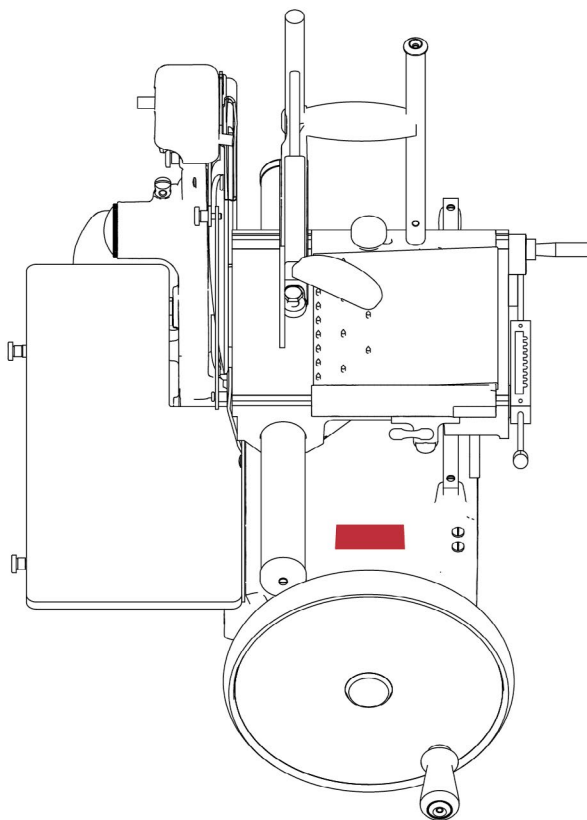
- Toujours opérer dans les limites d'emploi de la machine;
- Effectuer toujours un entretien constant et soigné;

- 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

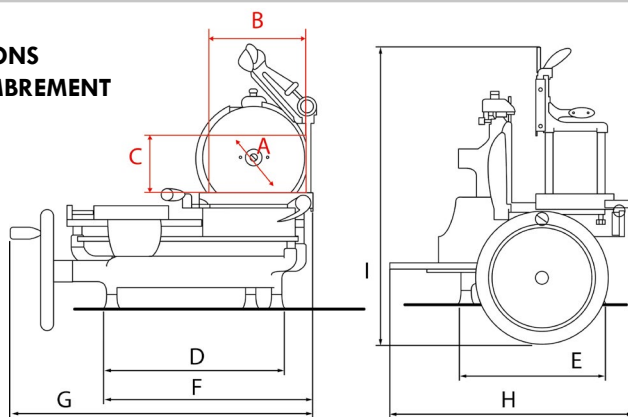
Celle-ci se trouve sur la base la plaque suivante est fixée à la machine:

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



3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



Modèle	Tribute
A	192 mm
B	230 mm
C	180 mm
D	420 mm
E	330 mm
F	465 mm
G	702 mm
H	540 mm
I	670 mm

3.2. PRINCIPALES DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Tribute
Capacité (circulaire)	192 mm
Capacité (rectangulaire)	230x180 mm
Capacité max. de coupe	3 mm
Diamètre lame	300 mm
Poids	45 Kg
Dimensions	500x400x800 mm

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.).

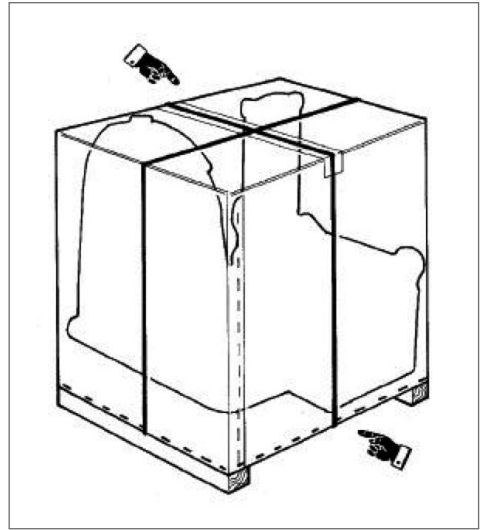
3.4. PRODUITS NE POUVANT PAS ÊTRE TRANCHÉS AVEC LA MACHINE

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:

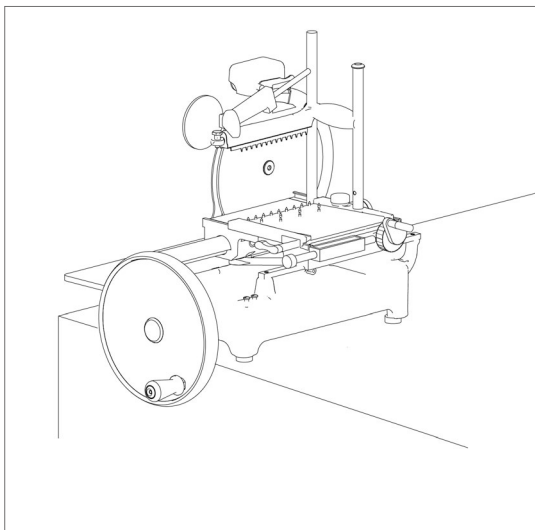
- Ouvrez le carton par le haut
- Enlever le carter qui protège la machine;

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.

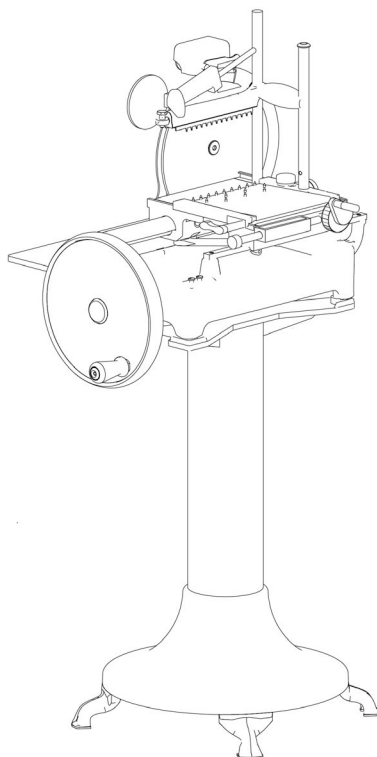
NE PAS JETER LES PRODUITS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

Fourniture de la machine seule

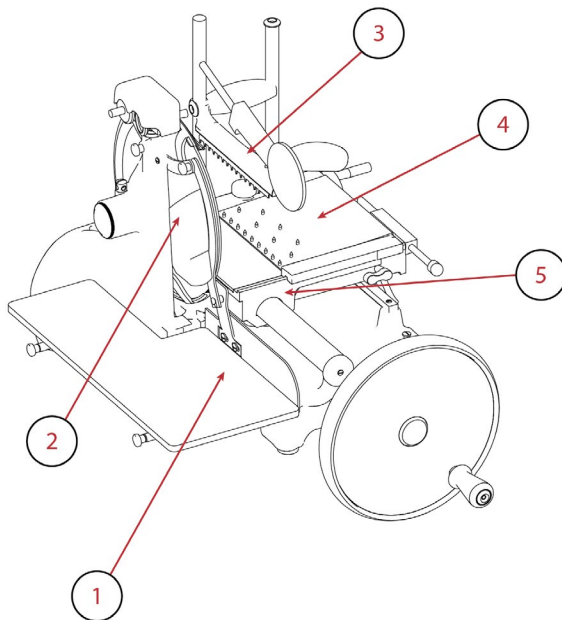
- Soulever la machine avec soin.
- Rejoindre l'endroit où son installation est prévue.

