



ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

VOLANO SERIES

VOLANO B2, VOLANO B3,
VOLANO TRIBUTE, VOLANO P15,
VOLANO B114, VOLANO B114X,
VOLANO L16, VOLANO B116

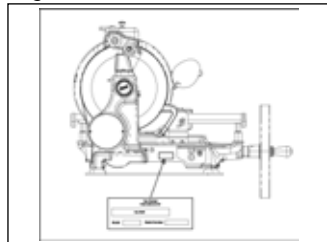
EN USER MANUAL
IT MANUALE D'USO
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
FR MANUEL D'INSTRUCTIONS
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BETJENINGSVEJLEDNING
ES MANUAL DEL USUARIO

NL HANDLEIDING
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
RO MANUAL DE INSTRUCTIUNI
SK NÁVOD NA POUŽITIE
SV BRUKSANVISNING

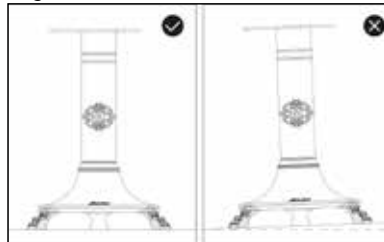
کتاب الاستخدام

AR

(Fig. 2)



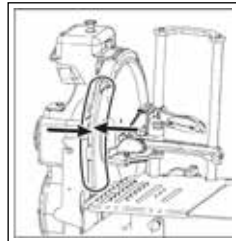
(Fig. 3)



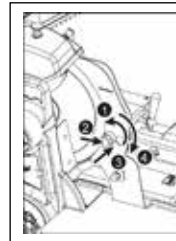
(Fig. 4)



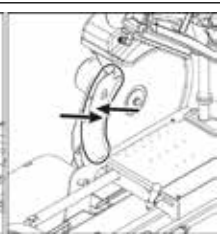
(Fig. 9)



(Fig. 10)



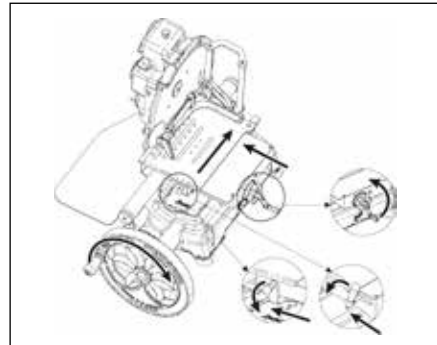
(Fig. 11)



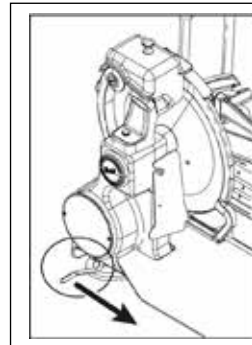
(Fig. 12)



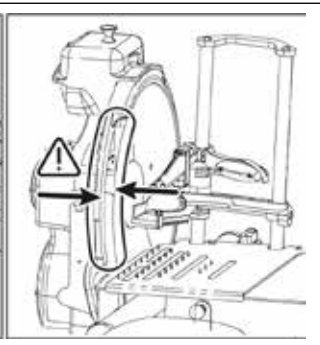
(Fig. 16)



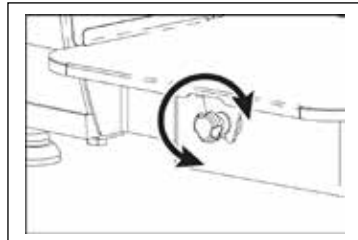
(Fig. 17)



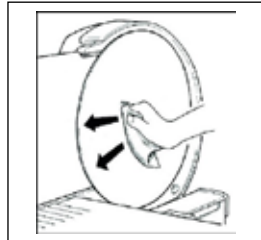
(Fig. 18)



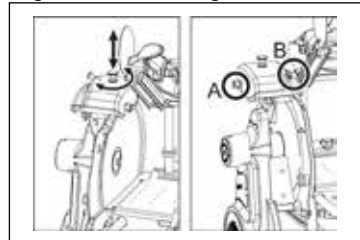
(Fig. 23)



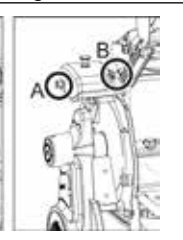
(Fig. 24)



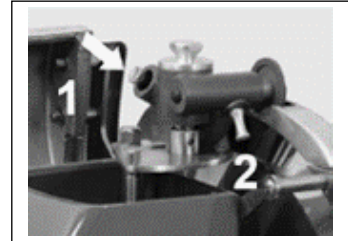
(Fig. 25)



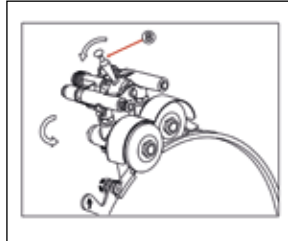
(Fig. 26)



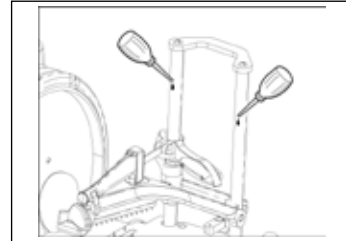
(Fig. 29)



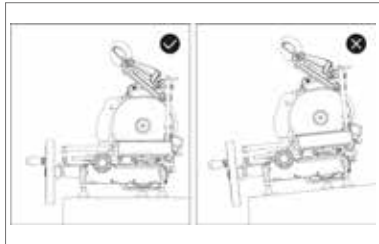
(Fig. 30)



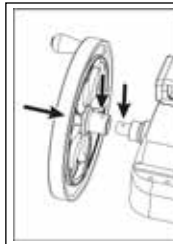
(Fig. 31)



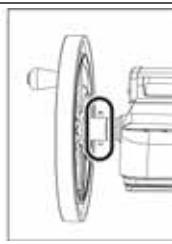
(Fig. 5)



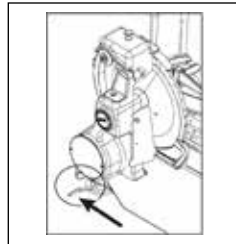
(Fig. 6)



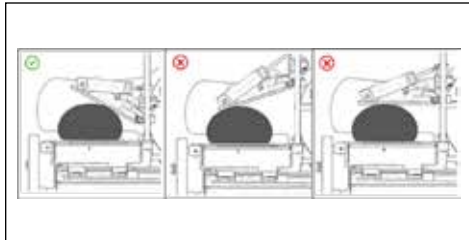
(Fig. 7)



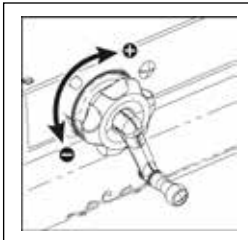
(Fig. 8)



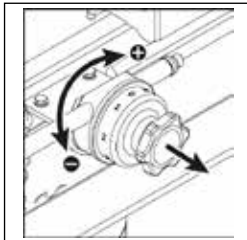
(Fig. 13)



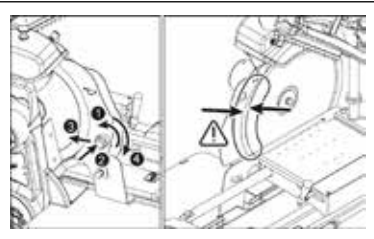
(Fig. 14)



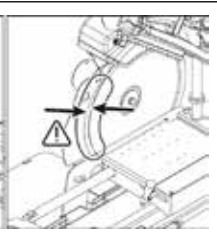
(Fig. 15)



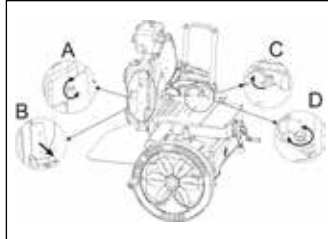
(Fig. 19)



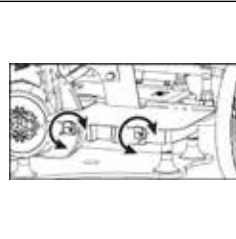
(Fig. 20)



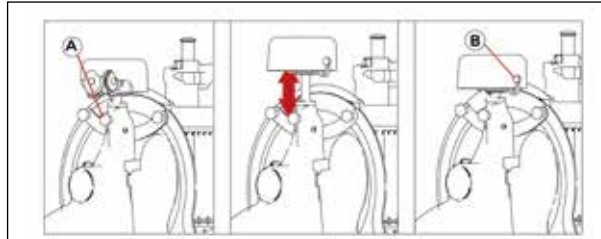
(Fig. 21)



(Fig. 22)



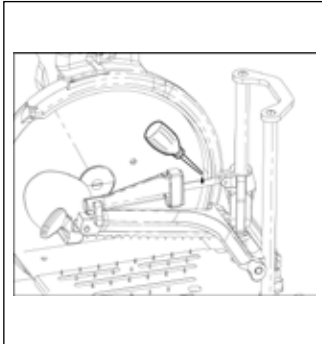
(Fig. 27)



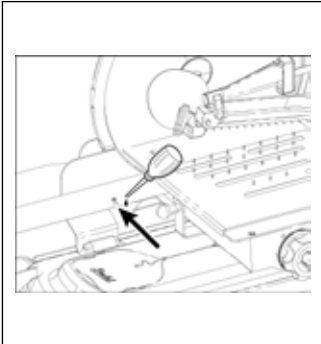
(Fig. 28)



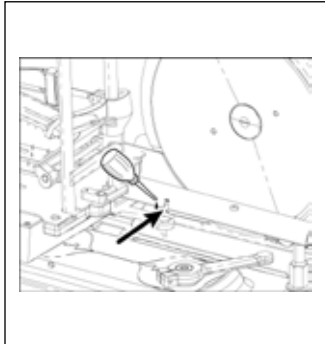
(Fig. 32)



(Fig. 33)



(Fig. 34)



Index

OPERATING MANUAL CONTENT	6
OPERATING MANUAL STORAGE	6
MAIN COMPONENTS	6
DESCRIPTION OF THE SLICER	7
INTENDED USE	7
CORRECT USE OF THE SLICER	7
CHARACTERISTICS OF FOOD PRODUCTS THAT CAN BE SLICED	7
WARNINGS FOR USE	7
PERMITTED USES	7
PROHIBITED USES	7
MECHANICAL SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE SLICER	8
MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY	8
RESIDUAL RISKS	8
IDENTIFICATION OF THE SLICER	8
RECEIPT OF PRODUCT	9
GENERAL NOTES ON DELIVERY	9
OPENING SLICER PACKAGING	9
a) models B2, B3, Tribute, P15, B114:	9
b) models L16, B116:	9
OPENING STAND PACKAGING	9
a) models B2, B3, Tribute, P15, B114:	9
b) models L16, B116:	9
INSTALLATION	9
STAND INSTALLATION (OPTIONAL)	9
SLICER INSTALLATION	9
FLYWHEEL ASSEMBLY	10
USING THE SLICER	10
CLEANING THE SLICER	11
CLEANING FREQUENCY	11
PROCEDURE FOR DISMANTLING REMOVABLE PARTS FOR CLEANING	11
PROCEDURE FOR CLEANING REMOVABLE PARTS	11
PROCEDURE FOR CLEANING THE SLICER AND NON-REMOVABLE PARTS	11
CLEANING THE BLADE	12
PROCEDURE FOR REASSEMBLING THE REMOVABLE PARTS FOLLOWING CLEANING	12
MAINTENANCE	12
PERIODIC MAINTENANCE:	12
BLADE SHARPENING	12
LUBRICATION	13
SERVICE	14
MANUFACTURER'S WARRANTY AND RESPONSIBILITY	14
DECOMMISSIONING AND DISPOSAL OF SLICER	14

USER MANUAL: FLYWHEEL SLICER

MODELS:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

OPERATING MANUAL CONTENT

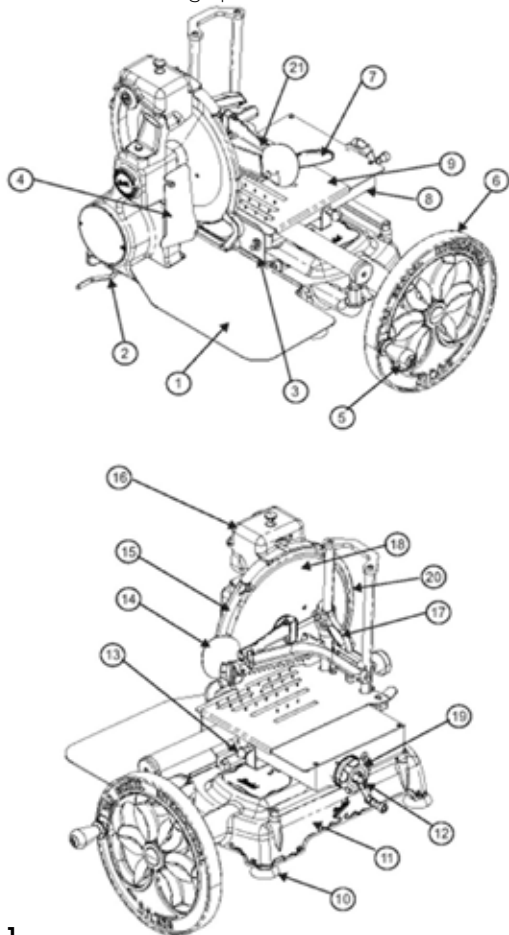
This manual, drawn up with the aim of providing the customer with all essential information for using flywheel slicers (Models: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) as correctly and safely as possible, contains all necessary information to which you should refer for product safety, installation, maintenance and troubleshooting. Please read the warnings pro-

vided in the instructions carefully in order to obtain important information on safety during installation, operation and maintenance.

OPERATING MANUAL STORAGE

The operating manual is an essential part of the product and must be kept in a safe and easily accessible place throughout the life of the slicer. It is therefore important to keep the

instruction manual in legible conditions. In the event that the manual is damaged or lost, the user must request a new copy from the manufacturer. Keep this manual in a safe place for future reference. Partial or whole reproduction or distribution of this document is prohibited without written permission from the manufacturer.



MAIN COMPONENTS

- Fig. 1

1. Meat table
2. Blade edge guard locking lever (model B114 only)
3. Slice support (Block)
4. Slice deflector
5. Advance lever
6. Flywheel
7. Product clamp locking handle
8. Carriage
9. Sliding meat table
10. Foot
11. Base
12. Sliding meat table advance knob
13. Sliding meat table rapid return lever
14. Thumb guard
15. Blade edge guard (except model B114)
16. Hood
17. Product clamp handle
18. Blade
19. Thickness regulating knob
20. Blade guard ring
21. Product press holder

Fig. 1

DESCRIPTION OF THE SLICER

Equipment used to slice foods such as cold meats, cheeses and other foods accurately and evenly by manually activating the flywheel with which it is equipped. The slicer is therefore built to slice only food-stuffs of the type and within the size limits indicated in this manual.

INTENDED USE

The intended use and prescribed configurations of the machine are the only ones permitted by the manufacturer. Do not attempt to use the machine in any way contrary to the instructions provided. The machines are intended only for the cutting of food products of the type and within the dimensional limits indicated in the following paragraphs and are to be used in environments intended for the preparation of food or beverages. The manufacturer declines any responsibility stemming from inappropriate use or use by untrained personnel who have not read and fully understood the contents of this manual; modifications and/or repairs carried out on their own; use of replacement parts which are not original or not specific for the machine model.

CORRECT USE OF THE SLICER

Environmental conditions of use:

- Temperature from -5°C to +40°C
- Max. humidity 95%

CHARACTERISTICS OF FOOD PRODUCTS THAT CAN BE SLICED

Intended Use:

The following products can be sliced:

- All types of cold meats (cooked, cured, smoked)
- Boneless meats (cooked or

raw at a temperature not lower than +3 °C)

- Bread with a hard crust and firm crumb (bread that is not too soft or too fresh) and hard or semi-hard cheeses

Prohibited uses

The following items must not be sliced as they can cause serious damage to the user and/or the slicer:

- Frozen foods
- Deep-frozen foods
- Foods containing bones (meat and fish)
- Other items that can be sliced but are not intended for food use

 **WARNING! Under no circumstances attempt to slice prohibited products.**

WARNINGS FOR USE

The slicers described in this manual comply with the latest European hygiene and safety standards.

For your safety, please pay attention to the following instructions:

- Carefully read all parts of this manual before using the slicer.
- Check the mechanical integrity of the slicer before each use.
- Install the slicer in conformity to the instructions indicated in the "Installation" section.
- Immediately stop the slicer and request the intervention of authorised service personnel in the event of abnormal operation, suspected breakage, incorrect movements or unusual noises.
- Avoid using the slicer if there is any blade deterioration due to normal wear and tear, which is manifested by a reduction in the effectiveness of blade sharpening and a resulting increase in the distance between the blade edge and the blade guard ring beyond 6 mm. In this circumstance, contact the

manufacturer or one of the Authorised Service Centres to request blade replacement, reporting your inability to sharpen it.

- If the dimensions of the food to be sliced are larger than those indicated under "circular and rectangular cutting capacity" in the data sheets, reduce the dimensions in order to work safely.

 **WARNING! During cleaning and maintenance, take extreme care to keep hands as far away as possible from the unprotected area and always use EN 388 CAT II cut-resistant protective gloves.**

PERMITTED USES

- The appliance may be used by children of at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or the necessary knowledge, provided that they are supervised or have received instructions on safe use of the appliance.
- Use the slicer only if properly instructed and in perfect mental and physical condition.
- Use great concentration when using the slicer and avoid being distracted.
- Only slice permitted products.

PROHIBITED USES

- Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user must not be carried out by unsupervised children;
- If the slicer is broken or cracked, do not use the slicer and take it to an authorised technical assistance centre for the necessary checks;
- Do not use the slicer in any way other than as is indicated in this manual;
- Do not attempt any cutting

tests with prohibited types of products;

- Do not allow the slicer to be used by anyone who has not read and fully understood this manual;
- Do not allow anyone to approach during product cutting operations;
- Do not remove, cover or modify the plates located on the body of the slicer and promptly replace them if they become damaged (refer to the chapter "identification of the slicer");
- Do not remove the guards and do not modify or exclude the mechanical guards (refer to chapter "Mechanical safety devices installed on the slicer");
- Do not use the slicer as a resting surface and do not place any objects on it which are foreign to normal cutting operations;
- Do not turn the carriage flywheel counter-clockwise, as optimal cutting of the product is not guaranteed.

MECHANICAL SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE SLICER

Do not tamper with or remove the safety devices installed on the slicer under any circumstances:

- Blade Edge Guard;
- Blade Guard Ring;
- Sharpener Cover;
- Product Press Holder;
- Product Clamp Handle;
- Thumb Guard;
- Slice Support.

MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY

The manufacturer declines any responsibility stemming from:

- Inappropriate use;
- Failure to comply with the instructions contained in this instruction manual;
- Use of the slicer by personnel who have not read and fully comprehended the content

of this manual;

- Modifications and/or repairs carried out by the user or unauthorised personnel;
- Use of spare parts that are not original or not specific to the slicer model;

Transfer of the slicer automatically invalidates the manufacturer's liability if it is not accompanied by this instruction manual.

The primary text of this instruction manual, drafted originally in Italian, represents the sole point of reference for the solution of any interpretative disputes.

RESIDUAL RISKS

- Risk of cutting:

The blade edge guard and blade guard ring are designed to protect the operator from accidental contact with the blade. However, the blade edge guard does not completely eliminate the cutting risk in order to enable sharpening and cutting operations. During maintenance and cleaning, it is essential to use EN 388 Cat. II cut-resistant and tear-resistant protective gloves. During cutting operations:

- Do not touch the product be sliced with your hands;
- A safe distance from the blade must always be maintained;
- It is important to place one hand correctly on the handle of the flywheel to activate it, while the other hand must be placed in the region of the meat table to pick up the food product;
- No-one is allowed to approach for safety reasons;
- Use of cutting accessories not supplied by the manufacturer is not permitted;
- Correct positioning of the hand on the product clamp handle, complete with guard, protects the operator from accidental contact with sharp parts of the table and

accidental contact with the blade.

- Risk of entanglement:

- During cutting and maintenance operations, the rotation of the flywheel exposes the operator to a risk of entanglement. The operator is prohibited from wearing clothing or accessories that can get caught in the flywheel or other parts of the machine when using the slicer. In particular, he/she is prohibited from wearing loose clothing, clothing with open sleeves or clothing that can become entangled, as well as bracelets or similar objects. Wear clothing with sleeves held at the wrist by elastic.

- Risk of slipping:

- Food residue on the ground can pose a slipping hazard to both the operator and persons in the vicinity of the work area. Keep the sliced product support area clean and dry, as well as the area around the slicer.

- Risk of impact and crushing:

- If not properly installed, the slicer may pose a hazard due to unstable conditions, which increase the risk of impact and crushing for both the operator and persons in the vicinity of the work area. Therefore, install the slicer correctly according to the instructions given in the "Slicer installation" chapter.

IDENTIFICATION OF THE SLICER

The data plate, located on the base of the slicer as shown in figure 2, contains detailed information on the individual product unit. It is essential to refer to the serial number on the data plate to ensure correct identification of the slicer and facilitate any communication with the manufacturer. Removing the data plate from the slicer is prohibited and it must be kept legible at all

times. If the data plate becomes damaged or deteriorated, the user must replace it. Please contact the manufacturer directly for detailed instructions and assistance with the replacement procedure. Exception: for model L16, the data plate label is located on the shoulder of the slicer.

RECEIPT OF PRODUCT

GENERAL NOTES ON DELIVERY

The slicer is always delivered suitably packaged. Verify that slicer packaging is integral upon delivery. Otherwise immediately inform the shipper or the area agent.

OPENING SLICER PACKAGING

a) models B2, B3, Tribute, P15, B114:

To remove the slicer from its packaging:

- Cut and remove the plastic straps;
- Open the cardboard packaging by opening the top side;
- Remove the protections inside the box;
- Remove the transparent bag that wraps the slicer;
- Take out the instruction manual;
- Proceed with slicer installation as described in the chapter "Installation".

b) models L16, B116:

- Check the wooden packaging for the screws that secure the lid and sides. The screws will be visible on the outer surface of the packaging;
- Use a screwdriver or electric drill to unscrew all screws securing the wooden packaging lid;
- Once the screws have been removed, lift off the lid of the wooden packaging;
- Locate the screws securing the sides of the wood-

en packaging and unscrew them using a screwdriver or electric drill;

- Once all the screws have been removed, carefully remove the sides of the wooden packaging;
- Remove the protections inside the box;
- Remove the transparent bag that wraps the slicer;
- Take out the instruction manual;
- Proceed with slicer installation as described in the chapter "Installation".

OPENING STAND PACKAGING

a) models B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Cut and remove the plastic straps;
- Open the cardboard packaging by opening the top side;
- Remove the protections inside the box;
- Proceed with stand installation as described in the chapter "Installation".

b) models L16, B116:

- Check the wooden packaging for the screws that secure the lid and sides. The screws will be visible on the outer surface of the packaging;
- Use a screwdriver or electric drill to unscrew all screws securing the wooden packaging lid;
- Once the screws have been removed, lift off the lid of the wooden packaging;
- Locate the screws securing the sides of the wooden packaging and unscrew them using a screwdriver or electric drill;
- Once all the screws have been removed, carefully remove the sides of the wooden packaging;
- Proceed with stand installation as described in the chapter "Installation".

If anomalies are found such as:

- Dents in the structure
 - Inoperative or broken controls
 - Missing parts or other
- Promptly notify the carrier, the manufacturer and the service centre.

The packaging components are products similar to solid urban waste and can be disposed of without difficulty in accordance with current regulations for proper recycling.

 **WARNING! do not dispose of the packaging components in the environment!**

INSTALLATION

STAND INSTALLATION (OPTIONAL)

- If using a stand (optional), once you have completed unpacking, carefully have several people lift the stand and place it on the floor, making sure that it is level and that all the feet of the stand rest correctly on the floor (Fig.3).
- Carefully have several people lift the slicer and place it on the stand, inserting the rubber feet of the slicer into the corresponding slots in the stand plate.

 **WARNING! Make sure that all slicer feet rest correctly on the stand surface (Fig.4)**

SLICER INSTALLATION

- If not using a stand (optional), carefully lift the slicer and place it on a well levelled, dry surface (Fig. 5) suitable for supporting the weight of the slicer plus the weight of the goods to be sliced (see "Technical characteristics").
- The support surface on which the slicer is installed may have drawers that can be opened provided they are at least 150 mm from the support surface to allow for proper rotation of

the flywheel.

- The slicer must be installed with at least 120mm of free space per side (left, right and opposite the operator) and 800mm free in the operator's area to allow for safe use.

! WARNING! Make sure that all slicer feet rest correctly on the worktop (Fig.5).

FLYWHEEL ASSEMBLY

To prevent damage, models B116 and L16 are packaged separately from the disassembled flywheel during transport. To proceed with assembly:

- Fit the flywheel on the shaft, checking correct correspondence with the flywheel-shaft holes (Fig.6);
- Insert the taper pin into the flywheel hole with the tapered end (smaller diameter) facing the shaft;
- Use a hammer or suitable hammering tool to drive the pin into the shaft.
- The installation is considered to be correct when the pin is firmly fixed without a gap (Fig.7).

USING THE SLICER

1. Make sure that the blade is adequately protected by the blade edge guard. If the blade is exposed, follow the instructions below to activate the guard in its safety position:

a) for model B114:

- Move the blade guard locking lever in the opposite direction to the operator (Fig. 8): the blade edge guard overlaps the blade, eliminating the dangerous condition (Fig. 9).

b) for models TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- Move the blade edge guard into its housing, securing it with the locking handles (Fig. 10): the blade edge guard overlaps the blade, eliminat-

ing the dangerous condition (Fig. 11).

2. Operate the flywheel clockwise in order to induce the movement of the carriage equipped with the product support plate: bring the carriage fully towards the operator (Fig. 12);
3. Fully retract (away from the blade) the sliding meat table using the Sliding meat table rapid return lever or using the sliding meat table advance knob (Fig. 12);
4. Set the product to be sliced on the meat table.

! WARNING! place and remove the product to be sliced on the meat table tray only with the tray fully retracted (away from the blade) and the carriage fully towards the operator (Fig. 12).

5. Slide the top clamp downwards to lock the product, depending on the model:

a) for models L16, B116, P15: grip both top clamp handles (only one handle for model L16) and push them simultaneously toward the bottom until the product is locked;

b) for models B2, B3, B114 and TRIBUTE: grip the top clamp sliding lever, lower it to the sliding end, grip the locking handle and push it on the product until it is locked.

Correct positioning of the product (Fig.13)

6. Set the desired slice thickness by turning the slice thickness regulating knob (Fig.14) (Fig. 15: model B2).
7. Bring the sliding meat table closer (towards the blade) using the sliding meat table rapid return lever or using the sliding meat table advance knob. Place the product as close as possible to the end of the table edge (side of the table next to the blade) (Fig. 16)

the meat table to the end of the stroke, but leave a small gap of a few cm; the product to be sliced must come out of the table with the pins.

If you place the meat table at the maximum end stop, the board will not be able to move forward and it will not be possible to slice the product.

8. Uncover the blade from its guard:

a) For model B114:

- Move the blade guard locking lever in the direction of the operator (Fig. 17) to uncover the blade (Fig.18).

b) For models TRIBUTE, B116, B3, B2:

- Move the blade edge guard to its blade exposure position (Fig. 19) to uncover the blade from it (Fig. 20).

c) The blade edge guard is different for models P15 and L16

- Both machines have a knob (slice area side) that must be unscrewed counter-clockwise, and then the protective ring placed in the provided seat that will uncover the blade and allow the product to be cut.



QR code L16



QR code P15

! WARNING! Sharp blade, cutting hazard! When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away from the unprotected area as possible (Fig.18 and Fig. 20).

9. Start cutting the product by turning the flywheel clockwise.

! WARNING! Do not bring

! WARNING! slide the table during cutting operations exclusively using the flywheel

10. During the return stroke of the carriage (towards the operator) the mechanical device is actuated, which advances the sliding meat table transversely towards the blade; When the sliding meat table reaches the feed limit towards the blade, stop. Bring the sliding meat table away from the blade using the sliding meat table rapid return lever or using the sliding meat table advance lever.
11. Reposition the product, lock it again with the top clamp and start slicing again.
12. Unload the product following the operations in the reverse order.

! WARNING! Danger of being cut! Once cutting is complete, check that the blade is well protected by the blade edge guard by repeating the operations described in point 1 of this chapter.

CLEANING THE SLICER

! WARNING! During slicer cleaning operations, take extreme care to keep hands as far away as possible from the unprotected area and always use EN 388 CAT II cut-resistant protective gloves.

CLEANING FREQUENCY

Slicers must be properly cleaned before they are used for the first time and again after a period of inactivity. It is essential to clean the machine after each use.

PROCEDURE FOR DISMANTLING REMOVABLE PARTS FOR CLEANING

! WARNING! Make sure that the blade edge guard properly covers the blade (follow the instructions in point 1 of the chapter on Using the Slicer).

- Slice deflector (Fig. 21):

- a) For models B3, B114, TRIBUTE: the slice deflector is held by a screw; unscrew it counter-clockwise and remove the slice deflector.
 - b) For model B2: remove the magnetic slice deflector; pull the slice deflector upward to remove it;
- For models P15-B116: Open the slice deflector from the right to the left and remove the tray at the bottom of the blade;
- For the L16 model, remove the tray from the back of the slicer.

- Meat table (Fig. 21):

- For models where a locking lever is present (B3, Tribute, B114): lift the top clamp, then rotate the locking lever, lift the table only and remove it;
- For model P15: rotate the locking lever 90°, apply slight outward pressure, lift the meat table together with the top clamp and remove it;



- For models where there is a knob (B2-B116): unscrew the knob counter-clockwise, lift the meat table and remove it;
- For models with no locking device (L16): lift the meat table together with the top clamp with the aid of the two grips and remove it together with the top clamp.



- Receiving plate:

- For models where there is no locking device (Tribute, 114): slide out the receiving plate;
- For models where the plate is locked by two side pins (B3, B2, P15): loosen the side pins counter-clockwise and slide out the plate.
- Instead, for model L16, the meat table can only be removed by unscrewing the three side screws.
- For models in which the plate is locked by a knob (B116): loosen the knob counter-clockwise and slide the plate out.

PROCEDURE FOR CLEANING REMOVABLE PARTS

! WARNING! DO NOT clean the removable parts of the slicer with water jets, steam or corrosive dishwasher detergents.

Proceed with cleaning all disassembled parts using only hot water at a temperature of no less than +30 °C and a biodegradable foaming dishwashing detergent or neutral, non-abrasive detergents specially formulated for food equipment, which guarantee the safety of food-contact surfaces. After cleaning, the parts should be rinsed with plenty of clean water and dried.

PROCEDURE FOR CLEANING THE SLICER AND NON-REMOVABLE PARTS

! WARNING! DO NOT clean the slicer with water jets, steam or corrosive dishwasher detergents.

- **Cleaning the machine body:**
Clean the machine body with

the same detergent used for the disassembled parts.

- **Blade edge guard:** use a semi-rigid nylon brush to clean the area between the blade and the guard ring;

CLEANING THE BLADE

! WARNING! Do not activate the slicer while the blade is being cleaned.

! WARNING! During blade cleaning and sharpening, take extreme care to keep hands as far away as possible from the unprotected area and always use EN 388 CAT II cut-resistant protective gloves.

- Press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the centre toward the outside as shown in the figure and the opposite side. In the same way, dry it using a dry cloth.

PROCEDURE FOR REASSEMBLING THE REMOVABLE PARTS FOLLOWING CLEANING

! WARNING! Make sure that the blade edge guard properly covers the blade (follow the instructions already indicated in point 1 of the chapter on Using the Slicer).

- Slice deflector:
- For model B3, Tribute, B114: replace the slice deflector in its original position and tighten the screw clockwise;
- For models P15, B116: Close the slice deflector by rotating it from left to right;
- For model B2: reposition the magnetic slice deflector to its original position;
- Tray: reset the tray in its original position;
- (only present in models P15, B116) reposition the pan in its original position;

- Meat table:

Using the flywheel knob, turn the flywheel clockwise until the carriage is fully forward (towards the operator);

- For models where a locking lever is present (B3, Tribute, B114): reposition the carriage to its original position and turn the locking lever clockwise;
- For model P15: reposition the meat table complete with top clamp in its original position with a firm movement and rotate the locking lever 90°;



- For models where a locking knob is present (B2, B116): reposition the meat table complete with top clamp in its original position and screw the knob clockwise;
- For models with no locking device (L16): reposition the meat table complete with top clamp in its original position.
- Receiving plate:
- For models with no locking device (Tribute, B114): move the receiving plate back to its original position;
- For models where the plate is locked by two side pins (B3, B2, P15): reposition the receiving plate in its original position and tighten the side pins clockwise to secure the plate.
- For models in which the plate is locked by a knob (B116): reposition the receiving plate back to its original position and tighten the knob clockwise.

MAINTENANCE

Periodic maintenance work that the operator is authorised to perform in order to maintain slicer efficiency over time include:

- Blade sharpening -Lubrica-

tion of the top clamp sliding bars, the top clamp brake sliding bar and the carriage sliding bar.

All other work should only be carried out by service personnel authorised by the manufacturer, as this may pose a risk to the operator. These operations include:

- Blade replacement
- Replacement of sharpener springs
- Replacement of the chain
- Repair of structural parts
- Lubrication of chain and gears

PERIODIC MAINTENANCE:

BLADE SHARPENING

Continued use of the flywheel slicer without regular sharpening may lead to signs that the blade needs sharpening. These signs include:

- Difficulty Cutting: if you observe that the slicer shows difficulty in achieving uniform and precise cuts;
- Irregular Cut: if the slices are irregular, thicker or thinner than usual;
- Resistance during Cutting: increased resistance during use of the slicer could be attributed to a blade that encounters obstacles in the food cutting process;
- Production of Food Residues: if there is an increase in the production of food residues or if food appears to be torn rather than sliced;

It is also advisable to visually examine the blade for signs of wear, chipping or loss of sharpness.

It is important to follow the recommendations in this operating manual and sharpen the blade to ensure optimal performance and a safe and efficient cut.

! WARNING! When sharpening the blade, perform all operations with great

care and use EN 388 cat. II cut- and tear-resistant protective gloves.

 **WARNING! When the blade is not covered by the guard, be extremely careful to keep your hands as far away from the unprotected area as possible.**

To sharpen the blade, follow the instructions according to the model indicated:

- Clean the blade (see chapter Cleaning – Section: Cleaning the blade);
- Fully retract (away from the blade) the sliding meat table using the sliding meat table rapid return lever or using the sliding meat table advance knob.

 **WARNING! Make sure that the blade edge guard properly covers the blade (follow the instructions in point 1 of the chapter on Using the Slicer).**

FOR MODELS B2, B3, TRIBUTE

1. Lift the sharpener and rotate it 180° (Fig.25);
2. Carefully lower the sharpener. The blade will be automatically centred between the two grinding wheels.
3. Press the button (A) for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel clockwise. Release the button (A), press the button (B) for 2-3 seconds and release it (Fig. 26).
4. Stop flywheel rotation.
5. Reposition the sharpener in its original position only after the blade has stopped moving.

FOR MODEL P15 (Fig. 27)

1. Loosen the sharpener locking knob (A).
2. Lift the sharpener and rotate it 180°.
3. Carefully lower the sharpener. The blade will be

automatically centred between the two grinding wheels.

4. Re-lock the knob.
5. Rotate the lever (B) counter-clockwise for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel clockwise.
6. Stop flywheel rotation.
7. Replace the sharpener in its original position and tighten the knob only after the blade has stopped moving.

FOR MODEL B114:

1. Lift the sharpener and rotate it 180°.
2. Carefully lower the sharpener. The blade will be automatically centred between the two grinding wheels.
3. Press and hold the lever for 10-15 seconds, turning the flywheel clockwise: blade sharpening and deburring occur simultaneously (Fig. 28).
4. Release the sharpening lever.
5. Stop flywheel rotation.
6. Reposition the sharpener in its original position only after the blade has stopped moving.

FOR MODEL B116:

1. Lift the sharpener cover.
2. Lift the sharpener and rotate it 180° in the direction of the blade.
3. Carefully lower the sharpener. The blade will be automatically centred between the two grinding wheels.
4. Press the button (1) for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel clockwise. Release the button (1), pull the lever (2) for 2-3 seconds and then release it and continue to rotate the flywheel clockwise (Fig. 29).
5. Stop flywheel rotation.
6. Reposition the sharpener in its original position only after the blade has stopped moving.

7. Close the sharpener cover.

FOR MODEL L16 (Fig. 30)

1. Lift the sharpener and rotate it 90°.
2. Carefully lower the sharpener. The blade will be automatically centred between the two grinding wheels.
3. Rotate the lever (B) clockwise for approximately 10-15 seconds and simultaneously rotate the flywheel clockwise.
4. Stop flywheel rotation.
5. Reset the sharpener in its original position only after the blade has stopped moving.

 **WARNING! risk of damage! Do not over-extend (no more than 2-3 seconds) the deburring operation to avoid damaging the blade.**

LUBRICATION

Lubrication of the top clamp sliding bars

Frequency: weekly

- Apply a small amount of lubricant, about 3-4 drops, to the sliding bars of the top clamp (Fig. 31).
- Then slide the corresponding elements a minimum of 3 to 4 times.
- Remove any excess lubricant using a paper towel.

Lubrication of the top clamp brake sliding bar

- Apply a small amount of lubricant, about 3-4 drops, to the sliding bar of the top clamp brake (Fig. 32).
- Then slide the corresponding elements a minimum of 3 to 4 times.
- Remove any excess lubricant using a paper towel.

Lubrication of the carriage sliding bars

Frequency: weekly

- Apply a small amount of lubricant, about 3-4 drops, to the sliding bars of the carriage in the hole on the bar (114,B3 and TRIBUTE) (Fig. 33)

e 34).

- There are lubricating points for model P15: push the ball inside the lubricating point and insert the lubricating oil.
- For model L16, there are holes in which to insert the lubricating oil.
- For model B2, the lubricating oil is applied directly onto the carriage bar, removing any excess.
- Then, activate the flywheel for a brief period.
- Activate the flywheel for a short time.
- Remove any excess lubricant using a paper towel.

If you do not have any of the supplied lubricant, use white Vaseline oil.

 **WARNING! Do not use vegetable oil. We recommend the use of oils with FDA H1 specification or suitable for food contact.**

SERVICE

No spare parts are supplied inside the packaging. All repair and replacement work (such as replacement or repair of blade, chain, structural parts, etc.) must only be carried out by personnel authorised by the manufacturer.

Should a repair be necessary, it is advisable to return the slicer to the manufacturer or to an Authorised Service Centre.

For information on service centres, please contact: service@berkelinternational.com.

 **WARNING! The blade must be replaced when the distance between the edge of the blade and the inner edge of the guard exceeds 6 mm: this circumstance occurs when there is deterioration due to normal wear and tear and the effectiveness of blade sharpening is compromised.**

MANUFACTURER'S

WARRANTY AND RESPONSIBILITY

The manufacturer supplies slicers with a 24-month warranty from the date of purchase. The warranty only covers defects detected by proper use and in accordance with the conditions of use set out in the manual. The warranty does not cover defects due to transport, incompetence or negligence on the part of the purchaser, improper installation or positioning or damage due to wear and tear. Furthermore, the warranty does not cover components inherently subject to wear and tear, such as the blade and sharpener springs, except in the case of an obvious manufacturing defect.

The manufacturer disclaims all direct and indirect liability stemming from:

Failure to comply with the instructions in the manual;
Use not in accordance with the regulations prevailing in the country of installation;
Unauthorised modifications and/or repairs on the product;
Use of non-original accessories and spare parts;
Exceptional events.

Transfer of ownership of the slicer entails the immediate release of any liability on the part of the manufacturer. The identification plate on the base of the slicer records the manufacturer, model and technical information.

DECOMMISSIONING AND DISPOSAL OF SLICER

Before proceeding with slicer decommissioning and disposal, it is important to understand the composition of the machines, which include a main structure in aluminium alloy, inserts and various parts in stainless steel, as well as components in plastic materials.

When entrusting dismantling

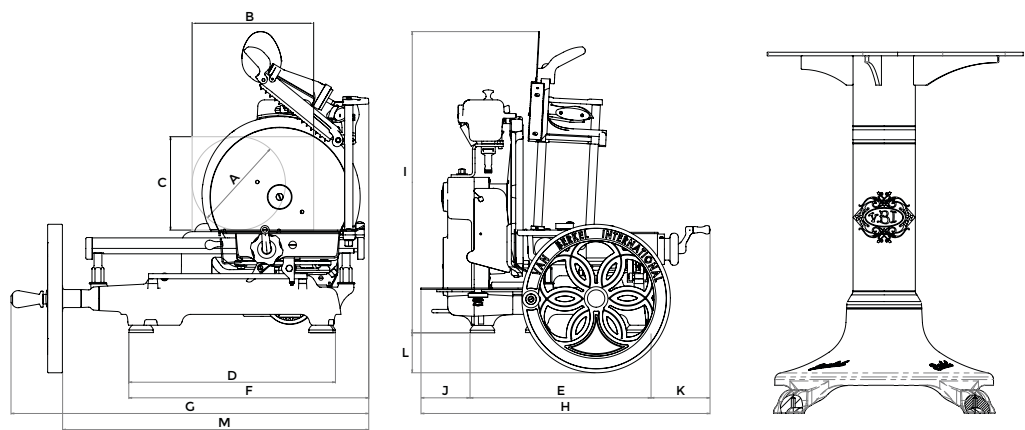
and demolition to third parties, it is essential to select only authorised companies specialised in the treatment of such materials. If you instead opt for self-dismantling, it is essential to carefully separate the materials by type and then hire authorised companies to dispose of them.

It is imperative to strictly adhere to the regulations in force in the country of operation to ensure responsible waste management.

We would like to emphasise the importance of always consulting the manufacturer or authorised service personnel when removing and disposing of the blade to ensure that it is handled safely and in accordance with current regulations.

 **WARNING! Never abandon scrap, as it constitutes a grave danger for persons and the environment.**

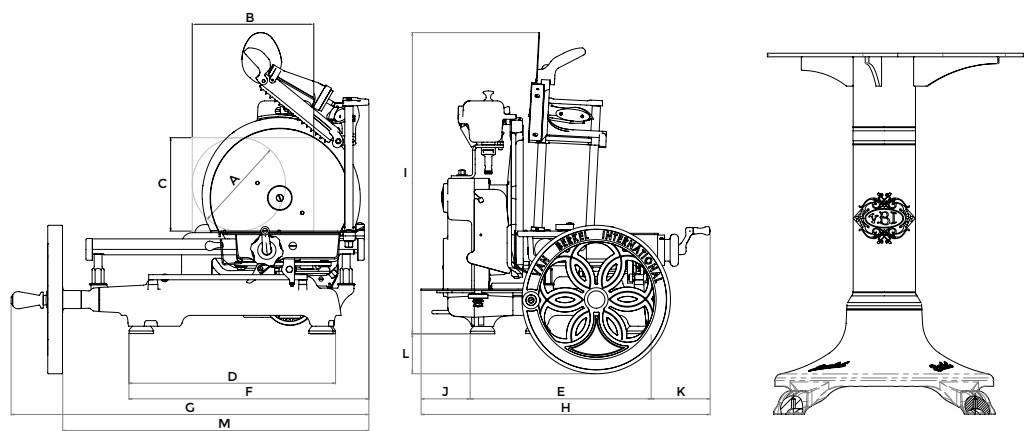
DATA SHEET



MODEL	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PEDESTAL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFICATIONS			
Blade diameter	265 mm	300 mm	300 mm
Circular cutting capacity	176 mm	210 mm	210 mm
Rectangular cutting capacity	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Max slice thickness	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Net Weight	37,4 kg	46 kg	52 kg

Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

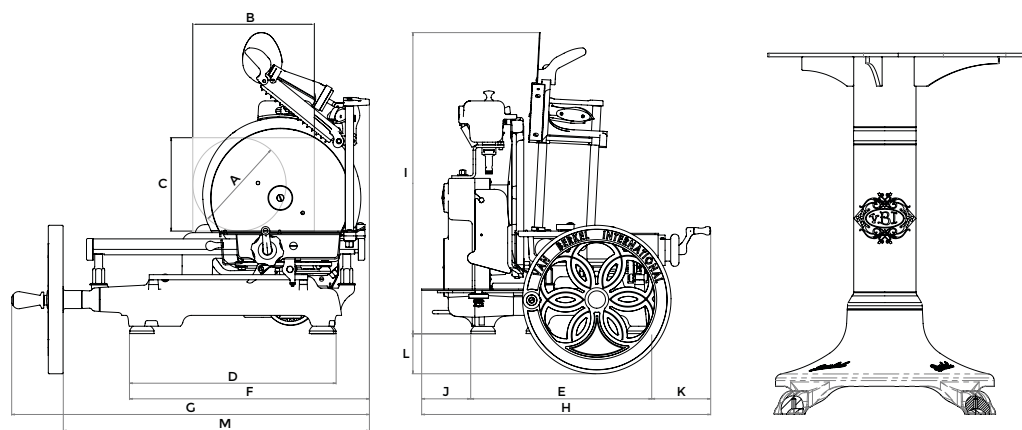
DATA SHEET



MODEL	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PEDESTAL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFICATIONS			
Blade diameter	285 mm	319 mm	319 mm
Circular cutting capacity	180 mm	215 mm	215 mm
Rectangular cutting capacity	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Max slice thickness	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Net Weight	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

DATA SHEET



MODEL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PEDESTAL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFICATIONS		
Blade diameter	350 mm	370 mm
Circular cutting capacity	210 mm	260 mm
Rectangular cutting capacity	260x200 mm	290x260 mm
Max slice thickness	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Net Weight	105 kg	80 kg

Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

Indice

CONTENUTO DEL MANUALE D'USO	19
CONSERVAZIONE DEL MANUALE USO	19
COMPONENTI PRINCIPALI	19
DESCRIZIONE AFFETTATRICE	20
DESTINAZIONE D'USO	20
CORRETTO USO DELL'AFFETTATRICE	20
CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE POSSONO ESSERE AFFETTATI	20
AVVERTENZE D'USO	20
USI CONSENTITI	20
USI VIETATI	20
SICUREZZE MECCANICHE INSTALLATE SULL'AFFETTATRICE	21
RESPONSABILITÀ COSTRUTTORE	21
RISCHI RESIDUI	21
IDENTIFICAZIONE DELL'AFFETTATRICE	21
RICEVIMENTO DEL PRODOTTO	22
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA	22
APERTURA DELL'IMBALLO DELLE AFFETTATRICI	22
a) modelli B2, B3, Tribute, P15, B114:	22
b) modelli L16, B116:	22
APERTURA DELL'IMBALLO DEL PIEDISTALLO	22
a) modelli B2, B3, Tribute, P15, B114:	22
b) modelli L16, B116:	22
INSTALLAZIONE	22
INSTALLAZIONE DEL PIEDISTALLO (OPZIONALE)	22
INSTALLAZIONE AFFETTATRICE	22
MONTAGGIO DEL VOLANO	23
USO DELL'AFFETTATRICE	23
PULIZIA DELL'AFFETTATRICE	24
FREQUENZA DI PULIZIA	24
Procedura di smontaggio delle parti removibili per la pulizia	24
PROCEDURA DI PULIZIA DELLE PARTI REMOVIBILI	24
PROCEDURA DI PULIZIA DELL'AFFETTATRICE E DELLE PARTI NON REMOVIBILI	24
PULIZIA DELLA LAMA	25
PROCEDURA DI RIASSEMBLAGGIO DELLE PARTI REMOVIBILI E MOBILI A SEGUITO DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA	25
MANUTENZIONE	25
MANUTENZIONE PERIODICA:	25
AFFILATURA LAMA	25
LUBRIFICAZIONE	26
ASSISTENZA	27
GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE	27
MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE E SMALTIMENTO	27

MANUALE D'USO: AFFETTATRICI A VOLANO

MODELLI:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

CONTENUTO DEL MANUALE D'USO

Questo manuale, redatto con l'obiettivo di fornire al cliente tutte le informazioni essenziali per utilizzare le affettatrici a volano (Modelli: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) nel modo più corretto e sicuro possibile, contiene tutte le informazioni necessarie alle quali fare riferimento per la sicurezza del prodotto, l'installazione, la manutenzione e la risoluzione dei problemi.

Si raccomanda di leggere attentamente le avvertenze fornite nelle istruzioni al fine di ottenere importanti indicazioni sulla sicurezza durante l'installazione, l'uso e la manutenzione.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE USO

Il manuale d'uso costituisce una parte essenziale del prodotto e deve essere conservato in un luogo sicuro e facilmente accessibile per tutta la durata dell'af-

fettatrice. E' importante quindi conservare il libretto di istruzioni preservandone lo stato di leggibilità. Nel caso in cui il manuale venga danneggiato o smarrito, l'utente è tenuto a richiedere una nuova copia al produttore. Conservare con cura questo libretto per eventuali future consultazioni.

La riproduzione o diffusione, anche parziale, del presente documento è vietata senza l'autorizzazione scritta del produttore.

COMPONENTI PRINCIPALI

- Fig. 1

1. Piatto raccoglitore
2. Leva di bloccaggio protezione bordo lama (solo modello B114)
3. Supporto fetta (Ceppo)
4. Parafetta
5. Maniglia di manovra volano
6. Volano
7. Maniglia bloccaggio pressamerce
8. Carrello
9. Piatto portamerce scorrevole
10. Piedino di appoggio
11. Basamento
12. Manopola avanzamento piatto portamerce scorrevole
13. Leva ritorno rapido piatto portamerce scorrevole
14. Parapollice
15. Protezione bordo lama (escluso modello B114)
16. Capottina
17. Maniglia pressamerce
18. Lama
19. Manopola regolazione spessore fetta
20. Anello paralama
21. Pressamerce

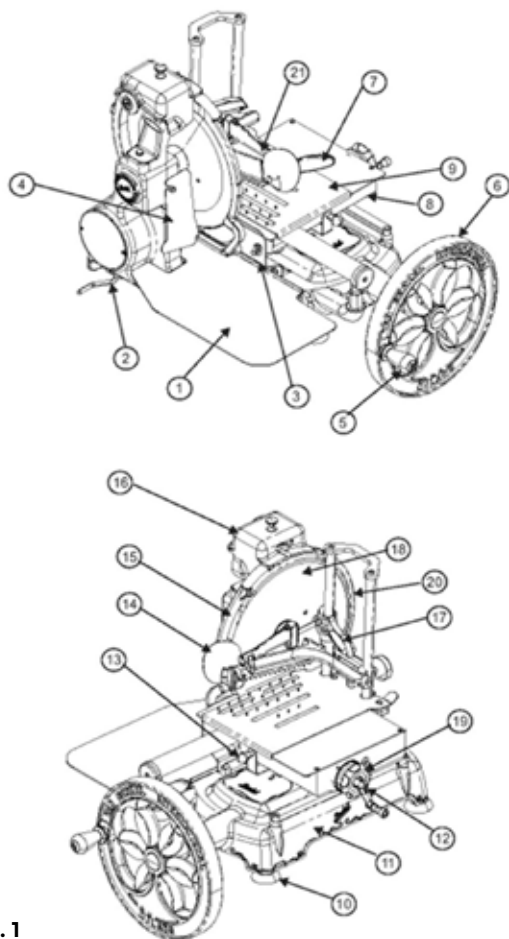


Fig. 1

DESCRIZIONE AFFETTATRICE

Attrezzatura utilizzata per affettare cibi come salumi, formaggi e altri alimenti in maniera precisa e uniforme tramite l'attivazione manuale del volano di cui è dotata, l'affettatrice è quindi costruita per affettare esclusivamente prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale.

DESTINAZIONE D'USO

La destinazione d'uso e le configurazioni previste dalla 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 e vanno utilizzate in ambienti destinati alla preparazione di pietanze o bevande. 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.

CORRETTO USO DELL'AFFETTATRICE

Condizioni ambientali d'uso:

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

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE POSSONO ESSERE AFFETTATI

Uso Previsto:

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 a crosta dura e mollica consistente (un pane che non sia eccessivamente soffice o troppo fresco) e formaggi a pa-

sta dura o semidura.

Uso vietato

I seguenti articoli non devono essere affettati, poiché possono causare gravi danni all'utente e/o all'affettatrice:

- Alimenti congelati;
- Alimenti surgelati;
- Alimenti contenenti ossa (carne e pesce);
- Altri articoli affettabili, ma non destinati all'uso alimentare.

! ATTENZIONE! In nessun caso tentare di affettare prodotti di tipo proibito.

AVVERTENZE D'USO

Le affettatrici descritte in questo manuale rispettano gli standard Europei di igiene e sicurezza imposti dalle ultime normative.

Per la vostra sicurezza, fate attenzione alle seguenti istruzioni:

- Leggere attentamente il presente manuale in tutte le sue parti prima di procedere con l'utilizzo dell'affettatrice;
- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'affettatrice;
- Installare l'affettatrice in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'installazione';
- Arrestare immediatamente l'affettatrice e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti;
- Evitare l'utilizzo dell'affettatrice in presenza di un deterioramento della lama dovuto alla normale usura, che si manifesta con la compromissione dell'efficacia dell'affilatura della lama e un conseguente aumento della distanza tra il filo della lama e l'anello paralama oltre i 6 mm. In questa circostanza, contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per richiedere la sostituzione della lama, segnalando l'incapacità di affilare la stessa;
- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a

quelle indicate nella voce "capacità di taglio circolare e rettangolare" delle schede tecniche ridurre le dimensioni per lavorare in sicurezza.

! ATTENZIONE! Durante le operazioni di pulizia e manutenzione, fare estrema attenzione a mantenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta e utilizzare sempre guanti di protezione anti taglio EN 388 CAT. II.

USI CONSENTITI

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio;
- utilizzare l'affettatrice solo se propriamente istruiti e in perfetto stato psico-fisico;
- utilizzare l'affettatrice con grande concentrazione ed evitare di distrarsi;
- affettare unicamente i prodotti di tipo consentito.

USI VIETATI

- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza;
- se l'affettatrice presenta rotture o incrinature, non utilizzare l'affettatrice e portarla presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche;
- non usare l'affettatrice in alcun modo differente da come indicato nel presente manuale;
- non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito;
- non permettere l'utilizzo dell'affettatrice ad alcuno che non abbia letto e compreso pienamente il presente manuale;
- non permettere ad alcuno di av-

vicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;

- non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo dell'affettatrice e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente (fare riferimento al capitolo "identificazione dell'affettatrice");
- non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche (fare riferimento al capitolo "Sicurezze meccaniche installate sull'affettatrice");
- non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;
- non ruotare il volano del carrello in senso antiorario, in quanto non viene garantito il taglio ottimale del prodotto.

SICUREZZE MECCANICHE INSTALLATE SULL'AFFETTATRICE

Non manomettere, non eliminare in nessun caso e per nessun motivo i dispositivi di sicurezza installati sull'affettatrice:

- Protezione Bordo Lama;
- Anello Paralama;
- Capottina Affilatoio;
- Pressamerce;
- Maniglia Pressamerce;
- Parapollice;
- Supporto Fetta.

RESPONSABILITÀ COSTRUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da:

- uso inappropriato;
- inosservanze delle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni;
- uso dell'affettatrice da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- modifiche e/o riparazioni effettuate dall'utente o da personale non autorizzato;
- utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di affettatrice;

La cessione dell'affettatrice fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore se non è accompagnata dal presente libretto di istruzioni.

Il testo primario del presente manuale di istruzioni, stilato in lingua italiana, rappresenta l'unico punto di riferimento per la soluzione di eventuali contestazioni interpretative.

RISCHI RESIDUI

- **Rischio di taglio:**

La protezione bordo lama e l'anello paralama sono progettati per proteggere l'operatore dal contatto accidentale con la lama. Tuttavia, al fine di consentire le operazioni di affilatura e taglio, la protezione bordo lama non elimina completamente il rischio di taglio.

Durante le operazioni di manutenzione e di pulizia, è fondamentale utilizzare guanti di protezione anti-taglio e anti-lacerazione di tipo EN 388 Cat. II.

Durante le operazioni di taglio:

- è vietato toccare il prodotto da affettare con le mani;
- si deve mantenere sempre una distanza di sicurezza dalla lama;
- è importante posizionare correttamente una mano sull'impugnatura del volano per attivarlo, mentre l'altra mano deve essere posta nella regione del piatto di raccolta delle fette per prelevare il prodotto alimentare.
- non è permesso a nessuno di avvicinarsi per motivi di sicurezza.
- non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano forniti dal costruttore;
- il corretto posizionamento della mano sulla maniglia del pressamerce, completo di protezione, protegge l'operatore dal contatto accidentale con le parti appuntite del piatto e dal contatto accidentale con la lama;
- **Rischio di impigliamento:**
- Durante le operazioni di taglio e manutenzione, la rotazione del volano espone l'operatore al rischio di impigliamento. È

vietato per l'operatore indossare indumenti e accessori che possano incastrarsi nel volano o in altre parti dell'apparecchio durante l'utilizzo dell'affettatrice. In particolare, è vietato indossare indumenti svolazzanti, con maniche aperte o che possono impigliarsi, così come braccialetti o oggetti simili. Utilizzare indumenti con maniche trattenute al polso da elastici.

- **Rischio di scivolamento:**

I residui di prodotto alimentare a terra possono rappresentare un pericolo di scivolamento sia per l'operatore che per le persone presenti nelle vicinanze dell'area di lavoro. Mantenere pulita e asciutta la zona di appoggio del prodotto affettato, così come l'area circostante all'affettatrice.

- **Rischio di urto e schiacciamento:**

L'affettatrice, se non correttamente installata, può rappresentare un pericolo a causa delle condizioni instabili, le quali aumentano il rischio di urto e schiacciamento sia per l'operatore che per le persone presenti nei pressi dell'area di lavoro. Installare pertanto l'affettatrice correttamente seguendo le istruzioni fornite nell'apposito capitolo "Installazione dell'affettatrice".

IDENTIFICAZIONE DELL'AFFETTATRICE

La targa dati, situata sulla base dell'affettatrice come mostrato nella figura 2, contiene informazioni dettagliate sulla singola unità del prodotto. È essenziale fare riferimento al numero di matricola sulla targa dati per garantire una corretta identificazione dell'affettatrice e facilitare qualsiasi comunicazione con il produttore.

È assolutamente vietato rimuovere la targa dati dall'affettatrice e deve essere mantenuta sempre leggibile. Nel caso in cui la targa subisca danni o deterioramento, l'utente è tenuto a procedere con

la sostituzione. Si prega di contattare direttamente il costruttore per ottenere istruzioni dettagliate e assistenza nella procedura di sostituzione.

Eccezione: Per il modello L16 l'etichetta targa dati si trova sulla spalla dell'affettatrice.

RICEVIMENTO DEL PRODOTTO

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

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

APERTURA DELL'IMBALLO DELLE AFFETTATRICI

a) modelli B2, B3, Tribute, P15, B114:

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

- Tagliare e rimuovere le reggette in plastica;
- Procedere con l'apertura dell'imballo in cartone aprendo il lato superiore;
- Togliere le protezioni interne alla scatola;
- Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice;
- Estrarre il libretto istruzioni;
- Proseguire con l'installazione dell'affettatrice come indicato nel capitolo "Installazione".

b) modelli L16, B116:

- Controllare l'imballo di legno per individuare le viti che fissano il coperchio e i lati. Le viti saranno visibili sulla superficie esterna dell'imballo;
- Utilizzare il cacciavite o il trapano elettrico, per svitare tutte le viti che fissano il coperchio dell'imballo di legno;
- Una volta che le viti sono state rimosse, sollevare il coperchio dell'imballo di legno;
- individuare le viti che fissano i lati dell'imballo di legno e svi-

tarle utilizzando il cacciavite o il trapano elettrico

- Una volta che tutte le viti sono state rimosse, rimuovere con attenzione i lati dell'imballo di legno;
- Togliere le protezioni interne alla scatola;
- Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice;
- Estrarre il libretto istruzioni;
- Proseguire con l'installazione dell'affettatrice come indicato nel capitolo "Installazione".

APERTURA DELL'IMBALLO DEL PIEDISTALLO

a) modelli B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Tagliare e rimuovere le reggette in plastica;
- Procedere con l'apertura dell'imballo in cartone aprendo il lato superiore;
- Togliere le protezioni interne alla scatola;
- Proseguire con l'installazione del piedistallo come indicato nel capitolo "Installazione".

b) modelli L16, B116:

- Controllare l'imballo di legno per individuare le viti che fissano il coperchio e i lati. Le viti saranno visibili sulla superficie esterna dell'imballo;
 - Utilizzare il cacciavite o il trapano elettrico, per svitare tutte le viti che fissano il coperchio dell'imballo di legno;
 - Una volta che le viti sono state rimosse, sollevare il coperchio dell'imballo di legno;
 - individuare le viti che fissano i lati dell'imballo di legno e svitarle utilizzando il cacciavite o il trapano elettrico;
 - Una volta che tutte le viti sono state rimosse, rimuovere con attenzione i lati dell'imballo di legno;
 - Proseguire con l'installazione del piedistallo come indicato nel capitolo "Installazione".
- Se si riscontrano anomalie come ad esempio:
- ammaccature alla struttura;

- comandi non funzionanti o rotti;
 - pezzi mancanti o altro;
- Avvisare tempestivamente il trasportatore, il costruttore ed il servizio di assistenza tecnica.
- I componenti dell'imballo sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani e possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclo.

 **ATTENZIONE! non disperdere i componenti dell'imballo nell'ambiente.**

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE DEL PIEDISTALLO (OPZIONALE)

- Se si utilizza il piedistallo (opzionale), una volta aver completato le operazioni di apertura dell'imballo, sollevare in più persone con molta attenzione il piedistallo appoggiandolo sul pavimento assicurandosi che sia in piano e che tutti i piedi del piedistallo appoggino correttamente al suolo (Fig.3)
- Sollevare con attenzione in più persone l'affettatrice e posizionarla sul piedistallo inserendo i piedini di gomma dell'affettatrice nelle relative sedi della piastra del piedistallo.

 **ATTENZIONE! Assicurarsi che tutti i piedini dell'affettatrice appoggino correttamente sul piano del piedistallo (Fig.4)**

INSTALLAZIONE AFFETTATRICE

- Se non si utilizza il piedistallo (opzionale), sollevare con attenzione l'affettatrice e posizionarla su di un piano ben livellato (Fig. 5), asciutto ed adatto a sostenere il peso della stessa più il peso della merce da affettare (vedere "caratteristiche tecniche").
- Il piano di appoggio sul quale viene installata l'affettatrice può avere cassetti apribili alla condizione che si trovino ad almeno 150mm dal piano di appoggio

per consentire la corretta rotazione del volano.

- L'affettatrice deve essere installata considerando almeno 120mm per lato di spazio libero per lato (sinistro, destro e opposto all'operatore) e 800mm liberi nella zona dell'operatore per consentire un uso sicuro.

! ATTENZIONE! Assicurarsi che tutti i piedini dell'affettatrice appoggino correttamente sul piano (Fig.5).

MONTAGGIO DEL VOLANO

Per evitare danneggiamenti durante il trasporto, i modelli B116 e L16 sono imballati con il volano a parte, non montato.

Per procedere con il montaggio, proseguire come segue:

- calzare il volano sull'albero verificando la corretta corrispondenza delle forature volano-albero (Fig.6);
- inserire nel foro del volano la spina conica con l'estremità conica (diametro minore) rivolta verso l'albero;
- Utilizzare un martello o un attrezzo di battitura adatto per far penetrare la spina nell'albero.
- L'installazione è considerata corretta quando la spina risulta fissata saldamente e senza gioco (Fig.7).

USO DELL'AFFETTATRICE

1. Assicurarsi che la lama sia adeguatamente protetta dalla protezione bordo lama. Se la lama risulta esposta, seguire le seguenti istruzioni per attivare la protezione nella sua posizione di sicurezza:

a) per il modello B114:

- Movimentare la leva di bloccaggio protezione lama in direzione opposta all'operatore (Fig. 8): la protezione bordo lama si sovrappone alla lama eliminando la condizione di pericolo (Fig. 9).

b) per i modelli TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- spostare la protezione bordo lama nel suo alloggiamento fis-

sandola con le apposite impugnature di bloccaggio (Fig. 10): la protezione bordo lama si sovrappone alla lama eliminando la condizione di pericolo (Fig. 11).

2. Azionare il volano in senso orario al fine di indurre il movimento del carrello munito del piatto di supporto per la merce: portare il carrello totalmente verso l'operatore (Fig. 12);
3. Arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto porta merce scorrevole usando la leva ritorno rapido piatto porta merce scorrevole oppure utilizzando la manopola avanzamento piatto porta merce scorrevole (Fig. 12);
4. Porre il prodotto da affettare sul piatto porta merce.

! ATTENZIONE! porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto porta merce scorrevole solo con il piatto completamente retratto (lontano dalla lama) ed il carrello totalmente verso l'operatore (Fig. 12).

5. Far scorrere il pressamerce verso il basso per bloccare il prodotto, a seconda dei modelli:

a) per i modelli L16, B116, P15: impugnare entrambe le maniglie del pressamerce (una sola manopola per il modello L16) e spingerle contemporaneamente verso il basso fino a bloccare il prodotto;

b) per i modelli B2, B3, B114 e TRIBUTE impugnare la leva di scorrimento del pressamerce, abbassarla fino a fine scorrimento, impugnare la maniglia di bloccaggio e spingerla sul prodotto fino a bloccarlo; corretto posizionamento del prodotto (Fig.13)

6. predisporre lo spessore fetta desiderato ruotando la manopola regolazione spessore fetta (Fig.14) (Fig. 15: modello B2)
7. avvicinare il piatto portamerce scorrevole (verso la lama) usando la leva ritorno rapido piatto portamerce scorrevole

oppure utilizzando la manopola avanzamento piatto portamerce scorrevole. Posizionare il prodotto il più vicino possibile alla fine del bordo del piatto (lato del piatto vicino alla lama) (Fig. 16)

! ATTENZIONE! Non portare il piatto portamerce al fine corsa, ma lasciare un piccolo spazio di qualche cm, il prodotto da affettare deve uscire dal piatto con le punte.

Se posizionate il piatto portamerce a fine corsa massimo, il piatto non potrà avanzare e non sarà possibile affettare il prodotto.

8. scoprire la lama dalla sua protezione:

a) Per il modello B114:

- Movimentare la leva di bloccaggio protezione bordo lama in direzione dell'operatore (Fig. 17) per scoprire la lama (Fig.18).

b) Per i modelli TRIBUTE, B116, B3, B2:

- spostare la protezione bordo lama nella sua posizione di esposizione lama (Fig. 19) per scoprire la lama dalla stessa (Fig. 20).

c) Per i modelli P15 e L16 la protezione bordo lama è differente.

- Entrambe le macchine presentano un pomello (lato zona fetta) che dev'essere svitato in senso antiorario, per poi posizionare l'anello di protezione nella sede prevista che scoprirà la lama e permetterà il taglio del prodotto.



QR code L16



QR code P15

! ATTENZIONE! Lama affilata, pericolo di taglio! Quando la lama non è coperta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le

mani il più possibile lontano dall'area non protetta (Fig.18 e Fig. 20)

9. Procedere al taglio del prodotto azionando il volano in senso orario.

ATTENZIONE! far scorrere il piatto durante le operazioni di taglio solo ed esclusivamente mediante l'utilizzo del volano

10. durante la corsa di ritorno del carrello (verso l'operatore) viene azionato il dispositivo meccanico che fa avanzare, in senso trasversale, il piatto portamerce scorrevole verso la lama; quando il piatto portamercescorrevole raggiunge il limite di avanzamento verso la lama, fermarsi. Allontanare il piatto portamerce scorrevole dalla lama utilizzando la leva ritorno rapido piatto portamerce scorrevole oppure utilizzando la leva avanzamento piatto portamerce scorrevole;
11. Riposizionare il prodotto, bloccarlo nuovamente con il pressamerce e ricominciare ad affettare.
12. scaricare il prodotto eseguendo le operazioni in senso inverso.

ATTENZIONE! Pericolo di taglio! Terminata l'operazione di taglio, verificare che la lama sia ben protetta dalla protezione bordo lama ripetendo le operazioni descritte al punto 1 di questo capitolo.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

ATTENZIONE! Durante le operazioni di pulizia dall'affettatrice, fare estrema attenzione a mantenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta e utilizzare sempre guanti di protezione anti taglio EN 388 CAT. II

FREQUENZA DI PULIZIA

Le affettatrici devono essere adeguatamente pulite prima di essere utilizzate per la prima volta e nuovamente dopo un periodo di inattività. Al termine di ogni utilizzo, è essenziale eseguire la pulizia dell'apparecchio.

PROCEDURA DI SMONTAGGIO DELLE PARTI REMOVIBILI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE! Assicurarsi che la protezione bordo lama copra debitamente la lama (seguire le istruzioni indicate nel punto 1 del capitolo Uso dell'Affettatrice).

- Parafetta (Fig. 21):

a) Per i modelli B3, B114, TRIBUTE: il parafetta è tenuto da una vite, svitarla in senso anti orario e rimuovere il parafetta.

b) Per il modello B2: rimuovere il parafetta magnetico; tirare verso l'alto il parafetta per rimuoverlo;

- per i modelli P15-B116: aprire il parafetta da destra verso sinistra e rimuovere la vaschetta situata nella parte inferiore della lama ;

- per il modello L16, rimuovere la vaschetta dalla parte posteriore dell'affettatrice.

- Piatto portamerce (Fig. 21):

- Per i modelli dove è presente leva di bloccaggio (B3, Tribute, B114): sollevare il pressamerce, poi ruotare la leva di bloccaggio, sollevare il solo piatto e rimuoverlo;

- Per il modello P15: ruotare la leva di bloccaggio di 90°, applicare una leggera pressione verso l'esterno sollevare il piatto portamerce insieme al pressamerce e rimuoverlo;



- Per i modelli dove è presente la manopola (B2-B116): svitarle la manopola in senso anti orario, sollevare il piatto portamerce e rimuoverlo;

- Per i modelli dove non è presente un dispositivo di bloccaggio (L16): sollevare il piatto portamerce insieme al pressamerce aiutandosi con le due impugnature e rimuoverlo insieme al pressamerce.



- Piatto raccogliitore:

- Per i modelli dove non è presente un dispositivo di bloccaggio (Tribute, 114): sfilare il piatto raccogliitore;

- Per i modelli in cui il piatto è bloccato da due perni laterali (B3, B2, P15): allentare i perni laterali in senso anti orario e sfilare il piatto;

- Per la L16, invece, il piatto raccogliitore può essere asportato solo svitando le tre viti laterali.

- Per i modelli in cui il piatto è bloccato da una manopola (B116): allentare la manopola in senso anti orario e sfilare il piatto.

PROCEDURA DI PULIZIA DELLE PARTI REMOVIBILI

ATTENZIONE! NON pulire le parti removibili dell'affettatrice con getti d'acqua, con vapore, con detersivi corrosivi in lavastoviglie.

Procedere con la pulizia di tutte le parti smontate utilizzando solo acqua calda a una temperatura non inferiore a +30 °C e un detergente schiumogeno biodegradabile per piatti o detersivi neutri con pH 7 o 8 e non abrasivi appositamente formulati per attrezzature alimentari, che garantiscano la sicurezza per le superfici a contatto con gli alimenti. A pulizia eseguita, le parti vanno risciacquate con abbondante acqua pulita ed asciugate.

PROCEDURA DI PULIZIA DELL'AFFETTATRICE E DELLE PARTI NON REMOVIBILI

! ATTENZIONE! NON pulire l'affettatrice con getti d'acqua, con vapore, con detersivi corrosivi in lavastoviglie.

- **Pulizia del corpo macchina:** Pulire il corpo della macchina con lo stesso detergente utilizzato per le parti smontate.
- **Protezione bordo lama:** usare uno spazzolino di nylon semirigido per pulire l'area compresa tra la lama e l'anello di protezione;

PULIZIA DELLA LAMA

! ATTENZIONE! Non attivare l'affettatrice mentre si pulisce la lama.

! ATTENZIONE! Durante le operazioni di pulizia e affilatura della lama, fare estrema attenzione a mantenere le mani il più lontano possibile dall'area non protetta e utilizzare sempre guanti di protezione anti taglio EN 388 CAT. II.

- Premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, e sul lato opposto. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto.

PROCEDURA DI RIASSEMBLAGGIO DELLE PARTI REMOVIBILI E MOBILI A SEGUITO DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

! ATTENZIONE! Assicurarsi che la protezione bordo lama copra debitamente la lama (seguire le istruzioni già indicate nel punto 1 del capitolo Uso dell'Affettatrice).

- Parafetta:
- Per il modello B3, Tribute, B114: rialloggiare il parafetta nella sua posizione originaria e stringerlo la vite in senso orario;
- Per i modelli P15, B116: Chiudere il parafetta facendolo ruotare da sinistra verso destra;

- Per il modello B2: riposizionare il parafetta magnetico nella sua posizione originaria;
- Vaschetta: rimettere la vaschetta nella sua posizione originaria.
- (presente solo nei modelli P15, B116) riposizionare la vaschetta nella sua posizione originaria;
- Piatto porta merce: utilizzando la manopola del volano, ruotare il volano in senso orario fino a portare completamente in avanti (verso l'operatore) il carrello;
- Per i modelli dove è presente leva di bloccaggio (B3, Tribute, B114): riposizionare il piatto portamerce nella sua posizione originaria e ruotare la leva di bloccaggio in senso orario;
- Per il modello P15: riposizionare il piatto portamerce completo di pressamerce nella sua posizione originaria con un movimento deciso e ruotare la leva di bloccaggio di 90°;



- Per i modelli dove è presente la manopola di bloccaggio (B2, B116): riposizionare il piatto portamerce completo di pressamerce nella sua posizione originaria e avvitare la manopola in senso orario;
- Per i modelli dove non è presente un dispositivo di bloccaggio (L16): riposizionare il piatto portamerce completo di pressamerce nella sua posizione originaria.
- Piatto raccoglitore:
- Per i modelli dove non è presente un dispositivo di bloccaggio (Tribute, B114) : rialloggiare nella sua posizione originaria il piatto raccoglitore;
- Per i modelli in cui il piatto è bloccato da due perni laterali (B3 ,B2, P15): rialloggiare nella sua posizione originaria il piatto raccoglitore e stringere i perni laterali in senso orario per fissare il piatto.

- Per i modelli in cui il piatto è bloccato da una manopola (B116): rialloggiare nella sua posizione originaria il piatto raccoglitore e riavvitare la manopola in senso orario.

MANUTENZIONE

Le attività di manutenzione periodica che l'operatore è autorizzato a eseguire al fine di preservare l'efficienza dell'affettatrice nel corso del tempo comprendono:

- Affilatura della lama;
- Lubrificazione delle barre di scorrimento del pressamerce, della barra di scorrimento del freno del pressamerce e della barre di scorrimento del carrello.

Tutti gli altri interventi devono essere affidati esclusivamente a personale di assistenza autorizzato dal produttore, poiché potrebbero comportare rischi per l'operatore. Queste operazioni includono:

- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Sostituzione della catena;
- Riparazione di parti strutturali;
- Lubrificazione di catena e ingranaggi.

MANUTENZIONE PERIODICA:

AFFILATURA LAMA

L'uso continuato dell'affettatrice a volano senza un'affilatura regolare può portare a segnali che indicano la necessità di procedere con l'affilatura della lama. Questi segnali includono:

- Difficoltà nel Taglio: se si osserva che l'affettatrice mostra difficoltà nel conseguire tagli uniformi e precisi;
- Taglio Irregolare: nel caso in cui le fette risultino irregolari, con spessori superiori o inferiori alla consuetudine;
- Resistenza durante il Taglio: l'incremento di resistenza durante l'utilizzo dell'affettatrice potrebbe essere attribuito a una lama che incontra ostacoli nel processo di taglio degli alimenti.
- Produzione di Residui di Ali-

menti: se si constata un aumento della produzione di residui alimentari o se gli alimenti sembrano essere strappati anziché affettati;

E' opportuno altresì esaminare visivamente la lama alla ricerca di segni di usura, scheggiature o perdita di nitidezza.

È importante seguire le raccomandazioni del presente manuale d'uso e affilare la lama per garantire prestazioni ottimali e un taglio sicuro ed efficiente.

 **ATTENZIONE! Durante le operazioni di affilatura della lama eseguire tutte le operazioni con grande attenzione e utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione EN 388 cat. II.**

 **ATTENZIONE! Quando la lama non è coperta dalla protezione, prestare estrema attenzione nel mantenere le mani il più possibile lontano dall'area non protetta**

Per l'affilatura della lama, seguire le istruzioni a seconda del modello indicato:

- Eseguire la pulizia della lama (consultare il capitolo Pulizia – Sezione: pulizia della lama);
- arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto portamerce scorrevole usando la leva ritorno rapido piatto portamerce scorrevole oppure utilizzando la manopola avanzamento piatto portamerce scorrevole;

 **ATTENZIONE! Assicurarsi che la protezione bordo lama copra debitamente la lama (seguire le istruzioni indicate nel punto 1 del capitolo Uso dell'Affettatrice)**

PER I MODELLI B2, B3, TRIBUTE

1. sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180° (Fig.25);
2. abbassare l'affilatoio con cura, la lama sarà centrata automaticamente tra le due mole;
3. premere il pulsante (A) per circa 10-15 secondi e con-

temporaneamente ruotare il volano in senso orario. Lasciare il pulsante (A), premere il pulsante (B) per 2-3 secondi e lasciarlo (Fig. 26);

4. interrompere la rotazione del volano;
5. solo quando la lama è ferma, riposizionare l'affilatoio nella sua posizione originale.

PER IL MODELLO P15 (Fig. 27)

1. allentare il pomello di bloccaggio dell'affilatoio (A);
2. sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;
3. abbassare l'affilatoio con cura, la lama sarà centrata automaticamente tra le due mole;
4. ribloccare il pomello;
5. girare la leva (B) in senso antiorario per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il volano in senso orario;
6. interrompere la rotazione del volano;
7. solo quando la lama è ferma, rimettere l'affilatoio nella sua posizione originale e avvitare il pomello.

PER IL MODELLO B114:

1. sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;
2. abbassare l'affilatoio con cura, la lama sarà centrata automaticamente tra le due mole;
3. spingere la leva e tenerla premuta per 10-15 secondi girando il volano in senso orario: affilatura e sbavatura della lama avvengono contemporaneamente (Fig. 28);
4. lasciare la leva di affilatura;
5. interrompere la rotazione del volano;
6. solo quando la lama è ferma, riposizionare l'affilatoio nella sua posizione originale.

PER IL MODELLO B116:

1. sollevare la capottina dell'affilatoio;
2. sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180° in direzione della lama;
3. abbassare l'affilatoio con cura, la lama sarà centrata automaticamente tra le due mole;
4. premere il pulsante (I) per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il vola-

no in senso orario. Lasciare il pulsante (I), tirare la leva (2) per 2-3 secondi e lasciarla e continuare a ruotare il volano in senso orario (Fig. 29);

5. interrompere la rotazione del volano;
6. solo quando la lama è ferma, riposizionare l'affilatoio nella sua posizione originale;
7. chiudere la capottina dell'affilatoio.

PER IL MODELLO L16 (Fig. 30)

1. sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 90°;
2. abbassare l'affilatoio con cura, la lama sarà centrata automaticamente tra le due mole;
3. ruotare la leva (B) in senso orario per circa 10-15 secondi e contemporaneamente ruotare il volano in senso orario;
4. interrompere la rotazione del volano;
5. solo quando la lama è ferma, rimettere l'affilatoio nella sua posizione originale.

 **ATTENZIONE! rischio di danneggiamento! Non prolungare eccessivamente (non più di 2-3 secondi) l'operazione di sbavatura per evitare di danneggiare la lama.**

LUBRIFICAZIONE

Lubrificazione delle barre di scorrimento del pressamerce **Frequenza: settimanale**

- Applicare una piccola quantità di lubrificante, circa 3-4 gocce, sulle barre di scorrimento del pressamerce (Fig. 31).
- Successivamente, far scorrere gli elementi corrispondenti per un minimo di 3 o 4 volte.
- Rimuovere eventuali eccessi di lubrificante utilizzando un panno di carta.

Lubrificazione della barra di scorrimento del freno del pressamerce

- Applicare una piccola quantità di lubrificante, circa 3-4 gocce, sulla barra di scorrimento del freno del pressamerce (Fig. 32).
- Successivamente, far scorrere gli elementi corrispondenti per un

minimo di 3 o 4 volte.

- Rimuovere eventuali eccessi di lubrificante utilizzando un panno di carta.

Lubrificazione della barre di scorrimento del carrello **Frequenza: settimanale**

- Applicare una piccola quantità di lubrificante, circa 3-4 gocce, sulle barre di scorrimento del carrello nel foro presente sulla barra (114, B3 e TRIBUTE) (Fig. 33 e 34).
- Per il modello P15 sono presenti degli oliatori: spingere la sfera all'interno dell'oliatore e inserire l'olio lubrificante
- Per il modello L16 sono presenti dei fori in cui inserire il prodotto lubrificante;
- Per il modello B2, l'olio lubrificante va applicato direttamente sulla barra del carrello, rimuovendo l'eccesso.
- Successivamente, attivare il volano per un breve periodo.
- Attivare il volano per un breve periodo.
- Rimuovere eventuali eccessi di lubrificante utilizzando un panno di carta.

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

 **ATTENZIONE! Non utilizzare olio vegetale. Si consiglia l'utilizzo di oli con specifica FDA H1 o adatto al contatto alimentare.**

ASSISTENZA

Non sono forniti pezzi di ricambio all'interno dell'imballo. Tutte le attività di riparazione e sostituzione (quali sostituzione o riparazione di lama, catena, parti strutturali, etc.) devono essere svolte esclusivamente da personale autorizzato dal produttore stesso.

Nel caso fosse necessaria una riparazione, si raccomanda di ritornare l'affettatrice al produttore o ad un Centro Servizi Autorizzato. Per informazioni riguardo i centri servizi, rivolgersi a: service@berkelinternational.com.

 **ATTENZIONE! E' obbligatorio sostituire la lama quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione supera i 6 mm.: questa circostanza si manifesta quando c'è un deterioramento dovuto alla normale usura e l'efficacia dell'affilatura della lama è compromessa.**

GARANZIA E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il produttore fornisce affettatrici con una garanzia di durata 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre solo i difetti riscontrati facendone un uso appropriato e secondo le condizioni d'uso previste dal manuale. La garanzia non copre difetti dovuti a trasporto, incompetenza o negligenza dell'acquirente, installazione o posizionamento improprio, danni da usura. Inoltre, la garanzia non copre componenti intrinsecamente soggetti a usura, quali la lama e le mole dell'affilatoio, eccetto nel caso di evidente difetto di produzione.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante da: mancata osservanza delle istruzioni presenti nel manuale; uso non conforme alla normativa dominante nel paese di installazione; modifiche e/o riparazioni del prodotto non autorizzate; uso di accessori e parti di ricambio non originali; eventi eccezionali.

Il trasferimento di proprietà dell'affettatrice, comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore. La targhetta di identificazione sulla base dell'affettatrice registra il produttore, il modello e le informazioni tecniche.

MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE E SMALTIMENTO

Prima di procedere con la messa fuori servizio dell'affettatrice e il

suo smaltimento, è importante comprendere la composizione delle macchine, che comprendono una struttura principale in lega d'alluminio, inserimenti e varie parti in acciaio inossidabile, nonché componenti in materiali plastici.

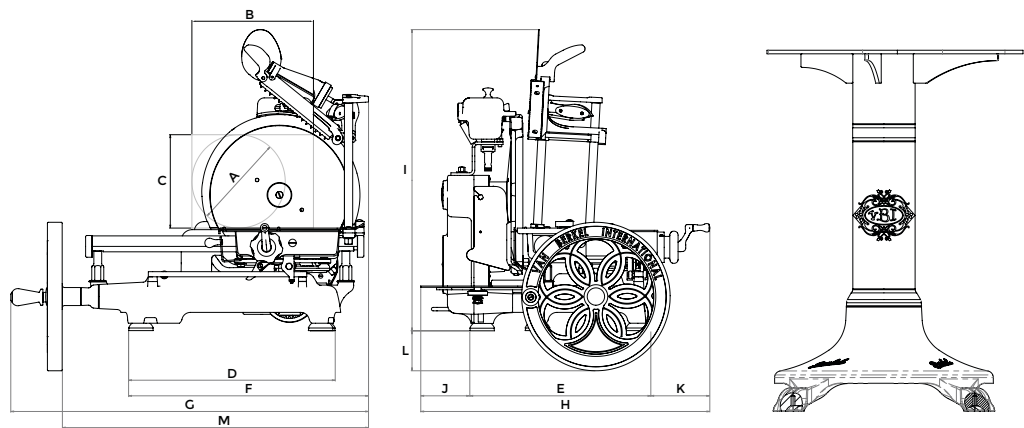
Quando si affida lo smontaggio e la demolizione a terzi, è fondamentale selezionare esclusivamente ditte autorizzate specializzate nel trattamento di tali materiali. Se, invece, si opta per la demolizione in autonomia, è essenziale separare accuratamente i materiali per tipologia e successivamente incaricare ditte autorizzate al loro smaltimento.

È imperativo attenersi scrupolosamente alle normative vigenti nel paese di operatività per garantire una gestione responsabile dei rifiuti.

Si sottolinea l'importanza di consultare sempre il produttore o il personale di assistenza autorizzato per la rimozione e lo smaltimento della lama, al fine di garantire che venga trattata in modo sicuro e conforme alle normative vigenti.

 **ATTENZIONE! non abbandonare mai rottami, poiché costituiscono un grave pericolo per le persone e per l'ambiente.**

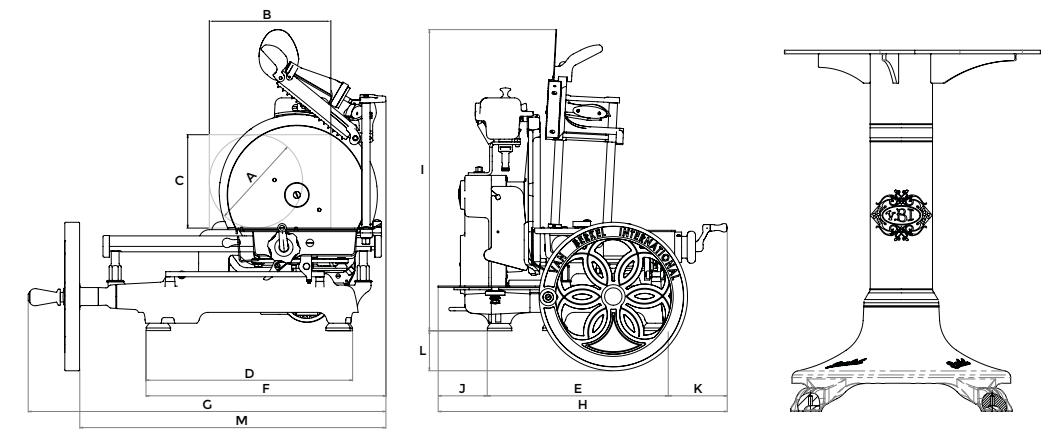
SPECIFICHE TECNICHE



MODELLO	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PIEDISTALLO	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFICHE TECNICHE			
Diametro lama	265 mm	300 mm	300 mm
Capacità di taglio circolare	176 mm	210 mm	210 mm
Capacità di taglio rettangolare	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Massimo spessore fetta	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Peso netto	37,4 kg	46 kg	52 kg

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

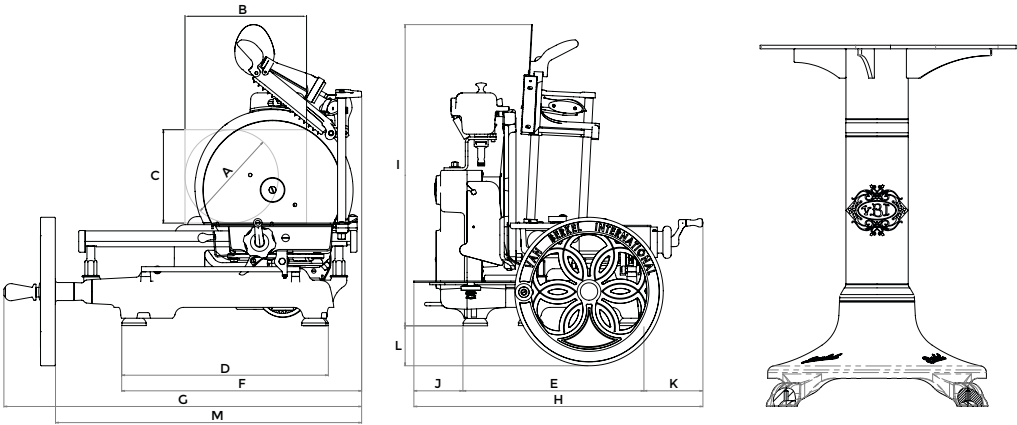
SPECIFICHE TECNICHE



MODELLO	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PIEDISTALLO	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFICHE TECNICHE			
Diametro lama	285 mm	319 mm	319 mm
Capacità di taglio circolare	180 mm	215 mm	215 mm
Capacità di taglio rettangolare	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Massimo spessore fetta	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Peso netto	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

SPECIFICHE TECNICHE



MODELLO	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PEDESTAL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFICATIONS		
Diametro lama	350 mm	370 mm
Capacità di taglio circolare	210 mm	260 mm
Capacità di taglio rettangolare	260x200 mm	290x260 mm
Massimo spessore fetta	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Peso netto	105 kg	80 kg

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

Inhalt

INHALT DER BEDIENUNGSANLEITUNG	32
AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	32
HAUPTBESTANDTEILE	32
BESCHREIBUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	33
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	33
RICHTIGE VERWENDUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	33
EIGENSCHAFTEN VON LEBENSMITTELN, DIE AUFGESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN	33
WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG	33
ERLAUBTE VERWENDUNGEN	33
VERBOTENE VERWENDUNGEN	34
MECHANISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AN DER AUFSCHNITTMASCHINE	34
VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS	34
RESTRISIKEN	34
IDENTIFIZIERUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	35
EMPFANG DES PRODUKTS	35
ALLGEMEINE HINWEISE ZUR LIEFERUNG	35
ÖFFNEN DER VERPACKUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	35
a) Modelle B2, B3, Tribute, P15, B114:	35
b) Modelle L16, B116:	35
ÖFFNEN DER VERPACKUNG DES STANDFUSSES	35
a) Modelle B2, B3, Tribute, P15, B114:	35
b) Modelle L16, B116:	35
INSTALLATION	36
INSTALLATION DES STANDFUSSES (OPTIONAL)	36
INSTALLATION DER AUFSCHNITTMASCHINE	36
MONTAGE DES SCHWUNGRADS	36
VERWENDUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	36
REINIGUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	37
HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG	37
VERFAHREN ZUR DEMONTAGE ABNEHMBARER TEILE FÜR DIE REINIGUNG	37
VERFAHREN ZUR REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TEILE	38
VERFAHREN ZUR REINIGUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE UND DER NICHT ABNEHMBAREN TEILE	38
REINIGUNG DES MESSERS	38
VERFAHREN ZUM ZUSAMMENBAU DER ABNEHMBAREN TEILE NACH DER REINIGUNG	38
WARTUNG	39
REGELMÄSSIGE WARTUNG:	39
SCHLEIFEN DES MESSERS	39
SCHMIERUNG	40
KUNDENDIENST	41
GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS	41
AUSSERBETRIEBNAHME DER AUFSCHNITTMASCHINE UND ENTSORGUNG	41

GEBRAUCHSANLEITUNG: SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN

MODELLE:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

INHALT DER

BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Handbuch wurde mit dem Ziel verfasst, dem Kunden alle wesentlichen Informationen für die Verwendung von Schwungrad-AufschnittmaschineN (Modelle: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) so korrekt und sicher wie möglich zu nutzen, enthält alle notwendigen Informationen, die Sie für die Produktsicherheit, die Installation, die Wartung und die Fehlersuche benötigen.

Bitte lesen Sie die in der Anlei-

tung enthaltenen Warnhinweise sorgfältig durch, um wichtige Sicherheitsinformationen für die Installation, den Betrieb und die Wartung zu erhalten.

AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss während der gesamten Lebensdauer der Aufschnittmaschine an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Es ist daher

wichtig, die Bedienungsanleitung in einem lesbaren Zustand zu halten. Sollte die Anleitung beschädigt werden oder verloren gehen, muss der Benutzer ein neues Exemplar beim Hersteller anfordern.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Die Vervielfältigung oder Weitergabe dieses Dokuments, auch auszugsweise, ist ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers verboten.

HAUPTBESTANDTEILE

- Abb. 1

1. Auffangplatte
2. Verriegelungshebel zum Schutz der Messerkante (nur Modell B114)
3. Schneidenhalter (Block)
4. Restehalter
5. Schwungrad-Griff
6. Modelle mit Schwungrad
7. Gleitgriffe Anschlagplatte
8. Schlitten
9. Verschiebbare Schneidgutplatte
10. Stützfuß
11. Aufstellfläche
12. Knopf für die Zuführung der verschiebbaren Schneidgutplatte
13. Hebel für den schnellen Rücklauf der verschiebbaren Schneidgutplatte
14. Daumenschutz
15. Messerkantenschutz (mit Ausnahme Modell B114)
16. Kappe
17. Griff Anschlagplatte
18. Messer
19. Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke
20. Messerschutzring
21. Anschlagplatte

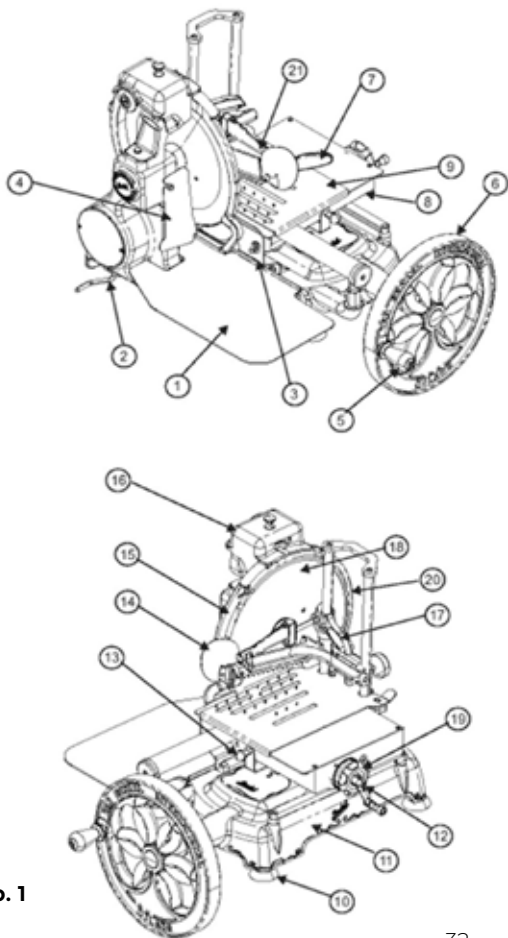


Abb. 1

BESCHREIBUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Gerät zum präzisen und gleichmäßigen Schneiden von Lebensmitteln wie Wurst, Käse und anderen Lebensmitteln durch manuelle Betätigung des Schwungrads, mit dem es ausgestattet ist. Die Aufschnittmaschine ist daher nur zum Schneiden von Lebensmitteln der Art und innerhalb der Maßangaben in diesem Handbuch gebaut.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die bestimmungsgemäße Verwendung und die vorgesehene Beschaffenheit der Maschine sind einzig die vom Hersteller gestatteten; die Maschinen darf nur den gelieferten Anweisungen gemäß benutzt werden. Die Maschinen sind nur zum Schneiden von Lebensmitteln der Art und innerhalb der Maßangaben in den folgenden Absätzen bestimmt und dürfen nur in Bereichen verwendet werden, die für die Zubereitung von Speisen oder Getränken vorgesehen sind. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, die sich aus einer unsachgemäßen Verwendung oder einer Verwendung durch Personal, das den Inhalt dieses Handbuchs nicht gelesen und verstanden hat, aus eigenmächtigen Änderungen und/oder Reparaturen, aus der Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von Teilen, die nicht für das Maschinenmodell spezifisch sind, ergibt.

RICHTIGE VERWENDUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Umgebungsbedingungen für den Betrieb:

- Temperatur zwischen -5°C und +40°C
- Max. Feuchtigkeit 95%

EIGENSCHAFTEN VON LEBENSMITTELN, DIE AUFGESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Bestimmungsgemäße Verwen-

dung:

Folgende Produkte können aufgeschnitten werden:

- Alle Arten von Aufschnitt (gekocht, roh, geräuchert);
- Fleisch mit Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur von mindestens +3°C).
- Brot mit harter Kruste und fester Krume (Brot, das nicht zu weich oder zu frisch ist) und Hart- oder Halbhartkäse.

Verbotene Verwendung

Die folgenden Lebensmittel dürfen nicht aufgeschnitten werden, da sie den Benutzer und/oder die Aufschnittmaschine schwer beschädigen können:

- Gefrorene Lebensmittel;
- Tiefgefrorene Lebensmittel;
- Lebensmittel, die Knochen enthalten (Fleisch und Fisch);
- Andere Gegenstände, die zwar aufgeschnitten werden können, aber nicht für die Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.

 **ACHTUNG! Versuchen Sie unter keinen Umständen, Produkte eines verbotenen Typs zu schneiden.**

WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG

Die in dieser Anleitung beschriebenen Aufschnittmaschinen erfüllen die europäischen Hygiene- und Sicherheitsstandards der aktuellen Bestimmungen.