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

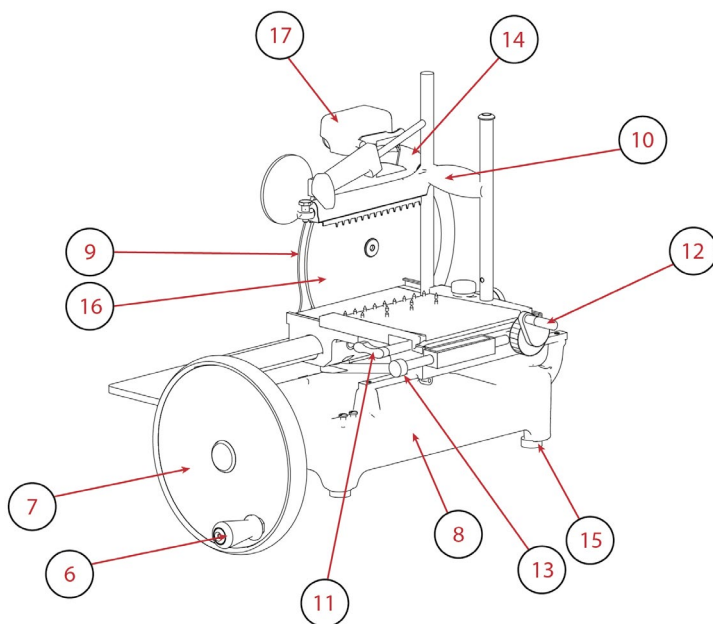
- Soulever la machine avec soin.
- Mettre la machine sur la colonne de support.
- Vérifier que la machine soit bien calibrée sur la colonne.



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 coulissant 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 coulissant 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 coulissant 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'em-

ploi et de sécurité.

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

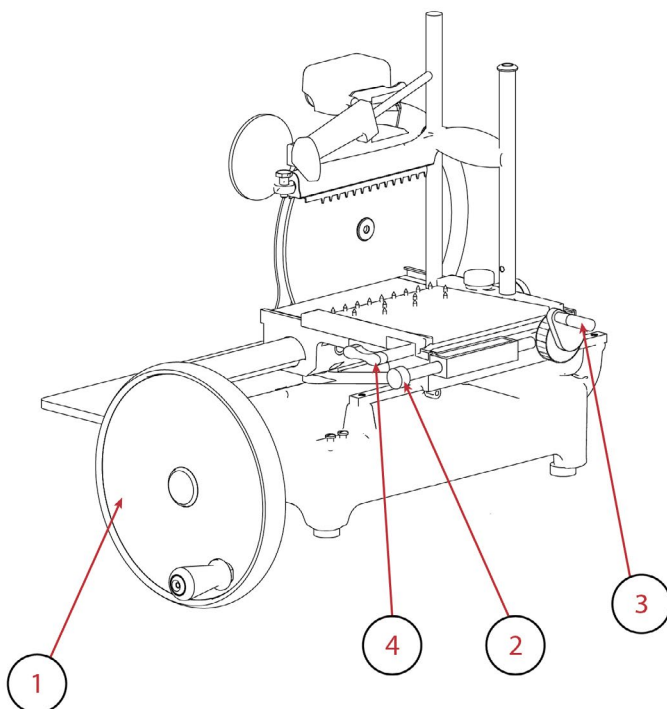
L'épaisseur de la tranche est réglable en tournant la poignée (2) avec une échelle graduée en sens horaire. Champ de réglage : voir paragraphe 3.2.

5.2.3. Volant avancement plateau

Le volant (3) permet de rapprocher rapidement le plateau avec le produit à la lame après le chargement de ce dernier ou de l'éloigner en fin d'opération de coupe ou pour des petits déplacements pour des 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

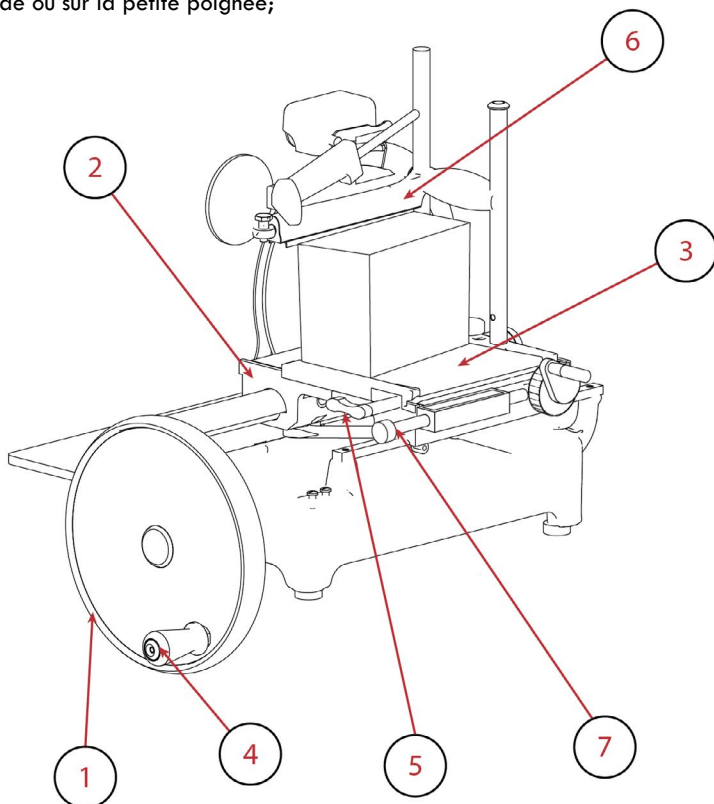
6.1 CHARGEMENT DES PRODUITS

- 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 faisant glisser le levier (7) de gradation de 0 à 10;
- 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.

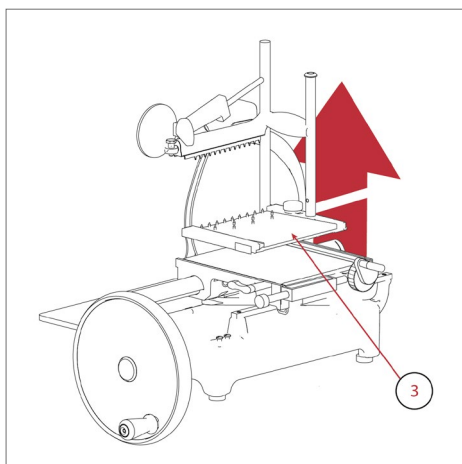
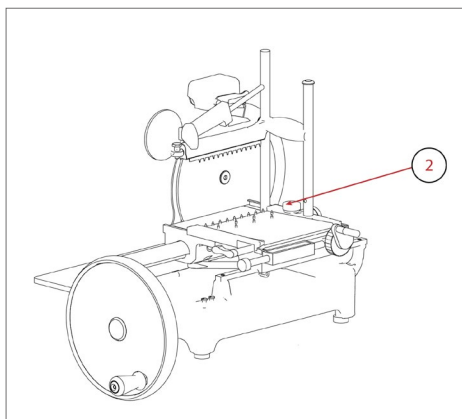
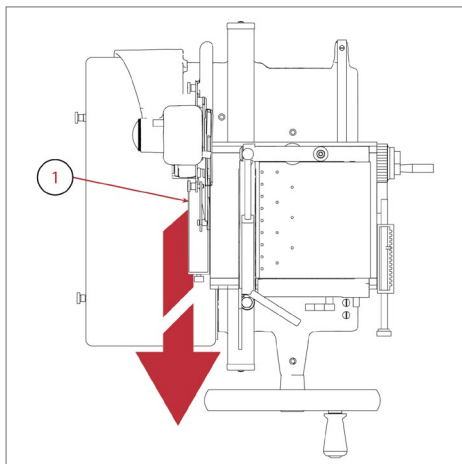
NE PAS SE DISTRAIRE!