Zu Ihrer Sicherheit möchten wir Sie bitten, unbedingt die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig in allen Teilen durch, bevor Sie die Aufschnittmaschine benutzen;
- Prüfen Sie die mechanische Unversehrtheit der Aufschnittmaschine vor jedem Gebrauch.
- Installieren Sie die Aufschnittmaschine in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Abschnitt „Installation“;
- Halten Sie die Aufschnittmaschine bei einem Defekt, ungewöhnlicher Funktionsweise, Verdacht auf einen Bruch, nicht korrekten Bewegungen oder

ungewöhnlichen Geräuschen sofort an und fordern Sie den Eingriff von autorisiertem Kundendienstpersonal an;

- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht, wenn das Messer aufgrund von normaler Abnutzung beschädigt ist, was sich in einer Beeinträchtigung der Schärfe des Messers und einer Vergrößerung des Abstands zwischen der Messerkante und dem Messerschutzing über 6 mm hinaus äußert. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder eines der autorisierten Servicezentren, um ein Ersatzmesser anzufordern, und melden Sie die Unfähigkeit, das Messer zu schärfen.
- Wenn die Abmessungen der aufzuschneidenden Lebensmittel größer sind als in den technischen Datenblättern unter "kreisförmige und rechteckige Schneidleistung" angegeben, reduzieren Sie die Größe, um sicher zu arbeiten.

 **ACHTUNG! Achten Sie bei Reinigungs- und Reinigungsarbeiten darauf, Ihre Hände so weit wie möglich vom ungeschützten Bereich fernzuhalten, und verwenden Sie stets Schnittschutzhandschuhe EN 388 CAT. II.**

ERLAUBTE VERWENDUNGEN

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben;
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nur nach entsprechender Anweisung und wenn Sie sich in einwandfreiem körperlichem und geistigem Zustand befinden;
- Seien Sie beim Verwenden der Aufschnittmaschine stets hochkonzentriert und lassen Sie

sich nicht ablenken;

- Schneiden Sie nur Produkte des zulässigen Typs,

VERBOTENE VERWENDUNGEN

- Reinigung und Wartung, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden;
- Wenn die Aufschnittmaschine gebrochen oder gesprungen ist, verwenden Sie sie nicht und bringen Sie sie zur Inspektion zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine auf keinen Fall anders als in der vorliegenden Anleitung beschrieben;
- Keinen Schneideversuch mit verbotenen Produkttypen machen;
- Gestatten Sie den Gebrauch der Aufschnittmaschine niemandem, der die vorliegende Anleitung nicht gelesen und/oder verstanden hat;
- Gestatten Sie während des Schneidvorgangs niemandem, außer dem Bediener, sich dem Gerät zu nähern;
- Die Schilder am Gehäuse der Aufschnittmaschine nicht entfernen, abdecken oder verändern und im Falle einer Beschädigung sofort ersetzen (siehe Kapitel "Kennzeichnung der Aufschnittmaschine");
- Entfernen Sie nicht die Schutzvorrichtungen und verändern Sie nicht die mechanischen Schutzvorrichtungen (siehe Kapitel "Mechanische Schutzvorrichtungen an der Aufschnittmaschine");
- Nutzen Sie die Aufschnittmaschine nicht als Fläche zum Abstützen oder zum Ablegen von Gegenständen, die nicht für den Schneidvorgang erforderlich sind;
- Drehen Sie das Schwungrad des Schlittens nicht gegen den Uhrzeigersinn, da ein optimales Schneiden des Produkts nicht gewährleistet ist.

MECHANISCHE SICHERHEITS- VORRICHTUNGEN AN DER AUFSCHNITTMASCHINE

Manipulieren Sie auf keinen Fall die Sicherheitsvorrichtungen an der Aufschnittmaschine und entfernen Sie sie nicht:

- Messerkanteschutz;
- Messerschuttring;
- Kappe der Schleifvorrichtung;
- Anschlagplatte;
- Griff Anschlagplatte;
- Daumenschutz;
- Schneidenhalter.

VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, die zurückzuführen ist, auf:

- unsachgemäße Verwendung;
- Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen;
- Verwendung der Aufschnittmaschine durch Personen, die den Inhalt dieser Anleitung nicht gelesen und verstanden haben;
- Änderungen und/oder Reparaturen, die vom Benutzer oder von nicht autorisiertem Personal vorgenommen wurden;
- Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original oder nicht spezifisch für das Modell der Aufschnittmaschine sind;

Die Weitergabe der Aufschnittmaschine führt automatisch zum Erlöschen der Haftung des Herstellers, wenn ihr diese Bedienungsanleitung nicht beiliegt. Der Haupttext dieser Bedienungsanleitung, der in italienischer Sprache verfasst ist, stellt den einzigen Bezugspunkt für die Lösung etwaiger Auslegungstreitigkeiten dar.

RESTRISIKEN

- Schneidgefahr:

Der Messerschutz und der Messerschuttring sollen den Bediener vor versehentlichem Kontakt mit dem Messer schützen. Um Schärf- und Schneidarbeiten zu ermöglichen, kann der Messerschutz das Risiko von Schnittver-

letzungen jedoch nicht vollständig ausschließen.

Verwenden Sie bei Wartungs- und Reinigungsarbeiten unbedingt schnitt- und abriebfeste Schutzhandschuhe des Typs EN 388 Kat. II.

Während der Schneidearbeiten:

- ist es verboten, das zu schneidende Produkt mit den Händen zu berühren;
- muss immer ein sicherer Abstand zum Messer eingehalten werden;
- eine Hand muss korrekt auf den Griff des Schwungrads gelegt werden, um es zu aktivieren, während die andere Hand in den Bereich der Aufschnittschale gelegt werden muss, um das Lebensmittel aufzunehmen.
- aus Sicherheitsgründen darf sich niemand nähern.
- die Verwendung von nicht vom Hersteller gelieferten Schneidezubehör ist nicht gestattet;
- die korrekte Positionierung der Hand am Griff der Anschlagplatte mit Schutzvorrichtung schützt den Bediener vor versehentlichem Kontakt mit scharfen Teilen der Platte und versehentlichem Kontakt mit dem Messer;
- Gefahr des Verhedderns:
- Während der Schneide- und Wartungsarbeiten ist der Bediener durch die Drehung des Schwungrads der Gefahr des Verhedderns ausgesetzt. Es ist dem Bediener untersagt, bei der Verwendung der Aufschnittmaschine Kleidung und Zubehör zu tragen, die sich im Schwungrad oder anderen Teilen der Maschine verfangen können. Insbesondere ist es verboten, lose Kleidung, Kleidung mit offenen Ärmeln oder Kleidung, die sich verheddern kann, sowie Armbänder oder ähnliche Gegenstände zu tragen. Verwenden Sie Kleidung mit Ärmeln, die am Handgelenk mit Gummibändern zusammengehalten werden.
- Rutschgefahr:
- Lebensmittelreste auf dem Bo-

den können sowohl für den Bediener als auch für Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs eine Rutschgefahr darstellen. Halten Sie den Bereich, auf dem das aufgeschnittene Produkt liegt, sowie den Bereich um die Aufschnittmaschine sauber und trocken.

- Gefahr von Stößen und Quetschungen:

- Die Aufschnittmaschine kann bei unsachgemäßer Aufstellung eine Gefahr durch instabile Verhältnisse darstellen, die das Risiko von Stößen und Quetschungen für den Bediener und Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs erhöhen. Installieren Sie die Aufschnittmaschine daher korrekt gemäß den Anweisungen im Kapitel "Installation der Aufschnittmaschine".

IDENTIFIZIERUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Das Typenschild, das sich, wie in Abbildung 2 dargestellt, am Sockel der Aufschnittmaschine befindet, enthält detaillierte Informationen über die einzelne Produkteinheit. Die Seriennummer auf dem Typenschild ist für die korrekte Identifizierung der Aufschnittmaschine und für die Kommunikation mit dem Hersteller unerlässlich.

Das Typenschild darf auf keinen Fall von der Aufschnittmaschine entfernt werden und muss stets gut lesbar bleiben. Wenn das Typenschild beschädigt oder abgenutzt ist, muss der Benutzer es ersetzen. Wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller, um detaillierte Anweisungen und Unterstützung beim Austausch zu erhalten.

Ausnahme: Beim Modell L16 befindet sich das Typenschild an der Schulter der Aufschnittmaschine.

EMPFANG DES PRODUKTS

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR LIEFERUNG

Die Aufschnittmaschine wird im-

mer gut verpackt geliefert.

Prüfen Sie, dass die Verpackung der Aufschnittmaschine bei der Lieferung unversehrt ist; andernfalls benachrichtigen Sie sofort den Spediteur oder den Gebietsvertreter.

ÖFFNEN DER VERPACKUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

a) Modelle B2, B3, Tribute, P15, B114:

Um die Aufschnittmaschine aus der Verpackung zu nehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch und entfernen Sie sie;
- Öffnen Sie die Kartonverpackung, indem Sie die Oberseite öffnen;
- Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen im Inneren des Kartons;
- Entfernen Sie den durchsichtigen Beutel, in dem die Aufschnittmaschine verpackt ist;
- Nehmen Sie die Gebrauchsanweisung heraus;
- Fahren Sie mit der Installation der Aufschnittmaschine fort, wie im Kapitel "Installation" beschrieben.

b) Modelle L16, B116:

- Überprüfen Sie die Holzverpackung auf die Schrauben, mit denen der Deckel und die Seiten befestigt sind. Die Schrauben sind auf der Außenfläche der Verpackung sichtbar;
- Verwenden Sie einen Schraubenzieher oder eine elektrische Bohrmaschine, um alle Schrauben, die den Deckel der Holzverpackung sichern, zu lösen;
- Sobald Sie die Schrauben entfernt haben, heben Sie den Deckel der Holzverpackung ab;
- Machen Sie die Schrauben ausfindig, mit denen die Seiten der Holzverpackung befestigt sind, und schrauben Sie sie mit dem Schraubendreher oder der Bohrmaschine heraus;
- Sobald alle Schrauben entfernt sind, entfernen Sie vorsichtig die Seiten der Holzverpackung;

- Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen im Inneren des Kartons;
- Entfernen Sie den durchsichtigen Beutel, in dem die Aufschnittmaschine verpackt ist;
- Nehmen Sie die Gebrauchsanweisung heraus;
- Fahren Sie mit der Installation der Aufschnittmaschine fort, wie im Kapitel "Installation" beschrieben.

ÖFFNEN DER VERPACKUNG DES STANDFUSSES

a) Modelle B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch und entfernen Sie sie;
- Öffnen Sie die Kartonverpackung, indem Sie die Oberseite öffnen;
- Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen im Inneren des Kartons;
- Fahren Sie mit der Installation des Standfusses fort, wie im Kapitel "Installation" beschrieben.

b) Modelle L16, B116:

- Überprüfen Sie die Holzverpackung auf die Schrauben, mit denen der Deckel und die Seiten befestigt sind. Die Schrauben sind auf der Außenfläche der Verpackung sichtbar;
- Verwenden Sie einen Schraubenzieher oder eine elektrische Bohrmaschine, um alle Schrauben, die den Deckel der Holzverpackung sichern, zu lösen;
- Sobald Sie die Schrauben entfernt haben, heben Sie den Deckel der Holzverpackung ab;
- Machen Sie die Schrauben ausfindig, mit denen die Seiten der Holzverpackung befestigt sind, und schrauben Sie sie mit dem Schraubendreher oder der Bohrmaschine heraus;
- Sobald alle Schrauben entfernt sind, entfernen Sie vorsichtig die Seiten der Holzverpackung;
- Fahren Sie mit der Installation des Standfusses fort, wie im Kapitel "Installation" beschrieben. Wenn Anomalien festgestellt werden, wie z.B.:

- Beulen in der Struktur;
 - nicht funktionierende oder defekte Bedienelemente;
 - fehlende Teile oder anderes;
- benachrichtigen Sie umgehend den Spediteur, den Hersteller und den technischen Kundendienst.

Bei den Verpackungskomponenten handelt es sich um Produkte, die mit dem Hausmüll assimiliert werden können und gemäß den geltenden Vorschriften für ein ordnungsgemäßes Recycling problemlos entsorgt werden können.

 **ACHTUNG! Die Verpackungsmaterialien umweltfreundlich entsorgen.**

INSTALLATION

INSTALLATION DES STANDFUßES (OPTIONAL)

- Wenn Sie den Standfuß (optional) verwenden, heben Sie den Standfuß nach dem Öffnen der Verpackung vorsichtig mit mehreren Personen an, stellen Sie ihn auf den Boden und vergewissern Sie sich, dass er waagrecht steht und dass alle Füße des Standfußes richtig auf dem Boden aufliegen (Abb.3).
- Heben Sie die Aufschnittmaschine vorsichtig mit mehreren Personen an und stellen Sie sie auf den Standfuß, indem Sie die Gummifüße der Aufschnittmaschine in die entsprechenden Schlitze in der Standfußplatte stecken.

 **ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass alle Füße der Aufschnittmaschine richtig auf der Standfußplatte aufliegen (Abb.4)**

INSTALLATION DER AUFSCHNITTMASCHINE

- Wenn Sie den Standfuss nicht verwenden (optional), heben Sie die Aufschnittmaschine vorsichtig an und stellen Sie sie auf eine ebene Fläche (Abb. 5), die

trocken und geeignet ist, das Gewicht der Aufschnittmaschine sowie das Gewicht des Aufschnittes zu tragen (siehe "Technische Daten").

- Die Unterlage, auf der die Aufschnittmaschine steht, kann Schubladen haben, die geöffnet werden können, sofern sie mindestens 150 mm von der Unterlage entfernt sind, damit sich das Schwungrad richtig drehen kann.
- Die Aufschnittmaschine muss mit einem Freiraum von mindestens 120 mm pro Seite (links, rechts und gegenüber dem Bediener) und 800 mm im Bereich des Bedieners aufgestellt werden, um eine sichere Benutzung zu ermöglichen.

 **ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass alle Füße der Aufschnittmaschine richtig auf der Ebene stehen (Abb.5).**

MONTAGE DES SCHWUNGRADS

Um Transportschäden zu vermeiden, werden die Modellen B116 und L16 mit separatem, nicht montiertem Schwungrad geliefert.

Um mit der Montage fortzufahren, gehen Sie wie folgt vor:

- Montieren Sie das Schwungrad auf die Welle und stellen Sie dabei sicher, dass die Bohrungen zwischen Schwungrad und Welle korrekt übereinstimmen (Abb.6);
- Führen Sie den konischen Stift mit dem konischen Ende (kleinerer Durchmesser) zur Welle hin in die Schwungradbohrung ein;
- Verwenden Sie einen Hammer oder ein geeignetes Schlagwerkzeug, um den Stift in die Welle zu treiben.
- Die Installation gilt als korrekt, wenn der Bolzen ohne Spiel fest sitzt (Abb.7).

VERWENDUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

1. Vergewissern Sie sich, dass das Messer ausreichend durch den Messerkantenschutz geschützt ist. Wenn das Messer freiliegt, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen, um den Schutz in seiner Sicherheitsposition zu aktivieren:

a) für das Modell B114:

- Bewegen Sie den Verriegelungshebel des Messerschutzes in die entgegengesetzte Richtung zum Bediener (Abb.8): Der Messerkantenschutz überlappt das Messer und beseitigt die gefährliche Situation (Abb.9).

b) Für die Modelle TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- Schieben Sie den Messerkantenschutz in sein Gehäuse, indem Sie ihn mit den speziellen Verriegelungsgriffen sichern (Abb. 10): Der Messerkantenschutz überlappt das Messer und beseitigt die gefährliche Situation (Abb.11).

2. Betätigen Sie das Schwungrad im Uhrzeigersinn, um die Bewegung des Schlittens mit der Schneidgutplatte einzuleiten: Bringen Sie den Schlitten vollständig zum Bediener (Abb.12);
3. Ziehen Sie die verschiebbare Schneidgutplatte mit Hilfe des Schnellrücklaufhebels für die Schneidgutplatte oder des Vorschubknopfes für die verschiebbare Schneidgutplatte vollständig ein (vom Messer weg) (Abb.12);
4. Legen Sie das zu aufzuschneidende Produkt auf die Schneidgutplatte.

 **ACHTUNG! Legen Sie das zu schneidende Produkt nur dann auf die verschiebbare Schneidgutplatte, wenn die Platte vollständig eingezogen ist (vom Messer weg) und der Schlitten vollständig zum Bediener hin zeigt (Abb. 12).**

5. Schieben Sie die Anschlagplatte je nach Modell nach unten, um das Produkt zu verriegeln:

a) für die Modelle L16, B116: Beide Griffe der Anschlagplatte greifen (nur ein Griff für das Modell L16) und gleichzeitig nach unten schieben, bis das Produkt verriegelt ist;

b) für die Modelle B2, B3, B114, und TRIBUTE: den Gleithebel der Anschlagplatte greifen und bis zum Ende senken, den Sperrgriff greifen und auf das Produkt schieben, bis es eingespannt ist; das Produkt richtig positionieren (Abb.13)

6. Stellen Sie die gewünschte Scheibendicke ein, indem Sie den Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke (Abb.14) drehen (Abb. 15: Modell B2)

7. Bringen Sie die verschiebbare Schneidgutplatte näher an das Messer heran, indem Sie den Hebel für den schnellen Rücklauf der verschiebbaren Schneidgutplatte oder den Knopf für die Zuführung der verschiebbaren Schneidgutplatte betätigen. Positionieren Sie das Produkt so nah wie möglich am Ende der Plattenkante (Seite der Platte neben dem Messer) (Abb. 16)

! Achtung! Bringen Sie die Schneidgutplatte nicht bis zum Anschlag, sondern lassen Sie einen kleinen Spalt von einigen cm, das Schneidgut muss mit den Stiften aus der Platte kommen.

Wenn Sie die Schneidgutplatte am maximalen Anschlag positionieren, kann sich die Platte nicht nach vorne bewegen und das Produkt kann nicht geschnitten werden.

8. Nehmen Sie das Messer aus seiner Schutzvorrichtung:

a) Für das Modell B114:

- Bewegen Sie den Verriegelungshebel des Messerschutzes in Richtung zum Bediener (Abb. 17), um das Messer freizulegen (Abb.18).

b) Für die Modelle TRIBUTE, B116, B3, B2:

- Bewegen Sie den Messerschutz in die Position, in der das Messer freigelegt ist (Abb. 19), um das Messer freizulegen (Abb. 20).

c) Bei den Modellen P15 und L16 ist die Messerschutzkante unterschiedlich.

- Beide Maschinen verfügen über einen Knopf (auf der Seite des Schnittbereichs), der gegen den Uhrzeigersinn abgeschraubt werden muss. Anschließend wird der Schutzring in die dafür vorgesehene Aufnahme eingesetzt, wodurch der Messer freigelegt wird und das Produkt geschnitten.



QR code L16



QR code P15

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr! Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten (Abb.18 und Abb. 20)

9. Fahren Sie mit dem Schneiden des Produkts fort, indem Sie das Schwungrad im Uhrzeigersinn drehen;

! ACHTUNG! Lassen Sie die Platte während des Schneidvorgangs ausschließlich mithilfe des Schwungrades gleiten

10. Während der Rückkehr des Schlittens (in Richtung Bediener) wird die mechanische Vorrichtung betätigt, welche die verschiebbare Schneidgutplatte quer in Richtung Messer bewegt; Wenn die verschiebbare Schneidgutplatte die Vorschubgrenze zum Messer erreicht, halten Sie an. Bewegen Sie die verschieb-

bare Schneidgutplatte von dem Messer weg, indem Sie den Hebel für den schnellen Rücklauf der verschiebbaren Schneidgutplatte oder das Handrad für den Vorschub der verschiebbaren Schneidgutplatte benutzen;

11. Legen Sie das Produkt wieder auf, blockieren Sie es erneut mit der Anschlagplatte und beginnen Sie wieder mit dem Aufschneiden;

12. Zum Entladen des Produkts den gesamten Vorgang in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

! ACHTUNG! Schnittgefahr! Prüfen Sie nach dem Schneidevorgang, ob das Messer gut durch den Messerschutz geschützt ist, indem Sie die unter Punkt 1 dieses Kapitels beschriebenen Vorgänge wiederholen.

REINIGUNG DER AUFSCNITTMASCHINE

! ACHTUNG! Achten Sie bei Reinigungsarbeiten der Aufschnittmaschine darauf, Ihre Hände so weit wie möglich vom ungeschützten Bereich fernzuhalten, und verwenden Sie stets Schnittschutzhandschuhe EN 388 CAT. II

HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG

Aufschnittmaschinen müssen vor dem ersten Gebrauch und nach einer gewissen Zeit der Nichtbenutzung ordnungsgemäß gereinigt werden. Nach jedem Gebrauch ist es wichtig, das Gerät zu reinigen.

VERFAHREN ZUR DEMONTAGE ABNEHMBARER TEILE FÜR DIE REINIGUNG

! ACHTUNG! Vergewissern Sie sich, dass der Messerschutz das Messer ordnungsgemäß abdeckt (befolgen Sie die Anweisungen unter Punkt 1 des

Kapitels über die Verwendung der Aufschnittmaschine).

- Restehalter (Abb. 21):

a) Für die Modelle B3, B114, TRIBUTE: der Restehalter wird von einer Schraube gehalten, drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn heraus und entfernen Sie den Restehalter.

b) Für das Modell B2: Entfernen Sie den magnetischen Restehalter; ziehen Sie den Restehalter nach oben, um ihn zu entfernen;

- Für Modelle P15-B116: Öffnen Sie den Restehalter von rechts nach links und entfernen Sie die Wanne unten am Messer

- für das Modell L16 nehmen Sie der Wanne an der Rückseite der Aufschnittmaschine heraus.

- Verschiebbare Schneidgutplatte (Abb. 21):

- Für Modelle mit Verriegelungshebel (B3, Tribute, B114): Heben Sie die Schneidgutplatte an, drehen Sie dann den Verriegelungshebel, heben Sie nur die Platte an und entfernen Sie sie;

- Für das Modell P15: Drehen Sie den Verriegelungshebel um 90°, üben Sie leichten Druck nach außen aus, heben Sie die Schneidgutplatte zusammen mit der Anschlagplatte an und entfernen Sie sie



- Für Modelle mit einem Knopf (B2-B116): Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie die Schneidgutplatte an und entfernen Sie diese;

- Für Modelle ohne Verriegelung (L16): Heben Sie die Schneidgutplatte zusammen mit der Anschlagplatte mit Hilfe der beiden Griffe an und nehmen Sie sie zusammen mit der Anschlagplatte ab;



- Auffangplatte:

- Für Modelle ohne Verriegelung (Tribute, 114): Schieben Sie die Auffangplatte heraus;

- Für Modelle, bei denen der Teller durch zwei seitliche Stifte verriegelt ist (B3, B2, P15): Lösen Sie die seitlichen Stifte gegen den Uhrzeigersinn und schieben Sie die Auffangplatte heraus;

- Beim L16 kann die Auffangplatte nur durch Lösen der drei seitlichen Schrauben entfernt werden.

- Für Modelle, bei denen die Auffangplatte durch einen Knopf verriegelt ist (B116): Lösen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn und schieben Sie die Auffangplatte heraus.

VERFAHREN ZUR REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TEILE

! ACHTUNG! Reinigen Sie die abnehmbaren Teile der Aufschnittmaschine NICHT mit einem Wasserstrahl, Dampf oder ätzenden Spülmitteln.

Reinigen Sie alle demontierten Teile nur mit heißem Wasser bei einer Temperatur von mindestens +30 °C und einem biologisch abbaubaren, schäumenden Geschirrspülmittel oder neutralen, nicht scheuernden Reinigungsmitteln, die speziell für Lebensmittelgeräte formuliert wurden und die Sicherheit der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen gewährleisten. Nach der Reinigung müssen die Teile mit reichlich sauberem Wasser abgespült und getrocknet werden.

VERFAHREN ZUR REINIGUNG DER AUFSCHNITTSMASCHINE UND DER NICHT ABNEHMBAREN TEILE

! ACHTUNG! Reinigen Sie

die Aufschnittmaschine NICHT mit einem Wasserstrahl, Dampf oder ätzenden Spülmitteln.

- **Reinigung des Maschinenkörpers:** Reinigen Sie den Maschinenkörper mit demselben Reinigungsmittel, das Sie auch für die demontierten Teile verwenden.

- **Messerkantenschutz:** Verwenden Sie zum Reinigen des Bereichs zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring eine kleine halbsteife Nylonbürste;

REINIGUNG DES MESSERS

! ACHTUNG! Schalten Sie die Aufschnittmaschine niemals ein, während Sie das Messer reinigen.

! ACHTUNG! Achten Sie bei Reinigungs- und Schärfarbeiten darauf, Ihre Hände so weit wie möglich vom ungeschützten Bereich fernzuhalten, und verwenden Sie stets Schnittschutzhandschuhe EN 388 CAT. II

- Ein feuchtes Tuch auf die Fläche des Schneidmessers drücken und langsam von der Mitte nach außen drücken, wie in der Abbildung dargestellt, und auf die gegenüberliegende Seite. Trocknen Sie es auf die gleiche Weise mit einem trockenen Tuch;

VERFAHREN ZUM ZUSAMMENBAU DER ABNEHMBAREN TEILE NACH DER REINIGUNG

! ACHTUNG! Vergewissern Sie sich, dass der Messerschutz das Messer ordnungsgemäß abdeckt (befolgen Sie die Anweisungen bereits unter Punkt 1 des Kapitels Verwendung der Aufschnittmaschine).

- Restehalter:

- Für das Modell B3, Tribute, B114: Bringen Sie den Restehalter wieder in seiner ursprünglichen Position an und ziehen Sie die

- Schraube im Uhrzeigersinn fest;
- Für Modelle P15, B116: Schließen Sie den Restehalter, indem Sie es von links nach rechts drehen;
- Für das Modell B2: Bringen Sie den magnetischen Restehalter wieder in seine ursprüngliche Position;
- Wanne; Setzen Sie die Wanne wieder in ihre ursprüngliche Position ein.
- (nur bei den Modellen P15, B116) das Fach wieder in seine ursprüngliche Position bringen;
- Schneidgutplatte:

Drehen Sie das Schwungrad mit Hilfe des Schwungradknopfes im Uhrzeigersinn, bis der Wagen ganz nach vorne (zum Bediener hin) steht;

- Für Modelle mit Verriegelungshebel (B3, Tribute, B114): Bringen Sie die Schneidgutplatte in ihre ursprüngliche Position und drehen Sie den Verriegelungshebel im Uhrzeigersinn;
- Für das Modell P15: Bringen Sie die Schneidgutplatte mit der Anschlagplatte mit einer festen Bewegung in ihre ursprüngliche Position und drehen Sie den Verriegelungshebel um 90°;



- Für Modelle mit Verriegelungsknopf (B2, B116): Bringen Sie die Schneidgutplatte zusammen mit der Anschlagplatte wieder in ihre ursprüngliche Position und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn;
- Für Modelle ohne Verriegelung (L16): Bringen Sie die Schneidgutplatte mit der Anschlagplatte wieder in ihre ursprüngliche Position.
- Auffangplatte:
- Für Modelle ohne Verriegelung (Tribute, B114): Bringen Sie die Auffangplatte wieder in ihre ursprüngliche Position;
- Für Modelle, bei denen die Auffangplatte durch zwei Seitenstifte gesichert ist (B3, B2,

P15): Bringen Sie die Auffangschale wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie die Seitenstifte im Uhrzeigersinn fest, um die Auffangplatte zu sichern.

- Für Modelle, bei denen die Auffangplatte durch einen Knopf verriegelt ist (B116): Bringen Sie die Auffangplatte wieder in ihre ursprüngliche Position und schrauben Sie den Knopf wieder im Uhrzeigersinn (Abb.)

WARTUNG

Zu den regelmäßigen Wartungsarbeiten, die der Bediener durchführen darf, um die Leistungsfähigkeit der Aufschnittmaschine auf Dauer zu erhalten, gehören:

- Schleifen des Messers; - Schmieren der Gleitschienen der Anschlagplatte, der Gleitschiene der Bremse der Anschlagplatte und der Gleitschienen des Schlittens.

Alle anderen Arbeiten sollten nur vom Hersteller autorisiertem Kundendienstpersonal anvertraut werden, da sie eine Gefahr für den Bediener darstellen können. Diese Arbeiten umfassen:

- Austausch des Messers;
- Austausch der Schleifplatte der Schleifvorrichtung;
- Austausch der Kette;
- Reparatur von Bauteilen;
- Schmierung von Kette und Getriebe.

REGELMÄSSIGE WARTUNG:

SCHLEIFEN DES MESSERS

Wenn Sie die Schwungradschneidemaschine weiterhin benutzen, ohne sie regelmäßig zu schärfen, kann dies zu Anzeichen dafür führen, dass das Messer geschärft werden muss. Diese Anzeichen sind:

- Schwierigkeiten beim Schneiden: wenn Sie feststellen, dass die Aufschnittmaschine Schwierigkeiten hat, gleichmäßige und präzise Schnitte zu erzielen;
- Unregelmäßiger Schnitt: wenn die Scheiben unregelmäßig,

dicker oder dünner als gewöhnlich sind;

- Widerstand beim Schneiden: Ein erhöhter Widerstand beim Gebrauch der Aufschnittmaschine könnte auf ein Messer zurückzuführen sein, das beim Schneiden der Lebensmittel auf Hindernisse stößt.

- Produktion von Lebensmittelresten: Wenn vermehrt Lebensmittelreste entstehen oder die Lebensmittel eher zerrissen als geschnitten erscheinen;

Es ist außerdem ratsam, das Messer visuell auf Anzeichen von Verschleiß, Absplitterungen oder Verlust der Schärfe zu untersuchen.

Es ist wichtig, dass Sie die Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen und das Messer schärfen, um eine optimale Leistung und einen sicheren und effizienten Schnitt zu gewährleisten.

⚠ ACHTUNG! Führen Sie beim Schärfen des Messers alle Arbeiten mit großer Sorgfalt aus und tragen Sie schnitt- und reißfeste Schutzhandschuhe EN 388 Kat. II.

⚠ ACHTUNG! Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten.

Für das Schärfen befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Modells:

- Reinigen Sie das Messer (siehe Kapitel Reinigung - Abschnitt: Reinigung des Messers);
- Ziehen Sie die verschiebbare Schneidgutplatte mit Hilfe des Schnellrücklaufhebels für die Schneidgutplatte oder des Vor-schubknopfes für die verschiebbare Schneidgutplatte vollständig ein (vom Messer weg);

⚠ ACHTUNG! Vergewissern Sie sich, dass der Messerschutz das Messer ordnungsgemäß abdeckt (befolgen Sie die

Anweisungen unter Punkt 1 des Kapitels über die Verwendung der Aufschnittmaschine)

FÜR DIE MODELLE B2, B3, TRIBUTE

1. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180° (Abb.25);
2. Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
3. Drücken Sie die Taste (A) etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad im Uhrzeigersinn. Lassen Sie die Taste (A) los, drücken Sie die Taste (B) für 2-3 Sekunden, und lassen Sie die los (Abb. 26);
4. Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
5. Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position.

FÜR DAS MODELL P15 (Abb. 27)

1. Lockern Sieden Feststellknopf der Schleifvorrichtung (A);
2. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°;
3. Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
4. Ziehen Sie den Knopf wieder fest;
5. Drehen Sie den Hebel entgegen (B) den Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad im Uhrzeigersinn;
6. Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
7. Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knopf fest.

FÜR DAS MODELL B114:

1. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie

um 180°;

2. Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
3. Drücken Sie den Hebel und halten Sie ihn 10-15 Sekunden lang gedrückt, indem Sie das Schwungrad im Uhrzeigersinn drehen: Das Schärfen und Entgraten des Messers erfolgt gleichzeitig (Abb. 28);
4. Lassen Sie den Schärfungshebel los;
5. Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
6. Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position.

FÜR DAS MODELL B116:

1. Heben Sie die Kappe der Schleifvorrichtung an;
2. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180° in Richtung Messer;
3. Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;
4. Drücken Sie die Taste (1) etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad im Uhrzeigersinn. Lassen Sie die Taste (1) los, ziehen Sie den Hebel (2) für 2-3 Sekunden und lassen Sie ihn los und drehen Sie das Schwungrad weiter im Uhrzeigersinn (Abb. 29);
5. Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
6. Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position;
7. Schließen Sie die Kappe der Schleifvorrichtung an.

FÜR MODELL L16 (Abb. 30)

1. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 90°;
2. Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab,

wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;

3. Drehen Sie den Hebel (B) im Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad im Uhrzeigersinn;
4. Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;
5. Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position.

⚠ ACHTUNG: Beschädigungsgefahr! Lassen Sie sich für den Vorgang des Abgratens nicht zu viel Zeit (nicht mehr als 2-3 Sekunden), um eine Beschädigung des Messers zu verhindern.

SCHMIERUNG

Schmierung der Gleitschienen der Anschlagplatte

Häufigkeit: wöchentlich

- Tragen Sie eine kleine Menge Schmiermittel, ca. 3-4 Tropfen, auf die Gleitschienen der Anschlagplatte auf (Abb. 31).
- Schieben Sie dann die entsprechenden Elemente mindestens 3 bis 4 Mal.
- Entfernen Sie überschüssiges Schmiermittel mit einem Papiertuch.

Schmierung der Gleitschiene der Bremse der Anschlagplatte

- Tragen Sie eine kleine Menge Schmiermittel, ca. 3-4 Tropfen, auf die Gleitschiene der Bremse der Anschlagplatte auf (Abb. 32).
- Schieben Sie dann die entsprechenden Elemente mindestens 3 bis 4 Mal.
- Entfernen Sie überschüssiges Schmiermittel mit einem Papiertuch.

Schmierung der Gleitschienen der Schlitten

Häufigkeit: wöchentlich

- Tragen Sie eine kleine Menge Schmiermittel, ca. 3-4 Tropfen, auf die Gleitschiene des Wagens in das Loch auf der Schiene (114,B3 und TRIBUTE) (Abb.33

und 34).

- Für das Modell P15 gibt es Öl: Drücken Sie die Kugel in den Öl- und geben Sie das Schmieröl ein
- Für das Modell L16 sind Löcher vorhanden, in die Sie das Schmieröl einfüllen können;
- Beim Modell B2 wird das Schmieröl direkt auf die Wagenschiene aufgetragen, wobei der Überschuss entfernt wird.
- Aktivieren Sie dann das Schwungrad für eine kurze Zeit.
- Aktivieren Sie das Schwungrad für eine kurze Zeit.
- Entfernen Sie überschüssiges Schmiermittel mit einem Papiertuch.

Wenn das mitgelieferte Schmiermittel fehlt, verwenden Sie weißes Vaselineöl.

 **ACHTUNG! Keine pflanzlichen Öle verwenden. Wir empfehlen die Verwendung von Ölen mit FDA H1-Spezifikation oder für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.**

KUNDENDIENST

Der Verpackung liegen keine Ersatzteile bei. Sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten (wie Austausch oder Reparatur von Messer, Kette, strukturellen Teilen usw.) dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist. Sollte eine Reparatur erforderlich sein, Sie die Aufschnittmaschine zum Hersteller oder zu einer autorisierten Kundendienststelle. Für Informationen zu Kundendienststellen, wenden Sie sich an service@berkelinternational.com.

 **ACHTUNG! Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn der Abstand zwischen der Messerschneide und dem Innenrand der Schutzvorrichtung 6 mm übersteigt: Dieser Umstand tritt ein, wenn eine Verschlechterung aufgrund von normalem Verschleiß vorliegt und die Wirksamkeit des Messerschärfens beeinträchtigt ist.**

GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller liefert Aufschnittmaschinen mit einer Garantielaufzeit von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie deckt einzig Defekte ab, wenn das Gerät sachgemäß und im Einklang mit den vorgesehenen Betriebsbedingungen laut Anleitung genutzt wurde. Die Garantie deckt keine Defekte ab, die auf Transport, Unfähigkeit oder Fahrlässigkeit des Käufers, unsachgemäße Installation oder Positionierung oder Schäden durch Abnutzung zurückzuführen sind. Darüber hinaus gilt die Garantie nicht für Verschleißteile wie das Messer und die Schleifscheiben der Schleifvorrichtung, sofern keine offensichtlichen Herstellungsfehler vorliegen.

Der Hersteller lehnt jede direkte und indirekte Verantwortung ab, die auf Folgendes zurückzuführen ist:

Nichtbeachtung der Anweisungen der vorliegenden Anleitung; Gebrauch, der nicht den im Aufstellungsland geltenden Normen entspricht;

nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen des Produkts;

Verwendung nicht originaler Zubehör- oder Ersatzteile; außergewöhnliche Ereignisse.

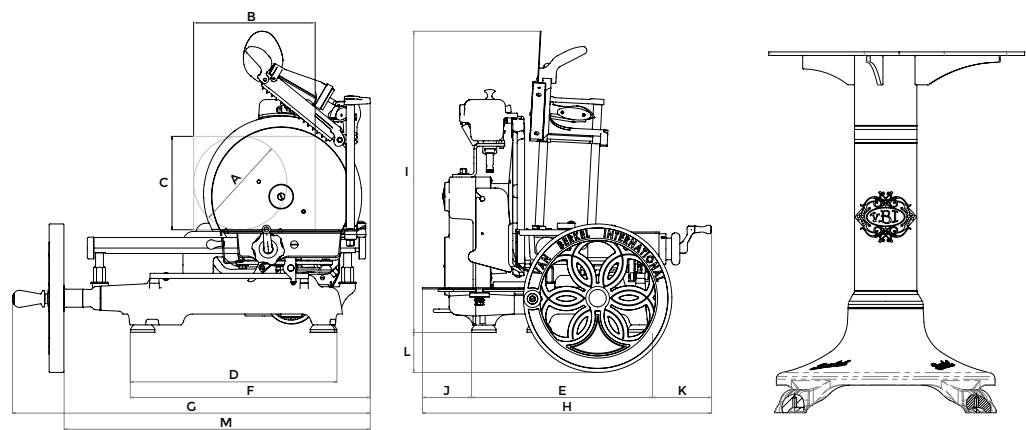
Die Übertragung des Eigentums an der Aufschnittmaschine bedeutet die sofortige Entbindung von jeglicher Haftung seitens des Herstellers. Auf dem Typenschild am Boden der Aufschnittmaschine sind der Hersteller, das Modell und die technischen Daten angegeben.

AUSSERBETRIEBNAHME DER AUFSCHNITTMASCHINE UND ENTSORGUNG

Bevor Sie mit der Außerbetriebnahme der Aufschnittmaschine und ihrer Entsorgung beginnen, ist es wichtig, die Zusammensetzung der Maschinen zu verste-

hen, die eine Hauptstruktur aus einer Aluminiumlegierung, Einsätze und verschiedene Teile aus rostfreiem Stahl sowie Komponenten aus Kunststoff umfassen. Wenn Sie Dritte mit der Demontage und dem Abriss beauftragen, sollten Sie unbedingt nur zugelassene Unternehmen auswählen, die auf die Behandlung solcher Materialien spezialisiert sind. Wenn Sie sich hingegen für eine Selbstdemontage entscheiden, müssen Sie die Materialien sorgfältig nach Art trennen und dann autorisierte Unternehmen mit der Entsorgung beauftragen. Umeineverantwortungsvolle Abfallentsorgung zu gewährleisten, müssen Sie sich unbedingt an die geltenden Vorschriften des Landes halten, in dem Sie tätig sind. Wir weisen nachdrücklich darauf hin, dass es wichtig ist, immer den Hersteller oder autorisiertes Kundendienstpersonal zu konsultieren, wenn Sie das Messer entfernen und entsorgen, um sicherzustellen, dass sie sicher und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften gehandelt wird.

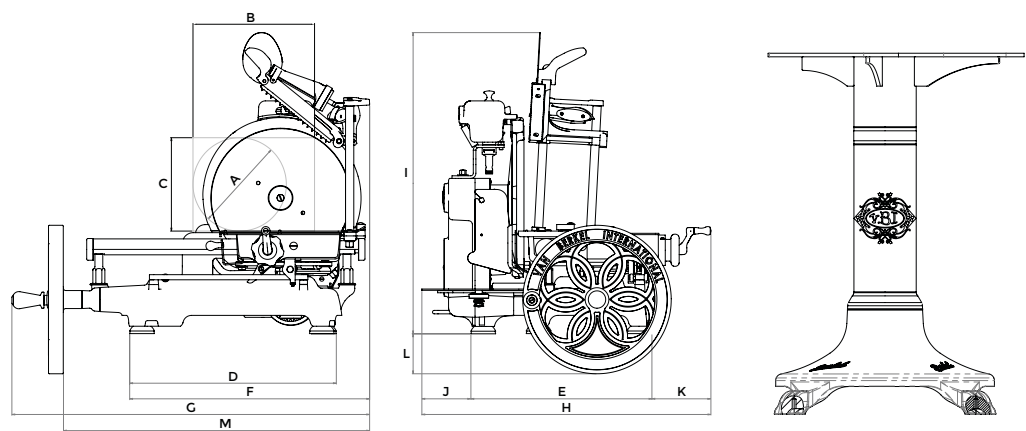
 **ACHTUNG! Entsorgen Sie niemals Altmittel, da dies eine ernsthafte Gefahr für Mensch und Umwelt darstellt.**



MODELL	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
SOCKEL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
TECHNISCHE MERKMALE			
Klingendurchmesser	265 mm	300 mm	300 mm
Schnittleistung (rund)	176 mm	210 mm	210 mm
Schnittleistung (rechteckig)	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Max. Schnittstärke	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Gewicht	37,4 kg	46 kg	52 kg

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.

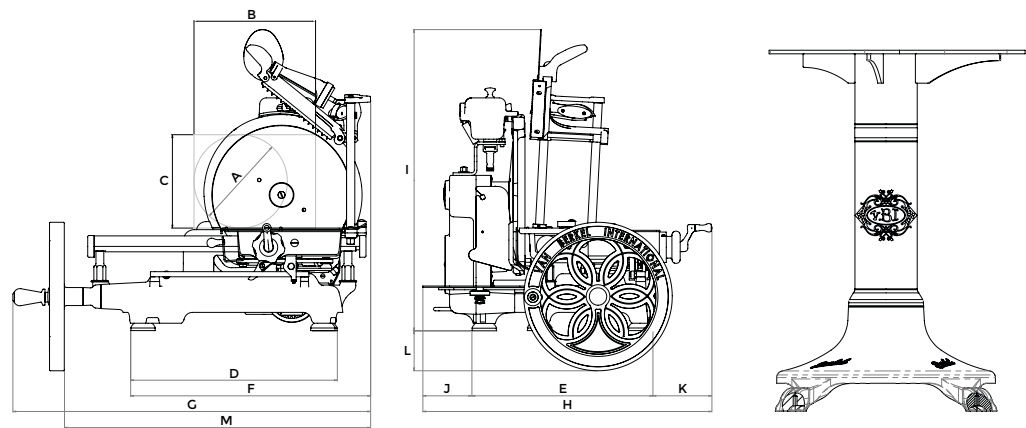
TECHNISCHE DATEN



MODELL	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
SOCKEL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
TECHNISCHE MERKMALE			
Klingendurchmesser	285 mm	319 mm	319 mm
Schnittleistung (rund)	180 mm	215 mm	215 mm
Schnittleistung (rechteckig)	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Max. Schnittstärke	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Gewicht	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.

TECHNISCHE DATEN



MODELL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
SOCKEL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
TECHNISCHE MERKMALE		
Klingendurchmesser	350 mm	370 mm
Schnittleistung (rund)	210 mm	260 mm
Schnittleistung (rechteckig)	260x200 mm	290x260 mm
Max. Schnittstärke	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Gewicht	105 kg	80 kg

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.

Sommaire

CONTENU DU MANUEL D'UTILISATION	46
CONSERVATION DU MANUEL D'UTILISATION	46
COMPOSANTS PRINCIPAUX	46
DESCRIPTION DE LA TRANCHEUSE	47
UTILISATION	47
UTILISATION CORRECTE DE TRANCHEUSE	47
CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES POUVANT ETRE TRANCHES	47
AVERTISSEMENTS D'UTILISATION	47
UTILISATIONS AUTORISÉES	47
UTILISATIONS INTERDITES	47
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES INSTALLÉS SUR LA TRANCHEUSE	48
RESPONSABILITÉ DU FABRICANT	48
RISQUES RÉSIDUELS	48
IDENTIFICATION DE LA TRANCHEUSE	49
RÉCEPTION DU PRODUIT	49
REMARQUES GENERALES SUR LA LIVRAISON	49
OUVERTURE DE L'EMBALLAGE DES TRANCHEUSES	49
a) modèles B2, B3, TRIBUTE, P15, B114 :	49
b) modèles L16, B116:	49
OUVERTURE DE L'EMBALLAGE DU SOCLE	49
a) modèles B2, B3, TRIBUTE, P15, B114 :	49
b) modèles L16, B116:	49
INSTALLATION	50
INSTALLATION DU SOCLE (EN OPTION)	50
INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE	50
MONTAGE DU VOLANT	50
UTILISATION DE LA TRANCHEUSE	50
NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE	51
FREQUENCE DE NETTOYAGE	51
PROCEDURE DE DEMONTAGE DES PIECES AMOVIBLES POUR LE NETTOYAGE	51
PROCEDURE DE NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES	52
PROCEDURE DE NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE ET DES PIECES INAMOVIBLES	52
NETTOYAGE DE LA LAME	52
PROCEDURE DE REMONTAGE DES PIECES AMOVIBLES ET MOBILES APRES LES OPERATIONS DE NETTOYAGE	52
ENTRETIEN	53
ENTRETIEN PERIODIQUE :	53
AFFUTAGE DE LA LAME	53
LUBRIFICATION	54
ASSISTANCE	55
GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR	55
MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE ET ÉLIMINATION	55

MANUEL D'INSTRUCTIONS: TRANCHEUSES À VOLANT

MODÈLES :

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

CONTENU DU MANUEL D'UTILISATION

Ce manuel, rédigé dans le but de fournir au client toutes les informations essentielles pour l'utilisation des tranchesuses à volant (modèles : B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) de la manière la plus correcte et la plus sûre possible, contient toutes les informations nécessaires auxquelles il faut faire référence pour la sécurité du produit, l'installation, l'entretien et la résolution des problèmes.

Veuillez lire attentivement les avertissements figurant dans les instructions afin de prendre connaissance des consignes de sécurité importantes lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien.

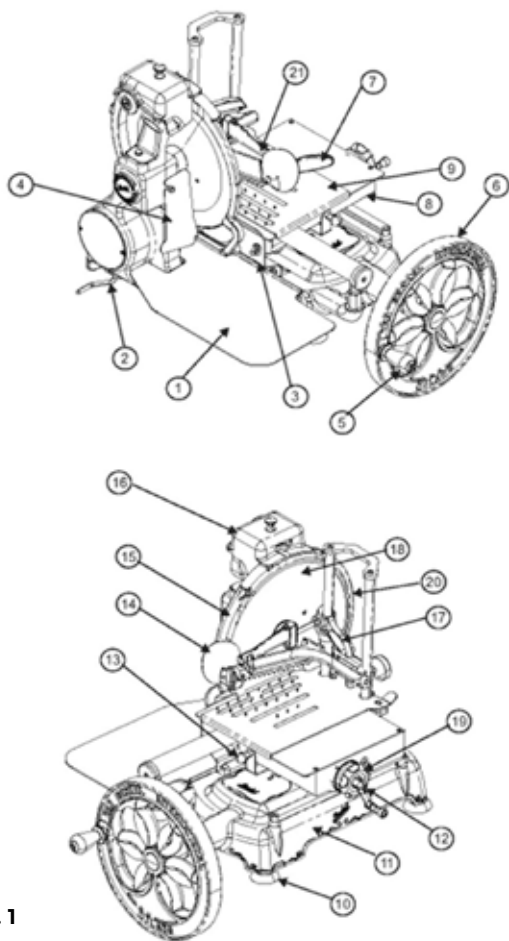
CONSERVATION DU MANUEL D'UTILISATION

Le manuel d'utilisation est un élément essentiel du produit et doit être conservé dans un endroit sûr et facilement accessible pendant

toute la durée de vie de la tranchesuse. Il est donc important de conserver le livret d'instructions dans un état lisible. Si le manuel est endommagé ou perdu, l'utilisateur doit en demander un nouvel exemplaire au fabricant.

Conservez soigneusement ce livret pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

La reproduction ou la diffusion, même partielle, de ce document est interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.



COMPOSANTS PRINCIPAUX

- Fig. 1

1. Plateau de récupération
2. Levier de verrouillage de la protection du bord de la lame (modèle B114 uniquement)
3. Support de la tranche (bloc)
4. Pare-tranche
5. Poignée de manœuvre du volant
6. Volant
7. Poignée de blocage du presse-aliment
8. Panier
9. Plat porte-aliment coulissant
10. Pied d'appui
11. Base
12. Poignée d'avancement du plat porte-aliment coulissant
13. Levier de retour rapide du plat porte-aliment coulissant
14. Protection du pousse
15. Protection du bord de la lame (à l'exception du modèle B114)
16. Capot
17. Poignée presse-aliment
18. Lame
19. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche
20. Anneau de protection de la lame
21. Presse-aliment

Fig. 1

DESCRIPTION DE LA TRANCHEUSE

Appareil utilisé pour trancher des aliments tels que la charcuterie, les fromages et autres aliments de manière précise et régulière en actionnant manuellement le volant dont il est équipé, la trancheuse est donc construite pour trancher uniquement des aliments du type et dans les limites de taille indiquées dans ce manuel.

UTILISATION

L'utilisation et les configurations prévues de la machine sont les seules autorisées par le fabricant ; n'essayez pas d'utiliser la machine contrairement aux instructions fournies. Les machines sont uniquement destinées à la découpe de denrées alimentaires du type et dans les limites de taille indiquées dans les paragraphes suivants et doivent être utilisées dans des environnements destinés à la préparation d'aliments ou de boissons. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou par du personnel qui n'a pas lu et compris le contenu de ce manuel ; en cas de modifications et/ou de réparations effectuées par le personnel ; en cas d'utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle de la machine.

UTILISATION CORRECTE DE TRANCHEUSE

Conditions environnementales d'utilisation :

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

CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES POUVANT ETRE TRANCHES

Utilisation prévue :

Les produits qui peuvent être tranchés sont les suivants :

- Tous les types de charcuteries (cuites, crues, fumées) ;

- La viande non désossée (cuite ou crue à une température d'au moins +3 °C).
- Pain à croûte dure et mie ferme (pain ni trop mou ni trop frais) et fromages à pâte dure ou mi-dure.

Utilisation interdite

Les articles suivants ne doivent pas être tranchés, car ils peuvent causer de graves dommages à l'utilisateur et/ou à la trancheuse :

- Les aliments congelés ;
- Les aliments surgelés ;
- Les aliments contenant des os (viande et poisson) ;
- Les autres articles pouvant être tranchés, mais non destinés à l'alimentation.

⚠ ATTENTION ! N'essayez en aucun cas de trancher des produits d'un type interdit.

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

Les trancheuses décrites dans ce manuel sont conformes aux standards européens dictés par les dernières normes en vigueur en termes d'hygiène et de sécurité.

Faites attention aux instructions suivantes pour votre sécurité :

- Lisez attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser la trancheuse ;
- Vérifiez l'intégrité mécanique de la trancheuse avant chaque utilisation.
- Installer la trancheuse en conformité avec les instructions indiquées dans le paragraphe « Installation » ;
- Arrêtez immédiatement la trancheuse et faites appel à un technicien agréé en cas de fonctionnement anormal, de suspicion de casse, de mouvements incorrects, de bruits inhabituels ;
- Évitez d'utiliser la trancheuse en cas de détérioration de la lame due à l'usure normale, qui se manifeste par une di-

minution de l'efficacité de l'affûtage de la lame et une augmentation conséquente de la distance entre le bord de la lame et l'anneau de protection de la lame au-delà de 6 mm. Dans ce cas, contactez le fabricant ou l'un des centres d'assistance agréés pour demander le remplacement de la lame, en soulignant l'impossibilité de l'affûter.

- Si les dimensions de l'aliment à trancher sont supérieures à celles indiquées dans la rubrique « capacité de coupe circulaire et rectangulaire » des fiches techniques, réduisez la taille afin de travailler en toute sécurité.

⚠ ATTENTION ! Lors des opérations de nettoyage et d'entretien, veillez à éloigner le plus possible les mains de la zone non protégée et utilisez toujours des gants de protection EN 388 CAT résistants aux coupures. II.

UTILISATIONS AUTORISÉES

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil ;
- utiliser la trancheuse seulement après s'être instruit sur son fonctionnement et si l'on se trouve dans des conditions d'aptitude physique et mentale parfaites ;
- utiliser la trancheuse de manière très concentrée, sans se distraire pendant l'utilisation ;
- tranchez uniquement des produits de type autorisé,

UTILISATIONS INTERDITES

- Le nettoyage et l'entretien

- destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance ;
- si la trancheuse est cassée ou fissurée, ne l'utilisez pas et confiez-la à un centre d'assistance technique agréé pour qu'elle soit inspectée.
- n'utilisez pas la trancheuse de manière différente que celle indiquée dans ce manuel ;
- n'essayez pas de découper des produits interdits ;
- N'autorisez pas l'utilisation de la trancheuse à toute personne n'ayant pas lu et assimilé pleinement ce manuel ;
- ne permettez à personne de s'approcher pendant le fonctionnement de découpe du produit ;
- ne retirez, couvrez ou modifiez pas les plaques situées sur le corps de la trancheuse et, en cas d'endommagement de celles-ci, remplacez-les rapidement (faire référence au chapitre « identification de la trancheuse ») ;
- ne retirez pas les protections et ne modifiez pas ou n'excluez pas les protections mécaniques (voir le chapitre « Protections mécaniques installées sur la trancheuse ») ;
- N'utilisez pas la trancheuse comme surface d'appui et ne posez aucun objet étranger aux opérations normales de découpe ;
- Ne tournez pas le volant du chariot dans le sens antihoraire, car la coupe optimale du produit n'est pas garantie.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES INSTALLÉS SUR LA TRANCHEUSE

Ne modifiez ou ne retirez en aucun cas et pour aucune raison les dispositifs de sécurité installés sur la trancheuse :

- Protection bord lame ;
- Anneau de protection de la lame ;
- Capot d'affûtage ;
- Presse-aliment ;

- Poignée presse-aliment ;
- Protection du pousse ;
- Support de la tranche.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de :

- utilisation inappropriée ;
- non-respect des instructions contenues dans le présent livret d'utilisation ;
- utilisation de la trancheuse de la part de personnel qui n'ait pas lu ni assimilé entièrement le contenu du présent manuel ;
- modifications et/ou réparations effectuées par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé ;
- utilisation de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ou qui ne sont pas spécifiques au modèle de trancheuse ;

La cession de la trancheuse entraîne automatiquement l'annulation de la responsabilité du fabricant si elle n'est pas accompagnée de ce livret d'instructions.

Le texte primaire de ce manuel d'instructions, rédigé en langue italienne, est le seul point de référence pour résoudre les éventuels conflits d'interprétation.

RISQUES RÉSIDUELS

- Risque de coupe :

La protection du bord de la lame et l'anneau de protection de la lame sont conçus pour protéger l'opérateur d'un contact accidentel avec la lame. Toutefois, pour permettre les opérations d'affûtage et de coupe, la protection du bord de la lame n'élimine pas complètement le risque de coupe.

Lors des opérations d'entretien et de nettoyage, il est indispensable d'utiliser des gants de protection anti-coupe et anti-lacération de type EN 388 Cat. II.

Pendant les opérations de coupe :

- il est interdit de toucher le produit à trancher avec les mains ;
- une distance de sécurité par rapport à la lame doit toujours être maintenue ;
- il est important de placer correctement une main sur la poignée du volant pour l'activer, tandis que l'autre main doit être placée dans la zone du plateau de récupération des tranches pour prélever le produit alimentaire.
- personne n'est autorisé à s'approcher pour des raisons de sécurité.
- l'utilisation d'accessoires de coupe non fournis par le fabricant n'est pas autorisée ;
- le positionnement correct de la main sur la poignée du presse-aliment, munie d'une protection, protège l'opérateur d'un contact accidentel avec les parties pointues du plateau et d'un contact accidentel avec la lame ;
- Risque d'enchevêtrement :
- Lors des opérations de coupe et d'entretien, la rotation du volant expose l'opérateur à un risque d'enchevêtrement. Il est interdit à l'opérateur de porter des vêtements et des accessoires qui pourraient se prendre dans le volant ou d'autres parties de la machine lors de l'utilisation de la trancheuse. Il est notamment interdit de porter des vêtements flottants, à manches ouvertes ou pouvant s'accrocher, ainsi que des bracelets ou des objets similaires. Utilisez des vêtements dont les manches sont maintenues au poignet par des élastiques.
- Risque de glissade :
- Les résidus de produit alimentaire au sol peuvent constituer un risque de glissade pour l'opérateur et les personnes se trouvant à proximité de la zone de travail. Maintenez la zone de

support du produit tranché, ainsi que la zone autour de la trancheuse, propre et sèche.

- Risque de choc et d'écrasement :

- La trancheuse, si elle n'est pas correctement installée, peut présenter un danger en raison de son instabilité, qui augmente le risque d'impact et d'écrasement de l'opérateur et des personnes se trouvant à proximité de la zone de travail. Par conséquent, installez correctement la trancheuse en suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant « Installation de la trancheuse ».

IDENTIFICATION DE LA TRANCHEUSE

La plaque signalétique, située sur la base de la trancheuse comme indiqué sur la figure 2, contient des informations détaillées sur chaque unité du produit. Il est essentiel de faire référence au numéro de série figurant sur la plaque signalétique pour garantir l'identification correcte de la trancheuse et faciliter toute communication avec le fabricant.

Il est absolument interdit de retirer la plaque signalétique de la trancheuse et elle doit rester lisible à tout moment. Si la plaque est endommagée ou détériorée, l'utilisateur est tenu de la remplacer. Veuillez contacter directement le fabricant pour obtenir des instructions détaillées et de l'aide pour la procédure de remplacement.

Exception : Pour le modèle L16, l'étiquette de la plaque signalétique est située à l'arrière de la trancheuse.

RÉCEPTION DU PRODUIT

REMARQUES GENERALES SUR LA LIVRAISON

La trancheuse est toujours livrée correctement emballée. Lors de la livraison de la tran-

cheuse, vérifiez que l'emballage est intact ; s'il ne l'est pas, informez-en immédiatement le transporteur ou l'agent local.

OUVERTURE DE L'EMBALLAGE DES TRANCHEUSES

a) modèles B2, B3, TRIBUTE, P15, B114 :

Pour retirer la trancheuse de son emballage, procédez comme suit :

- Coupez et retirez les bandes-lettres de cerclage en plastique ;
- Procédez à l'ouverture de l'emballage en carton en ouvrant la partie supérieure ;
- Retirez les protections à l'intérieur de la boîte ;
- Retirez le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse ;
- Sortez le livret d'instructions ;
- Procédez à l'installation de la trancheuse comme décrit dans le chapitre « Installation ».

b) modèles L16, B116:

- Vérifiez l'emballage en bois pour trouver les vis qui fixent le couvercle et les côtés. Les vis sont visibles sur la surface extérieure de l'emballage ;
- Utilisez un tournevis ou une perceuse électrique pour dévisser toutes les vis qui fixent le couvercle de l'emballage en bois ;
- Une fois les vis retirées, soulevez le couvercle de l'emballage en bois ;
- Identifiez les vis qui fixent les côtés de l'emballage en bois et dévissez-les à l'aide d'un tournevis ou d'une perceuse électrique
- Une fois toutes les vis retirées, retirez soigneusement les côtés de l'emballage en bois ;
- Retirez les protections à l'intérieur de la boîte ;
- Retirez le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse ;
- Sortez le livret d'instructions ;
- Procédez à l'installation de la trancheuse comme décrit

dans le chapitre « Installation ».

OUVERTURE DE L'EMBALLAGE DU SOCLE

a) modèles B2, B3, TRIBUTE, P15, B114 :

- Coupez et retirez les bandes-lettres de cerclage en plastique ;
- Procédez à l'ouverture de l'emballage en carton en ouvrant la partie supérieure ;
- Retirez les protections à l'intérieur de la boîte ;
- Procédez à l'installation du socle comme décrit dans le chapitre « Installation ».

b) modèles L16, B116:

- Vérifiez l'emballage en bois pour trouver les vis qui fixent le couvercle et les côtés. Les vis sont visibles sur la surface extérieure de l'emballage ;
- Utilisez un tournevis ou une perceuse électrique pour dévisser toutes les vis qui fixent le couvercle de l'emballage en bois ;
- Une fois les vis retirées, soulevez le couvercle de l'emballage en bois ;
- Identifiez les vis qui fixent les côtés de l'emballage en bois et dévissez-les à l'aide d'un tournevis ou d'une perceuse électrique ;
- Une fois toutes les vis retirées, retirez soigneusement les côtés de l'emballage en bois ;
- Procédez à l'installation du socle comme décrit dans le chapitre « Installation ».

Si des anomalies sont constatées, telles que :

- des dommages à la structure ;
 - des commandes non fonctionnelles ou cassées ;
 - des pièces manquantes ou autres ;
- avertissez immédiatement le transporteur, le fabricant et le service d'assistance technique. Les composants de l'emballage sont des produits qui peuvent être assimilés à des déchets solides municipaux et

qui peuvent être éliminés sans difficulté conformément aux réglementations en vigueur pour un recyclage correct.

 **ATTENTION ! ne jetez pas les composants de l'emballage dans l'environnement.**

INSTALLATION

INSTALLATION DU SOCLE (EN OPTION)

- Si vous utilisez le socle (en option), après avoir ouvert l'emballage, soulevez soigneusement le socle à plusieurs personnes, en le posant sur le sol et en vous assurant qu'il soit à plat et que tous les pieds du socle reposent correctement sur le sol (Fig.3).
- Soulevez délicatement la trancheuse à plusieurs personnes et placez-la sur le socle en insérant les pieds en caoutchouc de la trancheuse dans les logements correspondants de la plaque du socle.

 **ATTENTION ! Assurez-vous que tous les pieds de la trancheuse reposent correctement sur la surface du socle (Fig.4)**

INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE

- Si vous n'utilisez pas le socle (en option), soulevez délicatement la trancheuse et placez-la sur une surface bien nivelée (Fig. 5), sèche et apte à supporter leur poids ainsi que celui des marchandises à trancher (voir « caractéristiques techniques »).
- Le plan d'appui sur laquelle la trancheuse est installée peut comporter des tiroirs qui peuvent être ouverts à condition qu'ils soient situés à au moins 150 mm du plan d'appui pour permettre une rotation correcte du volant.

- La trancheuse doit être installée en considérant au moins 120 mm d'espace libre de chaque côté (gauche, droite et opposé à l'opérateur) et 800 mm dans la zone de l'opérateur pour permettre une utilisation en toute sécurité.

 **ATTENTION ! Assurez-vous que tous les pieds de la trancheuse reposent correctement sur la surface (Fig.5).**

MONTAGE DU VOLANT

- Pour éviter des endommagements pendant le transport, certains modèles B116 et L16 sont emballés avec le volant à part, non monté.
- Pour procéder au montage, procédez comme suit :
- insérez le volant sur l'arbre en vérifiant la juste correspondance des perçages volant-arbre (Fig.6) ;
 - insérez dans le trou du volant la fiche conique avec l'extrémité conique (diamètre inférieur) orientée vers l'arbre ;
 - utilisez un marteau ou un outil de martelage approprié pour enfoncer la fiche dans l'arbre.
 - L'installation est considérée comme correcte lorsque la fiche est solidement fixée sans jeu (Fig.7).

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

1. Veillez à ce que la lame soit correctement protégée par la protection du bord de la lame. Si la lame est exposée, suivez les instructions suivantes pour activer les protections dans sa position de sécurité :

a) pour le modèle B114 :

- Déplacez le levier de verrouillage de la protection de la lame dans la direction opposée à celle de l'opérateur (Fig. 8) : la protection du bord de

la lame recouvre la lame, éliminant ainsi la condition de danger (Fig.9).

b) pour les modèles TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- déplacez la protection du bord de la lame dans son logement en la fixant à l'aide des poignées de verrouillage (Fig.10) : la protection du bord de la lame recouvre la lame, éliminant ainsi la condition de danger (Fig.11).

2. Actionnez le volant dans le sens horaire pour provoquer le mouvement du chariot équipé du plateau de support de la marchandise : amenez le chariot complètement vers l'opérateur (Fig.12) ;
3. Rétractez complètement (loin de la lame) le plateau porte-aliments coulissant à l'aide du levier de retour rapide du plateau porte-aliments coulissant ou à l'aide de la poignée d'avance du plateau porte-aliments coulissant (Fig.12) ;
4. Placez le produit à découper sur le plateau porte-aliment.

 **ATTENTION ! placez et déplacez le produit à trancher sur le plateau porte-aliments coulissant seulement avec le plat complètement reculé (loin de la lame) et le chariot totalement vers l'opérateur (Fig.12).**

5. Faites glisser le presse-aliments vers le bas pour verrouiller le produit, selon le modèle :
 - a) pour les modèles L16, B116, P15 : saisir les deux poignées du presse-aliments (une seule poignée pour le modèle L16) et les pousser en même temps vers le bas jusqu'à ce que le produit soit bloqué ;
 - b) pour les modèles B2, B3, B114 et TRIBUTE, saisir le levier de glissement du presse-aliments, l'abaisser jusqu'à la fin du glissement, saisir la poignée

de blocage et la pousser sur le produit jusqu'à le bloquer ; positionnement correct du produit (Fig.13)

6. réglez l'épaisseur de la tranche souhaitée en tournant la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (Fig.14) (Fig. 15 : modèle B2)
7. Rapprochez le plateau porte-aliments couissant (vers la lame) à l'aide du levier de retour rapide du plateau porte-aliments couissant ou à l'aide de la poignée d'avancement du plateau porte-aliments couissant. Placez le produit le plus près possible de l'extrémité du bord du plateau (côté du plateau le plus proche de la lame) (Fig. 16)

⚠ Attention ! Ne pas amener le plateau porte-aliments en bout de course, mais laisser un petit espace de quelques cm, le produit à trancher doit sortir de la plaque avec les picots.

Si vous positionnez le plateau porte-aliments à l'extrémité maximale de la course, le plateau ne pourra pas avancer et il ne sera pas possible de trancher le produit.

8. Découvrez la lame de sa protection :

a) Pour le modèle B114 :

- Déplacez le levier de verrouillage de la protection du bord de la lame en direction de l'opérateur (Fig. 17) pour découvrir la lame (Fig.18).

b) Pour les modèles TRIBUTE, B116, B3, B2

- déplacez la protection du bord de la lame en position d'exposition de la lame (Fig. 19) pour découvrir la lame (Fig. 20).

c) Pour les modèles P15 et L16, la protection du bord de la lame est différente.

- Les deux machines sont dotées d'un pommeau (côté zone de tranche) qu'il faut dé-

visser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis placer l'anneau de protection dans le logement prévu à cet effet, ce qui permet de découvrir la lame et de découper le produit.



Code QR L16



Code QR P15

⚠ Attention ! **Lame aiguisée, danger de coupe !** Quand la lame n'est pas couverte par l'anneau protecteur, faire extrêmement attention à garder les mains les plus éloignées possible de la zone non protégée (Fig.18 et Fig. 20)

9. Procédez à la coupe du produit en tournant le volant dans le sens horaire ;

⚠ Attention ! **Faites glisser le plat durant les opérations de découpe seulement et exclusivement au moyen du volant**

10. Pendant la course de retour du chariot (vers l'opérateur), le dispositif mécanique est actionné, ce qui déplace le plateau porte-aliments couissant vers la lame dans une direction transversale ; quand le plateau porte-aliment couissant atteint la limite d'avance vers la lame, s'arrêter. Éloignez le plateau porte-aliments couissant de la lame à l'aide du levier de retour rapide du plateau porte-aliments couissant ou à l'aide du levier d'avancement du plateau porte-aliments couissant ;
11. Remplacez le produit, le bloquer à nouveau au moyen du presse-aliment et re-

commencez à trancher ;

12. Déchargez le produit en réalisant les opérations dans le sens inverse.

⚠ ATTENTION ! Danger de coupe ! Une fois l'opération de coupe terminée, vérifiez que la lame est bien protégée par le protège-lame en répétant les opérations décrites au point 1 de ce chapitre.

NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

⚠ ATTENTION ! **Lors des opérations de nettoyage de la trancheuse, veillez à éloigner le plus possible les mains de la zone non protégée et utilisez toujours des gants de protection EN 388 CAT résistants aux coupures. II**

FREQUENCE DE NETTOYAGE

Les trancheuses doivent être correctement nettoyées avant la première utilisation et après une période d'inactivité. Après chaque utilisation, il est indispensable de nettoyer l'appareil.

PROCEDURE DE DEMONTAGE DES PIECES AMOVIBLES POUR LE NETTOYAGE

⚠ ATTENTION ! **Assurez-vous que la protection du bord de la lame couvre correctement la lame (suivez les instructions indiquées dans le point 1 du chapitre Utilisation de la trancheuse)**

- Pare-tranche (Fig. 21) :

- a) Pour les modèles B3, B114, TRIBUTE : le pare-tranche est maintenu par une vis ; dévissez-la dans le sens antihoraire et retirez le pare-tranche.
- b) Pour modèle B2, retirez le pare-tranche magnétique ; tirez vers le haut le pare-tranche

pour le retirer ;

- pour les modèles P15-B116 : ouvrez la pare-tranche de droite vers la gauche et retirez la cuvette située dans la partie inférieure de la lame
- pour le modèle L16, retirez la cuvette à l'arrière de la trancheuse.

- Plateau porte-aliments (Fig. 21) :

- Pour les modèles équipés d'un levier de verrouillage (B3, Tribute, B114) : soulevez le presse-aliments, puis tourner le levier de verrouillage, soulevez le seul plateau et retirez-le ;
- Pour le modèle P15 : tournez le levier de verrouillage de 90°, exercez une légère pression vers l'extérieur, soulevez le plateau porte-aliments avec le presse-aliments et retirez-le ;



- Pour les modèles avec poignée (B2-B116) : dévissez la poignée dans le sens antihoraire, soulevez le plateau porte-aliments et retirez-le ;
- Pour les modèles sans dispositif de verrouillage (L16) : soulevez le plateau porte-aliments avec le presse-aliments à l'aide des deux poignées et retirez-le avec le presse-aliments ;



- Plateau de récupération :

- Pour les modèles sans dispositif de verrouillage (Tribute, 114) : retirez le plateau de récupération ;
- Pour les modèles dont le plateau est verrouillé par deux goupilles latérales (B3 ,B2, P15) : desserrez les goupilles

latérales dans le sens antihoraire et retirez le plateau ;

- Pour le modèle L16, cependant, le plateau de récupération ne peut être retiré qu'en dévissant les trois vis latérales.
- Pour les modèles dont le plateau est verrouillé par une poignée (B116) : desserrez le bouton dans le sens antihoraire et retirez le plateau.

PROCEDURE DE NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES

⚠ ATTENTION ! NE PAS nettoyer les parties amovibles de la trancheuse avec des jets d'eau, de la vapeur ou des détergents corrosifs en lave-vaisselle.

Procédez au nettoyage de toutes les pièces démontées en utilisant uniquement de l'eau tiède à une température non inférieure à +30 °C et un détergent moussant biodégradable pour vaisselle ou des détergents neutres et non abrasifs spécialement formulés pour les équipements alimentaires, qui garantissent la sécurité des surfaces en contact avec les aliments. Après le nettoyage, les pièces doivent être rincées abondamment à l'eau claire et séchées.

PROCEDURE DE NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE ET DES PIECES INAMOVIBLES

⚠ ATTENTION ! NE PAS nettoyer la trancheuse avec des jets d'eau, de la vapeur ou des détergents corrosifs en lave-vaisselle.

- **Nettoyage du corps de la machine :** Nettoyer le corps de la machine avec le même détergent que celui utilisé pour les pièces démontées.
- **Protection bord lame :** utilisez une brosse à dents en nylon semi-rigide pour nettoyer la zone qui se situe entre la lame et l'anneau de protec-

tion ;

NETTOYAGE DE LA LAME

⚠ ATTENTION ! Ne pas activer la trancheuse pendant le nettoyage de la lame.

⚠ ATTENTION ! Lors du nettoyage et de l'affûtage de la lame, veillez à maintenir vos mains aussi loin que possible de la zone non protégée et utilisez toujours des gants de protection résistants aux coupures EN 388 CAT. II

- Pressez un linge humide sur la surface de la lame et le déplacez lentement du centre vers l'extérieur, comme le montre la figure et sur le côté opposé. Sécher, de la même manière, en utilisant un chiffon sec ;

PROCEDURE DE REMONTAGE DES PIECES AMOVIBLES ET MOBILES APRES LES OPERATIONS DE NETTOYAGE

⚠ ATTENTION ! Assurez-vous que la protection du bord de la lame couvre correctement la lame (suivez les instructions déjà indiquées dans le point 1 du chapitre Utilisation de la trancheuse)

- Pare-tranche :
- Pour les modèles B3, Tribute, B114 : remplacez le pare-tranches dans sa position d'origine et serrez la vis dans le sens horaire ;
- Pour les modèles P15, B116 : Fermez le pare-tranche en le tournant de gauche à droite ;
- Pour le modèle B2 : repositionnez le pare-tranche magnétique dans sa position d'origine ;
- Cuvette : remettre la cuvette dans sa position d'origine.
- (présent uniquement sur les modèles P15, B116) reposition-

nez la cuvette dans sa position d'origine ;

- Plateau porte-aliments :

à l'aide de la poignée du volant, tournez le volant dans le sens horaire jusqu'à ce que le chariot soit complètement en avant (vers l'opérateur) ;

- Pour les modèles dotés d'un levier de verrouillage (B3, Tribute, B114) : repositionnez le plateau porte-aliments dans sa position initiale et tournez le levier de verrouillage dans le sens horaire ;

- Pour le modèle P15 : repositionnez le plateau porte-aliments avec le presse-aliments dans sa position d'origine avec un mouvement ferme et tournez le levier de verrouillage de 90° ;



- Pour les modèles avec poignée de verrouillage (B2, B116) : remplacez le plateau porte-aliments complet avec le presse-aliments dans sa position d'origine et vissez la poignée dans le sens horaire ;

- Pour les modèles sans dispositif de verrouillage (L16) : remplacez le plateau porte-aliments complet avec le presse-aliments dans sa position d'origine.

- Plateau de récupération :

- Pour les modèles sans dispositif de verrouillage (Tribute, B114) : remettez le plateau de récupération dans sa position d'origine ;

- Pour les modèles dont le plateau est fixé par deux goupilles latérales (B3, B2, P15) : remettez le plateau de récupération dans sa position d'origine et serrez les goupilles latérales dans le sens horaire pour fixer le plateau.

- Pour les modèles dont le plateau est verrouillé par une poignée (B116) : remettez le

plateau de récupération dans sa position initiale et revissez la poignée dans le sens horaire

ENTRETIEN

Les activités d'entretien périodique que l'opérateur est autorisé à effectuer afin de maintenir l'efficacité de la trancheuse au fil du temps sont les suivantes :

- Affûtage de la lame ; - lubrification des barres coulissantes du presse-aliments, de la barre coulissante du frein du presse-aliment et de la barre coulissante du chariot.

Toute autre intervention ne doit être confiée qu'à du personnel de service autorisé par le fabricant, car elle peut présenter un risque pour l'opérateur. Ces opérations comprennent :

- Remplacement de la lame ;
- Remplacement des ressorts de l'affûteur ;
- Remplacement de la chaîne ;
- Réparation de pièces structurales ;
- Lubrification de chaînes et d'engrenages.

ENTRETIEN PERIODIQUE :

AFFUTAGE DE LA LAME

L'utilisation continue de la trancheuse à volant sans affûtage régulier peut conduire à des signes indiquant le besoin de procéder à l'affûtage de la lame. Ces signaux comprennent :

- Difficulté à couper : s'il est observé que la trancheuse a du mal à réaliser des coupes régulières et précises ;

- Coupe irrégulière : lorsque les tranches sont irrégulières, avec des épaisseurs supérieures ou inférieures à la normale ;

- Résistance lors de la coupe : l'augmentation de la résistance lors de l'utilisation de la trancheuse pourrait être attribuée au fait que la lame

rencontre des obstacles lors de la coupe des aliments.

- Production de résidus alimentaires : s'il y a une augmentation de la production de résidus alimentaires ou si les aliments semblent être déchirés plutôt que tranchés ; La lame doit également être examinée visuellement pour détecter tout signe d'usure, d'écaillage ou de perte d'affûtage.

Il est important de suivre les recommandations de ce manuel d'utilisation et d'affûter la lame pour garantir des performances optimales et une coupe sûre et efficace.

⚠ ATTENTION ! Lors des opérations d'affûtage de la lame, effectuez toutes les opérations avec beaucoup de précautions et utilisez des gants de protection résistants aux coupures et aux déchirures EN 388 cat. II.

⚠ ATTENTION ! Quand la lame n'est pas couverte par l'anneau protecteur, faire extrêmement attention à garder les mains les plus éloignées possible de la zone non protégée

Pour l'aiguisage de la lame, suivre les instructions selon le modèle indiqué :

- Nettoyez la lame (voir chapitre Nettoyage - Section : Nettoyage de la lame) ;

- Reculez complètement (loin de la lame) le plateau porte-aliments coulissant à l'aide du levier de retour rapide du plateau porte-aliments coulissant ou à l'aide de la poignée d'avance du plateau porte-aliments coulissant ;

⚠ ATTENTION ! Assurez-vous que la protection du bord de la lame couvre correctement la lame (suivez les instructions indiquées dans le point 1 du chapitre

Utilisation de la trancheuse)

POUR LES MODÈLES B2, B3, TRIBUTE

1. soulevez l'affûteur et tournez-le de 180° (Fig.25) ;
2. baissez attentivement l'affûteur, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts ;
3. appuyez sur le bouton (A) pendant environ 10-15 secondes et tournez au même moment le volant dans le sens horaire. Lâchez le bouton (B), appuyez sur le bouton (B) pendant 2-3 secondes et relâchez-le (Fig. 26) ;
4. interrompez la rotation du volant ;
5. seulement quand la lame est arrêtée, repositionnez l'affûteur dans sa position d'origine.

POUR LE MODÈLE P15 (Fig. 27)

1. desserrez le pommeau de blocage de l'affûteur (A) ;
2. Soulevez l'affûteur et tournez-le de 180° ;
3. baissez attentivement l'affûteur, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts ;
4. bloquez à nouveau le pommeau ;
5. tournez le levier (B) dans le sens antihoraire pendant environ 10-15 secondes et tournez au même moment le volant en sens horaire ;
6. interrompez la rotation du volant ;
7. seulement quand la lame est arrêtée, remplacez l'affûteur dans sa position d'origine et vissez le pommeau.

POUR LE MODÈLE B114:

1. Soulevez l'affûteur et tournez-le de 180° ;
2. baissez attentivement l'affûteur, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts ;
3. poussez le levier et maintenez-le pendant 10-15 secondes en tournant le volant en sens horaire : l'affû-

tûtage et l'ébavurage de la lame ont lieu simultanément (Fig. 28) ;

4. lâchez le levier d'affûtage ;
5. interrompez la rotation du volant ;
6. seulement quand la lame est arrêtée, repositionnez l'affûteur dans sa position d'origine.

POUR LE MODÈLE B116

1. soulevez le couvercle de l'affûteur ;
2. soulevez l'affûteur et tournez-le de 180° en direction de la lame ;
3. baissez attentivement l'affûteur, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts ;
4. appuyez sur le bouton (I) pendant environ 10-15 secondes et tournez au même moment le volant en sens horaire. lâchez le bouton (I), tirez le levier (2) pendant 2-3 secondes et relâchez-le et continuez à tourner le volant en sens horaire (Fig. 29) ;
5. interrompez la rotation du volant ;
6. seulement quand la lame est arrêtée, repositionnez l'affûteur dans sa position d'origine ;
7. fermez le couvercle de l'affûteur.

POUR LE MODÈLE L16 (Fig. 30)

1. Soulevez l'affûteur et tournez-le de 90° ;
2. baissez attentivement l'affûteur, la lame se centrera automatiquement entre les deux ressorts ;
3. tournez le levier (B) dans le sens horaire pendant environ 10-15 secondes et tournez au même moment le volant en sens horaire ;
4. interrompez la rotation du volant ;
5. seulement quand la lame est arrêtée, remplacez l'affûteur dans sa position d'origine.

 **ATTENTION ! risque d'endommagement ! Ne prolongez pas excessivement (pas plus de 2-3 secondes) l'opération d'ébarbage pour éviter d'endommager la lame.**

LUBRIFICATION

Lubrification des barres coulissantes du presse-aliments

Fréquence : hebdomadaire

- Appliquez une petite quantité de lubrifiant, environ 3-4 gouttes, sur les barres coulissantes du presse-aliments (Fig. 31).
- Ensuite, faites glisser les éléments correspondants au moins 3 ou 4 fois.
- Enlevez tout excès de lubrifiant à l'aide d'une serviette en papier.

Lubrification de la barre coulissante du frein du presse-aliments

- Appliquez une petite quantité de lubrifiant, environ 3-4 gouttes, sur la barre coulissante du frein du presse-aliments (Fig. 32).
- Ensuite, faites glisser les éléments correspondants au moins 3 ou 4 fois.
- Enlevez tout excès de lubrifiant à l'aide d'une serviette en papier.

Lubrification des barres coulissantes du chariot

Fréquence : hebdomadaire

- Appliquez une petite quantité de lubrifiant, environ 3-4 gouttes, sur la barre coulissante du chariot dans le trou présent sur la barre (I14, B3 et TRIBUTE) (Fig. 33 et 34).
- Pour le modèle P15, des graisseurs sont prévus : poussez la bille dans le graisseur et insérez l'huile de lubrification
- Pour le modèle L16, des trous dans lesquels le produit lubrifiant peut être insérée sont présents ;
- pour le modèle B2, l'huile lubrifiante est appliquée directement sur la barre du chariot, en éliminant l'excédent.

- Ensuite, activez le volant pendant une courte période.
- Activez le volant pendant une courte période.
- Enlevez tout excès de lubrifiant à l'aide d'une serviette en papier.

Si le lubrifiant fourni vient à manquer, utilisez de l'huile de vaseline blanche.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'huile végétale.
Nous recommandons d'utiliser des huiles répondant à la spécification H1 de la FDA ou adaptées au contact alimentaire.

ASSISTANCE

Les pièces détachées ne sont pas fournies à l'intérieur de l'emballage. Toutes les activités de réparation et remplacement (comme le remplacement ou la réparation de lame, chaînes, parties structurales, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel autorisé par le fabricant même. Si une réparation est nécessaire, il est recommandé de retourner la trancheuse au fabricant ou à un centre d'assistance agréé.

Pour des informations concernant les centres d'assistance, contactez le : service@berkelinternational.com.

⚠ ATTENTION ! Il est obligatoire de remplacer la lame lorsque la distance entre le bord de la lame et le bord intérieur de la garde dépasse 6 mm : cette circonstance se produit lorsqu'il y a détérioration due à l'usure normale et que l'efficacité de l'affûtage de la lame est compromise.

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR

Le fabricant fournit les trancheuses avec une garantie de 24 mois, à partir de la date

d'achat. La garantie couvre seulement les défauts rencontrés durant une utilisation appropriée et conformément aux conditions d'utilisation prévues par le manuel. La garantie ne couvre pas les défauts liés au transport, incompétence ou négligence de l'acheteur, installation ou mauvais positionnement, dommages par usure. De plus, la garantie ne couvre pas les composants intrinsèquement sujets à l'usure, comme la lame et les ressorts de l'affûteur, exception faite pour un défaut évident de fabrication.

Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant de :

manque d'observation des instructions présentes dans le manuel ;

utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation ;

modifications et/ou réparations non autorisées effectuées du produit ;

utilisation d'accessoires et de pièces détachées non originales ;

événements exceptionnels.

Le transfert de propriété de la trancheuse entraîne la décharge immédiate de toute responsabilité de la part du fabricant. La plaque d'identification située à la base de la trancheuse indique le fabricant, le modèle et les informations techniques.

MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE ET ÉLIMINATION

Avant de procéder à la mise hors service de la trancheuse et à son élimination, il est important de comprendre la composition des machines, qui comprennent une structure principale en alliage d'aluminium, des inserts et diverses pièces en acier inoxydable, ainsi que des composants en matières plastiques.

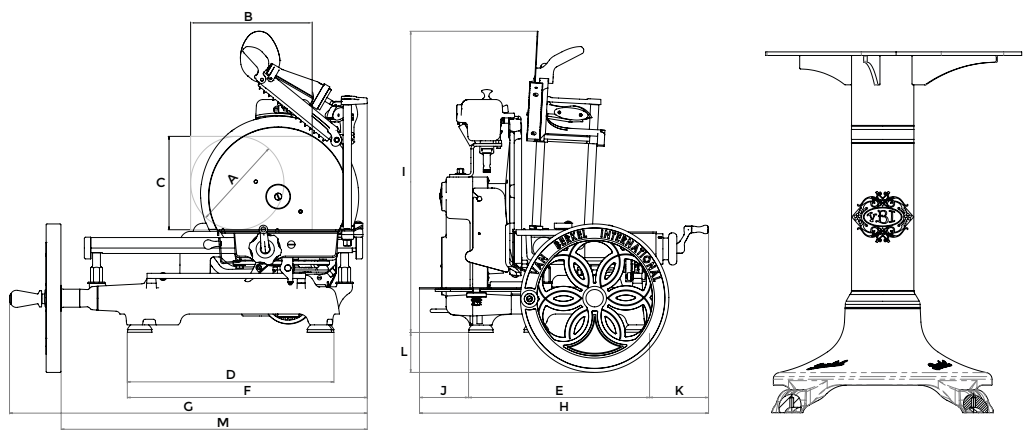
Lorsque l'on confie le démontage et la démolition à des tiers, il est essentiel de ne sélectionner que des entreprises agréées et spécialisées dans le traitement de ces matériaux. Si, en revanche, vous optez pour l'auto-démolition, il est essentiel de trier soigneusement les matériaux par type et de faire appel à des entreprises agréées pour les éliminer.

Il est impératif de respecter strictement les réglementations en vigueur dans le pays d'exploitation afin de garantir une gestion responsable des déchets.

Nous insistons sur l'importance de toujours consulter le fabricant ou le personnel d'assistance autorisé lors du retrait et de l'élimination de la lame, afin de s'assurer qu'elle est manipulée en toute sécurité et conformément aux réglementations en vigueur.

⚠ ATTENTION ! N'abandonnez jamais la feraille, car elle représente un grave danger pour les personnes et l'environnement.

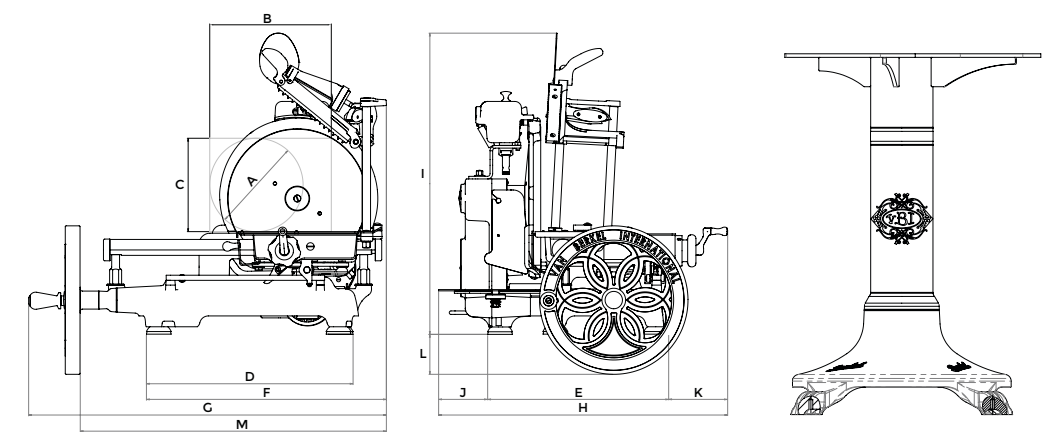
DONNÉES TECHNIQUES



MODÈLE	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	w240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
SOCLE	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPÉCIFICATIONS			
Diamètre lame	265 mm	300 mm	300 mm
Capacité de découpe circulaire	176 mm	210 mm	210 mm
Capacité de découpe rectangulaire	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Capacité max. de coupe	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Poids	37,4 kg	46 kg	52 kg

Remarque: En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

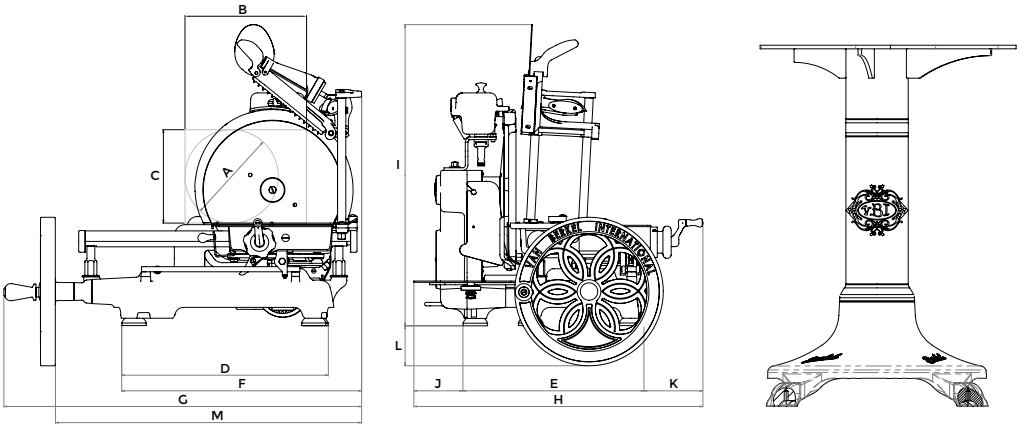
DONNÉES TECHNIQUES



MODÈLE	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
SOCLE	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPÉCIFICATIONS			
Diamètre Lame	285 mm	319 mm	319 mm
Capacité de découpe circulaire	180 mm	215 mm	215 mm
Capacité de découpe rectangulaire	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Capacité max. de coupe	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Poids	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Remarque: En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

DONNÉES TECHNIQUES



MODÈLE	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
SOCLE	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPÉCIFICATIONS		
Diamètre Lame	350 mm	370 mm
Capacité de découpe circulaire	210 mm	260 mm
Capacité de découpe rectangulaire	260x200 mm	290x260 mm
Capacité max. de coupe	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Poids	105 kg	80 kg

Remarque: En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

Obsah

OBSAH NÁVODU K POUŽITÍ	60
UCHOVÁVÁNÍ NÁVODU K POUŽITÍ	60
IHLAVNÍ SOUČÁST	60
POPIS KRÁJEČE	61
URČENÝ ÚČEL	61
SPRÁVNÉ POUŽITÍ KRÁJEČE	61
CHARAKTERISTIKY POTRAVIN, KTERÉ MOHOU BÝT KRÁJENY	61
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	61
POVOLENÉ POUŽITÍ	61
ZAKÁZANÉ POUŽITÍ	61
MECHANICKÁ BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ INSTALOVANÁ V KRÁJEČI	62
ODPOVĚDNOST VÝROBCE	62
ZBYTKOVÁ RIZIKA	62
IDENTIFIKACE KRÁJEČE	62
PŘEVZETÍ VÝROBKU	62
OBECNÉ INFORMACE O DODÁVCE	63
OTEVŘENÍ OBALU KRÁJEČŮ	63
a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:	63
b) modely L16, B116:	63
OTEVŘENÍ OBALU ZÁKLADNY	63
a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:	63
b) modely L16, B116:	63
POZOR! součásti obalu neuvolňujte do životního prostředí.	63
INSTALACE	63
INSTALACE ZÁKLADNY (VOLITELNÉ VYBAVENÍ)	63
POZOR! Ujistěte se, že se všechny nožky kráječe správně opírají o desku základny (Obr.4)	63
INSTALACE KRÁJEČE	63
POZOR! Ujistěte se, že se všechny nožky kráječe správně opírají o desku (Obr.5).	63
MONTÁŽ SETRVAČNÍKU	63
POUŽITÍ KRÁJEČE	64
ČIŠTĚNÍ KRÁJEČE	65
INTERVALY ČIŠTĚNÍ	65
POSTUP DEMONTÁŽE SNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ PRO ČIŠTĚNÍ	65
POSTUP ČIŠTĚNÍ SNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ	65
POSTUP ČIŠTĚNÍ KRÁJEČE A NESNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ	65
ČIŠTĚNÍ NOŽE	65
POSTUP ZPĚTNÉ MONTÁŽE SNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ PO ČIŠTĚNÍ	66
ÚDRŽBA	66
PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA:	66
BROUŠENÍ NOŽE	66
MAZÁNÍ	67
SERVIS	67
ZÁRUKA A ODPOVĚDNOST VÝROBCE	68
VÝRAZENÍ Z PROVOZU A LIKVIDACE KRÁJEČE	68

NÁVOD K POUŽITÍ: SETRVAČNÍKOVÉ KRÁJEČE

MODELÝ:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

OBSAH NÁVODU K POUŽITÍ

Tento návod, jehož účelem je poskytnout zákazníkovi veškeré základní informace potřebné pro použití setrvačnickových kráječů (Modely: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) správným a bezpečným způsobem, obsahuje veškeré informace pro bezpečnost výrobku, instalaci, údržbu a řešení problémů. Před použitím si pozorně přečtete veškeré bezpečnostní pokyny obsažené v návodu,

nezbytné pro zaručení bezpečnosti během instalace, použití a údržby.

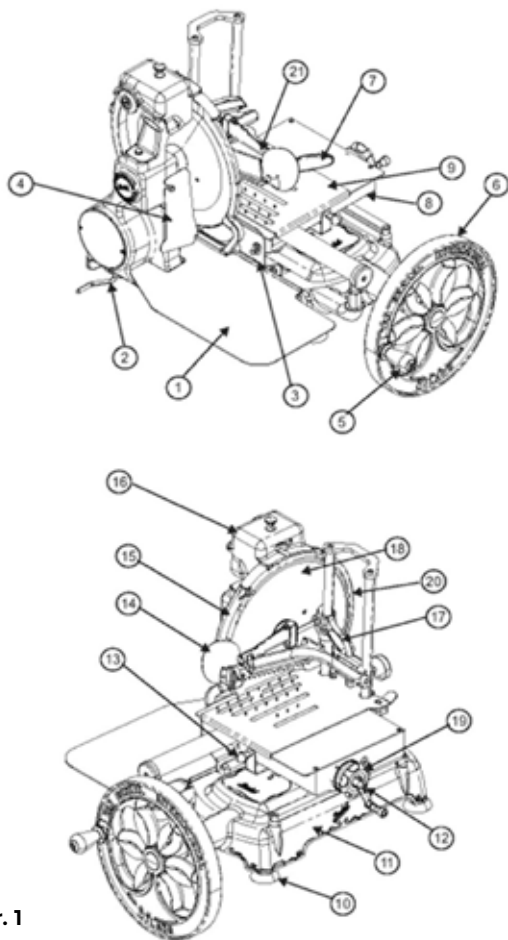
UCHOVÁVÁNÍ NÁVODU K POUŽITÍ

Návod k použití tvoří nedílnou součást výrobku a musí být uchováván na bezpečném místě, aby byl k dispozici po celý životní cyklus kráječe. Návod k použití musí být uchováván tak, aby byl dokonale čitelný. V případě poškození

nebo ztráty návodu je uživatel povinen požádat výrobce o poskytnutí nového návodu.

Návod uchovávejte pečlivě, aby byl k dispozici pro budoucí konzultaci.

Je zakázáno částečné či celkové kopírování a šíření tohoto dokumentu bez písemného souhlasu výrobce.



IHLAVNÍ SOUČÁST

- Obr. 1

1. Sběrná deska
2. Blokovací páčka chrániče nože (pouze model B114)
3. Podpěra plátku (zarážka)
4. Kryt plátků
5. Ovládací rukojeť setrvačníku
6. Setrvačnick
7. Blokovací rukojeť přitlačného prvku
8. Vozík
9. Posuvná nosná deska
10. Opěrná nožka
11. Základna
12. Kolečko pro posuv posuvné nosné desky
13. Páčka pro rychlý návrat posuvné nosné desky
14. Chránič palce
15. Chránič nože (s výjimkou modelu B114)
16. Kryt
17. Rukojeť přitlačného prvku
18. Nůž
19. Rukojeť na regulaci tloušťky plátku
20. Kruhový chránič nože
21. Přitlačný prvek

Obr. 1

POPIS KRÁJEČE

Zařízení určené pro přesné a stejnoměrné krájení potravin, jako jsou uzeniny, sýry a další potraviny pomocí manuální aktivace setrvačníku, kterým je kráječ vybaven. Kráječ je tedy navržen výhradně pro krájení potravin, jejichž typ a rozměry jsou uvedeny v tomto návodu.

URČENÝ ÚČEL

Stroj smí být používán výhradně pro účely a v konfiguracích stanovených výrobcem; nepokoušejte se používat stroj v rozporu s uvedenými pokyny. Stroje jsou určeny pro krájení potravin, jejichž typ a povolené rozměry jsou uvedeny v následujících odstavcích a musí být používány v prostředí určeném pro přípravu pokrmů nebo nápojů. Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nevhodného použití nebo použití personálem, který si nepřčetl a dokonale neporozuměl obsahu tohoto návodu; v případě úprav a/nebo oprav provedených z vlastní iniciativy; v případě použití neoriginálních náhradních dílů nebo dílů nevhodných pro daný model stroje.

SPRÁVNÉ POUŽITÍ KRÁJEČE

Provozní podmínky prostředí:

- Teplota od -5°C do +40°C
- Max. vlhkost 95%

CHARAKTERISTIKY POTRAVIN, KTERÉ MOHOU BÝT KRÁJENY

Předpokládané použití:

Mohou být krájeny následující potraviny:

- Všechny druhy uzenin (vařené, syrové, uzené);
- Maso bez kostí (vařené nebo syrové, jehož teplota nesmí být nižší než +3°C).
- Chléb s tvrdou kůrkou a konzistentní střídkou (chléb, který není příliš měkký nebo příliš čerstvý) a tvrdé nebo polotvrdé sýry.

Zakázané použití

Nesmí být krájeny následující potraviny, jelikož by mohlo dojít k vážnému zranění uživatele a/nebo k vážnému poškození kráječe:

- Zmrazené potraviny;
- Hluboce zmrazené potraviny;
- Potraviny obsahující kosti (maso a ryby);
- Jiné výrobky, které mohou být krájeny, ale nejsou určeny pro potravinářské použití.