- 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:

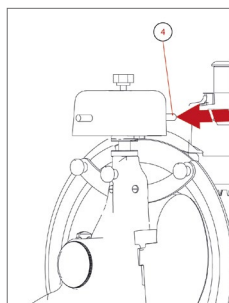
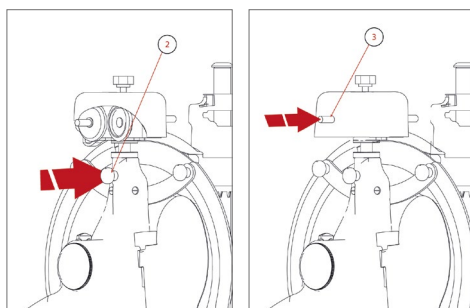
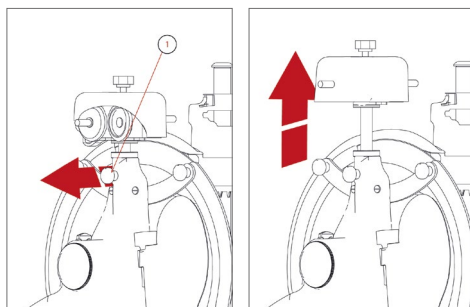
ATTENTION: Danger de coupe!

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 se 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

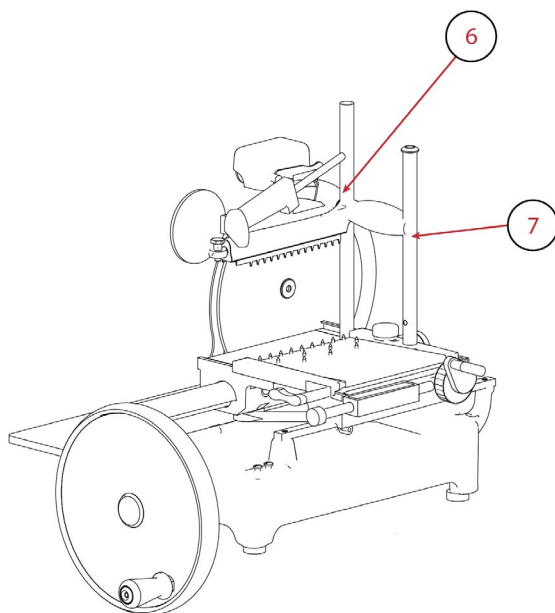
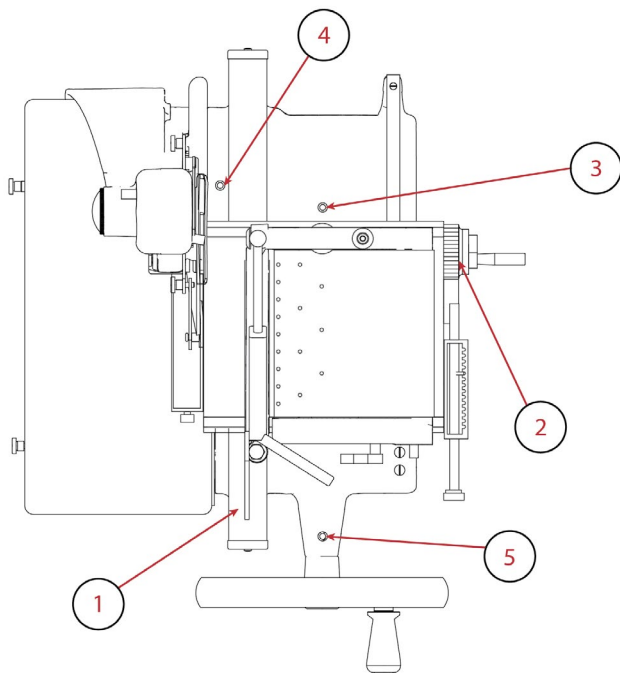
Remarque: Ne pas trop insister (plus de 2-3 secondes) avec l'opération d'ébavurage (4) afin d'éviter une mauvaise rétorsion du fil de la lame



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 (6 et 7).
- Mettre quelques gouttes d'huile dans les jointures du volant / corps de la trancheuse (5).
- 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.

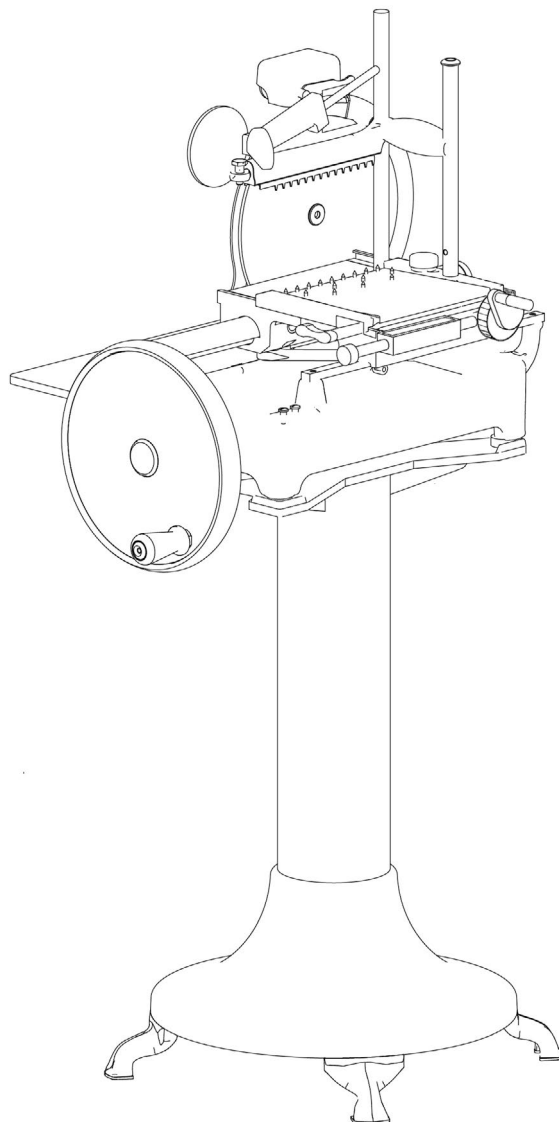
S'en tenir toujours aux normes en vigueur dans le pays où le travail est effectué.

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 TRIBUTE



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 Tribute 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

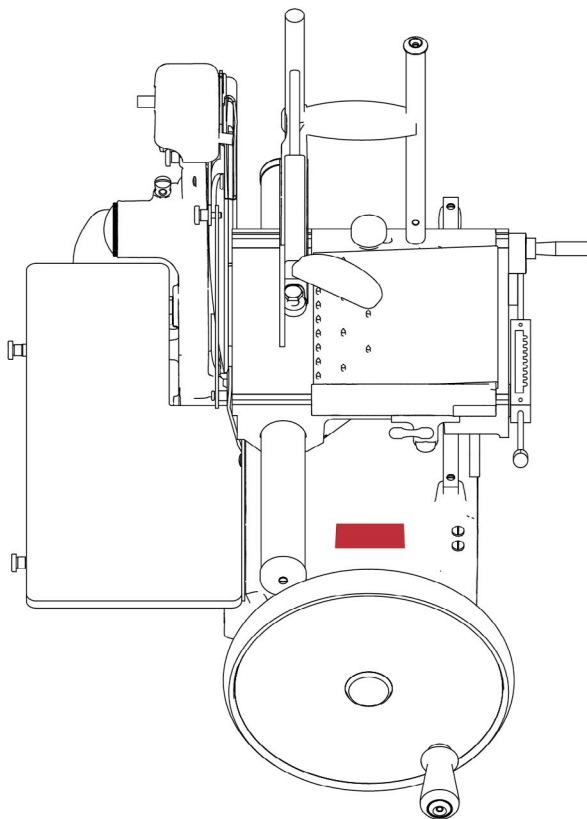
Om het recht op de garantie van de fabrikant niet te verliezen, moet de gebruiker de aanwijzingen van deze handleiding nauwgezet naleven, en met name:

- 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

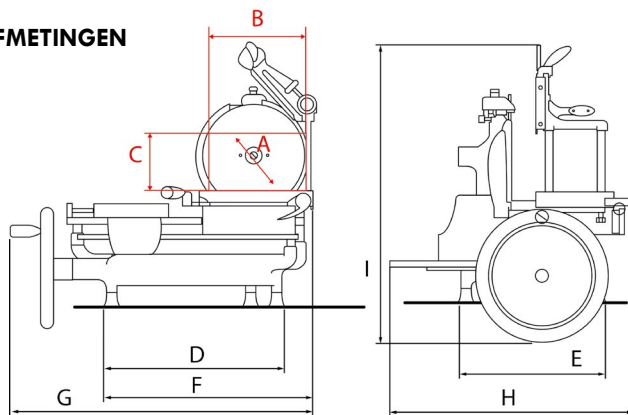
Op de machine is het volgende plaatje aangebracht:

- 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	Tribute
A	192 mm
B	230 mm
C	180 mm
D	420 mm
E	330 mm
F	465 mm
G	702 mm
H	540 mm
I	670 mm

3.2. BELANGRIJKSTE TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Tribute
Capaciteit (rond)	192 mm
Capaciteit (rechthoekig)	230x180 mm
Maximale snijcapaciteit	3 mm
Mesdiameter	300 mm
Gewicht	45 Kg
Afmetingen	500x400x800 mm

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

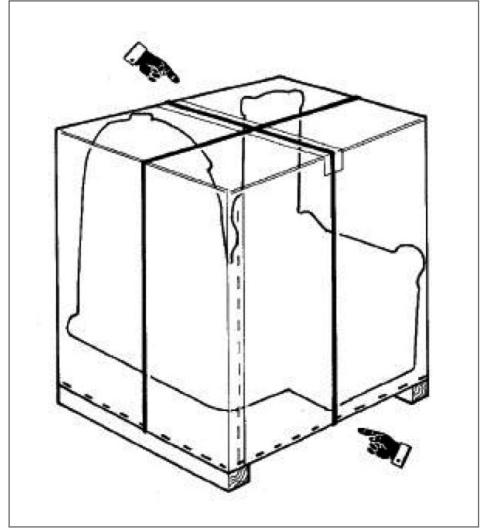
3.4. NIET TE SNIJDEN WAREN

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:

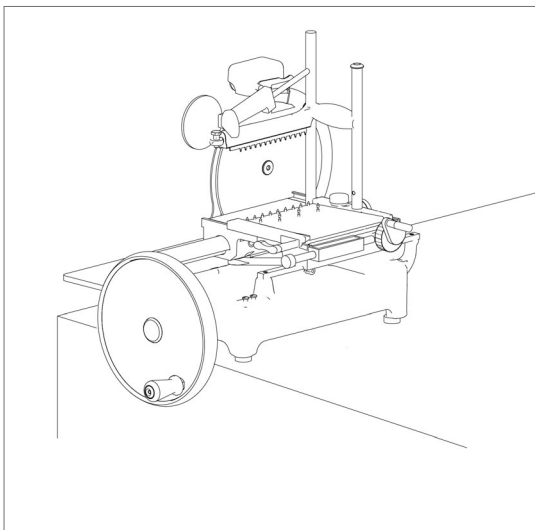
- Open de bovenkant van de doos
- verwijder de beschermende omhulling van de machine;

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!

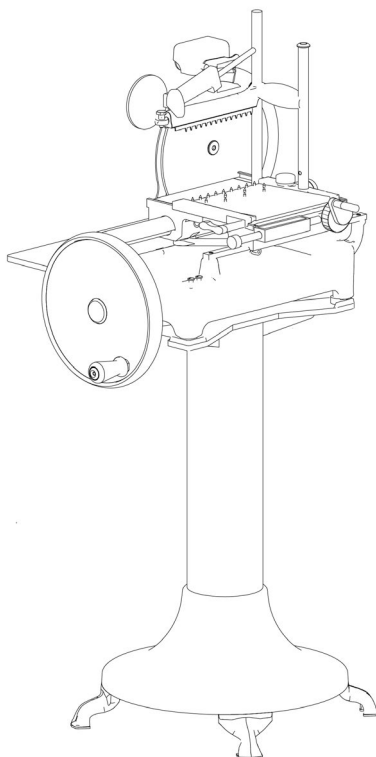
Levering van de machine:

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

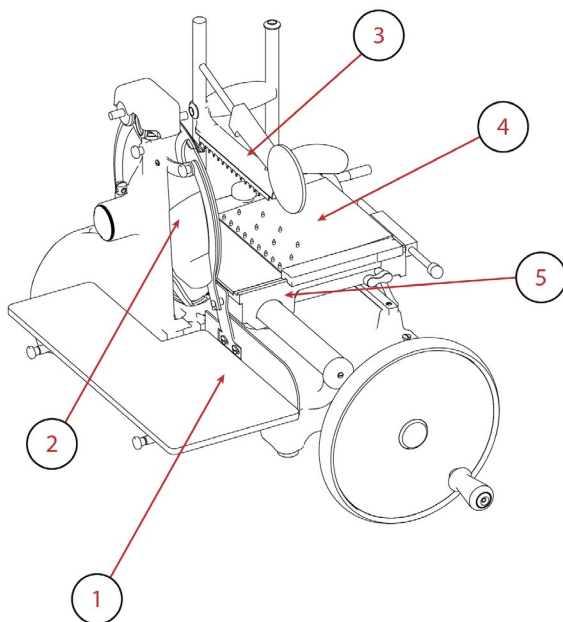


Levering van de machine en de steunpilaar:

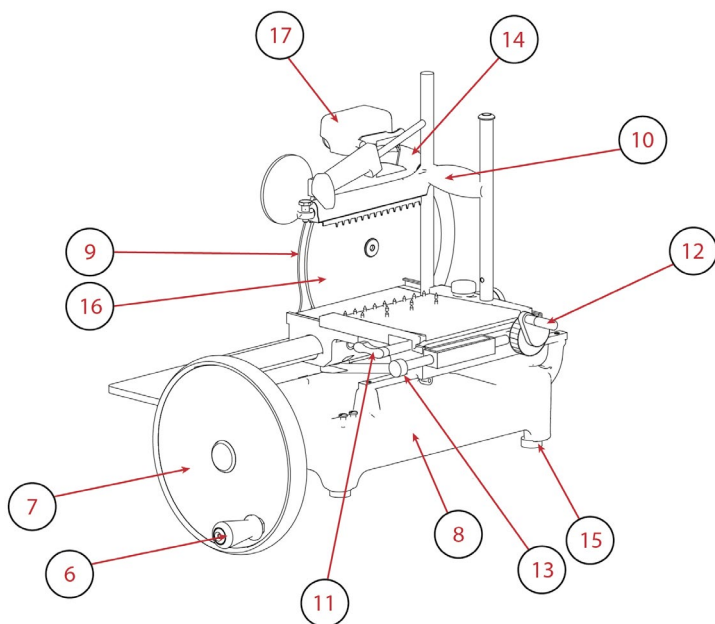
- Til de machine voorzichtig op.
- Plaats de machine op de steunpilaar.
- Verifieer of de machine correct op de steunpilaar is geplaatst.



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) rechtsonder te laten draaien wordt de wagen met de vleestafel bewogen en begint tegelijkertijd het mes te draaien.

5.2.2 Dikteregeelaar

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

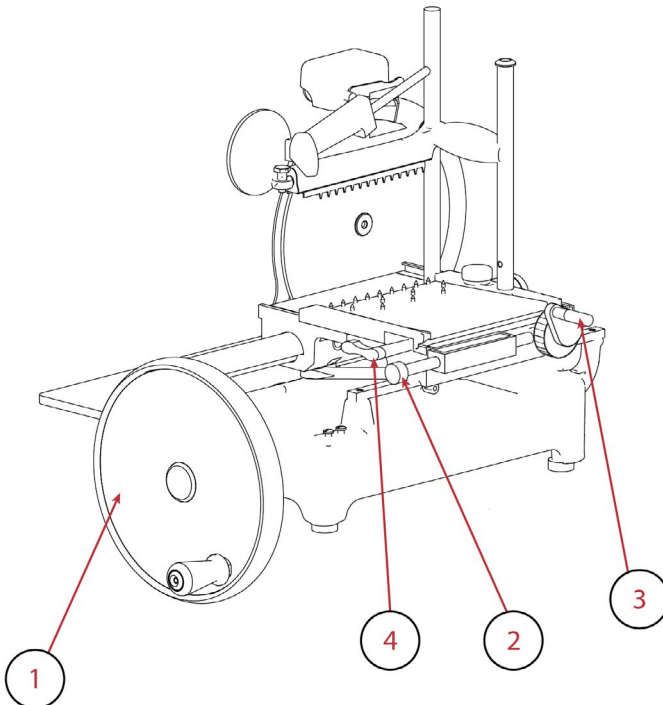
5.2.3 Handwiel verplaatsing vooruit vleestafel

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).