POZOR! V žádném případě se nepokoušejte krájet výrobky zakázaného typu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Kráječe popsané v tomto návodu vyhovují evropským hygienickým a bezpečnostním normám stanoveným aktuálními právními předpisy. Pro vaši bezpečnost dodržujte následující pokyny:

- Před použitím kráječe si pozorně přečtěte celý obsah tohoto návodu;
- Před každým použitím zkontrolujte mechanickou neporušenost kráječe.
- Instalujte kráječ v souladu s pokyny uvedenými v odstavci „Instalace“;
- V případě funkčních poruch, podezření na poškození, nesprávných pohybů a neobvyklých zvuků okamžitě zastavte kráječ a požádejte o zásah personálu technického servisu;
- Nepoužívejte kráječ v případě poškození nože způsobeného běžným opotřebením, které se projevuje snížením ostrosti nože a následným zvýšením vzdálenosti mezi ostřím a kruhovým chráničem nože o více než 6 mm. V takovém případě se obraťte na výrobce nebo na jeden z autorizovaných technických servisů a požádejte o výměnu nože, přičemž nahláste, že nůž nemůžete nabrousit sami.
- Pokud jsou rozměry krájené potraviny vyšší než rozměry

uvedené v položce „schopnost kruhového a obdélníkového řezání“ v technickém listu, snižte rozměry, aby bylo možné pracovat bezpečným způsobem.

POZOR! Při čištění a údržbě postupujte velice opatrně, udržujte ruce co nejdále od nechráněného prostoru a vždy používejte ochranné rukavice proti pořezání EN 388 KAT. II.

POVOLENÉ POUŽITÍ

- Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče;
- používejte kráječ pouze tehdy, jste-li řádně poučeni a v perfektní psychofyzické kondici;
- při použití kráječe se maximálně soustředte a neztrácejte pozornost;
- krájejte pouze výrobky schváleného typu,

ZAKÁZANÉ POUŽITÍ

- Čištění a údržba, za které je odpovědný uživatel, nesmí být prováděny dětmi bez dozoru;
- pokud kráječ vykazuje známky poškození nebo prasknutí, nepoužívejte jej a odnešte jej do autorizovaného technického servisu pro prověření.
- nepoužívejte kráječ jiným způsobem než tím, který je uveden v tomto návodu;
- nikdy se nepokoušejte krájet výrobky nepovoleného typu;
- neumožňujte, aby kráječ používaly osoby, které si nepřčetly a neporozuměly obsahu tohoto návodu;
- nikomu nedovolujte, aby se během krájení výrobků přibližoval ke stroji;

- neodstraňujte, nezakrývejte a neupravujte štítky umístěné na těle kráječe a v případě jejich poškození je neprodleně vyměňte (postupujte podle kapitoly „identifikace kráječe“);
- neodstraňujte kryty a neupravujte a nepoškozujte mechanická bezpečnostní zařízení instalovaná v kráječi (postupujte podle kapitoly „Mechanická bezpečnostní zařízení instalovaná v kráječi“);
- nepoužívejte kráječ jako opěrnou plochu a nepokládejte na něj žádné cizí předměty, které se běžně nepoužívají při krájení;
- Neotáčejte setrvačnický vozíku proti směru hodinových ručiček, jelikož v tomto případě není zaručeno optimální krájení výrobku.

MECHANICKÁ BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ INSTALOVANÁ V KRÁJEČI

V žádném případě a z žádného důvodu nepoškozujte a neodstraňujte bezpečnostní zařízení instalovaná v kráječi:

- Chránič nože;
- Kruhový chránič nože;
- Kryt brousku;
- Přítlačný prvek;
- Rukojeť přítlačného prvku;
- Chránič palce;
- Podpěra plátku.

ODPOVĚDNOST VÝROBCE

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě:

- nevhodného použití;
- nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu k použití;
- použití kráječe personálem, který si důkladně neprostudoval obsah tohoto návodu a neporozuměl mu;
- úprav a/nebo oprav provedených uživatelem nebo neoprávněným personálem;
- použití neoriginálních náhradních dílů nebo dílů nevhodných pro daný model kráječe;

Případný následný prodej kráječe bez poskytnutí tohoto návodu k použití bude mít za následek zánik odpovědnosti výrobce.

Původní verze tohoto návodu, sepsaná v italském jazyce, je považována za jediný referenční text při řešení případných sporů ohledně výkladu.

ZBYTKOVÁ RIZIKA

- Nebezpečí pořezání:

Chránič nože a kruhový chránič nože byly navrženy pro ochranu uživatele před nechtěným stykem s nožem. Aby však bylo možné provádět broušení a krájení, chránič nože zcela nevyklučuje nebezpečí pořezání. Během údržby a čištění je bezpodmínečně nutné používat ochranné rukavice proti pořezání typu EN 388 Kat. II.

Při krájení:

- je zakázáno dotýkat se krájeného výrobku rukama;
- je nutné vždy udržovat bezpečnou vzdálenost od nože;
- je důležité správně uchopit jednou rukou rukojeť setrvačnicku pro jeho aktivaci, zatímco druhá ruka se musí nacházet v prostoru sběrné desky plátků, pro následný odběr nakrájeného výrobku.
- z bezpečnostních důvodů se nikdy nesmí přibližovat k pracovnímu prostoru.
- je zakázáno používat krájecí příslušenství, které nebylo dodáno výrobcem;
- správné umístění ruky na rukojeť přítlačného prvku vybaveného chráničem chrání uživatele před nechtěným stykem s ostrými částmi desky a před nechtěným stykem s nožem;
- Nebezpečí zachycení:
- Při krájení a údržbě je při otáčení setrvačnickem uživatel vystaven nebezpečí zachycení. Uživatel nesmí používat žádné oděvy nebo oděvné doplňky, které by se mohly zachytit do setrvačnicku nebo jiných částí kráječe během

jeho použití. Zejména je zakázáno používat volné oděvy nebo oděvy s širokými rukávy, náramky a jiné předměty, které by se mohly zachytit. Používejte oděvy, jejichž rukávy jsou na zápěstí vybaveny gumou.

- Nebezpečí uklouznutí:

Zbytky potravin na zemi mohou zapříčinit nebezpečí uklouznutí jak pro uživatele, tak pro osoby pohybující se v blízkosti pracovního prostoru. Opěrnou plochu krájeného výrobku udržujte čistou a suchou, stejně jako prostor kolem kráječe.

- Nebezpečí nárazu a sevření:

Nesprávná instalace kráječe může mít za následek nebezpečí z důvodu nestabilního stavu, který zvyšuje riziko nárazu a sevření uživatele nebo osob, které se pohybují v blízkosti pracovního prostoru. Proto je nutné kráječ instalovat správným způsobem, za dodržení pokynů uvedených v kapitole „Instalace kráječe“.

IDENTIFIKACE KRÁJEČE

Výrobní štítek, umístěný na základně kráječe podle znázornění na obrázku 2, obsahuje podrobné informace o daném výrobku. Výrobní číslo uvedené na výrobním štítku musí být použito pro správnou identifikaci kráječe a pro usnadnění jakékoli komunikace s výrobcem.

Je přísně zakázáno odstraňovat výrobní štítek kráječe a tento štítek musí být udržován v čitelném stavu. V případě poškození nebo opotřebení štítku je uživatel povinen zajistit jeho výměnu. Obratě se prosím přímo na výrobce, který vám poskytne podrobné informace a potřebné pokyny pro provedení výměny.

Výjimka: U modelu L16 se výrobní štítek nachází na bočnici kráječe.

PŘEVZETÍ VÝROBKU

OBEČNÉ INFORMACE O DODÁVCE

Kráječ je vždy dodáván vhodně zabalený.

Po dodání kráječe zkontrolujte, zda je obal neporušený; v opačném případě okamžitě informujte přepravce nebo místního distributora.

OTEVŘENÍ OBALU KRÁJEČŮ

a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:

Při vybalování kráječe postupujte podle následujících pokynů:

- Přestříhnete a odstraníte plastové stahovací pásy;
- Otevřete kartonový obal počínaje horní stranou;
- Odstraňte z krabice vnitřní ochranný obalový materiál;
- Odstraňte průhledný sáček, ve kterém je kráječ uložen;
- Vyjměte návod k použití;
- Proveďte instalaci kráječe podle pokynů uvedených v kapitole „Instalace“.

b) modely L16, B116:

- Zkontrolujte dřevěný obal a vyhledejte upevňovací šrouby víka a bočních stěn. Šrouby jsou viditelné na vnější ploše obalu;
- Pomocí šroubováku nebo elektrické vrtačky vyšroubujte všechny šrouby, kterými je připevněno víko dřevěného obalu;
- Po odstranění šroubů zvedněte víko dřevěného obalu;
- Vyhledejte šrouby, kterými jsou připevněny boční stěny dřevěného obalu a vyšroubujte je pomocí šroubováku nebo elektrické vrtačky;
- Po odstranění všech šroubů opatrně odstraňte boční stěny dřevěného obalu;
- Odstraňte z krabice vnitřní ochranný obalový materiál;
- Odstraňte průhledný sáček, ve kterém je kráječ uložen;
- Vyjměte návod k použití;
- Proveďte instalaci kráječe

podle pokynů uvedených v kapitole „Instalace“.

OTEVŘENÍ OBALU ZÁKLADNY

a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Přestříhnete a odstraníte plastové stahovací pásy;
- Otevřete kartonový obal počínaje horní stranou;
- Odstraňte z krabice vnitřní ochranný obalový materiál;
- Proveďte instalaci základny podle pokynů uvedených v kapitole „Instalace“.

b) modely L16, B116:

- Zkontrolujte dřevěný obal a vyhledejte upevňovací šrouby víka a bočních stěn. Šrouby jsou viditelné na vnější ploše obalu;
- Pomocí šroubováku nebo elektrické vrtačky vyšroubujte všechny šrouby, kterými je připevněno víko dřevěného obalu;
- Po odstranění šroubů zvedněte víko dřevěného obalu;
- Vyhledejte šrouby, kterými jsou připevněny boční stěny dřevěného obalu a vyšroubujte je pomocí šroubováku nebo elektrické vrtačky;
- Po odstranění všech šroubů opatrně odstraňte boční stěny dřevěného obalu;
- Proveďte instalaci základny podle pokynů uvedených v kapitole „Instalace“.

V případě zjištění vad, jako například:

- poškození konstrukce;
 - nefunkční nebo poškozené ovladače;
 - chybějící díly a podobně;
- okamžitě informujte přepravce, výrobce a technický servis. Součásti obalu mohou být likvidovány společně s komunálním odpadem a v souladu s platnými právními předpisy pro recyklaci odpadu.

 **POZOR! součásti obalu neuvolňujte do životního prostředí.**

INSTALACE

INSTALACE ZÁKLADNY (VOLITELNÉ VYBAVENÍ)

- Je-li použita základna (volitelné vybavení), po otevření obalu společně s pomocným personálem opatrně zvedněte základnu a položte ji na podlahu. Ujistěte se, že je podlaha rovná a že se všechny nožky základny správně opírají o podlahu (Obr.3).
- Společně s pomocným personálem opatrně zvedněte kráječ a umístěte jej na základnu tak, aby gumové nožky kráječe byly nasazeny v příslušných uloženích v desce základny.

 **POZOR! Ujistěte se, že se všechny nožky kráječe správně opírají o desku základny (Obr.4)**

INSTALACE KRÁJEČE

- Není-li použita základna (volitelné vybavení), opatrně zvedněte kráječ a umístěte jej na dokonale rovnou plochu (Obr. 5), která musí být suchá a dostatečně pevná pro udržení váhy kráječe a krájeného výrobku (viz „technické charakteristiky“).
- Opěrná plocha určená pro instalaci kráječe může být vybavena zásuvkami, pokud se tyto zásuvky nacházejí nejméně 150mm od opěrné plochy, aby bylo umožněno správné otáčení setrvačnicku.
- Kráječ musí být instalován tak, aby byl na každé straně ponechán volný prostor široký 120 mm (levá strana, pravá strana a opačná strana, než na které se nachází uživatel) a 800 mm na straně uživatele, pro umožnění bezpečného použití.

 **POZOR! Ujistěte se, že se všechny nožky kráječe správně opírají o desku (Obr.5).**

MONTÁŽ SETRVAČNÍKU

Pro zabránění poškození během přepravy jsou modely B116 a L16 zabaleny s demontovaným setrvačnickem.

Při montáži postupujte podle následujících pokynů:

- nasadte setrvačnick na hřídel a zkontrolujte správné vyrovnaní otvorů setrvačnicku-hřídele (Obr.6);
- do otvoru v setrvačnicku vložte kónický kolík s kónickým koncem (menší průměr) nasměrovaným směrem k hřídeli;
- Pro zasunutí kolíku do hřídele použijte kládvo nebo jiný vhodný nástroj.
- Instalace byla provedena správným způsobem, pokud je kolík nasazen pevně a bez jakékoli vůle (Obr.7).

POUŽITÍ KRÁJEČE

1. Ujistěte se, že je nůž vhodně chráněn chráničem nože. Pokud je nůž odkrytý, postupujte podle následujících pokynů pro nasazení chrániče do bezpečné polohy:

a) pro model B114:

- Pohybuje blokovací páčkou chrániče nože směrem od uživatele (Obr. 8): chránič nože zakryje nůž pro zabránění nebezpečným situacím (Obr. 9).

b) pro modely TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- posuňte chránič nože do svého uložení a připevněte jej příslušnými blokovacími rukojetěmi (Obr. 10): chránič nože zakryje nůž pro zabránění nebezpečným situacím (Obr. 11).

2. Otáčejte setrvačnickem ve směru hodinových ručiček pro aktivaci pohybu vozíku vybaveného nosnou deskou: umístěte vozík zcela k uživateli (Obr. 12);

3. Posuňte posuvnou nosnou desku zcela dozadu (daleko od nože) za použití páčky pro rychlý návrat posuvné nosné desky nebo pomocí kolečka pro posuv posuvné nosné desky (Obr. 12);

4. Položte výrobek určený ke krájení na nosnou desku;

! POZOR! při ukládání a odebrání krájeného výrobku z posuvné nosné desky musí být deska zcela vzadu (daleko od nože) a vozík musí být posunutý zcela směrem k uživateli (Obr. 12).

5. Posuňte přítlačný prvek zcela dolů pro zablokování výrobku, podle daného modelu:

a) pro modely L16, B116, P15: uchopte obě rukojeti přítlačného prvku (jednu rukojet v případě modelu L16) a současně na ně tlačte směrem dolů, dokud nedojde k zablokování výrobku;

b) pro modely B2, B3, B114 a TRIBUTE: uchopte posuvnou páčku přítlačného prvku, spusťte ji do konečné polohy posuvu, uchopte blokovací rukojet a zatlačte ji na výrobek tak, aby se zablokoval; správné umístění výrobku (Obr.13)

6. nastavte požadovanou tloušťku plátku otáčením kolečka pro regulaci tloušťky plátku (Obr.14) (Obr. 15: model B2)

7. přiblížte posuvnou nosnou desku (směrem k noži) za použití páčky pro rychlý návrat posuvné nosné desky nebo pomocí kolečka pro posuv posuvné nosné desky. Umístěte výrobek co nejbližší ke konci okraje desky (strana desky blízko nože) (Obr. 16)

! Pozor! Neposouvejte nosnou desku až na doraz, ale ponechte několikacentimetrovou mezeru; krájený výrobek musí vyčnívat z desky s hroty.

Při umístění nosné desky až na doraz se deska nebude moci pohybovat a krájení výrobku nebude možné.

8. uvolněte nůž z chrániče:

a) Pro model B114:

- Pohybuje blokovací páčkou chrániče nože směrem k uživateli (Obr. 17) pro uvolnění nože (Obr.18).

b) Pro modely TRIBUTE, B116, B3, B2:

- posuňte chránič nože do polohy odkrytí nože (Obr. 19) pro uvolnění nože (Obr. 20).

c) U modelů P15 a L16 je kryt nože odlišný.

- Oba stroje jsou vybaveny kolečkem (na straně prostoru plátku), které musí být vyšroubováno proti směru hodinových ručiček, načež je nutné umístit do příslušného uložení pojistný kroužek, který odkryje nůž a umožní krájení výrobku.



QR kód L16



QR kód P15

! POZOR! Ostrý nůž, nebezpečí poříznutí! Pokud nůž není chráněn chráničem, velmi pozorně dbejte toho, abyste udržovali ruce co možná nejdále od nechráněného prostoru (Obr.18 a Obr. 20)

9. Zahajte krájení výrobku otáčením setrvačnicku ve směru hodinových ručiček;

! POZOR! během krájení je možné pohybovat deskou výhradně za použití setrvačnicku

10. během zpětného pohybu vozíku (směrem k obsluze) se aktivuje mechanické zařízení, které posouvá příčným směrem nosnou desku směrem k noži; poté, co nosná deska dosáhne koncové polohy ve směru k noži, zastavte pohyb. Oddalte posuvnou nosnou desku od nože za použití páčky pro rychlý návrat

posuvné nosné desky nebo pomocí páčky pro posuv posuvné nosné desky;

11. Znovu umístěte výrobek, zablokujte jej přítlačným prvkem a pokračujte v krájení;
12. odstraňte výrobek provedením příslušných úkonů v opačném pořadí.

! POZOR! Nebezpečí porážení! Po ukončení krájení zkontrolujte, zda je nůž dokonale chráněn chráničem nože a zopakujte úkony uvedené v bodu 1 této kapitoly.

ČIŠTĚNÍ KRÁJEČE

! POZOR! Při čištění kráječe postupujte velice opatrně, udržujte ruce co nejdále od nechráněného prostoru a vždy používejte ochranné rukavice proti porážení EN 388 KAT. II

INTERVALY ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím a po určité době nečinnosti musí být kráječe vhodně vyčištěny. Po každém použití je velice důležité provést čištění spotřebiče.

POSTUP DEMONTÁŽE SNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ PRO ČIŠTĚNÍ

! POZOR! Ujistěte se, že chránič nože správně zakrývá nůž (postupujte podle pokynů uvedených v bodu 1 kapitoly Použití kráječe).

- Kryt pláteků (Obr. 21):

a) Pro modely B3, B114, TRIBUTE: kryt pláteků je připevněn šroubem; vyšroubujte jej proti směru hodinových ručiček a sejměte kryt pláteků.

b) Pro model B2: sejměte magnetický kryt pláteků; sejmутí je možné tahem krytu pláteků směrem nahoru;

- pro modely P15-B116: otevřete kryt pláteků zprava směrem doleva a odstraňte vaničku umístěnou ve spodní části nože

- u modelu L16 odstraňte vaničku ze zadní části kráječe.

- Nosná deska (Obr. 21):

- Pro modely vybavené blokovací páčkou (B3, Tribute, B114): zvedněte přítlačný prvek, poté otočte blokovací páčku, zvedněte pouze desku a vyjměte ji;

- Pro model P15: otočte blokovací páčku o 90°, mírným tlakem směrem ven zvedněte nosnou desku společně s přítlačným prvkem a vyjměte ji



- Pro modely vybavené kolečkem (B2-B116): vyšroubujte kolečko proti směru hodinových ručiček, zvedněte nosnou desku a vyjměte ji;

- Pro modely nevybavené blokovacím zařízením (L16): zvedněte nosnou desku společně s přítlačným prvkem pomocí dvou rukojetí a vyjměte ji společně s přítlačným prvkem;



- Sběrná deska:

- Pro modely nevybavené blokovacím zařízením (Tribute, B114): vysuňte sběrnou desku;

- Pro modely s deskou zajištěnou dvěma bočními čepy (B3, B2, P15): povolte boční čepy otáčením proti směru hodinových ručiček a vysuňte desku;

- U modelu L16 může být sběrná deska vyjmuta pouze po vyšroubování tří bočních šroubů.

- Pro modely s deskou zajištěnou kolečkem (B116): povolte kolečko otáčením proti směru hodinových ručiček a vysuňte desku.

POSTUP ČIŠTĚNÍ SNÍMATEL-

NÝCH ČÁSTÍ

! POZOR! NEČIŠTĚTE snímatelné části kráječe proudem vody, parou, korozivními čistícími přípravky a v myčce.

Pro čištění veškerých demonstovaných částí používejte pouze teplou vodu při minimální teplotě +30 °C a biologicky odbouratelný pěnový přípravek na mytí nádobí nebo neutrální a neabrazivní čistící přípravky, speciálně určené pro čištění potravinářských zařízení, které zajišťují bezpečnost povrchů přicházejících do styku s potravinami. Po čištění jednotlivé části důkladně opláchněte vodou a osušte.

POSTUP ČIŠTĚNÍ KRÁJEČE A NESNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ

! POZOR! NEČIŠTĚTE kráječ proudem vody, parou, korozivními čistícími přípravky a v myčce.

- **Čištění těla stroje:** Tělo stroje čistěte stejným čistícím přípravkem, použitým pro čištění demontovaných částí.

- **Chránič nože:** pro vyčištění prostoru mezi nožem a kruhovým chráničem použijte polotvrdý nylonový kartáček;

ČIŠTĚNÍ NOŽE

! POZOR! Při čištění nože kráječ nespouštějte.

! POZOR! Při čištění a broušení nože postupujte velice opatrně, udržujte ruce co nejdále od nechráněného prostoru a vždy používejte ochranné rukavice proti porážení EN 388 KAT. II

- Přitiskněte na povrch nože vlhký hadr a pomalu jím pohybujte ze středu směrem ven, podle znázornění na obrázku, a na opačnou stranu. Stejným způsobem ho vysuš-

te s použitím suchého hadru;

POSTUP ZPĚTNÉ MONTÁŽE SNÍMAČNÝCH ČÁSTÍ PO ČIŠTĚNÍ

! POZOR! Ujistěte se, že chránič nože správně zakrývá nůž (postupujte podle pokynů uvedených v bodu 1 kapitoly Použití kráječe)

- Kryt plátků:

- Pro modely B3, Tribute, B114: umístěte kryt plátků do původní polohy a utáhněte jej otáčením šroubu ve směru hodinových ručiček;
- Pro modely P15, B116: Zavřete kryt plátků jeho otočením zleva doprava;
- Pro model B2: umístěte magnetický kryt plátků do původní polohy;
- Vanička: vraťte vaničku do původní polohy.
- (pouze u modelů P15, B116) umístěte vaničku do původní polohy;
- Nosná deska:

pomocí rukojeti setrvačníku otáčejte setrvačnickem ve směru hodinových ručiček, dokud vozík nebude posunutý zcela dopředu (směrem k uživateli);

- Pro modely vybavené blokovací páčkou (B3, Tribute, B114): umístěte nosnou desku do původní polohy a otočte blokovací páčku ve směru hodinových ručiček;
- Pro model P15: umístěte rázným pohybem nosnou desku společně s přítlačným prvkem do původní polohy a otočte blokovací páčku o 90°;



- Pro modely vybavené blokovacím kolečkem (B116): umístěte nosnou desku společně s přítlačným prvkem do původní polohy a utáhněte kolečko ve směru hodinových ručiček;

- Pro modely nevybavené blokovacím zařízením (L16): umístěte nosnou desku společně s přítlačným prvkem do původní polohy.

- Sběrná deska:

- Pro modely nevybavené blokovacím zařízením (Tribute, B114) : umístěte sběrnou desku do původní polohy;
- Pro modely s deskou zajištěnou dvěma bočními čepy (B3, B2, P15): umístěte sběrnou desku do původní polohy a utáhněte boční čepy otáčením ve směru hodinových ručiček pro připevnění desky.
- Pro modely s deskou zajištěnou kolečkem (B116): umístěte sběrnou desku do původní polohy a utáhněte kolečko otáčením ve směru hodinových ručiček (Obr.)

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba, kterou smí uživatel provádět pro zaručení dlouhodobé účinnosti kráječe, zahrnuje následující úkony:

- Broušení nože; -Mazání vodičích tyčí přítlačného prvku, vodičí tyče brzdy přítlačného prvku a vodičích tyčí vozíku.

Veškeré další úkony musí být prováděny výhradně technickým personálem pověřeným výrobcem, jelikož mohou být pro uživatele nebezpečné. Jedná se o následující úkony:

- Výměna nože;
- Výměna kotoučů brousku;
- Výměna řetězu;
- Oprava konstrukčních částí;
- Mazání řetězu a převodů.

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA:

BROUŠENÍ NOŽE

V případě nepřetržitého používání setrvačnickového kráječe bez pravidelného broušení se mohou vyskytnout příznaky, které poukazují na nutnost provést broušení nože. Jedná se o následující příznaky:

- Obtížné krájení: pokud s kráječem nelze krájet výrobek na stejnoměrné a přesné plátky;

- Nepravidelné krájení: pokud jsou plátky nepravidelné a mají větší nebo menší tloušťku než obvykle;

- Odpor při krájení: zvýšení odporu při použití kráječe může být způsobeno nožem, který při krájení potravin naráží do překážek.

- Vznik odpadu z potravin: pokud zaznamenáte zvýšení vzniku odpadu potravin nebo pokud jsou nakrájené plátky potrhané;

Je vhodné vizuálně zkontrolovat nůž, zda nevykazuje známky opotřebení, popraskání nebo ztráty lesku.

Pro zaručení optimálního výkonu a bezpečného a kvalitního krájení je nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto návodu a provádět broušení nože.

! POZOR! Při broušení nože postupujte velice opatrně a používejte ochranné rukavice odolné proti pořezání a roztržení typu EN 388 kat. II.

! POZOR! Pokud nůž není chráněn chráničem, velmi pozorně dbejte toho, abyste udržovali ruce co možná nejdále od nechráněného prostoru

Při broušení nože dodržujte pokyny uvedené pro daný model:

- Proveďte čištění nože (prostudujte si kapitolu Čištění – Oddíl: čištění nože);
- posuňte posuvnou nosnou desku zcela dozadu (daleko od nože) za použití páčky pro rychlý návrat posuvné nosné desky nebo pomocí kolečka pro posuv posuvné nosné desky;

! POZOR! Ujistěte se, že chránič nože správně zakrývá nůž (postupujte podle pokynů uvedených v bodu 1 kapitoly Použití kráječe)

PRO MODEL Y B2, B3, TRIBUTE

1. zvedněte brousek a otočte

- jej o 180° (Obr.25);
2. opatrně brousek spusťte, nůž se automaticky vycen-truje mezi dvěma kotouči;
 3. stiskněte tlačítko (A) na cca 10-15 vteřin a současně otáčejte setrvačnickem ve směru hodinových ručiček. Uvolněte tlačítko (A), stisk-něte na 2-3 vteřiny tlačítko (B) a poté ho uvolněte (Obr. 26);
 4. zastavte otáčení setrvační-ku;
 5. pouze po zastavení nože umístěte brousek do pů-vodní polohy.

PRO MODEL P15 (Obr. 27)

1. povolte blokovací kolečko brousku (A);
2. zvedněte brousek a otočte jej o 180°;
3. opatrně brousek spusťte, nůž se automaticky vycen-truje mezi dvěma kotouči;
4. znovu zablokujte kolečko;
5. otočte páčku (B) proti smě-ru hodinových ručiček na cca 10-15 vteřin a současně otáčejte setrvačnickem ve směru hodinových ručiček;
6. zastavte otáčení setrvační-ku;
7. pouze po zastavení nože umístěte brousek do pů-vodní polohy a utáhněte kolečko.

PRO MODEL B114:

1. zvedněte brousek a otočte jej o 180°;
2. opatrně brousek spusťte, nůž se automaticky vycen-truje mezi dvěma kotouči;
3. stlačte páčku a přidržte ji stisknutou 10-15 vteřin, při-čemž otáčejte setrvační-kem ve směru hodinových ručiček; bude současně provedeno broušení a od-stranění otřepů (Obr. 28);
4. uvolněte páčku broušení;
5. zastavte otáčení setrvační-ku;
6. pouze po zastavení nože umístěte brousek do pů-vodní polohy.

PRO MODEL B116:

1. zvedněte kryt brousku;

2. zvedněte brousek a otočte jej o 180° směrem k noži;
3. opatrně brousek spusťte, nůž se automaticky vycen-truje mezi dvěma kotouči;
4. stiskněte tlačítko (I) na cca 10-15 vteřin a současně otáčejte setrvačnickem ve směru hodinových ručiček. Uvolněte tlačítko (I), zatáh-něte na 2-3 vteřiny za páčku (2) a poté ji uvolněte a po-kračujte v otáčení setrvač-níku ve směru hodinových ručiček (Obr. 29);
5. zastavte otáčení setrvační-ku;
6. pouze po zastavení nože umístěte brousek do pů-vodní polohy;
7. zavřete kryt brousku.

PRO MODEL L16 (Obr. 30)

1. zvedněte brousek a otočte jej o 90°;
2. opatrně brousek spusťte, nůž se automaticky vycen-truje mezi dvěma kotouči;
3. otočte páčku (B) ve směru hodinových ručiček na cca 10-15 vteřin a současně otá-čejte setrvačnickem ve smě-ru hodinových ručiček;
4. zastavte otáčení setrvační-ku;
5. pouze po zastavení nože umístěte brousek do pů-vodní polohy.

⚠ POZOR! nebezpečí po-škození! Odstraňování otřepů by nemělo trvat zbyteč-ně dlouho (ne déle než 2-3 vteři-ny), aby nedošlo k poškození nože.

MAZÁNÍ

Mazání vodicích tyčí přítlačné- ho prvku

Interval: týdenní

- Naneste malé množství ma-ziva, přibližně 3-4 kapky, na vodicí tyče přítlačného prvku (Obr. 31).
- Poté nejméně 3krát nebo 4krát pohybujte odpovídající-mi posuvnými prvky.
- Odstraňte nadbytečné množ-ství maziva pomocí papírové

utěrky.

Mazání vodicí tyče brzdy při-tlačného prvku

- Naneste malé množství ma-ziva, přibližně 3-4 kapky, na vodicí tyč brzdy přítlačného prvku (Obr. 32).
- Poté nejméně 3krát nebo 4krát pohybujte odpovídající-mi posuvnými prvky.
- Odstraňte nadbytečné množ-ství maziva pomocí papírové utěrky.

Mazání vodicích tyčí vozíku

Interval: týdenní

- Naneste malé množství ma-ziva, přibližně 3-4 kapky, na vodicí tyč vozíku, do otvoru v tyči (I14,B3 a TRIBUTE) (Obr. 33 a 34).
- Model P15 je vybaven olejničkami: zatlačte kuličku do vnitřní části olejničky a vpust-te mazací olej
- Model L16 je vybaven otvory pro vpouštění maziva;
- U modelu B2 musí být maza-cí olej nanesen přímo na tyč vozíku, načež je nutné odstranit jeho přebytké množství.
- Poté chvíli otáčejte setrvační-kem.
- Chvilí otáčejte setrvačnickem.
- Odstraňte nadbytečné množ-ství maziva pomocí papírové utěrky.

V případě nedostatku dodané-ho maziva použijte bílé vazeli-nové mazivo.

⚠ POZOR! Nepoužívejte rostlinný olej. Doporuču-jeme používat oleje se specifikací FDA H1 nebo oleje pro potravinářské použití.

SERVIS

V balení nejsou dodávány ná-hradní díly. Všechny opravy a výměny (např. výměna či opra-va nože, řetězu, konstrukčních prvků atd.) musí být provedeny výhradně pracovníky pověřený-mi výrobcem.

V případě, že je nutné provést opravu, doporučujeme, abyste kráječ zaslali výrobci nebo do autorizovaného servisního stře-

diska.

Pro informace týkající se servisních středisek piště na adresu: service@berkelinternational.com.

! POZOR! Nůž musí být vždy vyměněn, pokud vzdálenost mezi ostřím nože a vnitřní hranou chrániče překročí 6 mm.: k tomuto stavu dochází v případě poškození způsobeného běžným opotřebením nebo v případě snížení ostrosti nože.

ZÁRUKA A ODPOVĚDNOST VÝROBCE

Výrobce na kráječe poskytuje záruku v trvání 24 měsíců počínaje datem zakoupení. Záruka se vztahuje pouze na vady zjištěné během správného používání v souladu s pokyny uvedenými návodů. Záruka se nevztahuje na vady způsobené během přepravy, nezpůsobilostí nebo nedbalostí kupujícího, nesprávnou instalací či umístěním a poškozením v důsledku opotřebení. Záruka se dále nevztahuje na komponenty podléhající opotřebení, tzn. na nůž a kotouče brousku, kromě zřejmých výrobních vad. Výrobce odmítá veškerou přímou i nepřímou odpovědnost vyplývající z:

nedodržování pokynů uvedených v návodů;
nesprávného použití v rozporu s předpisy platnými v zemi instalace;
provedení neoprávněných úprav a/nebo oprav výrobku;
použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
výjimečných událostí.

Převod vlastnictví kráječe bude mít za následek okamžitý zánik jakékoli odpovědnosti výrobce. Identifikační štítek na základně kráječe obsahuje údaje o výrobcí a modelu a technické informace.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU A LIKVIDACE KRÁJEČE

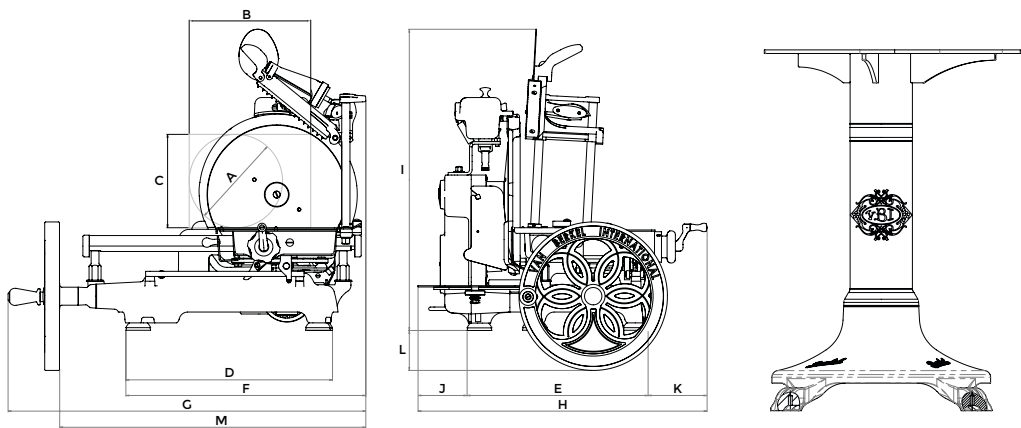
Před vyřazením kráječe z provozu a jeho likvidací je důležité znát složení strojů, které se skládají z hlavní konstrukce ze slitiny hliníku, vložených a dalších dílů z nerezavé oceli, jakož i ze součástí vyrobených z plastu.

Pokud je demontáž a likvidace svěřena třetím subjektům, je důležité se obrátit výhradně v oblasti zpracování těchto materiálů. Pokud se uživatel rozhodne provést likvidaci sám, je důležité pečlivě roztřídit jednotlivé materiály podle typu a poté se obrátit na specializované firmy pro jejich zpracování.

Pro zaručení odpovědného zacházení s odpady je nutné vždy přesně dodržovat právní předpisy platné v zemi použití. Pro odstranění a likvidaci nože je velice důležité se vždy obrátit na výrobce nebo personál autorizovaného technického servisu, aby byl tento úkon proveden bezpečně a za dodržení platných právních předpisů.

! POZOR! nikdy neuvolňujte odpad do životního prostředí, jelikož je velice nebezpečný pro zdraví osob a pro životní prostředí.

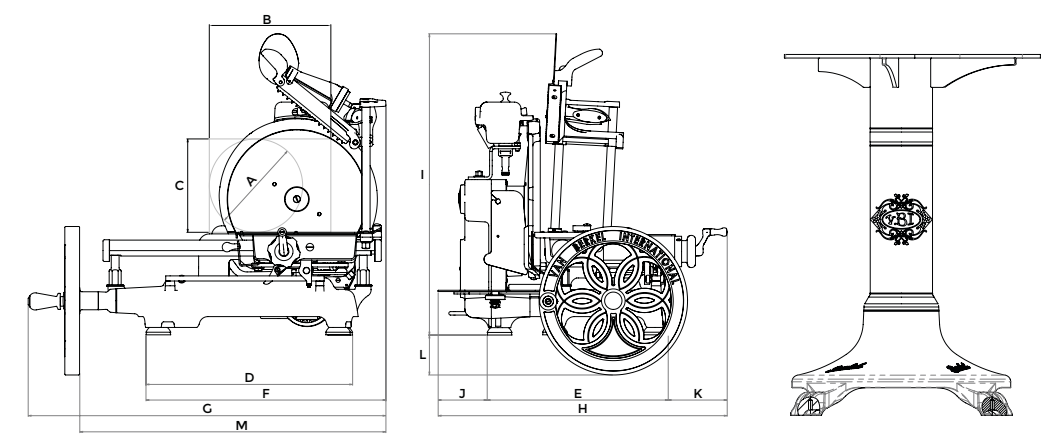
PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE



MODEL	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PODSTAVEC	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFIKACE			
Průměr nože	265 mm	300 mm	300 mm
Výkon při kruhovém řezání	176 mm	210 mm	210 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Maximální tloušťka plátku	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Hmotnost	37,4 kg	46 kg	52 kg

Poznámka: V důsledku neustálého výzkumu neustále zlepšovat naše výrobky, technické specifikace jsou předmětem možných variací.

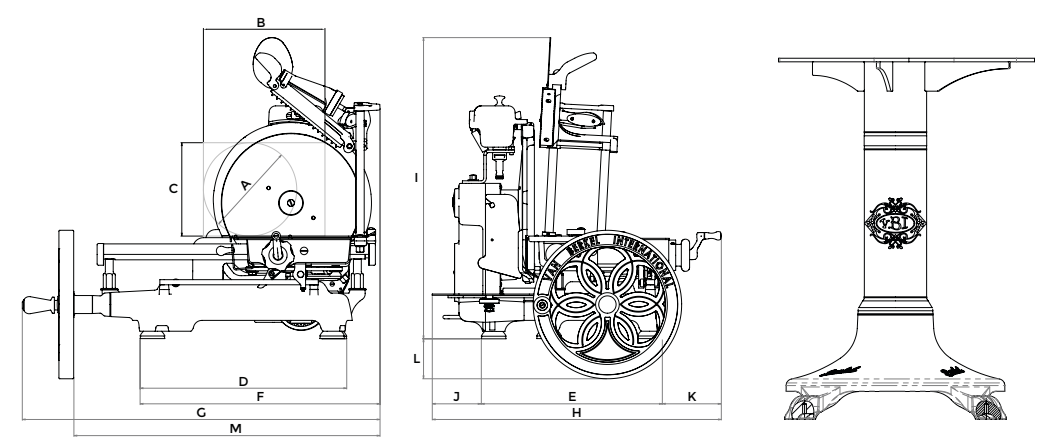
PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE



MODEL	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PODSTAVEC	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFIKACE			
Průměr nože	285 mm	319 mm	319 mm
Výkon při kruhovém řezání	180 mm	215 mm	215 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Maximální tloušťka plátku	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Hmotnost	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Poznámka: V důsledku neustálého výzkumu neustále zlepšovat naše výrobky, technické specifikace jsou předmětem možných variací.

PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE



MODEL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PODSTAVEC	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFIKACE		
Průměr nože	350 mm	370 mm
Výkon při kruhovém řezání	210 mm	260 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	260x200 mm	290x260 mm
Maximální tloušťka plátku	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Hmotnost	105 kg	80 kg

Poznámka: V důsledku neustálého výzkumu neustále zlepšovat naše výrobky, technické specifikace jsou předmětem možných variací.

Indholdsfortegnelse

BRUGERVEJLEDNINGENS INDHOLD	73
OPBEVARING AF BRUGERVEJLEDNINGEN	73
HOVEDKOMPONENTER	73
BESKRIVELSE AF PÅLÆGSMASKINEN	74
ANVENDELSESFORMÅL	74
KORREKT BRUG AF PÅLÆGSMASKINEN	74
EGENSKABER VED FØDEVARER, DER KAN SKÆRES	74
ADVARSLER VEDR. BRUG	74
TILLADTE ANVENDELSER	74
FORBUDTE ANVENDELSER	74
MEKANISKE SIKKERHEDSANORDNINGER PÅ PÅLÆGSMASKINEN	75
FABRIKANTENS ANSVAR	75
RESTERENDE RISICI	75
IDENTIFIKATION AF PÅLÆGSMASKINEN	75
MODTAGELSE AF PRODUKTET	76
GENERELLE BEMÆRKNINGER VED LEVERING	76
ÅBNING AF PÅLÆGSMASKINENS EMBALLAGE	76
a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:	76
b) modeller L16, B116:	76
ÅBNING AF FODENS EMBALLAGE	76
a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:	76
b) modeller L16, B116:	76
INSTALLATION	76
INSTALLATION AF FODEN (VALGFRIT)	76
INSTALLATION AF PÅLÆGSMASKINEN	76
MONTERING AF SVINGHJULET	77
BRUG AF PÅLÆGSMASKINEN	77
RENGØRING AF PÅLÆGSMASKINEN	78
HYPPIGHED FOR RENGØRING	78
AFMONTERING AF AFTAGELIGE DELE FOR RENGØRING	78
RENGØRING AF DE AFTAGELIGE DELE	78
RENGØRING AF PÅLÆGSMASKINEN OG DENS DELE, DER IKKE KAN TAGES AF	79
RENGØRING AF KLINGEN	79
GENMONTERING AF DE AFTAGELIGE DELE EFTER RENGØRING	79
VEDLIGEHOJDELSE	79
PERIODISK VEDLIGEHOJDELSE:	79
SLIBNING AF KLINGE	79
SMØRING	81
HJÆLP	81
GARANTI OG FABRIKANTENS ANSVAR	81
HVORDAN PÅLÆGSMASKINEN SÆTTES UD AF DRIFT OG BORTSKAFFES	81

BETJENINGSVEJLEDNING: PÅLÆGSMASKINER MED HÅNDHJUL

MODELLER:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

BRUGERVEJLEDNINGENS INDHOLD

Denne brugervejledning, der er udarbejdet med det formål at give kunden alle de væsentlige oplysninger til brug af pålægsmaskiner med svinghjul (modeller: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) på den mest korrekte og sikre måde som muligt, indeholder alle de nødvendige oplysninger at henvise til for sikkerhed, installation, vedligeholdelse og fejlfinding.

Det anbefales, at du omhyggeligt læser advarslerne i instruktionerne for at få vigtige sikkerhedsoplysninger for installation, brug og vedligeholdelse.

OPBEVARING AF BRUGERVEJLEDNINGEN

Brugervejledningen er en væsentlig del af produktet og skal opbevares på et sikkert og let tilgængeligt sted i hele pålægsmaskinens levetid. Det er

derfor vigtigt at gemme håndbogen og holde den læsbar. I tilfælde af at vejledningen beskadiges eller mistes, er brugeren ansvarlig for at anmode producenten om en ny kopi. Opbevar denne håndbog omhyggeligt til fremtidig reference.

Gengivelse eller kopier, selv delvis, af dette dokument er forbudt uden skriftlig tilladelse fra producenten.

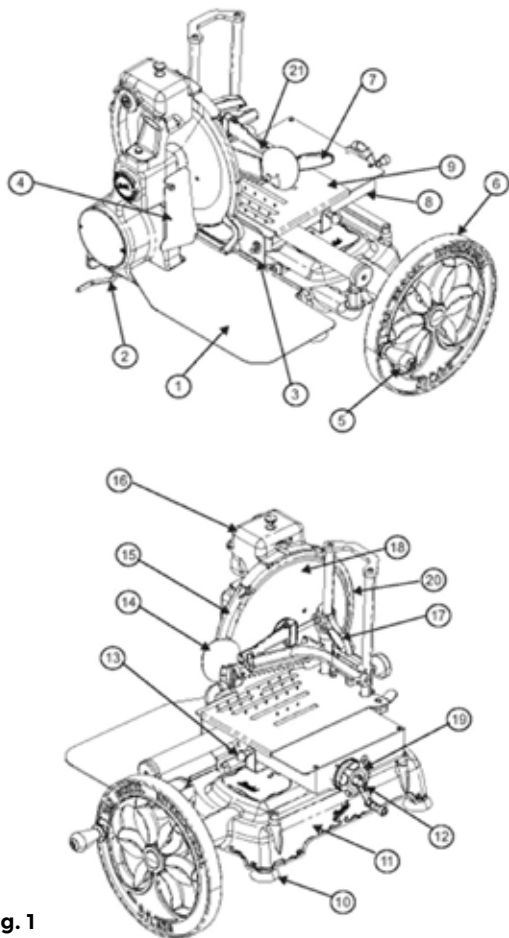


Fig. 1

HOVEDKOMPONENTER

- Fig. 1

1. Bakke
2. Låsehåndtag til beskyttelse af klingens kant (kun model B114)
3. Skiveplade (Blok)
4. Skiveføring
5. Manøvrehandtag til håndhjul
6. Håndhjul
7. Låsehåndtag til restholder
8. Slæde
9. Glidende produktbakke
10. Støttefod
11. Sokkel
12. Betjeningsknap til fremføring af den glidende produktbakke
13. Håndtag til hurtig retur af den glidende produktbakke
14. Tommelfingerbeskytter
15. Beskytter til klingekant (undtagen model B114)
16. Hætte
17. Håndtag til restholder
18. Klinge
19. Håndtag til regulering af skive-tykkelse
20. Klingebeskyttelsesring
21. Pigplade

BESKRIVELSE AF PÅLÆGSMASKINEN

Udstyr, der bruges til at skære fødevarer såsom speget kød, oste og andre fødevarer i skiver på en præcis og ensartet måde gennem manuel aktivering af svinghjulet, som den er udstyret med. Pålægsmaskinen er derfor bygget til udelukkende at skære fødevarer af typen og inden for de dimensionelle grænser angivet i denne vejledning.

ANVENDELSESFORMÅL

Anvendelsesformålet og de påtænkte konfigurationer af maskinen er de eneste tilladte af producenten. Forsøg ikke at bruge maskinerne i modstrid med de medfølgende instruktioner. Maskinerne er kun beregnet til at skære fødevarer af den type og inden for de dimensioner, der er angivet i de følgende afsnit, og skal bruges i miljøer beregnet til tilberedning af retter eller drikkevarer. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af ukorrekt brug eller af personale, der ikke fuldt ud har læst og forstået indholdet af denne manual; modifikationer og/eller reparationer udført internt; brug af uoriginale eller uspecifikke reservedele til maskinens model.

KORREKT BRUG AF PÅLÆGSMASKINEN

Kan anvendes i omgivelser med:

- Temperaturer fra -5°C til +40°C
- Luftfugtighed maks. 95 %

EGENSKABER VED FØDEVARER, DER KAN SKÆRES

Anvendelsesformål:
Produkterne, der kan skæres i skiver, er følgende:

- Alle typer speget kød (kogt, rå, røget);
- Kød uden ben (kogt eller rå ved en temperatur ikke lavere end +3°C).

- Brød med hård skorpe og fast krumme (et brød, der ikke er alt for blødt eller for frisk) og hårde eller halv hårde oste.

Forbudt brug

Følgende fødevarer bør ikke skæres i skiver, da de kan forårsage alvorlig skade på brugeren og/eller pålægsmaskinen:

- Dybfrosne fødevarer;
- Frosne fødevarer;
- Fødevarer, der indeholder ben (kød og fisk);
- Andet, der kan skæres i skiver, men som ikke er beregnet til fødevarerbrug.

 **PAS PÅ! Forsøg under ingen omstændigheder at skære forbudte produkter i skiver.**

ADVARSLER VEDR. BRUG

Pålægsmaskinerne, som er beskrevet i denne brugervejledning, opfylder kravene i de europæiske standarder til hygiejne og sikkerhed i henhold til de seneste forordninger.

Af hensyn til din sikkerhed, bør du følge disse anvisninger:

- Læs denne vejledning omhyggeligt i alle dens dele, før du fortsætter med at bruge pålægsmaskinen;
- Tjek den mekaniske integritet af pålægsmaskinen før hver brug.
- Installer pålægsmaskinen i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittet 'Installation';
- Stop omgående pålægsmaskinen i tilfælde af fejlfunktioner, mistanke om defekter, forkerte bevægelser, usædvanlige lyde osv.;
- Undgå at bruge pålægsmaskinen i tilfælde af forringelse af klingens på grund af normal slitage, hvilket viser sig ved at kompromittere effektiviteten af slibningen af klingens og en deraf følgende forøgelse af afstanden mellem klingens kant og klingens beskyttelsesring ud over 6 mm. I disse tilfælde skal du kontakte

producenten eller et af de autoriserede servicecentre for at anmode om udskiftning af klingens, og rapportere manglende evne til at slibe den.

- Hvis dimensionerne på fødevarerne, der skal skæres, er større end dem, der er angivet i punkt "cirkulær og rektangulær skærekapacitet" på de tekniske datablade, skal du reducere dimensionerne for at arbejde sikkert.

 **PAS PÅ! Under rengøring og vedligeholdelse skal du være ekstremt omhyggelig med at holde dine hænder så langt væk som muligt fra det ubeskyttede område og altid bruge EN 388 CAT beskyttelseshandsker mod skæring. II.**

TILLADTE ANVENDELSER

- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om sikker brug af apparatet;
- brug kun pålægsmaskinen, hvis du er korrekt trænet og i perfekt psyko-fysisk tilstand;
- brug pålægsmaskinen med stor koncentration og undgå at blive distraheret;
- skær kun tilladte produkter,

FORBUDTE ANVENDELSER

- Rengøring og vedligeholdelse, der skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn uden opsyn;
- hvis pålægsmaskinen har brud eller revner, må du ikke bruge den. Bring maskinen til et autoriseret teknisk assistancecenter for den nødvendige kontrol.
- brug aldrig pålægsmaskinen på andre måder end som anvist i denne brugervejledning;
- forsøg aldrig at skære pro-

- dukter, som ikke er tilladt;
- lad ikke personale, som ikke har læst og forstået indholdet i denne brugervejledning, benytte pålægsmaskinen;
- tillad aldrig, at andre end operatøren nærmer sig maskinen, mens produktet skæres;
- undlad at fjerne, dække eller ændre pladerne på pålægsmaskinens krop, og hvis de er beskadigede, skal de omgående udskiftes (se kapitlet "identifikation af pålægsmaskinen");
- fjern ikke beskyttelserne, og modificer eller udeluk ikke de mekaniske beskyttelser (se kapitlet "Mekaniske sikkerhedsanordninger installeret på pålægsmaskinen");
- Brug ikke pålægsmaskinen som en støtteoverflade, og anbring ikke genstande, der ikke er relateret til normale skæreoperationer, på den;
- Drej ikke slædens svinghjul mod uret, da den optimale skæring af produktet ikke er garanteret.

MEKANISKE SIKKERHEDSANORDNINGER PÅ PÅLÆGSMASKINEN

Undlad at manipulere med eller fjerne sikkerhedsanordningerne installeret på pålægsmaskinen under nogen omstændigheder eller af en eller anden grund:

- Beskyttelse af klingekant;
- Klingebeskyttelsesring;
- Skærm til slibemaskiner;
- Restholder;
- Håndtag til restholder;
- Tømmelfingerbeskytter;
- Skiveplade.

FABRIKANTENS ANSVAR

Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af:

- upassende brug;
- manglende overholdelse af instruktionerne i denne håndbog;
- brug af pålægsmaskinen af personale, der ikke har læst

og fuldt ud forstået indholdet af denne vejledning;

- ændringer og/eller reparationer udført af brugeren eller af uautoriseret personale;
- brug af uoriginale eller uspecifikke reservedele til pålægsmaskinen;

Overdragelse af pålægsmaskinen ugyldiggør automatisk producentens ansvar, hvis den ikke er ledsaget af denne håndbog.

Den primære tekst i denne brugervejledning, udarbejdet på italiensk, repræsenterer det eneste referencepunkt for løsning af eventuelle fortolkningstvister.

RESTERENDE RISICI

- Risiko for skæring:

Klingekantens beskyttelse og klingebeskyttelsesringen er designet til at beskytte operatøren mod utilsigtet kontakt med klingens. Men for at tillade slibning og skæring eliminerer klingekantens beskyttelse ikke helt risikoen for skæring.

Under vedligeholdelse og rengøring er det vigtigt at bruge beskyttelseshandsker mod skæring og læsion af typen EN 388 Kat. II.

Under skæring:

- det er forbudt at røre ved produktet, der skal skæres, med hænderne;
- du skal altid holde en sikker afstand fra klingens;
- det er vigtigt at placere den ene hånd korrekt på svinghjulshåndtaget for at aktivere det, mens den anden hånd skal placeres i området af skiveopsamlingspladen for at samle fødevaren op.
- ingen må nærme sig sikkerhedsmæssige årsager.
- brug af skæretilbehør, der ikke er leveret af producenten, er ikke tilladt;
- den korrekte placering af hånden på håndtaget til restholderen, komplet med beskyttelse, beskytter operatøren mod utilsigtet kontakt

med de skarpe dele af skiven og mod utilsigtet kontakt med klingens;

- Risiko for at hænge fast:

Under skæring og vedligeholdelse udsætter svinghjulets rotation operatøren for risiko for at hænge fast. Det er forbudt for operatøren at bære tøj og tilbehør, der kan sætte sig fast i svinghjulet eller andre dele af apparatet under brug af pålægsmaskinen. Det er især forbudt at bære løsthængende tøj, med åbne ærmer eller som kan hænge fast, samt armbånd eller lignende genstande. Brug tøj med ærmer, som sidder tæt på håndleddet med en elastik.

- Risiko for at glide:

Fødevarerester på gulvet kan udgøre en fare for at glide både for operatøren og for personer i nærheden af arbejdsområdet. Hold området, hvor det udskårne produkt opbevares, rent og tørt, såvel som området omkring pålægsmaskinen.

- Risiko for stød og klemning:

Pålægsmaskinen, hvis den ikke er korrekt installeret, kan udgøre en fare på grund af ustabile forhold, som øger risikoen for stød og klemning både for operatøren og for personer, der befinder sig i nærheden af arbejdsområdet. Installer derfor pålægsmaskinen korrekt ved at følge instruktionerne i det specifikke kapitel "Installation af pålægsmaskinen".

IDENTIFIKATION AF PÅLÆGSMASKINEN

Typeskiltet, der er placeret på bunden af pålægsmaskinen som vist i figur 2, indeholder detaljerede oplysninger om det enkelte produkt. Det er vigtigt at henvise til serienummeret på typeskiltet for at sikre korrekt identifikation af pålægsmaskinen og lette enhver kommunikation med produ-

centen.

Det er absolut forbudt at fjerne typeskiltet fra pålægsmaskinen, og det skal altid holdes læseligt. I tilfælde af at typeskiltet beskades eller forringes, er brugeren forpligtet til at udskifte det. Kontakt venligst producenten direkte for detaljerede instruktioner og udskiftning af typeskiltet.

Undtagelse: For L16-modellen er dataskiltets etikette placeret på pålægsmaskinens side.

MODTAGELSE AF PRODUKTET

GENERELLE BEMÆRKNINGER VED LEVERING

Pålægsmaskinen leveres altid forsvarligt emballeret.

Tjek, at emballagen er intakt ved levering af pålægsmaskinen; ellers skal du straks informere transportøren eller den lokale repræsentant.

ÅBNING AF PÅLÆGSMASKINENS EMBALLAGE

a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:

For at fjerne pålægsmaskinen fra emballagen, fortsæt som følger:

- Klip plastikstropper op, og fjern dem;
- Åbn papemballagen ved at åbne oversiden;
- Fjern de indvendige beskyttelser af æsken;
- Fjern den gennemsigtige pose, der omslutter pålægsmaskinen;
- Tag håndbogen ud;
- Fortsæt med installationen af pålægsmaskinen som angivet i kapitlet "Installation".

b) modeller L16, B116:

- Find skruerne på træemballagen, der fastgør låget og siderne. Skruerne vil være synlige på den ydre overflade af emballagen;

- Brug en skruetrækker eller en elektrisk boremaskine til at skruer alle skruerne, der holder låget på træemballagen, af;
- Når skruerne er fjernet, løftes låget på træemballagen;
- find skruerne, der fastgør siderne af træemballagen, og skru dem af med en skruetrækker eller elektrisk boremaskine
- Når alle skruer er fjernet, skal du forsigtigt fjerne siderne af træemballagen;
- Fjern de indvendige beskyttelser af æsken;
- Fjern den gennemsigtige pose, der omslutter pålægsmaskinen;
- Tag håndbogen ud;
- Fortsæt med installationen af pålægsmaskinen som angivet i kapitlet "Installation".

ÅBNING AF FODENS EMBALLAGE

a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Klip plastikstropper op, og fjern dem;
- Åbn papemballagen ved at åbne oversiden;
- Fjern de indvendige beskyttelser af æsken;
- Fortsæt med installationen af foden som angivet i kapitlet "Installation".

b) modeller L16, B116:

- Find skruerne på træemballagen, der fastgør låget og siderne. Skruerne vil være synlige på den ydre overflade af emballagen;
- Brug en skruetrækker eller en elektrisk boremaskine til at skruer alle skruerne, der holder låget på træemballagen, af;
- Når skruerne er fjernet, løftes låget på træemballagen;
- find skruerne, der fastgør siderne af træemballagen, og skru dem af med en skruetrækker eller elektrisk boremaskine;

- Når alle skruer er fjernet, skal du forsigtigt fjerne siderne af træemballagen;
- Fortsæt med installationen af foden som angivet i kapitlet "Installation".

Hvis der konstateres anomalier som:

- buler i strukturen;
 - betjeningsanordninger, som ikke fungerer eller er i stykker;
 - manglende dele eller andet; underret straks transportøren, producenten og den tekniske kundeservice.
- Emballagens komponenter er produkter, der hører til kommunalt fast affald og kan bortskaffes uden problemer i overensstemmelse med gældende regler for passende genanvendelse.

 **OBS.! kasser ikke emballagens komponenter i miljøet.**

INSTALLATION

INSTALLATION AF FODEN (VALGFRIT)

- Hvis du bruger den (valgfri) fod, når du har åbnet emballagen, skal flere personer forsigtigt løfte foden og anbringe den på gulvet, og sikre sig, at den er i vater, og at alle støttestødderne på foden hviler korrekt på jorden (Fig.3).
- Løft forsigtigt pålægsmaskinen sammen med flere personer, og placer den på foden, idet du indsætter gummifødderne i de relevante sæder på fodens bundplade.

 **PAS PÅ! Sørg for, at alle pålægsmaskinens støttestødder hviler korrekt på fodens bundplade (fig.4)**

INSTALLATION AF PÅLÆGSMASKINEN

- Hvis du ikke bruger foden (ekstraudstyr), skal du forsigtigt løfte pålægsmaskinen og placere den på en tør og

jævn overflade (fig. 5), der er egnet til at bære maskinens vægt plus vægten af de varer, der skal skæres (se "tekniske egenskaber").

- Overfladen, hvorpå pålægs-maskinen er installeret, kan have skuffer, der kan åbnes, forudsat at de er mindst 150 mm fra støttefladen for at tillade korrekt rotation af svinghjulet.
- Pålægsmaskinen skal installeres under hensyntagen til mindst 120 mm fri plads pr. side (venstre, højre og modsat operatøren) og 800 mm fri i operatørområdet for at tillade sikker brug.

 **PAS PÅ! Sørg for, at alle pålægsmaskinens støt-tefødder hviler korrekt på støttepladen (fig.5).**

MONTERING AF SVINGHJULET

For at undgå skader under transport er modellerne B116 og L16 pakket med svinghjulet separat, ikke monteret. For montering fortsæt som følger:

- monter svinghjulet på akslen og kontroller, at hullerne til svinghjulets aksel stemmer overens (fig.6);
- indsæt den koniske stift i svinghjulets hul med den kegleformede ende (mindre diameter) mod akslen;
- Brug en hammer eller et passende værktøj til at føre stiften ind i akslen.
- Installationen anses for korrekt, når stiften sidder godt fast og uden slør (fig.7).

BRUG AF PÅLÆGSMASKINEN

1. Sørg for, at klingen er tilstrækkeligt beskyttet af klinge-kantens beskytter. Hvis klingen er blotlagt, skal du følge instruktionerne nedenfor for at aktivere beskyttelsen i dens sikre position:

a) for modellen B114:

- Bevæg klingebeskyttelsens låsehåndtag i modsat retning af operatøren (fig. 8): klinge-kantens beskytter overlapper klingens tilstand (fig. 9).

b) for modellerne TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- flyt beskytteren til klinge-kanten ind i huset, og fastgør den med de passende låsehåndtag (Fig. 10): klinge-kantens beskytter overlapper klingens og eliminerer den farlige tilstand (fig. 11).
2. Betjen svinghjulet med uret for at fremkalde bevægelse af slæden, der er udstyret med pladen til fødevarerne: flyt slæden helt mod operatøren (fig. 12);
 3. Flyt den glidende produktbakke helt tilbage (væk fra klingen) ved at bruge håndtaget til hurtig retur af bakken eller betjenings-knappen til fremføring af den glidende produktbakke (fig. 12);
 4. Anbring produktet, der skal skæres, på produktbakken.

 **PAS PÅ! Anbring og fjern kun produktet, der skal skæres, på den glidende produktbakke med bakken helt trukket tilbage (væk fra klingen) og med slæden helt mod operatøren (Fig. 12).**

5. Skub restholderen nedad for at låse produktet fast, afhængigt af modellerne:
 - a) for modellerne L16, B116, P15: hold begge håndtag på restholderen (kun én knap til modellen L16) og skub dem nedad på samme tid, indtil produktet blokeres;
 - b) for modellerne B2, B3, B114, og TRIBUTE, tag fat i restholderens glidehåndtag, sænk det, indtil det holder op med at glide, tag fat i låsehåndtaget og skub det på produktet, indtil produktet blokeres; korrekt placering af produktet (fig.13)

6. indstil den ønskede skivetykkelse ved at dreje på knappen til justering af skivetykkelse (Fig.14) (Fig. 15: model B2)
7. flyt den glidende produktbakke tættere på (mod klingen) ved hjælp af den glidende produktbakkes håndtag til hurtig retur eller ved hjælp af betjenings-knappen til fremføring af den glidende produktbakke. Placer produktet så tæt som muligt på enden af bakkens kant (siden af bakken nær klingen) (fig. 16)

 **Advarsel! Bring ikke produktbakken til enden af dens vandring, men efterlad et lille mellemrum på et par cm: produktet, der skal skæres, skal komme ud af bakken med stifterne.**

Hvis du placerer produktbakken ved dens maksimale vandring, vil bakken ikke være i stand til at bevæge sig frem, og det vil ikke være muligt at skære produktet i skiver.

8. Fjern beskyttelsen fra klingen:

a) For modellen B114:

- Flyt klingebeskyttelsens låsehåndtag i retning af operatøren (fig. 17) for at afdække klingen (fig.18).

b) For modellerne TRIBUTE, B116, B3, B2:

- flyt klinge-kantens beskytter til positionen for afdækket klinge (fig. 19) for at afdække klingen (fig. 20).

c) For modellerne P15 og L16 er klinge-kantens beskytter anderledes.

- Begge maskiner har en knop (siden, hvor skiven skæres), som skal skrues af mod uret, for derefter at placere beskyttelsesringen i det tilsigtede sæde, som vil afdække klingen og gøre det muligt at skære produktet.



QR-kode L16



QR-kode P15

ge handlingerne beskrevet i punkt 1 i dette kapitel.

RENGØRING AF PÅLÆGSMASKINEN

! PAS PÅ! Under rengøring af pålægsmaskinen skal du være yderst omhyggelig med at holde dine hænder så langt væk som muligt fra det ubeskyttede område og altid bruge beskyttelseshandsker mod skæring af typen EN 388 CAT. II

HYPPIGHED FOR RENGØRING

Pålægsmaskiner skal rengøres ordentligt, før de bruges første gang og igen efter en periode med inaktivitet. Ved afslutningen af hver brug er det vigtigt at rengøre apparatet.

AFMONTERING AF AFTAGELIGE DELE FOR RENGØRING

! PAS PÅ! Sørg for, at klingekantens beskytter dækker klingens ordentligt (følg instruktionerne angivet i punkt 1 i kapitlet Brug af pålægsmaskinen)

- Skiveføring (Fig. 21):

a) For modellerne B3, B114, TRIBUTE: Skiveføringen holdes af en skrue, skru den af mod uret og fjern skiveføringen.

b) For modelle B2: fjern den magnetiske skiveføring; træk den opad for at fjerne den;

- for modellerne P15-B116: åbn skiveføringen fra højre mod venstre og fjern bakken, der er placeret i bunden af klingens

- for L16-modellen skal du fjerne bakken fra den bagerste del af pålægsmaskinen.

- Produktbakke (Fig. 21):

- For modeller, hvor der er et låsehåndtag (B3, Tribute, B114): restholderen løftes, låsehåndtaget drejes, og kun bakken løftes af og fjernes;

- For P15-modellen: drej låsehåndtaget med 90°, tryk let udad løft produktholderen sammen med produktbakken og fjern den;



- For modeller med betjeningsknap (B2-B116): Skru knappen af mod uret, løft produktbakken og fjern den;

- For modeller, hvor der ikke er nogen låseanordning (L16): Løft produktbakken sammen med restholderen og fjern den vha. de to greb, og fjern den sammen med restholderen.



- Opsamlingsbakke:

- For modeller, hvor der ikke er nogen låseanordning (Tribute, 114): Fjern opsamlingsbakken;

- For modeller, hvor bakken er blokeret af to laterale stifter (B3, B2, P15): løsn de laterale stifter mod uret og fjern bakken;

- For L16 kan opsamlingsbakken dog kun fjernes ved at skrue de tre sideskruer af.

- For modeller, hvor bakken er blokeret af en knap (B116): løsn knappen mod uret og fjern bakken.

RENGØRING AF DE AFTAGELIGE DELE

! PAS PÅ! Rengør IKKE pålægsmaskinens aftagelige dele med vandstråler, damp eller ætsende rengøringsmidler i opvaskemaskinen.

Rengør alle de afmonterede dele med kun varmt vand ved en temperatur på ikke lave-

! PAS PÅ! Skarp klinge, skærefare! Når klingens ikke er afskærmet, er det nødvendigt at udvise stor forsigtighed og holde hænderne så langt som muligt væk fra området, der ikke er beskyttet (Fig.18 og Fig. 20)

9. Fortsæt med at skære produktet ved at betjene svinghjulet med uret.

! PAS PÅ! brug kun håndhjulet til at bevæge slænden frem og tilbage, når der skæres

10. under slædens returslag (mod operatøren) aktiveres den mekaniske anordning, som fremfører den glidende produktbakke i tværgående retning mod klingens; når den glidende produktbakke er så tæt på klingens, som muligt, stoppes bakken. Flyt den glidende produktbakke væk fra klingens ved hjælp af den glidende produktbakkes håndtag til hurtig retur eller ved at bruge den glidende produktbakkes håndtag til fremføring;

11. Læg produktet tilbage på bakken, og blokér det igen med restholderen. Begynd at skære igen;

12. Fjern produktet ved at følge densammefremgangsmåden i modsat retning.

! PAS PÅ! Skærefare! Når skæring er afsluttet, skal du kontrollere, at klingens er godt beskyttet af klingekantens beskytter ved at gentage

re end +30 °C og et biologisk nedbrydeligt skummende vaskemiddel til service eller neutrale, ikke-slibende rengøringsmidler specielt formuleret til fødevareudstyr, som garanterer sikkerhed for overflader ved kontakt med fødevarer. Når de er rengjort, skal delene skylles med rigeligt rent vand og tørres.

RENGØRING AF PÅLÆGSMASKINEN OG DENS DELE, DER IKKE KAN TAGES AF

! PAS PÅ! Rengør IKKE pålægsmaskinen med vandstråler, damp eller ætsende rengøringsmidler i opvaskemaskinen.

- **Rengøring af selve maskinen:** Rengør maskinen med det samme rengøringsmiddel, som bruges til de adskilte dele.
- **Beskyttelse til klingens kant:** Brug en halvtiv nylonbørste til at rense området mellem klingens og beskyttelsesringen;

RENGØRING AF KLINGEN

! PAS PÅ! Pålægsmaskinen må ikke startes, mens rengøringen udføres.

! PAS PÅ! Under rengøring og slibning af klingens skal du være ekstremt omhyggelig med at holde dine hænder så langt væk som muligt fra det ubeskyttede område og altid bruge beskyttelseshandsker mod skæring af typen EN 388 CAT. II

- Tryk en fugtig klud på klingens overflade, og flyt den langsomt fra midten og udad, som vist, og til dens modsatte side. Tør på samme måde med en tør klud.

GENMONTERING AF DE AFTAGELIGE DELE EFTER

RENGØRING

! PAS PÅ! Sørg for, at klingens beskytter dækker klingens ordentligt (følg instruktionerne angivet i punkt 1 i kapitlet Brug af pålægsmaskinen)

- **Skiveføring:**
 - For modellerne B3, Tribute, B114: Sæt skiveføringen tilbage i dens oprindelige position, og spænd skruen med uret;
 - For modellerne P15, B116: Luk skiveføringen ved at dreje den fra venstre mod højre;
 - For modellen B2: genplacer den magnetiske skiveføring i dens oprindelige position;
- **Bakke:** sæt bakken tilbage i dens oprindelige position.
- (findes kun i modellerne P15, B116) genplacer bakken i dens oprindelige position;
- **Produktbakke:** vha. svinghjulsknappen drejes svinghjulet med uret, indtil slæden er helt fremad (mod operatøren);
- For modeller, hvor der er et låsehåndtag (B3, Tribute, B114): Genplacer produktbakken i dens oprindelige position og drej låsehåndtaget med uret;
- For modellen P15: Genplacer produktbakken komplet med produktholder i dens oprindelige position med en fast bevægelse og drej låsegrebet med 90°;



- For modeller, hvor låseknappen er til stede (B2, B116): Genplacer produktbakken komplet med restholder i dens oprindelige position, og skru knappen med uret;
- For modeller, hvor der ikke er nogen låseanordning (L16): Genplacer produktbakken komplet med restholder i dens oprindelige position.

- **Opsamlingsbakke:**
 - For modeller, hvor der ikke er nogen låseanordning (Tribute, B114): sæt opsamlingsbakken tilbage i dens oprindelige position;
 - For modeller, hvor bakken er blokeret af to laterale stifter (B3, B2, P15): Sæt opsamlingsbakken tilbage i dens oprindelige position, og spænd de laterale stifter med uret for at fastgøre bakken.
- For modeller, hvor bakken er blokeret af en knap (B116): sæt opsamlingsbakken tilbage i dens oprindelige position og skru knappen med uret (fig.)

VEDLIGEHOOLDELSE

Periodisk vedligeholdelse, som operatøren er autoriseret til at udføre for at bevare pålægsmaskinens effektivitet over tid omfatter:

- Slibning af klingens; - Smøring af restholderens glidestænger, restholderens bremseglidestang og slædens glidestænger.

Alle andre indgreb må udelukkende overlades til servicepersonale, der er autoriseret af producenten, da de kan medføre risici for operatøren. Disse indgreb omfatter:

- Udskiftning af klingens;
- Udskiftning af slibehjulene;
- Udskiftning af kæden;
- Reparation af konstruktionsdele;
- Smøring af kæde og tandhjul.

PERIODISK VEDLIGEHOOLDELSE:

SLIBNING AF KLINGE

Fortsat brug af pålægsmaskinen med svinghjul uden regelmæssig slibning kan føre til tegn, der indikerer behovet for at slibe klingens. Disse tegn omfatter:

- **Det er svært at skære:** hvis du bemærker, at pålægsmaskinen har svært ved at opnå ensartede og præcise snit;

- Uregelmæssigt snit: i tilfælde af at skiverne er uregelmæssige, med tykkelser højere eller lavere end normalt;

- Modstand under skæring: stigningen i modstand ved brug af pålægsmaskinen kan tilskrives, at klingen støder på forhindringer under skæreprocessen.

- For mager madrester: hvis der er en stigning i produktionen af madrester, eller hvis fødevarerne ser ud til at blive revet i stykker i stedet for at blive skåret i skiver;

Det er også tilrådeligt at undersøge klingens visuelt for tegn på slid, splinter eller tab af skarphed.

Det er vigtigt at følge anbefalingerne i denne brugervejledning og slibe klingens for at sikre optimal ydeevne og sikker, effektiv skæring.

 **PAS PÅ! Ved slibning af klingens, udfør alle operationer med stor omhu og brug beskyttelseshandsker, der er modstandsdygtige over for snit og rifter af typen EN 388 Kat. II.**

 **PAS PÅ! Når klingens ikke er afskærmet, er det nødvendigt at udvise stor forsigtighed og holde hænderne så langt som muligt væk fra området, der ikke er beskyttet**

Følg instruktionerne for de enkelte modeller for at slibe klingens:

- Rengør klingens (se kapitlet Rengøring–Afsnit: Rengøring af klingens);

- flyt den glidende produktbakke helt tilbage (væk fra klingens) ved hjælp af håndtaget til hurtig retur af bakken eller betjeningsknappen til fremføring af den glidende produktbakke;

 **PAS PÅ! Sørg for, at klinkgekantens beskytter dækker klingens ordentligt**

(følg instruktionerne angivet i punkt 1 i kapitlet Brug af pålægsmaskinen)

FOR MODELLERNE B2, B3, TRIBUTE

1. løft slibebeordningen, og drej den 180° (Fig.25);
2. sænk forsigtigt slibebeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
3. tryk på knappen (A) i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig svinghjulet med uret. Slip knappen (A), og tryk på knappen (B) i 2-3 sekunder. Slip den derefter igen. (Fig. 26);
4. afbryd svinghjulets rotation;
5. først når klingens er stoppet, sættes slibebeordningen tilbage i den oprindelige position.

FOR MODELLEN P15 (Fig. 27)

1. løsne låsehåndtaget, som holder slibebeordningen fast (A);
2. løft slibebeordningen, og drej den 180°;
3. sænk forsigtigt slibebeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
4. skru låsehåndtaget fast igen;
5. drej håndtaget (B) mod uret i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig svinghjulet med uret;
6. afbryd svinghjulets rotation;
7. først når klingens er stoppet sættes slibebeordningen tilbage i den oprindelige position, og håndtaget skrues fast.

FOR MODELLEN B114:

1. løft slibebeordningen, og drej den 180°;
2. sænk forsigtigt slibebeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
3. skub håndtaget og hold det i 10-15 sekunder og drej svinghjulet med uret: slibning og afgratning af klin-

gens sker samtidigt (fig. 28);

4. slip slibebeholdtaget;
5. afbryd svinghjulets rotation;
6. først når klingens er stoppet, sættes slibebeordningen tilbage i den oprindelige position.

FOR MODELLEN B116:

1. løft hættens på slibebeordningen;
2. løft slibebeordningen og drej den 180° i klingens retning;
3. sænk forsigtigt slibebeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
4. tryk på knappen (1) i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig svinghjulet med uret. Slip knappen (1), og træk i grebet (2) i 2-3 sekunder og slip det og fortsæt med at dreje svinghjulet med uret (fig. 29);
5. afbryd svinghjulets rotation;
6. først når klingens er stoppet, sættes slibebeordningen tilbage i den oprindelige position;
7. luk skærmen på slibebeordningen.

FOR MODELLEN L16 (Fig. 30)

1. løft slibebeordningen, og drej den 90°;
2. sænk forsigtigt slibebeordningen; klingens bliver automatisk centreret mellem to fjedre;
3. drej håndtaget (B) mod uret i ca. 10-15 sekunder, og drej samtidig svinghjulet med uret;
4. afbryd svinghjulets rotation;
5. først når klingens er stoppet sættes slibebeordningen tilbage i den oprindelige position.

 **PAS PÅ! Risiko for beskadigelse! Kør ikke afgratningen for længe (ikke mere end 2-3 sekunder) for at undgå at beskadige klingens.**

SMØRING

Smøring af restholderens glidestænger

Hyppighed: ugentlig

- Påfør en lille mængde smøremiddel, cirka 3-4 dråber, på restholderens glidestænger (fig. 31).
- Skub derefter de tilsvarende elementer mindst 3 eller 4 gange.
- Fjern eventuelt overskydende smøremiddel med et papirhåndklæde.

Smøring af glidestangen til restholderens bremse

- Påfør en lille mængde smøremiddel, cirka 3-4 dråber, på glidestangen til restholderens bremse (fig. 32).
- Skub derefter de tilsvarende elementer mindst 3 eller 4 gange.
- Fjern eventuelt overskydende smøremiddel med et papirhåndklæde.

Smøring af slædens glidestænger

Hyppighed: ugentlig

- Påfør en lille mængde smøremiddel, cirka 3-4 dråber, på glidestangen til slæden i hullet på stangen (114,B3 og TRIBUTE) (fig. 33 og 34).
- Til modellen P15 er der oliere: skub kuglen ind i olieren og indsæt smøreolien
- For modellen L16 er der huller, hvori smøreproduktet kan indsættes;
- For modellen B2 skal smøreolien påføres direkte på slædens stang og fjerne den overskydende olie.
- Aktiver derefter svinghjulet i kort tid.
- Aktiver svinghjulet i kort tid.
- Fjern eventuelt overskydende smøremiddel med et papirhåndklæde.

Hvis det medfølgende smøremiddel mangler, skal du bruge hvid vaselineolie.

 **PAS PÅ! Brug aldrig vegetabilsk olie. Vi anbefaler at bruge olier med FDA H1-specifikation eller eg-**

net til kontakt med fødevarer.

HJÆLP

Der følger ikke reservedele med leveringen. Al reparation og udskiftning af dele (f.eks. klinge, kæde, elektriske komponenter, strukturelle dele) må udelukkende udføres af producentens autoriserede personale.

Hvis reparation er nødvendig, anbefales det at returnere pålægsmaskinen til producenten eller et autoriseret servicecenter.

Oplysninger om servicecentre kan fås ved henvendelse til: service@berkelinternational.com.

 **PAS PÅ! Det er obligatorisk at udskifte klingens kant og den indvendige kant af beskyttelsen overstiger 6 mm: denne omstændighed opstår, når der er forringelse på grund af normalt slid, og effektiviteten af slibningen af klingens kant er kompromitteret.**

GARANTI OG FABRIKANTENS ANSVAR

Producenten leverer pålægsmaskinerne med en garanti på 24 måneder med start fra købsdatoen. Garantien omfatter kun defekter, som opstår i forbindelse med korrekt brug og ved overholdelse af instruktionerne i betjeningsvejledningen. Garantien dækker ikke skader opstået som følge af transporten eller køberens uagtsomhed, forkert installation eller placering, skader som følge af slid. Desuden dækker garantien ikke sliddele som f.eks. klinge og fjedrene i slibe-anordningen med undtagelse af tydelige fabriktionsfejl.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for direkte og indirekte skader som følge af: manglende overholdelse af instruktionerne i denne betje-

ningsvejledning; brug af maskinen i uoverensstemmelse med bestemmelser og standarder gældende i landet, hvor maskinen er installeret; uautoriserede produktændringer og/eller reparationer; brug af ikke-originale reservedele og tilbehør; usædvanlige begivenheder. Overdragelsen af ejendomsretten til pålægsmaskinen medfører øjeblikkelig frigivelse af ethvert ansvar fra producentens side. På typeskiltet på bunden af pålægsmaskinen er producent, model og tekniske oplysninger anført.

HVORDAN PÅLÆGSMASKINEN SÆTTES UD AF DRIFT OG BORTSKAFFES

Inden man går videre med nedlukning af pålægsmaskinen og bortskaffelse af den, er det vigtigt at forstå sammensætningen af maskinerne, som omfatter en hovedstruktur i aluminiumslegering, indsatser og forskellige dele i rustfrit stål samt komponenter i plastmaterialer.

Når man overlader demonte-ring og bortskaffelse til tredjeparter, er det vigtigt kun at vælge autoriserede virksomheder, der er specialiseret i behandling af sådanne materialer. Hvis du derimod vælger selvstændig bortskaffelse, er det vigtigt at omhyggeligt adskille materialerne efter type og derefter udpege autoriserede virksomheder til at bortskaffe dem.

Det er bydende nødvendigt nøje at overholde de gældende regler i driftslandet for at sikre ansvarlig affaldshåndtering.

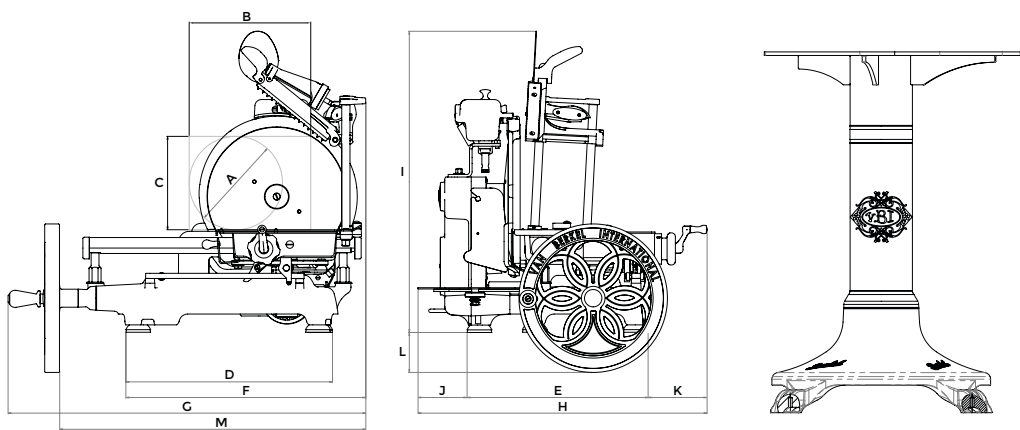
Vi understreger vigtigheden af altid at konsultere producenten eller autoriseret servicepersonale ved fjernelse og bortskaffelse af klingens kant for at sikre, at den behandles sikkert

og i overensstemmelse med
gældende regler.



**PAS PÅ! efterlad aldrig
skrot, da det udgør en
alvorlig fare for mennesker og
miljø.**

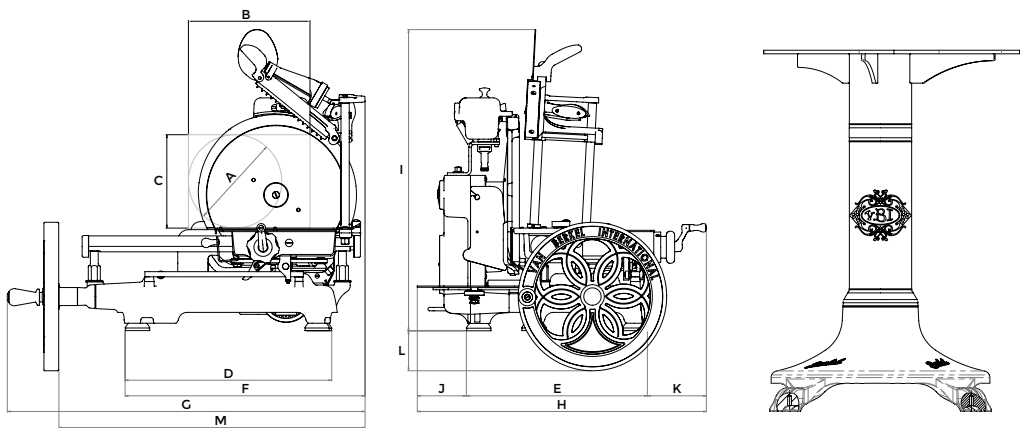
TEKNISKE DETALJER



MODELLER	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PEDESTAL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFIKATIONER			
Klangediameter	265 mm	300 mm	300 mm
Kapacitet rundskæring	176 mm	210 mm	210 mm
Kapacitet lineær skæring	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Maks. skivetykkelse	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Vægt	37,4 kg	46 kg	52 kg

Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

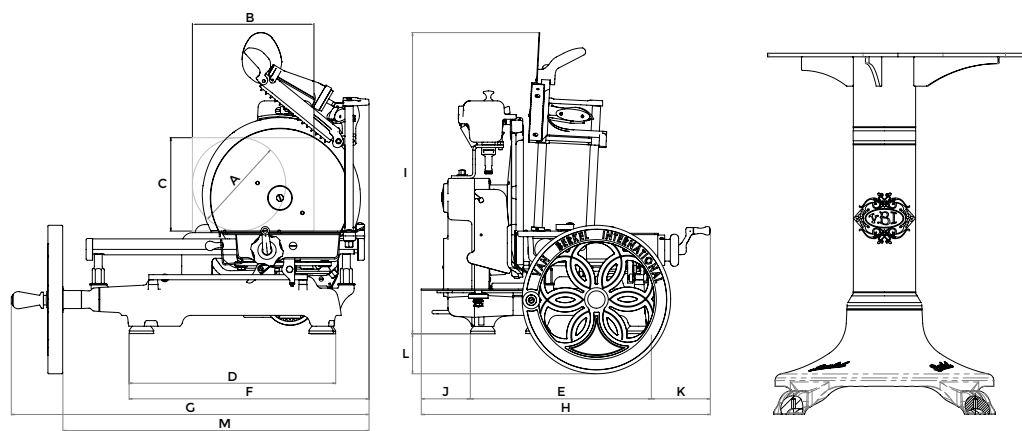
TEKNISKE DETALJER



MODELLER	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PEDESTAL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFIKATIONER			
Klangediameter	285 mm	319 mm	319 mm
Kapacitet rundskæring	180 mm	215 mm	215 mm
Kapacitet lineær skæring	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Maks. skivetykkelse	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Vægt	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

TEKNISKE DETALJER



MODELLER	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PEDESTAL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFIKATIONER		
Klangediameter	350 mm	370 mm
Kapacitet rundskæring	210 mm	260 mm
Kapacitet lineær skæring	260x200 mm	290x260 mm
Maks. skivetykkelse	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Vægt	105 kg	80 kg

Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

Índice

CONTENIDO DEL MANUAL DE USO	87
CONSERVACIÓN DEL MANUAL USO	87
COMPONENTES PRINCIPALES	87
DESCRIPCIÓN CORTAFIAMBRES	88
USO PREVISTO	88
USO CORRECTO DEL CORTAFIAMBRES	88
CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE PUEDEN LONCHEARSE	88
ADVERTENCIAS DE USO	88
USOS PERMITIDOS	88
USOS PROHIBIDOS	88
MEDIDAS DE SEGURIDAD MECÁNICAS INSTALADAS EN EL CORTAFIAMBRES	89
RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE	89
RIESGOS RESIDUALES	89
IDENTIFICACIÓN DEL CORTAFIAMBRES	90
RECEPCIÓN DEL PRODUCTO	90
Notas generales de la entrega	90
APERTURA DEL EMBALAJE DE LOS CORTAFIAMBRES	90
a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:	90
b) modelos L16, B116:	90
APERTURA DEL EMBALAJE DEL PEDESTAL	90
a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:	90
b) modelos L16, B116:	90
INSTALACIÓN	91
INSTALACIÓN DEL PEDESTAL (OPCIONAL)	91
INSTALACIÓN DEL CORTAFIAMBRES	91
MONTAJE DEL VOLANTE	91
USO DEL CORTAFIAMBRES	91
LIMPIEZA DEL CORTAFIAMBRES	92
FRECUENCIA DE LIMPIEZA	92
PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DE LAS PARTES EXTRAÍBLES PARA LA LIMPIEZA	92
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE LAS PARTES EXTRAÍBLES	93
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DEL CORTAFIAMBRES Y DE LAS PARTES NO EXTRAÍBLES	93
LIMPIEZA DE LA CUCHILLA	93
PROCEDIMIENTO DE REENSAMBLAJE DE LAS PARTES EXTRAÍBLES Y MÓVILES A CONTINUACIÓN DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA	93
MANTENIMIENTO	94
MANTENIMIENTO PERIÓDICO:	94
AFILADO DE LA CUCHILLA	94
LUBRICACIÓN	95
ASISTENCIA	96
GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE	96
PUESTA FUERA DE SERVICIO DEL CORTAFIAMBRES Y ELIMINACIÓN	96

MANUAL DEL USUARIO: CORTAFIAMBRES DE VOLANTE

MODELOS:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

CONTENIDO DEL MANUAL DE USO

Este manual, redactado con el objetivo de proporcionar al cliente toda la información esencial para utilizar los cortafiambres de volante (Modelos: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) de la manera más correcta y segura posible, contiene toda la información necesaria a la cual remitirse para la seguridad del producto, la instalación, el mantenimiento y la resolución de problemas.

Se recomienda leer detenidamente las advertencias proporcionadas en las instrucciones con el fin de obtener importantes indicaciones sobre la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento.

CONSERVACIÓN DEL MANUAL USO

El manual de uso constituye una parte esencial del producto y debe ser conservado en un lugar seguro y de fácil acceso durante

toda la vida del cortafiambres. Es importante, por lo tanto, conservar el manual de instrucciones conservando su legibilidad. En el caso de que el manual se dañe o se pierda, el usuario debe solicitar una nueva copia al fabricante. Guardar este manual con cuidado para consultas futuras.

Queda prohibida la reproducción o difusión, incluso parcial, del presente documento sin la autorización escrita del fabricante.

COMPONENTES PRINCIPALES

- Fig. 1

1. Plato recogedor
2. Palanca de bloqueo protección borde cuchilla (solo modelo B114)
3. Soporte loncha (Cuña)
4. Paralanchas
5. Manija/pomo de maniobra volante
6. Volante
7. Manija bloqueo sujetador de alimentos
8. Carrito
9. Plato/bandeja de corte de alimento deslizante
10. Pie de apoyo
11. Base
12. Perilla avance bandeja de plato deslizante
13. Palanca de retorno rápido bandeja de plato deslizante
14. Protector del pulgar
15. Protección borde cuchilla (excluido modelo B114)
16. Cubierta
17. Manija sujetador de alimentos
18. Cuchilla
19. Pomo de regulación del espesor de la loncha
20. Anillo paracuchilla
21. Sujetador de alimentos

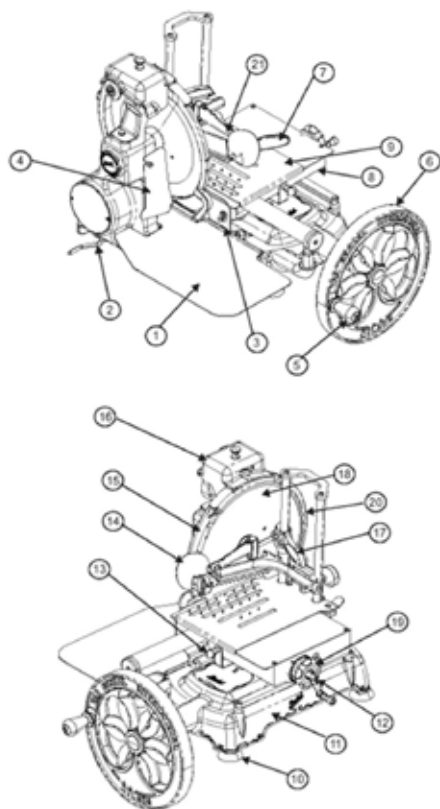


Fig. 1

DESCRIPCIÓN CORTAFIAMBRES

Equipo utilizado para lonchear productos como embutidos, quesos y otros alimentos de manera precisa y uniforme mediante la activación manual del volante con el que está equipado, el cortafiambres está fabricado para cortar exclusivamente productos alimentarios del tipo y dentro de los límites dimensionales indicados en este manual.

USO PREVISTO

El uso previsto y las configuraciones previstas de la máquina son las únicas permitidas por el fabricante; no intente utilizar las máquinas contrariamente a las instrucciones proporcionadas. Las máquinas están destinadas únicamente al corte de productos alimentarios del tipo y dentro de los límites dimensionales indicados en los apartados siguientes y deben utilizarse en entornos destinados a la preparación de alimentos o bebidas. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido de este manual; modificaciones y/o reparaciones realizadas por cuenta propia; uso de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo de la máquina.

USO CORRECTO DEL CORTAFIAMBRES

Condiciones ambientales de uso:

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

CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE PUEDEN LONCHEARSE

Uso Previsto:

Los productos que se pueden lonchear son los siguientes:

- Todos los tipos de embutidos

- (cocidos, crudos, ahumados);
- Carnes deshuesadas (cocidas o crudas a una temperatura no inferior a +3 °C);
- Pan de corteza dura y miga consistente (un pan que no sea excesivamente suave o demasiado fresco) y quesos de pasta dura o semidura.

Uso prohibido

Los siguientes artículos no se deben lonchear, dado que pueden ocasionar graves daños al usuario y/o al cortafiambres:

- Alimentos congelados;
- Alimentos ultracongelados;
- Alimentos que contienen huesos (carne y pescado);
- Otros artículos que pueden ser loncheados, pero no destinados para uso alimentario.

 **¡ATENCIÓN! En ningún caso intentar lonchear productos prohibidos.**

ADVERTENCIAS DE USO

Los cortafiambres descritos en este manual respetan los estándares europeos de higiene y seguridad establecidos por las últimas normativas.

Para su seguridad, siga las siguientes instrucciones:

- Leer atentamente el presente manual en todas sus partes antes de proceder con el uso del cortafiambres;
- Verificar la integridad mecánica del cortafiambres antes de cada uso.
- Instalar el cortafiambres siguiendo las instrucciones del apartado «Instalación»;
- Detener de inmediato el cortafiambres y solicitar la intervención de personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de roturas, movimientos incorrectos, ruidos insólitos;
- Evitar el uso del cortafiambres en presencia de un deterioro de la cuchilla debido al desgaste normal, que se manifiesta con la disminución de

la efectividad del afilado de la cuchilla y un consiguiente aumento de la distancia entre el filo de la cuchilla y el anillo de protección más allá de los 6 mm. En esta circunstancia, contactar con el fabricante o con uno de los Centros de Servicio Autorizados para solicitar la sustitución de la cuchilla, informando sobre la imposibilidad de afilarla.

- Si las dimensiones del alimento a lonchear son superiores a las indicadas en la sección «capacidad de corte circular y rectangular» de las fichas técnicas, reducir sus dimensiones para trabajar de manera segura.

 **¡ATENCIÓN! Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, es crucial mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida y siempre utilizar guantes de protección contra cortes EN 388 CAT. II.**

USOS PERMITIDOS

- el aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y conocimientos suficientes, siempre y cuando sea bajo vigilancia o después de que dichas personas hayan recibido las instrucciones correspondientes para el uso seguro del aparato;
- utilizar el cortafiambres sólo si conoce las instrucciones y está en perfecto estado psicológico;
- utilizar el cortafiambres con gran concentración y evitar distraerse;
- lonchear únicamente los productos permitidos.

USOS PROHIBIDOS

- la limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no debe ser realizado por niños

- sin vigilancia;
- si el cortafiambres presenta roturas o grietas, no utilizarlo y llevarlo a un centro de servicio técnico autorizado para las verificaciones necesarias.
- no utilizar el cortafiambres en modo diferente al indicado en el presente manual;
- no intentar pruebas de corte con productos no admitidos;
- no permita el uso del cortafiambres a alguien que no haya leído y entendido completamente el presente manual;
- no permita que nadie se acerque durante las operaciones de corte del producto;
- no extraer, cubrir o modificar las placas informativas situadas en el cuerpo del cortafiambres y, si estuvieran dañadas, cámbielas sin demorarse (remitirse al capítulo «identificación del cortafiambres»);
- no quitar las protecciones ni modificar o excluir las protecciones mecánicas (consultar el capítulo «Seguridades mecánicas instaladas en el cortafiambres»);
- No utilizar la máquina como superficie de apoyo ni apoyar objetos no relacionados con las operaciones normales de corte;
- No girar el volante del carro en sentido contrario a las agujas del reloj, ya que no se garantiza el corte óptimo del producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD MECÁNICAS INSTALADAS EN EL CORTAFIAMBRES

Non manipular, ni eliminar bajo ninguna circunstancia y por ningún motivo los dispositivos de seguridad instalados en el cortafiambres:

- Protección Borde Cuchilla;
- Anillo Paracuchilla;
- Cubierta Afilador;
- Sujetador de alimentos;
- Manija Sujetador de alimentos;

- Protector del pulgar;
- Soporte Loncha.

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante declina toda responsabilidad derivada de:

- uso inapropiado;
- incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones;
- el uso por parte de personas que no hayan leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual;
- modificaciones y/o reparaciones realizadas por el usuario o por personal no autorizado;
- uso de partes de recambio no originales o no específicas para el modelo de cortafiambres;

La cesión del cortafiambres automáticamente exime al fabricante de responsabilidad si no se acompaña del presente manual de instrucciones.

El texto original del presente manual de instrucciones, redactado en italiano, representa el único punto de referencia para la resolución de cualquier disputa o controversia a nivel de interpretación.

RIESGOS RESIDUALES

- Riesgo de corte:

La protección del borde de la cuchilla y el anillo de paracuchilla están diseñados para proteger al operador del contacto accidental con la cuchilla. Sin embargo, para permitir las operaciones de afilado y corte, la protección del borde de la cuchilla no elimina completamente el riesgo de corte. Durante las operaciones de mantenimiento y limpieza, es fundamental utilizar guantes de protección contra cortes y desgarros del tipo EN 388 Cat. II.

Durante las operaciones de corte:

- está prohibido tocar el producto a cortar con las manos;
- se debe mantener siempre

una distancia de seguridad de la cuchilla;

- es importante colocar correctamente una mano en la empuñadura del volante para activarlo, mientras que la otra mano debe estar en la zona del plato de recogida de las lonchas para recoger el producto alimentario.
- por motivos de seguridad no está permitido que nadie se acerque.
- no está permitido el uso de accesorios de corte no suministrados por el fabricante;
- la correcta colocación de la mano en la manija del prensador de alimentos, equipada con protección, protege al operador del contacto accidental con las partes puntiagudas del plato y del contacto accidental con la cuchilla;
- Riesgo de atrapamiento:
- Durante las operaciones de corte y mantenimiento, la rotación del volante expone al operador al riesgo de atrapamiento. Está prohibido que el operador use ropa y accesorios que puedan engancharse en el volante o en otras partes del aparato durante el uso del cortafiambres. En particular, está prohibido usar ropa suelta, con mangas abiertas o que puedan engancharse, así como pulseras u objetos similares. Utilizar ropa con mangas sujetas a la muñeca con elásticos.
- Riesgo de resbalones:
- Los residuos de producto alimentario en el suelo pueden representar un peligro de resbalón tanto para el operador como para las personas presentes en las cercanías del área de trabajo. Mantener limpia y seca la zona de apoyo del producto loncheado, así como el área circundante al cortafiambres.
- Riesgos de impacto y aplastamiento:
- El cortafiambres, si no está correctamente instalado, puede

representar un peligro debido a condiciones inestables, lo que aumenta el riesgo de golpes y aplastamiento tanto para el operador como para las personas presentes en las cercanías del área de trabajo. Por lo tanto, instalar el cortafiambres correctamente siguiendo las instrucciones proporcionadas en el capítulo correspondiente «Instalación del cortafiambres».