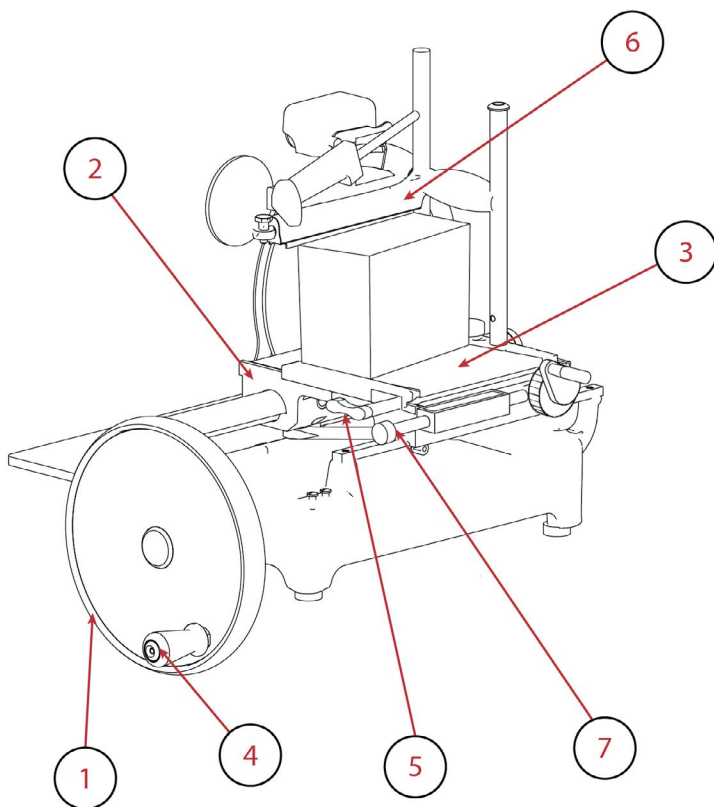
6. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

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;
- Het bereiken van de gewenste dikte slice schuift u de hendel (7) met gradatie 0-10;
- Breng de vleestafel met het te snijden waar met behulp van het handwiel of de hendel naar het mes toe;

- 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.

6.2 WAREN SNIJDEN



6.3 REINIGING VAN DE SNIJMACHINE

6.3.1 Algemene informatie

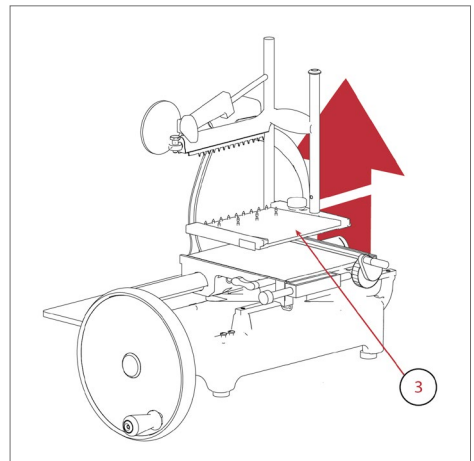
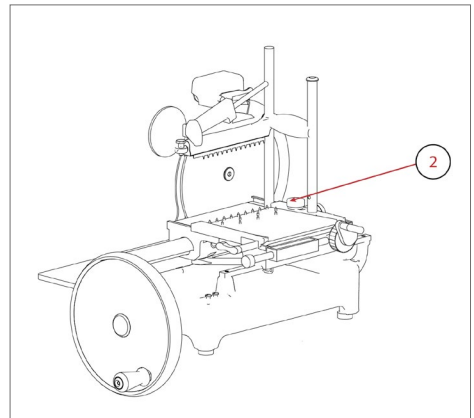
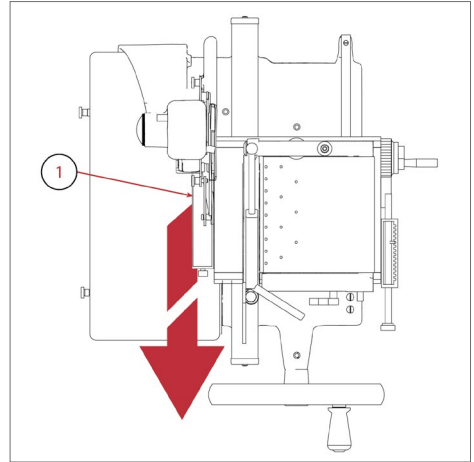
De machines moeten minstens één keer per dag of vaker nauwgezet worden gereinigd. Als de machines een bepaalde periode lang niet gebruikt zijn, moeten ze ook voor het gebruik worden gereinigd.

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:

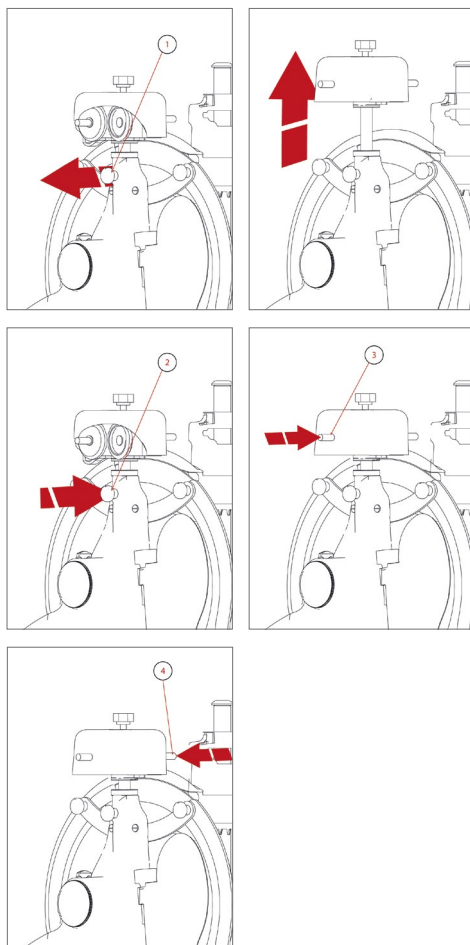
OPGELET: Gevaar voor snijwonden!