IDENTIFICACIÓN DEL CORTAFIAMBRES

La placa de datos, situada en la base del cortafiambres como se muestra en la figura 2, contiene información detallada sobre la unidad del producto. Es esencial remitirse al número de serie en la placa de datos para garantizar una correcta identificación del cortafiambres y facilitar cualquier comunicación con el fabricante.

Está absolutamente prohibido retirar la placa de datos del cortafiambres y debe ser siempre legible. En caso de que la placa sufra daños o deterioro, el usuario está obligado a proceder a su sustitución. Por favor, contacte directamente con el fabricante para obtener instrucciones detalladas y asistencia en el procedimiento de sustitución.

Excepción: Para el modelo L16, la etiqueta de la placa de datos se encuentra en la columna del cortafiambres.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

NOTAS GENERALES DE LA ENTREGA

El cortafiambres siempre se entrega debidamente embalado.

Verificar que el embalaje del cortafiambres esté intacto en el momento de la entrega; en caso contrario, informar de inmediato al transportista o al agente de la zona.

APERTURA DEL EMBALAJE DE LOS CORTAFIAMBRES

a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:

Para sacar el cortafiambres del embalaje, proceda de la siguiente manera:

- Cortar y retirar las cintas de plástico;
- Abrir el embalaje de cartón abriendo el lado superior;
- Retirar las protecciones internas de la caja;
- Quitar la bolsa transparente que envuelve el cortafiambres;
- Extraer el manual de instrucciones;
- Proceder con la instalación del cortafiambres como se indica en el capítulo «Instalación».

b) modelos L16, B116:

- Revisar el embalaje de madera para identificar los tornillos que fijan la tapa y los lados. Los tornillos serán visibles en la superficie exterior del embalaje;
- Utilizar un destornillador o un taladro eléctrico para desenroscar todos los tornillos que fijan la tapa del embalaje de madera;
- Una vez que los tornillos se hayan retirado, levantar la tapa del embalaje de madera;
- identificar los tornillos que fijan los lados del embalaje de madera y desenroscarlos utilizando el destornillador o el taladro eléctrico
- Una vez que los tornillos se hayan retirado, levantar con cuidado los laterales del embalaje de madera;
- Retirar las protecciones internas de la caja;
- Quitar la bolsa transparente que envuelve el cortafiambres;
- Extraer el manual de instrucciones;
- Proceder con la instalación

del cortafiambres como se indica en el capítulo «Instalación».

APERTURA DEL EMBALAJE DEL PEDESTAL

a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Cortar y retirar las cintas de plástico;
- Abrir el embalaje de cartón abriendo el lado superior;
- Retirar las protecciones internas de la caja;
- Proceder con la instalación del pedestal como se indica en el capítulo «Instalación».

b) modelos L16, B116:

- Revisar el embalaje de madera para identificar los tornillos que fijan la tapa y los lados. Los tornillos serán visibles en la superficie exterior del embalaje;
- Utilizar un destornillador o un taladro eléctrico para desenroscar todos los tornillos que fijan la tapa del embalaje de madera;
- Una vez que los tornillos se hayan retirado, levantar la tapa del embalaje de madera;
- identificar los tornillos que fijan los laterales del embalaje de madera y desatornillarlos utilizando el destornillador o el taladro eléctrico;
- Una vez que los tornillos se hayan retirado, levantar con cuidado los laterales del embalaje de madera;
- Proceder con la instalación del pedestal como se indica en el capítulo «Instalación».

Si se detectan anomalías como, por ejemplo:

- abolladuras en la estructura;
- controles que no funcionan o están rotos;
- piezas faltantes u otros problemas;

informar inmediatamente al transportista, al fabricante y al servicio de asistencia técnica. Los componentes del emba-

laje se consideran residuos sólidos urbanos y pueden ser desechados sin dificultad conforme a las normativas vigentes para un reciclaje adecuado.

**! ATENCIÓN! No des-
echar los componentes
del embalaje en el medio am-
biente.**

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DEL PEDESTAL (OPCIONAL)

- Si se va a utilizar el pedestal (opcional), una vez completadas las operaciones de apertura del embalaje, levantar el pedestal entre varias personas con mucho cuidado y colocarlo en el suelo asegurándose de que esté nivelado y de que todos las patas del pedestal estén correctamente apoyadas en el suelo (Fig. 3).
- Elevar el cortafiambres con cuidado y entre varias personas y colocarlo en el pedestal insertando los pies de goma del cortafiambres en los alojamientos correspondientes de la placa del pedestal.

! ATENCIÓN! Asegurarse de que todos los pies del cortafiambres estén correctamente apoyados en la superficie del pedestal (Fig. 4)

INSTALACIÓN DEL CORTAFIAMBRES

- Si no se utiliza el pedestal (opcional), elevar cuidadosamente el cortafiambres y colocarlo sobre una superficie nivelada (Fig. 5), seca y capaz de soportar su peso más el peso de los productos a lonchear (consultar las «características técnicas»).
- La superficie sobre la cual se instala el cortafiambres puede tener cajones con opción de apertura, siempre y cuando estén al menos a 150 mm

de distancia para permitir la rotación adecuada del volante.

- El cortafiambres se debe instalar dejando al menos 120 mm de espacio libre a cada lado (izquierdo, derecho y opuesto al operador) y 800 mm libres en la zona del operador para garantizar un uso seguro.

! ATENCIÓN! Asegurarse de que todas las patas del cortafiambres estén correctamente apoyadas en la superficie del pedestal (Fig.5).

MONTAJE DEL VOLANTE

Para evitar daños, durante el transporte, los modelos B116 y L16 se embalan con el volante por separado, no montado.

Para proceder con el montaje, siga estos pasos:

- introducir el volante en el eje comprobando que exista una correspondencia correcta entre los orificios volante-eje (Fig.6);
- introducir en el orificio del volante la clavija cónica con el extremo cónico (diámetro inferior) hacia el eje;
- Utilizar un martillo o una herramienta adecuada para golpear el pasador y hacer que penetre en el eje.
- La instalación se considera correcta cuando el pasador está firmemente fijado y sin holgura (Fig.7).

USO DEL CORTAFIAMBRES

1. Asegurarse de que la cuchilla esté adecuadamente protegida por el protector de borde de la cuchilla. Si la cuchilla está expuesta, siga las siguientes instrucciones para activar las protecciones en su posición de seguridad:

a) para el modelo B114:

- Mover la palanca de bloqueo de la protección de la cuchilla en dirección opuesta al ope-

rador (Fig. 8); el protector del borde de la cuchilla se superpone a la cuchilla eliminando la situación de peligro (Fig. 9).

b) para los modelos TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- mover el protector del borde de la cuchilla a su alojamiento asegurándolo con las manijas de bloqueo correspondientes (Fig. 10); el protector del borde de la cuchilla se superpone a la cuchilla eliminando la situación de peligro (Fig. 11).

2. Girar el volante en sentido horario para inducir el movimiento del carro equipado con la bandeja de soporte para la mercancía: llevar el carro completamente hacia el operador (Fig. 12);
3. Retraer completamente (lejos de la cuchilla) la bandeja de plato deslizante utilizando la palanca de retorno rápido de la bandeja de plato deslizante o la perilla de avance de la bandeja de plato deslizante (Fig. 12);
4. Poner el producto a lonchear sobre la bandeja de plato deslizante.

! ATENCIÓN! Colocar y retirar el producto que desea lonchear sobre la bandeja de plato deslizante solo con el plato completamente retraído (lejos de la cuchilla) y el carro totalmente hacia el operador (Fig. 12).

5. Deslizar el sujetador de alimentos hacia abajo para bloquear el producto según los modelos:
 - a) para los modelos L16, B116, P15: agarrar ambas manijas del sujetador de alimentos (una sola palanca para el modelo L16) y empujarlas al mismo tiempo hacia abajo hasta que se bloquee el producto;
 - b) para los modelos B2, B3, B114 y TRIBUTE agarrar la palanca de deslizamiento del sujetador de alimentos bajarla hasta que

ya no se deslice, agarrar la manija de bloqueo y empujarla hacia el producto hasta que se bloquee;

Correcto posicionamiento del producto (Fig.13)

6. Correcto posicionamiento del producto (Fig.13)

7. acercar la bandeja de plato deslizable (hacia la cuchilla) utilizando la palanca de retorno rápido de la bandeja de plato deslizable o la perilla de avance de la bandeja de plato deslizable. Colocar el producto lo más cerca posible del borde del plato (lado del plato cercano a la cuchilla) (Fig. 16)

! ¡Atención! No llevar la bandeja de plato al final del recorrido, sino dejar un pequeño espacio de unos pocos cm, el producto por cortar debe salir del plato con las puntas.

Si coloca la bandeja de plato al final del recorrido máximo, el plato no podrá avanzar y no será posible cortar el producto.

8. destapar la cuchilla de su protección:

a) Para el modelo B114:

- Mover la palanca de bloqueo de la protección del borde de cuchilla en dirección al operador (Fig. 17) para descubrir la cuchilla (Fig.18).

b) Para los modelos TRIBUTE, B116, B3, B2

- mover el protector del borde de la cuchilla a su posición de exposición de la cuchilla (Fig. 19) para descubrir la cuchilla de la misma (Fig. 20).

c) Para los modelos P15 y L16 el protector del borde de la cuchilla es diferente.

- Ambas máquinas tienen un pomo (lado zona loncha) que debe ser desatornillado en sentido antihorario, para luego colocar el anillo de protección en el lugar previsto que descubrirá la cuchilla y per-

mitirá el corte del producto.



Código QR L16



Código QR P15

! ¡ATENCIÓN! ¡Cuchilla afilada, peligro de corte! Cuando la cuchilla no está cubierta por la protección, prestar la máxima atención a mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida (Fig.18 y Fig. 20)

9. Iniciar el corte del producto accionando el volante en sentido horario;

! ¡ATENCIÓN! Deslizar la bandeja durante las operaciones de corte única y exclusivamente utilizando el volante

10. durante el recorrido de retorno del carro (hacia el operador) se acciona el dispositivo mecánico que hace avanzar, en sentido transversal, la superficie de apoyo de la bandeja hacia la cuchilla; cuando la bandeja de plato deslizable llega al límite de avance hacia la cuchilla, detenerse. Alejar la bandeja de plato deslizable de la cuchilla utilizando la palanca de retorno rápido de la bandeja de plato deslizable o también utilizando la palanca de avance de la bandeja de plato deslizable;

11. Reposicionar el producto, bloquearlo de nuevo con el sujetador de alimentos y retomar el loncheado;

12. descargar el producto realizando las operaciones en sentido inverso.

! ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de

corte! Una vez finalizada la operación de corte, verificar que la cuchilla esté bien protegida por el protector del borde de la cuchilla repitiendo las operaciones descritas en el punto 1 de este capítulo.

LIMPIEZA DEL CORTAFIAMBRES

! ¡ATENCIÓN! Durante las operaciones de limpieza del cortafiambres, prestar especial atención mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida y utilizar siempre guantes de protección contra cortes EN 388 CAT. II.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

Los cortafiambres deben limpiarse adecuadamente antes de ser utilizados por primera vez y nuevamente después de un período de inactividad. Al final de cada uso, es esencial realizar la limpieza del aparato.

PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DE LAS PARTES EXTRAÍBLES PARA LA LIMPIEZA

! ¡ATENCIÓN! Asegurarse de que el protector del borde de la cuchilla cubra adecuadamente la cuchilla (siga las instrucciones indicadas en el punto 1 del capítulo Uso del Cortafiambres).

- Paralonchas (Fig. 21):

a) Para los modelos B3, B114, TRIBUTE: el paralonchas está sujeto con un tornillo, desatornillarlo en sentido antihorario y retirar el paralonchas.

b) Para el modelo B2: retirar el paralonchas magnético; tirar hacia arriba del paralonchas para extraerlo;

- para los modelos P15-B116: abra el paralonchas de la derecha hacia la izquierda y retire la bandeja situada en la

- parte inferior de la cuchilla
- para el modelo L16, retire la bandeja de la parte posterior de la cortadora.
- Bandeja de plato deslizable (Fig. 21):
- Para los modelos donde está presente la palanca de bloqueo (B3, Tribute, B114): levante el sujetador de alimentos, luego rote la palanca de bloqueo, eleve solo el plato y extraígallo;
- Para el modelo P15: gire la palanca de bloqueo 90°, aplique una ligera presión hacia el exterior, levante la bandeja de plato junto con el sujetador de alimentos y retírelo;



- Para los modelos donde está presente la palanca/perilla (B2-B116): desenrosque la palanca en sentido antihorario, eleve la bandeja de plato deslizable y retírela;
- Para los modelos donde no haya un dispositivo de bloqueo (L16): levante la bandeja de plato junto con el sujetador de alimentos ayudándose con las dos manijas y retírela junto al sujetador de alimentos;



- Plato recogedor:
- Para los modelos donde no hay presente un dispositivo de bloqueo (Tribute, 114): extraer el plato recogedor;
- Para los modelos en los que el plato está bloqueado por dos pernos laterales (B3 ,B2, P15): aflojar los pernos laterales en sentido antihorario y extraer el plato:
- Para el modelo L16, en cambio, el plato recogedor solo se

puede quitar desenroscando los tres tornillos laterales.

- Para los modelos en los que el plato está bloqueado por una perilla (B116): aflojar la perilla en sentido antihorario y extraer el plato.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE LAS PARTES EXTRAÍBLES

¡ATENCIÓN! NO limpiar las partes extraíbles del cortafiambres con chorros de agua, vapor o detergentes corrosivos en el lavavajillas.

Proceder a limpiar todas las partes desmontadas utilizando solo agua caliente a una temperatura no inferior a +30 °C y un detergente biodegradable espumoso para platos o detergentes neutros y no abrasivos especialmente formulados para equipos destinados a productos alimentarios, que garanticen la seguridad para las superficies en contacto con los alimentos. Una vez realizada la limpieza, aclare las piezas con abundante agua limpia y séquelas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DEL CORTAFIAMBRES Y DE LAS PARTES NO EXTRAÍBLES

¡ATENCIÓN! NO limpiar las partes extraíbles del cortafiambres con chorros de agua, vapor o detergentes corrosivos en el lavavajillas.

- **Limpieza del cuerpo de la máquina:** Limpiar el cuerpo de la máquina con el mismo detergente utilizado para las partes desmontadas.
- **Protección borde cuchilla:** usar un cepillo de nailon semirrígido para limpiar la zona entre la cuchilla y el aro protector;

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA

¡ATENCIÓN! No activar el fiambres mientras se limpia la cuchilla.

¡ATENCIÓN! Durante las operaciones de limpieza y afilado de la cuchilla, es crucial mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida y utilizar siempre guantes de protección contra cortes EN 388 CAT. II

- Presionar con un paño húmedo la superficie de la cuchilla, moviéndolo lentamente desde el centro hacia afuera, como en la figura, y hacia el lado opuesto. Secar la zona, con el mismo procedimiento, utilizando un paño seco;

PROCEDIMIENTO DE REENSAMBLAJE DE LAS PARTES EXTRAÍBLES Y MÓVILES A CONTINUACIÓN DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA

¡ATENCIÓN! Asegurarse de que el protector del borde de la cuchilla cubra adecuadamente la cuchilla (seguir las instrucciones indicadas en el punto 1 del capítulo Uso del Cortafiambres)

- Paralonchas:
- Para el modelo B3, Tribute, B114: recolocar el paralonchas en su posición original y apretar el tornillo en sentido horario;
- Para los modelos P15, B116: Cerrar el paralonchas girando de izquierda a derecha;
- Para el modelo B2: recolocar el paralonchas magnético en su posición original;
- Cubeta: colocar la cubeta en su posición original.
- (presente en los modelos P15, B116) recolocar el depósito/cubeta en su posición original;
- Bandeja de plato deslizable: Utilizando la manija del volante, girar el volante en sentido horario hasta que el carro esté

completamente hacia adelante (hacia el operador);

- Para los modelos donde está presente la palanca de bloqueo (B3, Tribute, B114): recolocar el plato portaproducto en su posición original y rotar la palanca de bloqueo en sentido horario;
- Para el modelo P15: vuelva a colocar la bandeja de plato completa con sujetador de alimentos en su posición original con un movimiento firme y gire la palanca de bloqueo 90°;



- Para los modelos donde está presente la palanca de bloqueo (B2, B116): recolocar la bandeja de plato deslizable en su posición original y atornillar la palanca de bloqueo en sentido horario;
- Para los modelos donde no haya un dispositivo de bloqueo (L16): recolocar la bandeja de plato deslizable junto con el sujetador de alimentos en su posición original.
- Plato recogedor;
- Para los modelos donde no está presente un dispositivo de bloqueo (Tribute, B114): recolocar en su posición original el plato recogedor;
- Para los modelos en los que el plato está bloqueado por dos pernos laterales (B3, B2, P15): recolocar en su posición original la bandeja de plato deslizable y apretar los pernos laterales en sentido horario para fijar el plato.
- Para los modelos en los que el plato está bloqueado por una perilla (B116): recolocar el plato recogedor en su posición original y volver a enroscar la perilla en sentido horario

MANTENIMIENTO

Las actividades de mantenimiento periódico que el operador está autorizado a realizar para preservar la eficiencia del cortafiambres a lo largo del tiempo incluyen:

- Afilado de la cuchilla;
- Lubricación de las barras de deslizamiento del tope del sujetador de alimentos, de la barra de deslizamiento del freno del sujetador de alimentos y de las barras de deslizamiento del carro.

Todas las demás intervenciones deben ser realizadas exclusivamente por personal de servicio autorizado por el fabricante, ya que podrían implicar riesgos para el operador. Estas operaciones incluyen:

- Sustitución de la cuchilla;
- Sustitución de las muelas del afilador;
- Sustitución de la cadena;
- Reparación de partes estructurales,
- Lubricación de cadena y engranajes.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO:

AFILADO DE LA CUCHILLA

El uso continuado del cortafiambres de volante sin un afilado regular puede llevar a señales que indiquen la necesidad de proceder con el afilado de la cuchilla. Estas señales incluyen:

- Dificultad en el Corte: si el cortafiambres tiene dificultades para lograr cortes uniformes y precisos;
- Corte Irregular: si las lonchas son irregulares, con espesores superiores o inferiores a lo habitual;
- Resistencia durante el Corte: un aumento de la resistencia durante el uso del cortafiambres podría deberse a una cuchilla que encuentra obstáculos en el proceso de corte de los alimentos.
- Producción de Residuos de Alimentos: si hay un aumento

en la producción de residuos de alimentos o si los alimentos parecen estar desgarrados en lugar de loncheados; También es recomendable examinar visualmente la cuchilla en busca de signos de desgaste, astillado o pérdida de nitidez.

Es importante seguir las recomendaciones del presente manual de uso y afilar la cuchilla para garantizar un rendimiento óptimo y un corte seguro y eficiente.

⚠ ¡ATENCIÓN! Durante las operaciones de afilado de la cuchilla, realizar todas las tareas con gran cuidado y utilizar guantes de protección resistentes al corte y la laceración EN 388 cat. II.

⚠ ¡ATENCIÓN! Cuando la cuchilla no está cubierta por la protección, prestar la máxima atención a mantener las manos lo más lejos posible del área no protegida

Para afilar la cuchilla, siga las instrucciones dependiendo del modelo indicado:

- Realizar la limpieza de la cuchilla (consultar el capítulo Limpieza - Sección: limpieza de la cuchilla);
- retraer completamente (lejos de la cuchilla) la bandeja de plato deslizable utilizando la palanca de retorno rápido de la bandeja deslizable o la perilla de avance de la bandeja de plato deslizable;

⚠ ¡ATENCIÓN! Asegurarse de que el protector del borde de la cuchilla cubra adecuadamente la cuchilla (siga las instrucciones indicadas en el punto 1 del capítulo Uso del Cortafiambres)

PARA LOS MODELOS B2, B3, TRIBUTE

1. levantar el afilador y girarlo 180° (Fig.25);
2. bajar con cuidado el afila-

dor, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;

3. pulsar el botón (A) durante 10-15 segundos aproximadamente y, al mismo tiempo, girar el volante en sentido horario. Soltar el botón (A), pulsar el botón (B) durante 2-3 segundos y soltarlo (Fig. 26);
4. interrumpir la rotación del volante;
5. solo cuando la cuchilla está parada, recolocar el afilador en su posición original.

PARA EL MODELO P15 (Fig. 27)

1. aflojar el pomo de bloqueo del afilador (A);
2. elevar el afilador y girarlo 180°;
3. bajar con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
4. bloquear el pomo de nuevo;
5. girar la palanca (B) en sentido contrario a las agujas del reloj durante 10-15 segundos aproximadamente y al mismo tiempo girar el volante en sentido horario;
6. interrumpir la rotación del volante;
7. solo cuando la cuchilla está parada, recolocar el afilador en su posición original y apretar el pomo.

PARA EL MODELO B114:

1. elevar el afilador y girarlo 180°;
2. bajar con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
3. empujar la palanca y mantenerla presionada durante 10-15 segundos girando el volante en sentido horario: el afilado y el desbarbado de la cuchilla se realizan simultáneamente (Fig. 28);
4. dejar la palanca de afilado;
5. interrumpir la rotación del volante;
6. solo cuando la cuchilla está

parada, recolocar el afilador en su posición original.

PARA EL MODELO B116:

1. levantar la lapa del afilador;
2. levantar el afilador y rotarlo 180° en dirección de la cuchilla;
3. bajar con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
4. pulsar el botón (1) durante 10-15 segundos aproximadamente y, al mismo tiempo, girar el volante en sentido horario. Soltar el botón (1), tirar de la palanca (2) durante 2-3 segundos y soltarla, continuar girando el volante en sentido horario (Fig. 29);
5. interrumpir la rotación del volante;
6. solo cuando la cuchilla está parada, recolocar el afilador en su posición original;
7. cerrar la lapa del afilador.

PARA EL MODELO L16 (Fig. 30)

1. elevar el afilador y girarlo 90°;
2. bajar con cuidado el afilador, la cuchilla se centrará automáticamente entre los dos muelles;
3. girar la palanca (B) en sentido horario durante 10-15 segundos aproximadamente y al mismo tiempo girar el volante en sentido horario;
4. interrumpir la rotación del volante;
5. solo cuando la cuchilla está parada, reposicionar el afilador en su posición original.

 **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daño! No prolongar excesivamente (no más de 2-3 segundos) la operación de desbarbado para evitar dañar la cuchilla.**

LUBRICACIÓN

Lubrificación de las barras de deslizamiento del sujetador de alimentos

Frecuencia: semanal

- Aplicar una pequeña cantidad de lubricante, aproximadamente 3-4 gotas, en las barras de deslizamiento del sujetador de alimentos (Fig. 31).
- Posteriormente, deslizar los elementos correspondientes al menos 3 o 4 veces.
- Retirar cualquier exceso de lubricante utilizando un paño de papel.

Lubrificación de la barras de deslizamiento del freno del sujetador de alimentos

- Aplicar una pequeña cantidad de lubricante, aproximadamente 3-4 gotas, en la barra de deslizamiento del freno del sujetador de alimentos (Fig. 32).
- Posteriormente, deslizar los elementos correspondientes al menos 3 o 4 veces.
- Retirar cualquier exceso de lubricante utilizando un paño de papel.

Lubrificación de las barras de deslizamiento del carro

Frecuencia: semanal

- Aplicar una pequeña cantidad de lubricante, aproximadamente 3-4 gotas, en la barra de deslizamiento del carro en el orificio presente en la barra (114, B3 y TRIBUTE) (Fig. 33 y 34).
- Para el modelo P15 hay engrasadores: empuje la esfera dentro del engrasador e introduzca el aceite lubricante.
- Para el modelo L16 hay orificios en los que se puede introducir el producto lubricante;
- Para el modelo B2, el aceite lubricante se aplica directamente sobre la barra del carro, eliminando el exceso.
- A continuación, activar el volante durante un breve periodo de tiempo.
- Activar el volante durante un breve periodo de tiempo.
- Retirar cualquier exceso de lubricante utilizando un paño de papel.

En caso de falta del lubricante proporcionado utilizar aceite blanco de vaselina.

! ¡ATENCIÓN! No use aceite vegetal. Se recomienda el uso de aceites con especificación FDA H1 o aptos para el contacto con alimentos.

ASISTENCIA

El embalaje de suministro no contiene piezas de repuesto. Las reparaciones y cambios (cuchilla, correa, componentes eléctricos, piezas estructurales, etc.) han de ser llevados a cabo exclusivamente por personal autorizado por el fabricante.

Si fuese necesaria una reparación, se debe devolver el cortafiambres al fabricante o a un Centro de Servicios Autorizado. Para más información sobre los centros de servicios, dirigirse a: service@berkelinternational.com.

! ¡ATENCIÓN! Es obligatorio sustituir la cuchilla cuando la distancia entre el filo de la cuchilla y el borde interno de la protección supera los 6 mm: esta circunstancia se manifiesta cuando hay un deterioro debido al desgaste normal y la eficacia del afilado de la cuchilla se ve comprometido.

GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante suministra máquinas con una garantía de 24 meses de duración, a partir de la fecha de compra. La garantía solo cubre los defectos detectados haciendo un uso apropiado y según las condiciones de uso previstas por el manual. La garantía no cubre defectos debidos al transporte, incompetencia o negligencia del comprador, instalación o posicionamiento inapropiado y daños por desgaste. Además, la

garantía no cubre componentes intrínsecamente sujetos a desgaste, como la cuchilla y los muelles del afilador, excepto en caso de evidente defecto de fabricación.

El fabricante declina toda responsabilidad directa e indirecta derivada de:

incumplimiento de las instrucciones del manual;

uso no conforme a la normativa vigente en el país de instalación;

modificaciones y/o reparaciones del producto no autorizadas;

uso de accesorios y piezas de recambio no originales;

eventos excepcionales.

El traspaso de propiedad del cortafiambres conlleva la inmediata liberación de toda responsabilidad por parte del fabricante. La placa de identificación en la base del cortafiambres registra al fabricante, el modelo y la información técnica.

PUESTA FUERA DE SERVICIO DEL CORTAFIAMBRES Y ELIMINACIÓN

Antes de proceder con la puesta fuera de servicio del cortafiambres y su eliminación, es importante comprender la composición de las máquinas, que incluyen una estructura principal de aleación de aluminio, inserciones y varias partes de acero inoxidable, así como componentes de materiales plásticos.

Cuando se encarga el desmontaje y la eliminación a terceros, es fundamental seleccionar exclusivamente empresas autorizadas especializadas en el tratamiento de dichos materiales. Por otro lado, si se opta por la eliminación de manera independiente, es esencial separar cuidadosamente los materiales por tipo y después cargar a empresas autorizadas su eliminación.

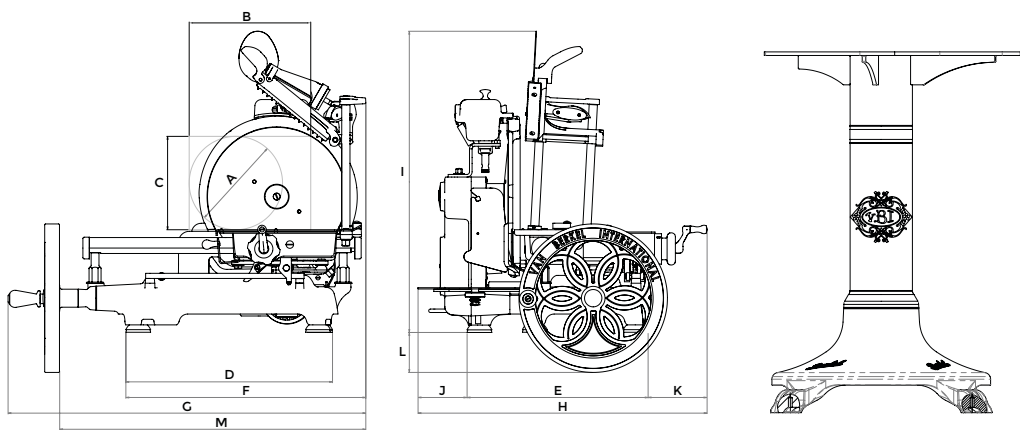
Es obligatorio cumplir escru-

pulosamente con las normativas vigentes en el país correspondiente para garantizar una gestión responsable de los residuos.

Cabe destacar la importancia de consultar siempre al fabricante o al personal de servicio autorizado para la extracción y eliminación de la cuchilla, con el fin de asegurar que sea tratada de manera segura y conforme a las normativas vigentes.

! ¡ATENCIÓN! No abandonar bajo ningún concepto residuos, ya que representan un grave peligro para las personas y para el medio ambiente.

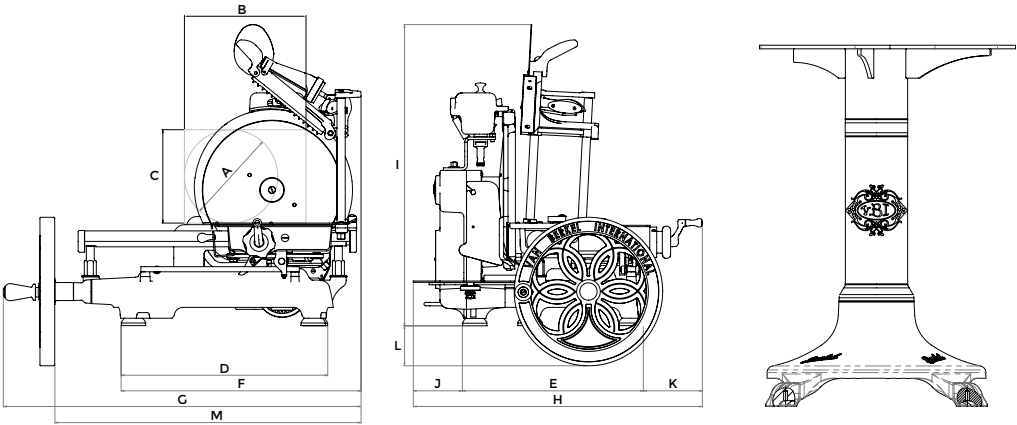
DATOS TÉCNICOS



MODELO	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PEDESTAL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
ESPECIFICACIONES			
Diámetro cuchilla	265 mm	300 mm	300 mm
Capacidad (circular)	176 mm	210 mm	210 mm
Capacidad (rectangular)	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Capacidad máxima de corte	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Peso	37,4 kg	46 kg	52 kg

Nota: Dada la continua mejora de nuestros productos, las características técnicas están sujetas a posibles variaciones sin previo aviso por parte de nuestra empresa.

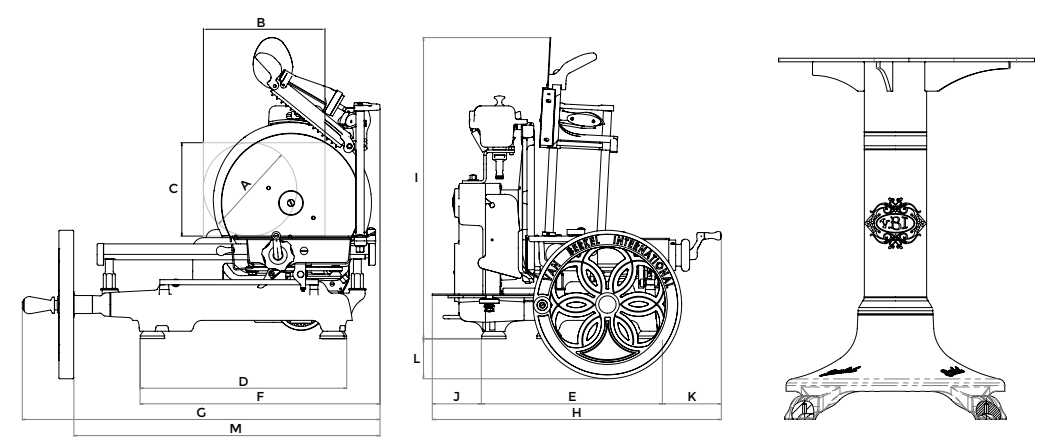
DATOS TÉCNICOS



MODELO	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PEDESTAL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
ESPECIFICACIONES			
Diámetro cuchilla	285 mm	319 mm	319 mm
Capacidad (circular)	180 mm	215 mm	215 mm
Capacidad (rectangular)	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Capacidad máxima de corte	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Peso	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Nota: Dada la continua mejora de nuestros productos, las características técnicas están sujetas a posibles variaciones sin previo aviso por parte de nuestra empresa.

DATOS TÉCNICOS



MODELO	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PEDESTAL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
ESPECIFICACIONES		
Diámetro cuchilla	350 mm	370 mm
Capacidad (circular)	210 mm	260 mm
Capacidad (rectangular)	260x200 mm	290x260 mm
Capacidad máxima de corte	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Peso	105 kg	80 kg

Nota: Dada la continua mejora de nuestros productos, las características técnicas están sujetas a posibles variaciones sin previo aviso por parte de nuestra empresa.

Inhoudsopgave

INHOUD VAN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING	101
BEWARING VAN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING	101
HOOFDONDERDELEN	101
BESCHRIJVING SNIJMACHINE	102
GEBRUIKSBESTEMMING	102
CORRECT GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE	102
EIGENSCHAPPEN VAN DE LEVENSMIDDELEN DIE GESNEDEN KUNNEN WORDEN	102
MEDEDELINGEN VOOR HET GEBRUIK	102
TOEGESTAAN GEBRUIK	102
VERBODEN GEBRUIK	102
OP DE SNIJMACHINE GEÏNSTALLEERDE MECHANISCHE BEVEILIGINGSINRICHTINGEN	103
AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT	103
RESTRISICO'S	103
IDENTIFICATIE VAN DE SNIJMACHINE	104
ONTVANGST VAN HET PRODUCT	104
ALGEMENE OPMERKINGEN OVER DE LEVERING	104
UITPAKKEN VAN DE SNIJMACHINES	104
a) modellen B2, B3, Tribute, P15, B114:	104
b) modellen L16, B116:	104
UITPAKKEN VAN DE STEUNPILAAR	104
a) modellen B2, B3, Tribute, P15, B114:	104
b) modellen L16, B116:	104
INSTALLATIE	105
INSTALLATIE VAN DE (OPTIONELE) STEUNPILAAR	105
INSTALLATIE VAN DE SNIJMACHINE	105
MONTAGE VAN HET HANDWIEL	105
GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE	105
REINIGING VAN DE SNIJMACHINE	106
REGELMAAT VAN DE REINIGING	106
DEMONTAGE VAN DE DEMONTEERBARE ONDERDELEN VOOR DE REINIGING	106
REINIGING VAN DE DEMONTEERBARE ONDERDELEN	107
REINIGING VAN DE SNIJMACHINE EN NIET-DEMONTEERBARE ONDERDELEN	107
REINIGING VAN HET MES	107
HERMONTAGE VAN DE DEMONTEERBARE EN BEWEEGBARE ONDERDELEN NA DE REINIGING	107
ONDERHOUD	108
PERIODIEK ONDERHOUD:	108
MES SLIJPEN	108
SMEREN	109
ASSISTENTIE	109
GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT	110
BUITENWERKINGSTELLING VAN DE SNIJMACHINE EN VERWIJDERING	110

HANDLEIDING: SNIJMACHINES MET HANDWIEL

MODELLEN:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

INHOUD VAN DE

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Deze handleiding is opgesteld met het doel om de klant te voorzien van alle essentiële informatie voor een zo correct en veilig mogelijk gebruik van handsnijmachines (modellen: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116). De handleiding bevat alle benodigde informatie over de veiligheid van het product, de installatie, het onderhoud en het oplossen van problemen. Het wordt aanbevolen om de me-

dedelingen van de aanwijzingen aandachtig te lezen aangezien ze belangrijke informatie bevatten over de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud.

BEWARING VAN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING

De gebruikershandleiding is een essentieel onderdeel van het product en moet op een veilige en eenvoudig bereikbare plaats worden bewaard gedurende de

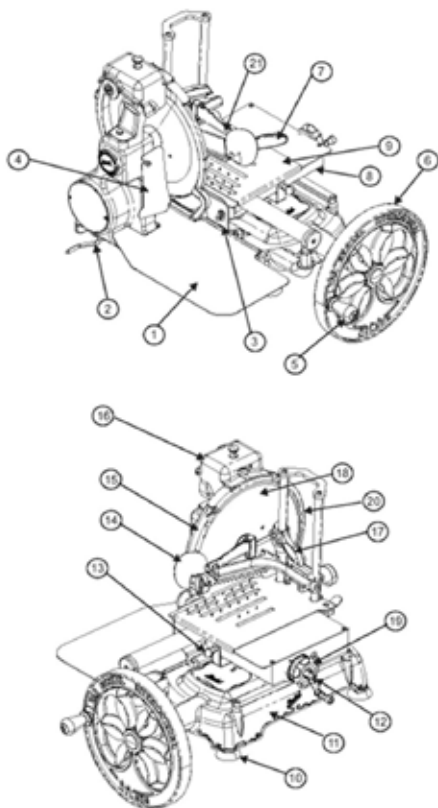
levensduur van de snijmachine. Het is daarom belangrijk dat de handleiding bewaard wordt en leesbaar blijft. De gebruiker moet een nieuw exemplaar bij de fabrikant aanvragen als de handleiding beschadigd raakt of verloren gaat. Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor naslag.

De verveelvoudiging of verspreiding, ook slechts gedeeltelijk, van dit document zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden..

HOOFDONDERDELEN

- Afb. 1

1. Opvangtafel
2. Blokkeerhendel mesrandbescherming (alleen model B114)
3. Kroonhouder (Blok)
4. Kroon
5. Handgreep handwiel
6. Handwiel
7. Handgreep vleesklemblokke-ring
8. Slede
9. Vleestafel
10. Steunpoot
11. Onderstel
12. Knop verplaatsing vooruit vleestafel
13. Hendel snelle verplaatsing achteruit vleestafel
14. Duimbescherming
15. Mesrandbescherming (uitgezonderd model B114)
16. Kap
17. Handgreep vleesklemblok
18. Mes
19. Dikteregelaar
20. Mesbeschermring
21. Vleesklemblok



Afb. 1

BESCHRIJVING SNIJMACHINE

Apparatuur die gebruikt wordt voor het precies en gelijkmatig snijden van levensmiddelen als vleeswaren, kaas en andere levensmiddelen met de handmatige activering van het handwiel. De snijmachine is uitsluitend gebouwd voor het snijden van het type en het formaat levensmiddelen die in deze handleiding zijn beschreven.

GEBRUIKSBESTEMMING

Uitsluitend de door de fabrikant voorziene gebruiksbestemmingen/configuraties van de machine zijn toegestaan. Probeer de machine niet in strijd met de geleverde aanwijzingen te gebruiken. De machines zijn uitsluitend bestemd voor het snijden van het type en het formaat levensmiddelen die in de volgende paragrafen zijn beschreven en moeten gebruikt worden in omgevingen die voor de bereiding van gerechten of dranken bestemd zijn. De fabrikant acht zich niet aansprakelijk voor de gevolgen van een onjuist gebruik of het gebruik door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet volledig gelezen en begrepen heeft, zelfstandig verrichte reparaties en/of wijzigingen ofwel het gebruik van niet-originele onderdelen of onderdelen die niet specifiek voor het model van de machine bestemd zijn.

CORRECT GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

Gebruiksomstandigheden:

- Temperatuur -5°C tot +40°C
- Max. vochtigheid 95%

EIGENSCHAPPEN VAN DE LEVENSMIDDELEN DIE GESNEDEN KUNNEN WORDEN

Beoogd gebruik:

De volgende levensmiddelen

kunnen gesneden worden:

- Alle soorten vleeswaren (gekookt, rauw, gerookt);
- Vlees zonder bot (gaar of rauw, met een temperatuur van minstens +3°C).
- Brood met een harde korst en stevig binnenste (brood dat niet al te zacht en vers is) en matig harde tot harde kaas.

Verboden gebruik

De volgende producten mogen niet worden gesneden om ernstig persoonlijk letsel en/of ernstige schade aan de snijmachine te vermijden:

- evroren levensmiddelen;
- Diepgevroren levensmiddelen;
- Levensmiddelen met bot (vlees en vis);
- Andere producten die gesneden kunnen worden maar niet voor levensmiddelengebruik bestemd zijn.

 **OPGELET! Probeer in geen enkel geval verboden producten te snijden.**

MEDEDELINGEN VOOR HET GEBRUIK

De snijmachines beschreven in deze handleiding stemmen overeen met de Europese hygiëne- en veiligheidsnormen van de meest recente regelgevingen.

Let voor uw veiligheid goed op de volgende aanwijzingen:

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat de snijmachine wordt gebruikt;
- Controleer voor elk gebruik of de snijmachine mechanisch intact is.
- Installeer de snijmachine in overeenstemming met de aanwijzingen beschreven in de paragraaf 'installatie';
- Leg de snijmachine onmiddellijk stil en vraag de ingreep van erkend personeel aan in het geval van een defect, een vreemde werking, een vermeende breuk, verkeerde bewegingen of vreemde ge-

luiden;

- Gebruik de snijmachine niet als het mes door normale slijtage aangetast is, waardoor het mes niet langer doeltreffend kan worden geslepen en de afstand tussen de snede van het mes en de mesbeschermring meer dan 6 mm is. Neem in dit geval contact op met de fabrikant of een van de erkende servicecentra om aan te geven dat het mes niet langer kan worden geslepen en dus moet worden vervangen.
- Beperk de afmetingen als het formaat van het te snijden levensmiddel groter is dan is vermeld onder "rond en rechthoekig snijvermogen" om veilig te kunnen werken.

 **OPGELET! Houd tijdens de reiniging en het onderhoud de handen buiten het bereik van het onafgeschermd deel en gebruik altijd snijbestendige handschoenen EN 388 CAT. II.**

TOEGESTAAN GEBRUIK

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar oud of ouder en door personen met verminderde zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat;
- gebruik de snijmachine uitsluitend als u voldoende ingelicht bent en u in perfecte lichamelijke en geestelijke toestand verkeert;
- wees geconcentreerd tijdens het gebruik de snijmachine, laat u niet afleiden;
- snij uitsluitend toegestane producten,

VERBODEN GEBRUIK

- De reinigings en onderhoudswerkzaamheden die

- de gebruiker moet verrichten, mogen niet worden verricht door kinderen die niet onder toezicht staan;
- gebruik de snijmachine niet als deze barsten of breuken vertoont en breng haar voor de benodigde controles naar een erkend servicecentrum.
- gebruik de snijmachine op geen enkele andere wijze dan degeene die in deze handleiding is beschreven;
- probeer geen verboden producten te snijden;
- laat de snijmachine niet gebruiken door mensen die deze handleiding niet hebben gelezen en begrepen;
- sta nooit toe dat iemand anders de machine tijdens het snijden van het product benadert;
- de plaatjes op de machine-behuizing niet verwijderen, afdekken of wijzigen en ze onmiddellijk vervangen wanneer ze beschadigd raken (zie het hoofdstuk "identificatie van de snijmachine");
- de beveiligingen niet verwijderen of wijzigen en de mechanische beveiligingen niet omzeilen (zie het hoofdstuk "Op de snijmachine geïnstalleerde mechanische beveiligingsinrichtingen");
- De machine niet gebruiken als een steunvlak en er geen voorwerpen op aanbrengen die niet tijdens de normale slijpwerkzaamheden nodig zijn;
- Het handwiel van de slede niet linksom laten draaien omdat in dit geval het product niet langer optimaal kan worden gesneden.

OP DE SNIJMACHTIGE GEÏNSTALLEERDE MECHANISCHE BEVEILIGINGSINRICHTINGEN

De beveiligingsinrichtingen op de snijmachine in geen enkel geval en om geen enkele reden onklaar maken of elimineren:

- Mesrandbescherming;

- Mesbeschermring;
- Kap slijpapparaat;
- Vleesklem;
- Handgreep vleesklem;
- Duimbescherming;
- Kroonhouder.

AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor:

- een oneigenlijk gebruik;
- de veronachtzaming van de aanwijzingen van deze handleiding;
- gebruik van de snijmachine door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet gelezen en begrepen heeft;
- wijzigingen en/of reparaties door de gebruiker of onbevoegd personeel;
- gebruik van niet-originele onderdelen of onderdelen die niet voor het model van de snijmachine specifiek zijn;

De aansprakelijkheid van de fabrikant vervalt automatisch als deze handleiding bij verkoop van de snijmachine niet wordt meegeleverd.

De oorspronkelijke tekst in het Italiaans van deze handleiding is het enige referentiepunt in het geval dat eventuele geschillen in de interpretatie moeten worden opgelost.

RESTRISICO'S

- Gevaar voor snijwonden:

De mesrandbescherming en de mesbeschermring zijn ontworpen om de gebruiker tegen de ongewenste aanraking met het mes te beschermen. De mesrandbescherming elimineert het gevaar voor snijwonden echter niet volledig, zodat het snijden en slijpen mogelijk blijven.

Het is daarom van fundamenteel belang dat tijdens het onderhoud en de reiniging scheur- en snijbestendige handschoenen type EN 388 Cat. II worden gedragen.

Tijdens het snijden:

- is het verboden om het te

snijden product met de handen aan te raken;

- moet altijd een veilige afstand tot het mes worden bewaard;
- is het belangrijk dat een hand op de handgreep van het handwiel worden gehouden om het te activeren, terwijl de andere hand boven de opvangtafel moet worden gehouden om de gesneden plakken van het levensmiddel op te vangen.
- is het om veiligheidsredenen niet toegestaan dat mensen de snijmachine benaderen.
- is het niet toegestaan om snijaccessoires te gebruiken die niet door de fabrikant zijn geleverd;
- beschermt de juiste positie van de hand op de greep van de vleesklem met bescherming de gebruiker tegen de ongewenste aanraking met scherpe delen van de vleestafel en het mes;
- Intrekgevaar:
- Tijdens het snijden en het onderhoud vormt het roterende handwiel een intrekgevaar voor de gebruiker. Het is verboden dat de gebruiker kleding en accessoires draagt die tijdens het gebruik van de snijmachine aan het handwiel of andere delen van het apparaat kunnen vasthaken. Het is met name verboden om losse kleding met wijde mouwen of voorwerpen die aan de snijmachine kunnen vasthaken, zoals armbanden of soortgelijke voorwerpen, te dragen. Draag uitsluitend kleding met mouwen die met elastiek op de polsen sluiten.
- Gevaar voor uitglijden:
- Resten van levensmiddelen op de grond kunnen een gevaar voor uitglijden voor de gebruiker en andere mensen in nabijheid van het werkgebied vormen. Houd de zone waar het gesneden product wordt aangebracht en de ruimte rondom de snijmach-

ne schoon en droog.

- Gevaar voor stoten en afknellen:
- Als de snijmachine niet correct geïnstalleerd is, kan ze wegens instabiliteit een gevaar vormen. Hierdoor neemt het gevaar voor stoten en afknellen toe voor de gebruiker en andere mensen in nabijheid van het werkgebied. Installeer de snijmachine daarom in overeenstemming met de aanwijzingen van het specifieke hoofdstuk "Installatie van de snijmachine".

IDENTIFICATIE VAN DE SNIJMACHINE

Het typeplaatje dat op de basis van de snijmachine is aangebracht, zoals in afbeelding 2 is getoond, bevat gedetailleerde informatie over elk deel van het product. Voor een correcte identificatie van de snijmachine en om elke communicatie met de fabrikant te vereenvoudigen is het essentieel dat het serienummer, dat op het typeplaatje is aangebracht, wordt vermeld.

Het is absoluut verboden op het typeplaatje van de snijmachine te verwijderen. Het typeplaatje moet altijd leesbaar zijn en blijven. De gebruiker moet het typeplaatje vervangen als het schade oploopt of niet langer leesbaar is. Neem voor gedetailleerde informatie direct contact op met de fabrikant voor gedetailleerde aanwijzingen en assistentie tijdens de vervanging.

Uitzondering: Bij het model L16 is het label-typeplaatje op de schouder van de snijmachine aangebracht.

ONTVANGST VAN HET PRODUCT

ALGEMENE OPMERKINGEN OVER DE LEVERING

De snijmachine wordt altijd goed verpakt geleverd. Controleer tijdens de levering

van de snijmachine of de verpakking intact is. Licht het transportbedrijf of de plaatselijke vertegenwoordiger onmiddellijk in als dit niet het geval is.