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

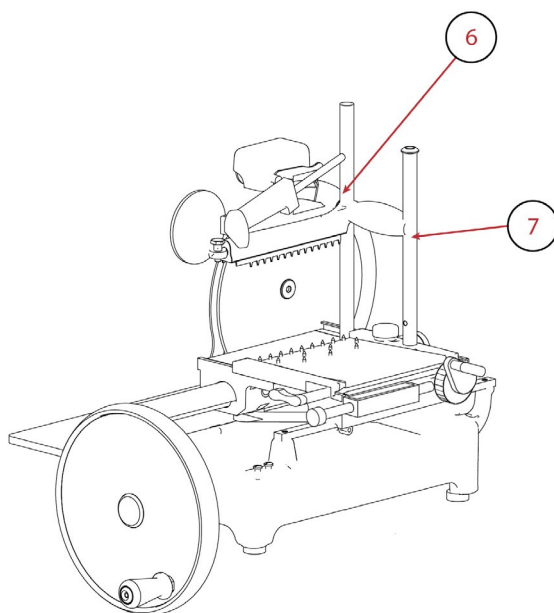
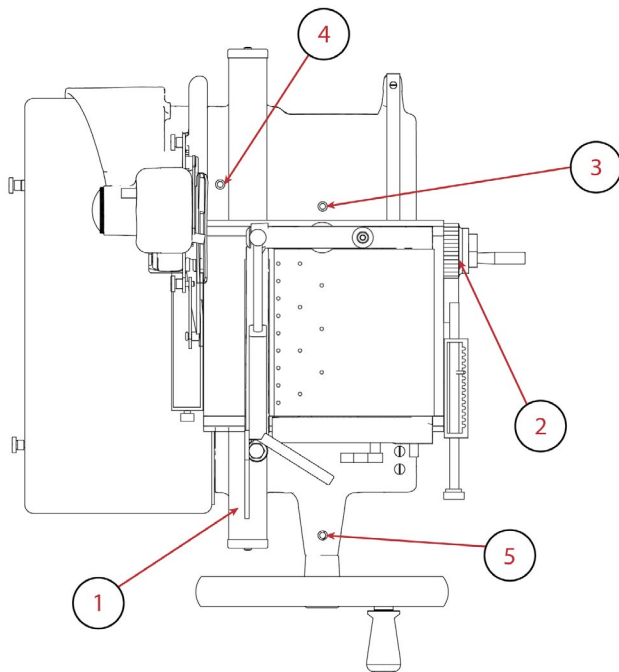
Opmerking: Laat de handeling voor het verwijderen van de braam niet te lang duren (niet langer dan 2-3 seconden) om te voorkomen dat de snede van het mes te veel vervormt.



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 (6 en 7).
- Breng een aantal druppels olie aan op de koppeling tussen het handwiel en de behuizing van de snijmachine (5).
- 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.

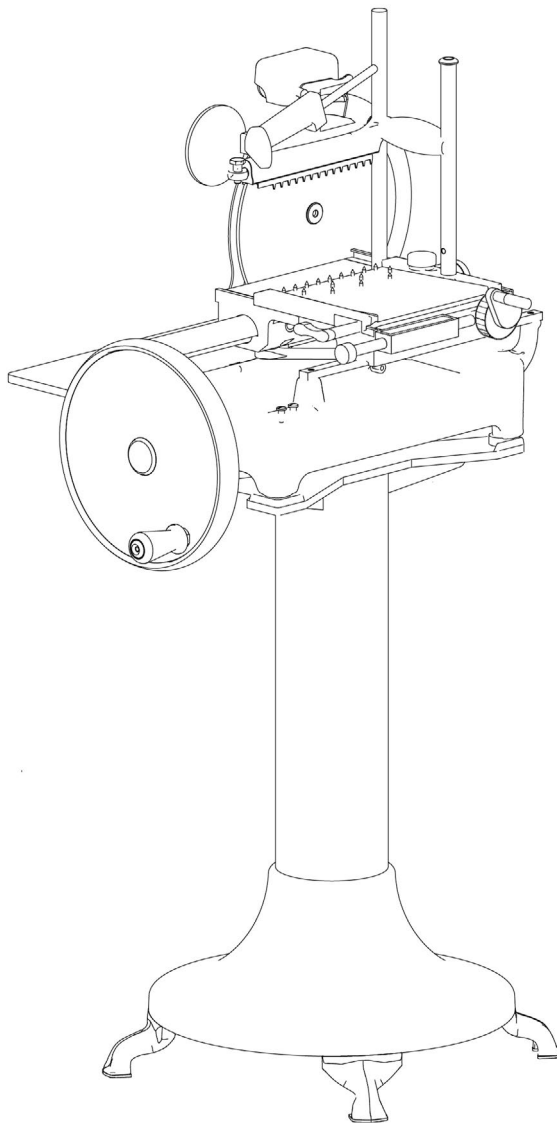
Scheid de materialen naargelang het type en breng ze vervolgens naar erkende vuilverwerkingsbedrijven als u de afbraak zelf verricht.

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 TRIBUTE



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 LONCHAS	97

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 Tribute.

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 sobretodo 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 corridizo 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 mantenimiento 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:

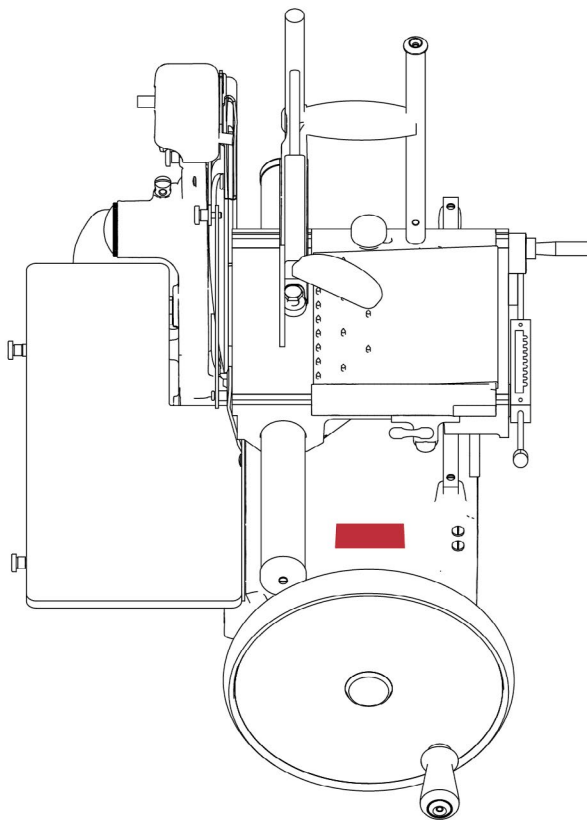
- Trabajar siempre respetando los límites de empleo de la máquina;
- Realizar siempre un mantenimiento constante y diligente;
- Permitir el uso de la máquina a personal que posea capacidades y aptitudes adecuadas,

y que haya sido formado a través de la lectura del presente manual.

2.4. PLACAS DE IDENTIFICACIÓN

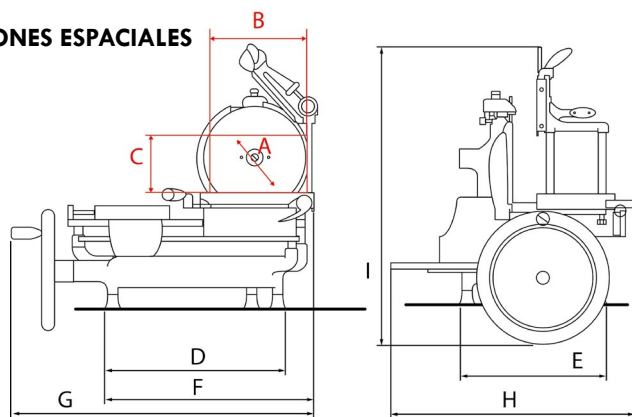
Sobre la máquina se encuentra colocada la siguiente placa:

- 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	Tribute
A	192 mm
B	230 mm
C	180 mm
D	420 mm
E	330 mm
F	465 mm
G	702 mm
H	540 mm
I	670 mm

3.2. DATOS TÉCNICOS PRINCIPALES

Modelo	Tribute
Capacidad (circular)	192 mm
Capacidad (rectangular)	230x180 mm
Capacidad máxima de corte	3 mm
Diámetro cuchilla	300 mm
Peso	45 Kg
Dimensiones	500x400x800 mm

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 gruyere, fontina, etc.).

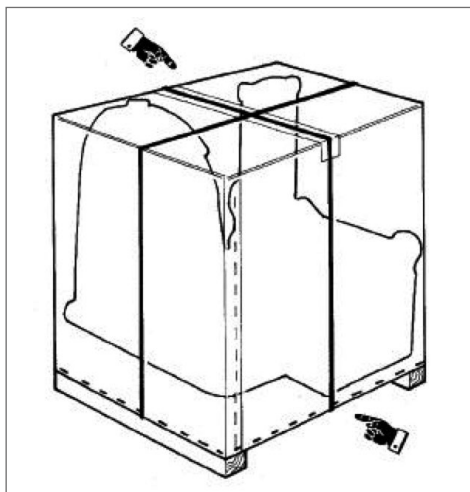
3.4. PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS

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;

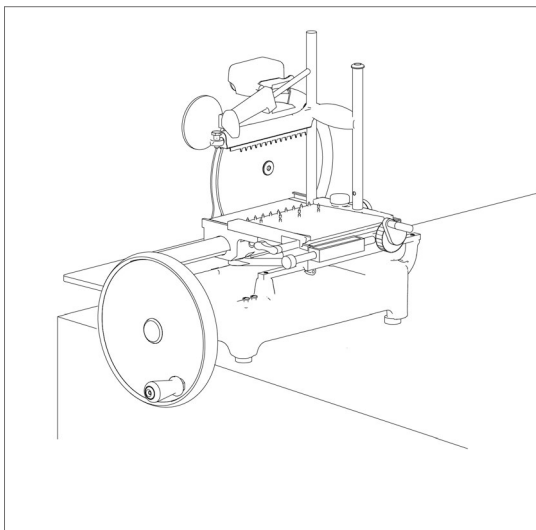
ADVERTENCIA: Los componentes del embalaje (cartón, distancias, etc.) son productos que pueden asimilarse como desechos sólidos urbanos, por lo que pueden ser eliminados sin ninguna dificultad.

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!

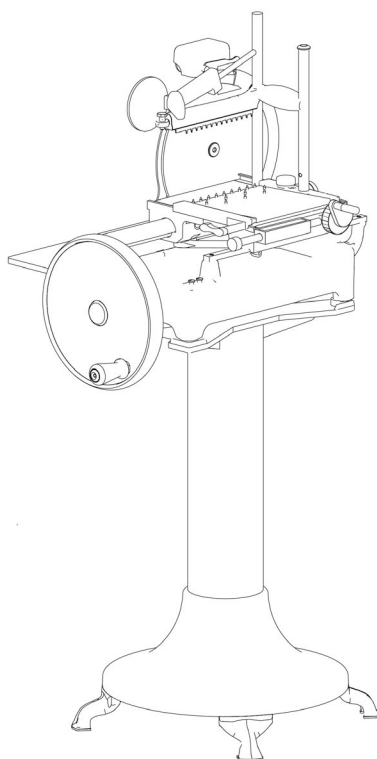
Suministro de la máquina:

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

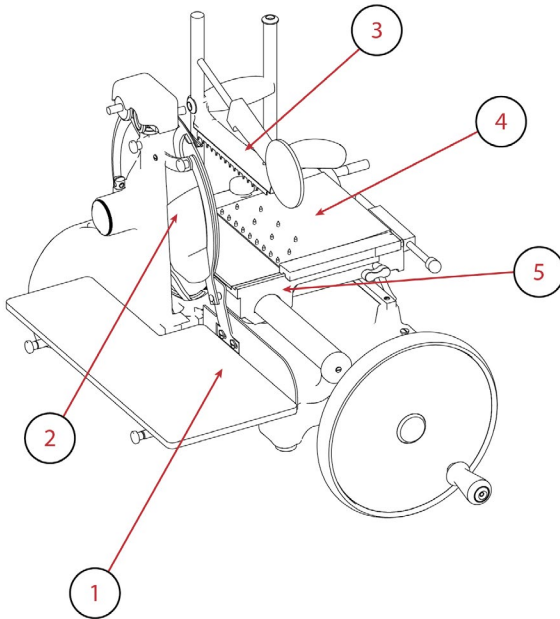


Suministro de la máquina y de la columna de apoyo:

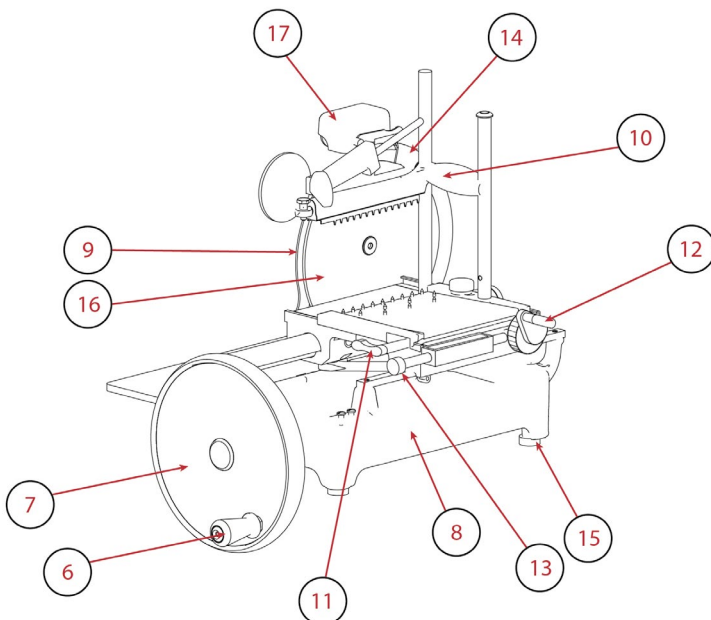
- Levante la máquina con atención.
- Colocar la máquina sobre la columna de apoyo.
- Verifique el correcto asentamiento sobre la columna.



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 grosor de las lonchas

El grosor de las lonchas se regula girando el mando (2) con escala graduada en el sentido de las agujas del reloj. Campo de regulación: ver apartado 3.2.

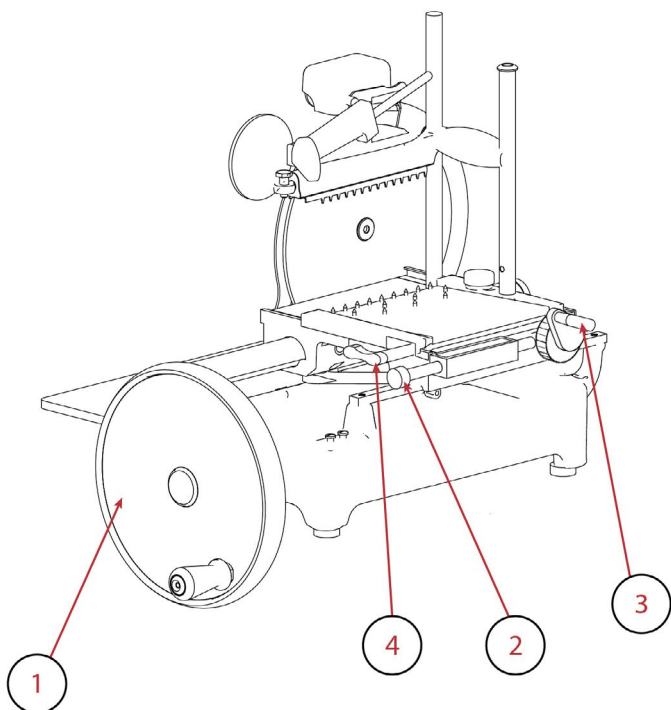
5.2.3. Volante de avance de la bandeja de corte

El volante (3) permite acercar rápidamente la bandeja de corte a la cuchilla tras haberla cargado de producto, o bien alejarla cuando finalizan las operaciones de corte o para pequeños desplazamientos de regulación.

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)



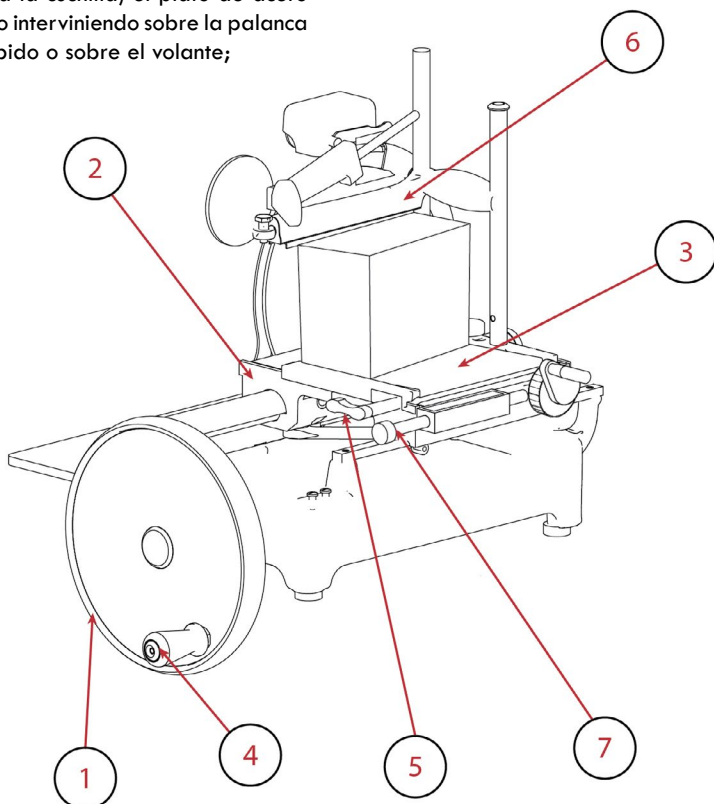
6. USO DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

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 deslizando la palanca (7) con una graduación de 0 a 10;
- 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 período 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.

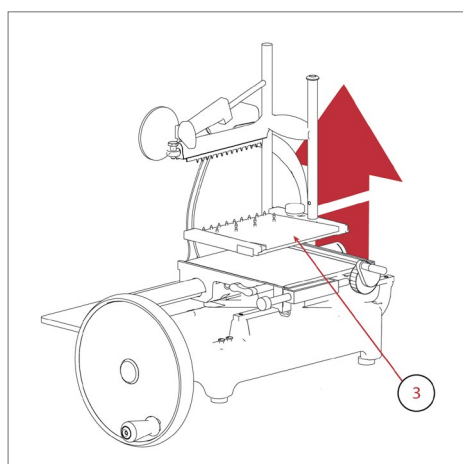
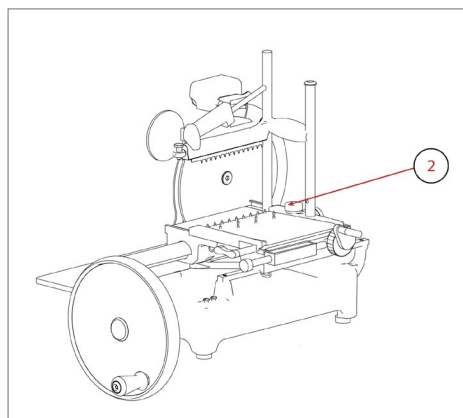
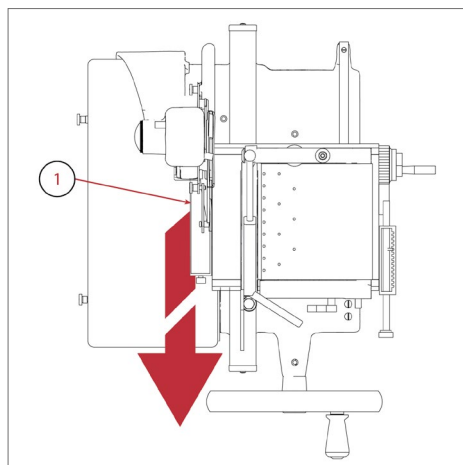
¡NO SE DISTRAIGA!

- 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:

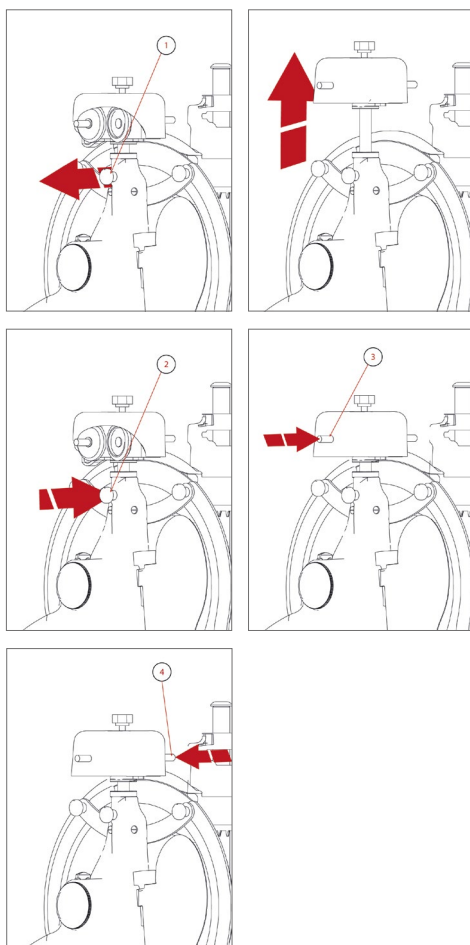
ATENCIÓN: ¡Peligro de corte!

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)

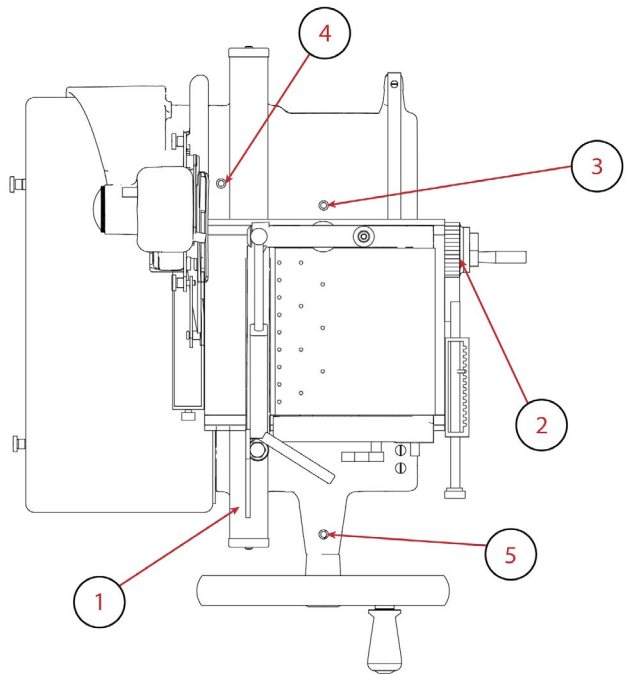
- Interrumpa la rotación y controle a contraluz que sobre el filo de la cuchilla se haya formado una ligera rebaba
- Haga girar nuevamente el volante y presione a la vez el botón durante unos 2-3 segundos (4)
- Lleve al afilador en su posición original

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

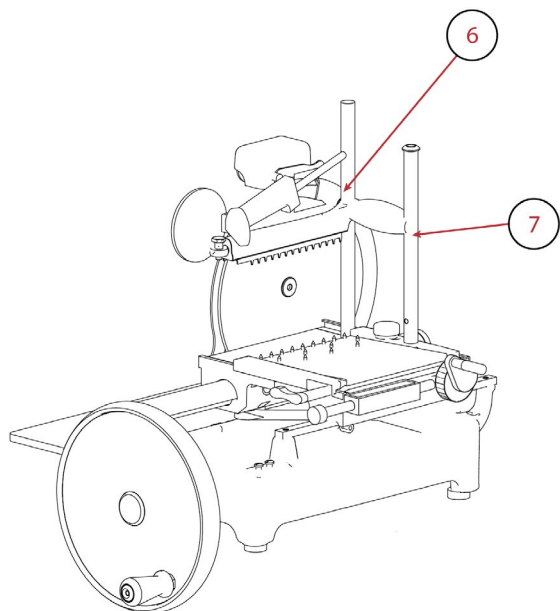


7.3 LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO DEL CARRO Y DEL PLATO DE ACERO

- 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 (6 y 7).
- Introduzca algunas gotas de aceite en la unión volante/ cuerpo de la máquina de cortar en lonchas (5).
- 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