UITPAKKEN VAN DE SNIJMACHINES

a) modellen B2, B3, Tribute, P15, B114:

Pak de snijmachine als volgt uit:

- Snij de plastic strips door en verwijder ze;
- Open de kartonnen verpakking aan de bovenzijde;
- Verwijder de inwendige beschermingen uit de doos;
- Verwijder de transparante zak waar de snijmachine in is aangebracht;
- Pak de handleiding uit de verpakking;
- Installeer de snijmachine volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Installatie"..

b) modellen L16, B116:

- Zoek de schroeven die het deksel en de zijwanden vastzetten door de houten verpakking te controleren. De schroeven zijn aan de buitenzijde van de verpakking zichtbaar;
- Draai alle schroeven die het deksel van de houten verpakking vastzetten los met een schroevendraaier of schroefboormachine;
- Til het deksel van de houten verpakking op als de schroeven verwijderd zijn;
- zoek de schroeven op die de zijwanden van de houten verpakking vastzetten en draai ze met een schroevendraaier of schroefboormachine los
- Verwijder de zijwanden van de houten verpakking voorzichtig als de schroeven verwijderd zijn;
- Verwijder de inwendige beschermingen uit de doos;
- Verwijder de transparante zak waar de snijmachine in is

aangebracht;

- Pak de handleiding uit de verpakking;
- Installeer de snijmachine volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Installatie".

UITPAKKEN VAN DE STEUNPILAAR

a) modellen B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Snij de plastic strips door en verwijder ze;
- Open de kartonnen verpakking aan de bovenzijde;
- Verwijder de inwendige beschermingen uit de doos;
- Installeer de steunpilaar volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Installatie".

b) modellen L16, B116:

- Zoek de schroeven die het deksel en de zijwanden vastzetten door de houten verpakking te controleren. De schroeven zijn aan de buitenzijde van de verpakking zichtbaar;
- Draai alle schroeven die het deksel van de houten verpakking vastzetten los met een schroevendraaier of schroefboormachine;
- Til het deksel van de houten verpakking op als de schroeven verwijderd zijn;
- zoek de schroeven op die de zijwanden van de houten verpakking vastzetten en draai ze met een schroevendraaier of schroefboormachine los;
- Verwijder de zijwanden van de houten verpakking voorzichtig als de schroeven verwijderd zijn;
- Installeer de steunpilaar volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Installatie".

Bij storingen als:

- deuken in de structuur;
 - bedieningen die niet werken of kapot zijn;
 - ontbrekende onderdelen, enzovoorts;
- moeten het transportbedrijf, de fabrikant en de technische

assistentie onmiddellijk worden ingelicht.

De verpakkingsmaterialen kunnen bij het normale huisvuil worden gestopt en kunnen zonder problemen in overeenstemming met de toepasselijke normen voor een passende recycling met worden verwijderd.

 **OPGELET! De verpakkingsmaterialen niet in het milieu lozen.**

INSTALLATIE

INSTALLATIE VAN DE (OPTIONELE) STEUNPILAAR

- Als de (optionele) steunpilaar wordt gebruikt, moet deze na het uitpakken voorzichtig door meerdere mensen worden opgetild en op de vloer worden geplaatst. Daarbij moet worden gecontroleerd of deze waterpas staat en alle poten van de steunpilaar correct op de vloer steunen (Afb.3).
- Laat de snijmachine door meerdere mensen optillen en zodanig op de steunpilaar plaatsen dat de rubberen poten van de snijmachine in de specifieke uitsparingen in de steunpilaar zijn aangebracht.

 **OPGELET! Controleer of alle poten van de snijmachine correct op het vlak van de steunpilaar steunen (Afb.4)**

INSTALLATIE VAN DE SNIJMACHINE

- Laat de snijmachine voorzichtig optillen en op een droge waterpas ondergrond (Afb. 5) plaatsen die het gewicht van de snijmachine plus het gewicht van de te snijden producten kan dragen (zie "Technische eigenschappen") als de (optionele) steunpilaar niet wordt gebruikt.
- Het steunvlak waar de snij-

machine op geplaatst wordt, mag laden bevatten, mits deze op een afstand van minstens 150mm van het steunvlak zijn aangebracht, zodat het handwiel correct kan draaien.

- Installeer de snijmachine zodanig dat aan elke zijde (links, rechts en tegenover de gebruiker) een vrije ruimte van minstens 120mm aanwezig is en zelfs 800mm in de zone van de gebruiker, om een veilig gebruik mogelijk te maken.

 **OPGELET! Controleer of alle poten van de snijmachine correct op het steunvlak steunen (Afb.5).**

MONTAGE VAN HET HANDWIEL

Om schade tijdens het transport te voorkomen worden de modellen B116 en L16 met gedemonteerd handwiel verpakt. Verricht de montage als volgt:

- breng het handwiel aan op de as en zorg ervoor dat het goed samenvalt met de gaten handwiel-as (Afb.6);
- breng de conische spie met het conische uiteinde (kleinere diameter) aan in het gat van het handwiel, in de richting van de as;
- Sla de spie in de as met een hamer of ander slaggereedschap.
- De installatie is correct uitgevoerd als de spie stevig is vastgezet en geen speling vertoont (Afb.7).

GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

1. Controleer of het mes op passende wijze door de mesrandbescherming wordt beschermd. Volg de onderstaande aanwijzingen om de beveiligingen in de veilige stand te activeren als het mes bloot ligt:

a) voor het model B114:

- Beweeg de blokkeerhendel van de mesbescherming bij de gebruiker vandaan (Afb. 8): de mesrandbescherming wordt over het mes aangebracht en het gevaar wordt geëlimineerd (Afb. 9).

b) voor de modellen TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- breng de mesrandbescherming op diens plaats aan en zet hem vast met de specifieke blokkeerelementen (Afb. 10): de mesrandbescherming wordt over het mes aangebracht en het gevaar wordt geëlimineerd (Afb. 11).
2. Laat het handwiel rechtsom draaien om de slede met de vleestafel in beweging te zetten: verplaats de slede naar de gebruiker (Afb. 12);
 3. Verwijder de vleestafel volledig bij het mes vandaan met de hendel voor de snelle verplaatsing achteruit van de vleestafel of met de knop voor de verplaatsing vooruit van de vleestafel (Afb. 12);
 4. Plaats het te snijden product op de vleestafel.

 **OPGELET! breng het te snijden product op de vleestafel aan en verwijder het ervan wanneer de vleestafel helemaal is ingetrokken (bij het mes vandaan) en de wagen helemaal naar achteren, in de richting van de gebruiker, is verplaatst (Afb. 12).**

5. Laat de vleesklem zakken om het product te blokkeren:
 - a) voor de modellen L16, B116: pak beide grepen van de vleesklem beet (een enkele knop bij het model L16) en duw ze tegelijk omlaag tot het product wordt vastgeklemd;
 - b) voor de modellen B2, B3, B114 en TRIBUTE: pak de greep van de vleesklem beet, duw deze helemaal naar beneden, pak de handgreep voor de vleesklemblokkering beet

en duw deze op het product tot het product wordt vastgeklemd;

correcte plaatsing van het product (Afb.13)

6. plaats de dikteregelaar op de gewenste dikte door aan de knop van de dikteregelaar (Afb.14) te draaien (Afb. 15: model B2)

7. Breng de vleestafel naar het mes toe met de hendel voor de snelle verplaatsing achteruit van de vleestafel of met de knop voor de verplaatsing vooruit van de vleestafel. Breng het product zo dicht mogelijk bij de rand van de vleestafel aan (zijde van de vleestafel nabij het mes) (Afb. 16)

⚠ Opgelet! Verplaats de vleestafel niet helemaal naar achteren, maar houd een kleine ruimte van een aantal cm vrij. Het product moet buiten de spijkertafel uit steken.

Als de vleestafel helemaal naar achteren is verplaatst, kan de tafel niet langer vooruit bewegen en kan het product niet worden gesneden.

8. verwijder de bescherming van het mes:

a) Voor het model B114:

- Beweeg de blokkeerhendel van de mesbescherming naar de gebruiker toe (Afb. 17) om het mes bloot te leggen (Afb.18).

b) Voor de modellen TRIBUTE, TRIBUTE, B116, B3, B2:

- verplaats de mesrandbescherming in de stand waarin het mes bloot ligt (Afb. 19) om de bescherming van het mes te verwijderen (Afb. 20).

c) De modellen P15 en L16 hebben een andere mesrandbescherming.

- De beide machines beschikken over een enkele knop (aan de plakzijde) die linksom moet worden losgedraaid. Vervolgens moet de veilig-

heidsring in de voorziene zitting worden aangebracht, zodat het mes vrijkomt en het product kan worden gesneden.



QR code L16



QR code P15

⚠ OPGELET! Scherp mes, gevaar voor snijwonden! Zorg ervoor dat u de handen zo ver mogelijk bij de onbeschermde zone verwijderd houdt wanneer het mes niet door de beveiliging wordt afgedekt (Afb.18 en Afb. 20)

9. Snij het product door het handwiel rechtsom te laten draaien;

⚠ OPGELET! Laat de vleestafel tijdens het snijden uitsluitend verplaatsen met behulp van het handwiel

10. tijdens de beweging achteruit (naar de gebruiker toe) van de slede wordt het mechanische systeem geactiveerd dat de vleestafel in dwarsrichting naar het mes verplaatst; stop de beweging als de vleestafel de limiet voor de verplaatsing naar het mes heeft bereikt. Verplaats de vleestafel bij het mes vandaan met de hendel voor de snelle verplaatsing achteruit van de vleestafel of met de hendel voor de verplaatsing vooruit van de vleestafel;

11. Breng het product weer aan, klem het weer met de vleesklem vast en hervat het snijden;

12. verwijder het product door de beschreven handelingen in omgekeerde volgor-

de uit te voeren.

⚠ OPGELET! Gevaar voor snijwonden! Controleer na afloop van het snijden of het mes goed door de mesrandbescherming wordt afgeschermd door de handelingen beschreven in punt 1 van dit hoofdstuk te herhalen.

REINIGING VAN DE SNIJMACHINE

⚠ OPGELET! Houd tijdens de reiniging van de snijmachine de handen buiten het bereik van het onafgeschermd deel en gebruik altijd snijbestendige handschoenen EN 388 CAT. II

REGELMAAT VAN DE REINIGING

De snijmachines moeten grondig worden gereinigd voordat ze de eerste keer in gebruik worden genomen en na elke langdurige stilstand. Reinig het apparaat na elk gebruik.

DEMONTAGE VAN DE DEMONTEERBARE ONDERDELEN VOOR DE REINIGING

⚠ OPGELET! Controleer of de mesrandbescherming het mes goed afdekt (volg de aanwijzingen van punt 1 van het hoofdstuk Gebruik van de snijmachine)

- Kroon (Afb. 21):

a) Voor de modellen B3, B114, TRIBUTE: de kroon wordt op diens plaats gehouden door een schroef. Draai de schroef linksom los en verwijder de kroon.

b) Voor het model B2: verwijder de magnetische kroon; verwijder de kroon door hem naar boven te trekken;

- voor de modellen P15-B116: open de kroon van rechts naar links en verwijder het opvangbakje onder het mes

vandaan

- verwijder bij het model L16 het opvangbakje vanuit de achterzijde van de snijmachine.

- Vleestafel (Afb. 21):

- Voor modellen met de blokkeerhendel (B3, Tribute, B114): haal de vleesklem omhoog, draai aan de blokkeerhendel, til de vleestafel op en verwijder hem;
- Bij het model P15: draai de blokkeerhendel 90°, druk hem iets naar buiten, til de vleestafel samen met de vleesklem op en verwijder hem;



- Voor modellen met de knop (B2-B116): draai de knop linksom, til de vleestafel op en verwijder hem;
- Voor modellen zonder blokkeersysteem (L16): til de vleestafel samen met de vleesklem behulp van de twee handgrepen met op en verwijder hem samen met de vleesklem; .



- Opvangtafel:

- Voor modellen zonder blokkeersysteem (Tribute, 114): verwijder de opvangtafel;
- Voor modellen waarbij de opvangtafel door twee pennen aan de zijkant wordt geblokkeerd (B3, B2, P15): draai de pennen aan de zijkant linksom los en verwijder de opvangtafel;
- Bij L16 kan de opvangtafel uitsluitend verwijderd worden door de drie schroeven aan de zijkant los te draaien.
- Voor modellen waarbij de opvangtafel door een knop wordt geblokkeerd (B116):

draai de knop linksom los en verwijder de opvangtafel.

REINIGING VAN DE DEMONTEERBARE ONDERDELEN

⚠ OPGELET! Reinig de demonteerbare onderdelen van de snijmachine NIET met waterstralen, stoom, bijtende reinigingsmiddelen of in de vaatwasmachine.

Reinig de gedemonteerde onderdelen uitsluitend met warm water met een temperatuur van minstens +30°C en een biologisch afbreekbaar afwasmiddel of neutrale en niet-schurende reinigingsmiddelen die specifiek voor apparatuur voor levensmiddelengebruik bestemd zijn en de veiligheid van de oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen waarborgen. Na de reiniging moeten de onderdelen grondig met schoon water worden afgespoeld en afgedroogd.

REINIGING VAN DE SNIJMACHINE EN NIET-DEMONEERBARE ONDERDELEN

⚠ OPGELET! Reinig de snijmachine NIET met waterstralen, stoom, bijtende reinigingsmiddelen of in de vaatwasmachine.

- **Reiniging van de machine-behuizing:** Reinig de machinebehuizing met hetzelfde reinigingsmiddel dat voor de gedemonteerde onderdelen wordt gebruikt.
- **Mesrandbescherming:** maak de ruimte tussen het mes en de veiligheidsring schoon met een halfzacht nylon borstelje;

REINIGING VAN HET MES

⚠ OPGELET! Activeer de snijmachine niet terwijl

u het mes schoonmaakt.

⚠ OPGELET! Houd tijdens de reiniging en het slijpen van het mes de handen buiten het bereik van het onafgeschermd deel en gebruik altijd snijbestendige handschoenen EN 388 CAT. II

- Druk een vochtige doek tegen het oppervlak van het mes en verplaats de doek aan de zijde van de mesplaat en aan de andere zijde langzaam vanuit het midden naar buiten. Maak het mes op dezelfde wijze droog met een droge doek.

HERMONTAGE VAN DE DEMONTEERBARE EN BEWEEGBARE ONDERDELEN NA DE REINIGING

⚠ OPGELET! Controleer of de mesrandbescherming het mes goed afdekt (volg de aanwijzingen van punt 1 van het hoofdstuk Gebruik van de snijmachine)

- Kroon:

- Voor het model B3, Tribute, B114: plaats de kroon in de oorspronkelijke stand terug en draai de schroef rechtsom vast;
- Voor de modellen P15, B116: Sluit de kroon door hem van links naar rechts te draaien;
- Voor het model B2: plaats de magnetische kroon in de oorspronkelijke stand terug;
- Opvangbakje : breng het opvangbakje weer op diens plaats aan.
- (alleen bij de modellen P15, B116) plaats het opvangbakje in de oorspronkelijke stand terug;
- Vleestafel: laat het handwiel met de knop rechtsom draaien tot de slede helemaal naar voren (in de richting van de gebruiker) is verplaatst;
- Voor modellen met een blokkeerhendel (B3, Tribute, B114):

plaats de vleestafel in de oorspronkelijke stand terug en draai de blokkeerhendel rechtsom;

- Voor het model P15: plaats de vleestafel samen met de vleesklem terug met een krachtige beweging en draai de blokkeerhendel 90°;



- Voor modellen met een blokkeerknop (B2, B116): plaats de vleestafel met vleesklem in de oorspronkelijke stand terug en draai de knop rechtsom vast;
- Voor modellen zonder blokkeersysteem (L16): plaats de vleestafel met vleesklem in de oorspronkelijke stand terug.
- Opvangtafel:
- Voor modellen zonder blokkeersysteem (Tribute, B114): plaats de opvangtafel in de oorspronkelijke stand terug;
- Voor modellen waarbij de opvangtafel door twee pennen aan de zijkant wordt geblokkeerd (B3 ,B2, P15): plaats de opvangtafel in de oorspronkelijke stand terug en zet de opvangtafel vast door de pennen aan de zijkant rechtsom te draaien.
- Voor modellen waarbij de opvangtafel door een knop wordt geblokkeerd (B116): plaats de opvangtafel in de oorspronkelijke stand terug en draai de knop rechtsom vast (Afb.)

ONDERHOUD

Het periodieke onderhoud dat de gebruiker mag verrichten om de snijmachine ook na verloop van tijd doeltreffend te houden bestaat uit:

- Slijpen van het mes; -Smeren van de geleiders van de vleesklem, de geleider van de rem van de vleesklem en de geleiders van de slede.

ders van de slede.

Alle andere ingrepen mogen uitsluitend door het personeel van het erkende servicecentrum van de fabrikant worden verricht omdat ze een risico voor de gebruiker kunnen vormen. Dit zijn:

- Vervanging van het mes;
- Vervanging van deslijpstenen van het slijpparaat;
- Vervanging van de ketting;
- Reparatie van onderdelen van de structuur;
- Smering van ketting en tandwielen.

PERIODIEK ONDERHOUD:

MES SLIJPEN

Een continu gebruik van de handsnijmachine zonder dat het mes regelmatig geslepen wordt, kan resulteren in signalen die aangeven dat het mes geslepen moet worden. Dit zijn:

- Moeite bij het snijden: als blijkt dat de snijmachine met moeite gelijkmatige en precieze sneden verricht;
- Onregelmatig snijden: als de plakken onregelmatig van vorm zijn en dunner of dikker dan normaal zijn;
- Weerstand tijdens het snijden: een toename van de weerstand tijdens het gebruik van de snijmachine kan te wijten zijn aan een mes dat tijdens het snijden van levensmiddelen obstakels tegenkomt.
- Productie van resten: als wordt vastgesteld dat het geproduceerde aantal resten aanzienlijk toeneemt, of als de levensmiddelen gescheurd in plaats van gesneden lijken te zijn;

Het wordt aanbevolen om het mes visueel te inspecteren op tekens van slijtage, splinters of een afname van de helderheid. Het is belangrijk dat de aanbevelingen van deze gebruikershandleiding worden nageleefd en dat het mes wordt

geslepen om optimale prestaties en veilig en doeltreffend snijden te waarborgen.

⚠ OPGELET! Wees buitengewoon voorzichtig tijdens het slijpen van het mes en draag scheur- en snijbestendige handschoenen EN 388 cat. II.

⚠ OPGELET! Zorg ervoor dat u de handen zo ver mogelijk bij de onbeschermde zone verwijderd houdt wanneer het mes niet door de beveiliging wordt afgedekt

Volg, afhankelijk van het model, de aanwijzingen voor het slijpen van het mes:

- Reinig het mes (zie hoofdstuk Reiniging – Deel: reiniging van het mes);
- verwijder de vleestafel volledig bij het mes vandaan met de hendel voor de snelle verplaatsing achteruit van de vleestafel of met de knop voor de verplaatsing vooruit van de vleestafel;

⚠ OPGELET! Controleer of de mesrandbescherming het mes goed afdekt (volg de aanwijzingen van punt 1 van het hoofdstuk Gebruik van de snijmachine)

VOOR DE MODELLEN B2, B3, TRIBUTE

1. til het slijpparaat op en laat het 180° draaien (Afb.25);
2. breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
3. druk de knop (A) 10-15 seconden lang in en laat tegelijkertijd het handwiel rechtsom draaien. Laat de knop (A) los. Druk de knop (B) 2-3 seconden lang in en laat de knop weer los (Afb. 26);
4. onderbreek de rotatie van het handwiel;

5. plaats het slijpparaat weer in de oorspronkelijke stand terug als het mes tot stilstand is gekomen.

VOOR HET MODEL P15 (Afb. 27)

1. draai de blokkeerknop van het slijpparaat (A) los;
2. til het slijpparaat op en laat het 180° draaien;
3. breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
4. zet de knop weer vast;
5. draai de hendel (B) 10-15 seconden lang linksom en laat tegelijkertijd het handwiel rechtsom draaien;
6. onderbreek de rotatie van het handwiel;
7. plaats het slijpparaat in de oorspronkelijke stand terug en draai de knop weer vast als het mes tot stilstand is gekomen.

VOOR HET MODEL B114:

1. til het slijpparaat op en laat het 180° draaien;
2. breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
3. duw 10-15 seconden lang tegen de hendel en laat het handwiel rechtsom draaien: het mes wordt tegelijkertijd geslepen en ontbraamd (Afb. 28);;
4. laat de hendel los;
5. onderbreek de rotatie van het handwiel;
6. plaats het slijpparaat weer in de oorspronkelijke stand terug als het mes tot stilstand is gekomen.

PER IL MODELLO B116:

1. til de kap van het slijpparaat op;
2. til het slijpparaat op en laat het 180° draaien in de richting van het mes;
3. breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen

- gecentreerd;
4. druk de knop (I) 10-15 seconden lang in en laat tegelijkertijd het handwiel rechtsom draaien. Laat de knop (I) los. Trek 2-3 seconden aan de hendel (2), laat deze weer los en laat ondertussen het handwiel rechtsom draaien (Afb. 29);
5. onderbreek de rotatie van het handwiel;
6. plaats het slijpparaat weer in de oorspronkelijke stand terug als het mes tot stilstand is gekomen;
7. sluit de kap van het slijpparaat.

VOOR HET MODEL L16 (Afb. 30)

1. til het slijpparaat op en laat het 90° draaien;
2. breng het slijpparaat voorzichtig omlaag; het mes wordt automatisch tussen de twee slijpstenen gecentreerd;
3. draai de hendel (B) 10-15 seconden lang rechtsom en laat tegelijkertijd het handwiel rechtsom draaien;
4. onderbreek de rotatie van het handwiel;
5. plaats het slijpparaat weer in de oorspronkelijke stand terug als het mes tot stilstand is gekomen.

 **OPGELET! gevaar voor schade! Laat de handeling voor het verwijderen van bramen niet te lang (niet langer dan 2-3 seconden) duren om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt.**

SMEREN

Smeren van de geleiders van de vleesklem

Regelmaat: iedere week

- Breng een kleine hoeveelheid smeermiddel, ongeveer 3-4 druppels, aan op de geleiders van de vleesklem (Afb. 31).
- Laat de elementen vervolgens minstens 3 tot 4 keer bewegen.
- Verwijder overtollig smeermiddel met een papieren doek.

middel met een papieren doek.

Smeren van de geleider van de rem van de vleesklem

- Breng een kleine hoeveelheid smeermiddel, ongeveer 3-4 druppels, aan op de geleider van de rem van de vleesklem (Afb. 32).
- Laat de elementen vervolgens minstens 3 tot 4 keer bewegen.
- Verwijder overtollig smeermiddel met een papieren doek.

Smeren van de geleiders van de slede

Regelmaat: iedere week

- Breng een kleine hoeveelheid smeermiddel, ongeveer 3-4 druppels, aan op de geleider van de slede in het gat in de geleider (I14, B3 en TRIBUTE) (Afb. 33 en 34).
- Het model P15 beschikt over smeernippels: duw de kogel in de smeernippel en voer de smeerolie in
- Het model L16 beschikt over gaten waar het smeermiddel in moet worden ingevoerd;
- Bij het model B2 moet het smeermiddel direct op de geleider van de slede worden aangebracht en moet overtollig smeermiddel worden verwijderd..
- Laat het handwiel vervolgens een korte tijd draaien.
- Laat het handwiel een korte tijd draaien.
- Verwijder overtollig smeermiddel met een papieren doek.

Gebruik witte vaselineolie als het geleverde smeermiddel ontbreekt.

 **OPGELET! Geen plant-aardige olie gebruiken. Het gebruik van olies met specificatie FDA H1 of olies voor levensmiddelengebruik wordt aanbevolen.**

ASSISTENTIE

In de verpakking zijn geen vervangende onderdelen aange-

bracht. Reparaties en vervangingen (zoals het vervangen of repareren van het mes, de ketting, structurele onderdelen, enz.) mogen uitsluitend worden verricht door personeel dat door de fabrikant is aangewezen.

Stuur de snijmachine naar de fabrikant of een erkend servicecentrum als reparatie nodig is.

Wend u tot service@berkelinternational.com voor informatie over de servicecentra.



OPGELET! Het mes moet worden vervangen wanneer de afstand tussen de snede van het mes en de binnenste rand van de bescherming groter dan 6 mm is. Dit is het geval wanneer het mes als gevolg van normale slijtage is aangetast en het niet langer doeltreffend kan worden geslepen.

GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De snijmachines van de fabrikant worden gedekt door een garantie van 24 maanden met ingang van de aankoopdatum. De garantie dekt uitsluitend defecten die worden vastgesteld bij een correct gebruik in overeenstemming met de aanwijzingen van de handleiding. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het transport, nalatigheid of onbekwaamheid van de koper, een verkeerde installatie of plaat-sing of slijtage. De garantie dekt geen intrinsiek slijtagegevoelige onderdelen, zoals het mes en de slijpstenen van het slijpparaat, tenzij er sprake is van een duidelijk defect in de productie.

De fabrikant acht zich niet direct of indirect aansprakelijk voor:

de veronachtzaming van de aanwijzingen van deze handleiding;
gebruik zonder naleving van

de wetgeving die in het land van installatie van toepassing is;

onbevoegde reparaties en/of wijzigingen aan het product; gebruik van niet-originele accessoires of onderdelen; buitengewone gebeurtenissen.

De fabrikant is onmiddellijk van elke vorm van aansprakelijkheid ontheven zodra het eigendom van de snijmachine wordt overgedragen. Het typeplaatje op de basis van de snijmachine geeft de fabrikant, het model en technische informatie.

BUITENWERKINGSTELLING VAN DE SNIJMACHINE EN VERWIJDERING

Het is belangrijk dat de samenstelling van de machine duidelijk is, voordat de snijmachine buiten werking wordt gesteld en verwijderd. De machine is opgebouwd uit een hoofdstructuur van aluminiumlegering, elementen en verschillende delen van roestvrij staal, maar ook onderdelen van kunststof.

Wanneer de demontage en afbraak aan derden wordt overgelaten, is het belangrijk dat uitsluitend wordt gekozen voor erkende bedrijven die in de verwerking van dergelijke materialen gespecialiseerd zijn. Mocht men er echter voor kiezen om de afbraak zelfstandig te verrichten, is het belangrijk dat de verschillende typen materialen worden gescheiden en vervolgens door erkende bedrijven worden verwijderd.

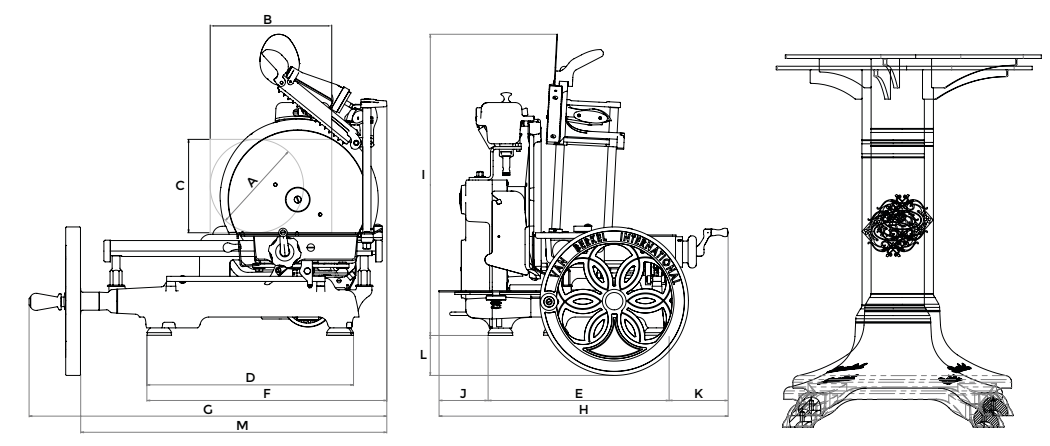
Leef verplicht de normen na die in het land van gebruik van toepassing zijn om verantwoord afvalbeheer te waarborgen.

We benadrukken dat het belangrijk is dat de fabrikant of het personeel van een erkend servicecentrum worden geraadpleegd voor de demontage en verwijdering van het

mes, om te waarborgen dat het veilig en in overeenstemming met de toepasselijke normen wordt behandeld.



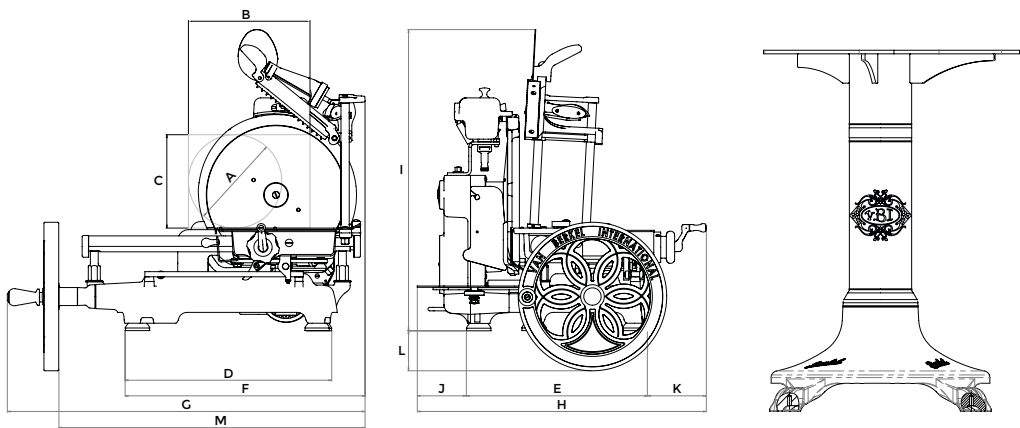
OPGELET! schroot niet in het milieu lozen om ernstige gevaren voor de mens en het milieu te vermijden.



MODELLEN	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
SOKKEL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFICATIES			
Mesdiameter	265 mm	300 mm	300 mm
Snijcapaciteit (rond)	176 mm	210 mm	210 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Maximale snijdikte	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Gewicht	37,4 kg	46 kg	52 kg

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

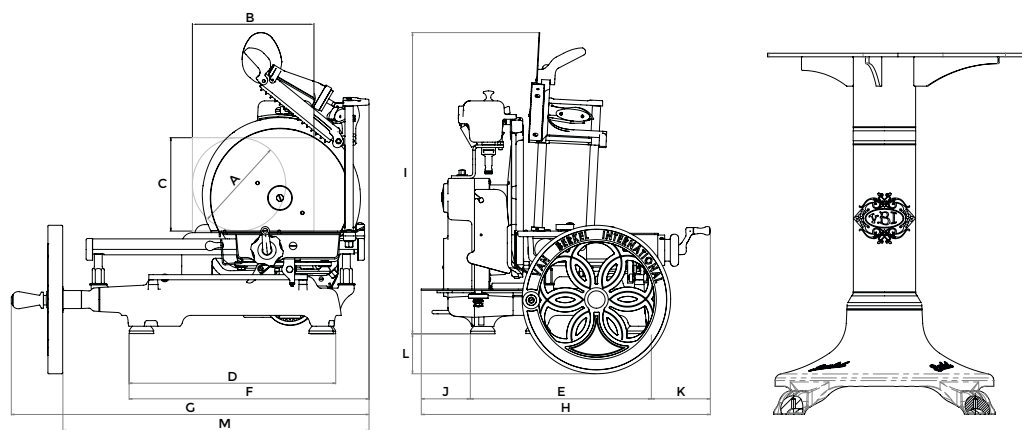
TECHNISCHE GEGEVENS



MODELLEN	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PEDESTAL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFICATIES			
Mesdiameter	285 mm	319 mm	319 mm
Snijcapaciteit (rond)	180 mm	215 mm	215 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Maximale snijdikte	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Gewicht	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TECHNISCHE GEGEVENS



MODELLEN	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
SOKKEL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFICATIES		
Mesdiameter	350 mm	370 mm
Snijcapaciteit (rond)	210 mm	260 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	260x200 mm	290x260 mm
Maximale snijdikte	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Gewicht	105 kg	80 kg

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Índice

CONTEÚDO DO MANUAL DO UTILIZADOR	115
ARMAZENAMENTO DO MANUAL DO UTILIZADOR	115
COMPONENTES PRINCIPAIS	115
DESCRIÇÃO DO FATIADOR	116
UTILIZAÇÃO PRETENDIDA	116
UTILIZAÇÃO CORRETA DO FATIADOR	116
CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS ALIMENTARES QUE PODEM SER FATIADOS	116
AVISOS DE UTILIZAÇÃO	116
UTILIZAÇÕES PERMITIDAS:	116
UTILIZAÇÕES PROIBIDAS	116
DISPOSITIVOS MECÂNICOS DE SEGURANÇA INSTALADOS NO FATIADOR	117
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	117
RISCOS RESIDUAIS	117
IDENTIFICAÇÃO DO FATIADOR	117
RECEÇÃO DO PRODUTO	118
NOTAS GERAIS SOBRE A ENTREGA	118
ABRIR A EMBALAGEM DO FATIADOR	118
a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:	118
b) modelos L16, B116:	118
ABRIR A EMBALAGEM DO PEDESTAL	118
a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:	118
b) modelos L16, B116:	118
INSTALAÇÃO	118
INSTALAÇÃO DE PEDESTAL (OPCIONAL)	118
INSTALAÇÃO DO FATIADOR	119
MONTAGEM DO VOLANTE	119
UTILIZAÇÃO DO FATIADOR	119
LIMPEZA DO FATIADOR	120
FREQUÊNCIA DE LIMPEZA	120
PROCEDIMENTO DE DESMONTAGEM DAS PARTES AMOVÍVEIS PARA LIMPEZA	120
PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DE PEÇAS AMOVÍVEIS	121
PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DO FATIADOR E DAS PEÇAS NÃO AMOVÍVEIS	121
LIMPEZA DA LÂMINA	121
PROCEDIMENTO DE REMONTAGEM DAS PARTES AMOVÍVEIS E MÓVEIS APÓS AS OPERAÇÕES DE LIMPEZA	121
MANUTENÇÃO	122
MANUTENÇÃO PERIÓDICA:	122
AFIAÇÃO DE LÂMINAS	122
LUBRIFICAÇÃO	123
ASSISTÊNCIA	123
GARANTIA E RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	123
COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DO FATIADOR E ELIMINAÇÃO	124

MANUAL DE INSTRUÇÕES: FATIADOR DE VOLANTE

MODELOS:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

CONTEÚDO DO MANUAL DO UTILIZADOR

Este manual, elaborado com o objetivo de fornecer ao cliente todas as informações essenciais para a utilização dos fatiadores de volante (Modelos: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) da forma mais correta e segura possível, contém todas as informações necessárias a consultar para a segurança, instalação, manutenção e resolução de problemas do produto.

Leia atentamente os avisos fornecidos nas instruções para obter instruções de segurança importantes durante a instalação, operação e manutenção.

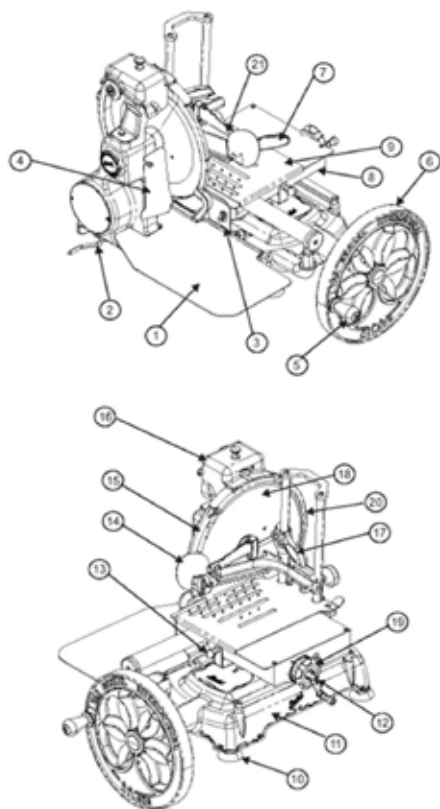
ARMAZENAMENTO DO MANUAL DO UTILIZADOR

O manual do utilizador é uma parte essencial do produto e deve ser guardado num local seguro e de fácil acesso durante toda a vida útil do fatiador. Por isso, é importante manter

o manual de instruções num estado legível. Se o manual estiver danificado ou perdido, o utilizador deve solicitar uma nova cópia ao fabricante.

Guarde este folheto cuidadosamente para referência futura.

A reprodução ou divulgação, mesmo parcial, deste documento é proibida sem a autorização escrita do fabricante.



COMPONENTES PRINCIPAIS

- Fig. 1

1. Placa coletora
2. Alavanca de bloqueio da proteção do gume da lâmina (apenas no modelo B114)
3. Suporte de fatias (Bloco vertical)
4. Tabuleiro
5. Punho de manobra do volante
6. Volante
7. Pega de bloqueio do calçador
8. Carro
9. Prato para mercadoria deslizante
10. Pé de apoio
11. Base
12. Botão de alimentação do prato para mercadoria deslizante
13. Alavanca de retorno rápido do prato para mercadoria deslizante
14. Protetor de polegar
15. Proteção do gume da lâmina (não incluído no modelo B114)
16. Cobertura
17. Pega do calçador
18. Lâmina
19. Manípulo de ajuste da espessura da fatia
20. Anel de proteção da lâmina
21. Empurrador

Fig. 1

DESCRIÇÃO DO FATIADOR

Equipamento utilizado para fatiar alimentos como carnes frias, queijos e outros alimentos de forma precisa e homogênea, acionando manualmente o volante com o qual está equipado, o fatiador é, portanto, construído para cortar apenas alimentos do tipo e dentro dos limites de tamanho indicados neste manual.

UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

A utilização prevista e as configurações previstas para a máquina são as únicas permitidas pelo fabricante; não tente utilizar a máquina de forma contrária às instruções fornecidas. As máquinas destinam-se exclusivamente ao corte de gêneros alimentícios do tipo e dentro dos limites dimensionais indicados nos parágrafos seguintes e devem ser utilizadas em ambientes destinados à preparação de alimentos ou bebidas. O fabricante declina qualquer responsabilidade decorrente de uma utilização incorreta ou de uma utilização por pessoal que não tenha lido e compreendido totalmente o conteúdo deste manual; de modificações e/ou reparações efetuadas pelo próprio; da utilização de peças sobressalentes não originais ou não específicas do modelo da máquina.

UTILIZAÇÃO CORRETA DO FATIADOR

Condições ambientais de utilização:

- Gama de temperaturas -5°C a +40°C
- Humidade máx. 95%

CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS ALIMENTARES QUE Podem SER FATIADOS

Utilização prevista:

Os produtos que podem ser fatiados são os seguintes:

- Todos os tipos de charcutaria (cozida, crua, fumada);

- Carne com osso (cozinhada ou crua a uma temperatura não inferior a +3°C).
- Pão com cãbea dura e miolo firme (um pão que não seja demasiado mole nem demasiado fresco) e queijos duros ou semi-duros.

Utilização proibida

Os seguintes artigos não devem ser fatiados, pois podem causar danos graves ao utilizador e/ou ao fatiador:

- Alimentos congelados;
- Alimentos que contenham espinhas (carne e peixe);
- Outros objetos que possam ser cortados, mas que não se destinem a uso alimentar.

 **ATENÇÃO! Não tentar, em caso algum, fatiar produtos de tipo proibido.**

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

Os fatiadores descritos neste manual estão em conformidade com as mais recentes normas europeias de higiene e segurança.

Para sua segurança, tenha em atenção as instruções seguintes:

- Ler atentamente este manual na sua totalidade antes de começar a utilizar o fatiador;
- Verificar a integridade mecânica do fatiador antes de cada utilização.
- Instalar o fatiador de acordo com as instruções da secção "Instalação";
- Parar imediatamente o fatiador e chamar o pessoal de serviço autorizado em caso de funcionamento anormal, suspeita de quebra, movimentos incorretos, ruídos anormais;
- Evitar utilizar o fatiador se houver deterioração da lâmina devido ao desgaste normal, que se manifesta na diminuição da eficácia de afiação da lâmina e num consequente aumento da distância entre o bordo da lâmina e o anel de proteção da lâmina

para além de 6 mm. Nesta circunstância, contactar o fabricante ou um dos Centros de Assistência Autorizados para solicitar a substituição da lâmina, indicando a impossibilidade de a afiar.

- Se as dimensões dos alimentos a cortar forem maiores do que as indicadas em "capacidade de corte circular e retangular" nas fichas de dados, reduza o tamanho para trabalhar em segurança.

 **ATENÇÃO! Durante a limpeza e a manutenção, tenha o máximo cuidado para manter as mãos o mais afastadas possível da área desprotegida e utilize sempre luvas de proteção resistentes a cortes EN 388 CAT. II.**

UTILIZAÇÕES PERMITIDAS:

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho;
- utilizar o fatiador apenas com instruções adequadas e em perfeitas condições físicas e mentais;
- utilizar o fatiador com grande concentração e evitar distrações;
- apenas produtos de fatias do tipo autorizado,

UTILIZAÇÕES PROIBIDAS

- A limpeza e a manutenção destinadas a serem efetuadas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão;
- se o fatiador estiver partido ou rachado, não utilizar o fatiador e leve-o a um centro de assistência autorizado para

inspeção.

- não utilizar o fatiador de forma diferente da indicada no presente manual;
- não tentar efetuar ensaios de corte com produtos de tipo proibido;
- não permitir que o fatiador seja utilizado por alguém que não tenha lido e compreendido completamente este manual;
- não permitir que ninguém se aproxime durante a operação de corte;
- não retirar, cubra, ou modifique as placas situadas no corpo do fatiador e, em caso de danos, substituí-las imediatamente (ver capítulo "Identificação do fatiador");
- não remover as proteções e não modifique ou contorne as proteções mecânicas (consulte o capítulo "Proteções mecânicas instaladas no fatiador");
- Não utilize o fatiador como superfície de apoio e não colocar sobre ela qualquer objeto que não faça parte das operações normais de corte;
- Não rodar o volante do carro no sentido anti-horário, pois não é garantido um corte ótimo do produto.

DISPOSITIVOS MECÂNICOS DE SEGURANÇA INSTALADOS NO FATIADOR

Não adultere ou remova os dispositivos de segurança instalados no fatiador em nenhuma circunstância:

- Proteção do gume da lâmina;
- Anel de proteção de lâmina;
- Tampa do afiador;
- Calçador;
- Pega do calçador;
- Protetor de polegar;
- Suporte de fatias.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante declina qualquer responsabilidade decorrente de:

- utilização inadequada;

- não conformidade com as instruções deste manual de instruções;
- utilização do fatiador por pessoal que não tenha lido e compreendido totalmente o conteúdo do presente manual;
- modificações e/ou reparações efetuadas pelo utilizador ou por pessoal não autorizado;
- utilização de peças sobresselentes que não sejam originais ou não sejam específicas do modelo do fatiador;

A transferência do fatiador invalida automaticamente a responsabilidade do fabricante se não for acompanhada por este manual de instruções.

O texto principal do presente manual de instruções, redigido em língua italiana, é a única referência para a resolução de eventuais litígios de interpretação.

RISCOS RESIDUAIS

- Reduzir os riscos:

A proteção do gume da lâmina e o anel de proteção da lâmina foram concebidos para proteger o operador de um contacto accidental com a lâmina. No entanto, para permitir operações de afiação e de corte, a proteção do gume da lâmina não elimina completamente o risco de corte.

Durante as operações de manutenção e limpeza, é essencial utilizar a norma EN 388 Cat. II.

Durante as operações de corte:

- é proibido tocar no produto a cortar com as mãos;
- deve ser sempre mantida uma distância segura da lâmina;
- é importante colocar corretamente uma mão na pega do volante para o ativar, enquanto a outra mão deve ser colocada na região do tabuleiro de fatias para apanhar o produto alimentar.
- ninguém pode aproximar-se por razões de segurança.

- não é permitida a utilização de acessórios de corte não fornecidos pelo fabricante;
- o posicionamento correto da mão no punho do calçador, com proteção, protege o operador de contactos accidentais com partes afiadas do prato e do contacto accidental com a lâmina;
- Risco de emaranhamento:
- Durante as operações de corte e de manutenção, a rotação do volante expõe o operador ao risco de emaranhamento. É proibido ao operador usar vestuário e acessórios que possam ficar presos no volante ou noutras partes da máquina durante a utilização do afiador. Em especial, é proibido usar vestuário esvoaçante, vestuário com mangas abertas ou vestuário que possa ficar preso, bem como pulseiras ou objetos semelhantes. Utilizar vestuário com mangas presas no pulso por elásticos.

- Risco de escorregar:

- Os resíduos alimentares no chão podem constituir um perigo de escorregamento para o operador e para as pessoas que se encontram nas proximidades da área de trabalho. Manter a área de apoio do produto cortado, bem como a área em redor do fatiador, limpas e secas.

- Risco de impacto e esmagamento:

- O fatiador, se não for corretamente instalado, pode constituir um perigo devido ao seu estado instável, o que aumenta o risco de impacto e esmagamento tanto do operador como das pessoas que se encontram nas proximidades da área de trabalho. Por conseguinte, instale corretamente o fatiador de acordo com as instruções dadas no capítulo relevante "Instalação do fatiador".

IDENTIFICAÇÃO DO FATIADOR

A placa de identificação, situada na base do fatiador, como mostra a figura 2, contém informações pormenorizadas sobre cada unidade de produto. É essencial consultar o número de série na placa de identificação para garantir a identificação correcta do fatiador e facilitar qualquer comunicação com o fabricante.

É absolutamente proibido retirar a placa de identificação do fatiador e esta deve ser mantida sempre legível. Se a placa estiver danificada ou deteriorada, o utilizador é obrigado a substituí-la. Contactar directamente o fabricante para obter instruções detalhadas e assistência no processo de substituição.

Exceção: Para o modelo L16, a etiqueta da placa de identificação está localizada no ombro do cortador.

RECEÇÃO DO PRODUTO

NOTAS GERAIS SOBRE A ENTREGA

O fatiador é sempre entregue devidamente embalado.

Verificar se, aquando da entrega do fatiador, a embalagem está intacta; se não estiver, informar imediatamente o transportador ou o agente local.

ABRIR A EMBALAGEM DO FATIADOR

a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:

Para retirar o fatiador da sua embalagem, proceda da seguinte forma:

- Cortar e retirar a cinta de plástico;
- Proceder à abertura da embalagem de cartão, abrindo a parte superior;
- Retirar as protecções do interior da caixa;
- Retirar o saco transparente que envolve o fatiador;
- Retirar o manual de instru-

ções;

- Proceda à instalação do fatiador como descrito no capítulo "Instalação".

b) modelos L16, B116:

- Verificar na embalagem de madeira os parafusos que fixam a tampa e os lados. Os parafusos são visíveis na superfície exterior da embalagem;
- Utilizar a chave de fendas ou o berbequim eléctrico para desapertar todos os parafusos que fixam a tampa de madeira da embalagem;
- Uma vez retirados os parafusos, levantar a tampa de madeira da embalagem;
- localizar os parafusos que fixam os lados da embalagem de madeira e desapertá-los com uma chave de fendas ou um berbequim eléctrico
- Quando todos os parafusos tiverem sido retirados, remova cuidadosamente os lados da embalagem de madeira;
- Retirar as protecções do interior da caixa;
- Retirar o saco transparente que envolve o fatiador;
- Retirar o manual de instruções;
- Proceda à instalação do fatiador como descrito no capítulo "Instalação".

ABRIR A EMBALAGEM DO PEDESTAL

a) modelos B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Cortar e retirar a cinta de plástico;
- Proceder à abertura da embalagem de cartão, abrindo a parte superior;
- Retirar as protecções do interior da caixa;
- Proceder à instalação do pedestal conforme descrito no capítulo "Instalação".

b) modelos L16, B116:

- Verificar na embalagem de

madeira os parafusos que fixam a tampa e os lados. Os parafusos são visíveis na superfície exterior da embalagem;

- Utilizar a chave de fendas ou o berbequim eléctrico para desapertar todos os parafusos que fixam a tampa de madeira da embalagem;
- Uma vez retirados os parafusos, levantar a tampa de madeira da embalagem;
- localizar os parafusos que fixam os lados da embalagem de madeira e desapertá-los com uma chave de fendas ou um berbequim eléctrico;
- Quando todos os parafusos tiverem sido retirados, remova cuidadosamente os lados da embalagem de madeira;
- Proceder à instalação do pedestal conforme descrito no capítulo "Instalação".

Se forem detetadas anomalias, tais como:

- moossas na estrutura;
 - controlos não funcionais ou avariados;
 - peças em falta ou outras;
- notificar atempadamente o transportador, o fabricante e o serviço de assistência técnica. Os componentes da embalagem são produtos que podem ser assimilados aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade, de acordo com os regulamentos atuais para uma reciclagem adequada.

 **ATENÇÃO! não eliminar os componentes da embalagem no ambiente.**

INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DE PEDESTAL (OPCIONAL)

- Se utilizar o pedestal (opcional), uma vez terminada a abertura da embalagem, levante cuidadosamente o pedestal por várias pessoas, colocando-o no chão e certi-

ficando-se de que está nivelado e que todos os pés do pedestal assentam corretamente no chão (Fig.3).

- Levantar cuidadosamente o fatiador por várias pessoas e colocá-lo no pedestal, inserindo os pés de borracha do fatiador nos assentos correspondentes da placa do pedestal.

 **ATENÇÃO! Certifique-se de que todos os pés do fatiador assentam corretamente na superfície do pedestal (Fig.4)**

INSTALAÇÃO DO FATIADOR

- Se o suporte (opcional) não for utilizado, levante cuidadosamente o fatiador e coloque-o numa superfície bem nivelada (Fig. 5), seca e adequada para suportar o peso do mesmo mais o peso das mercadorias a cortar (ver "características técnicas").
- A superfície de apoio em que o fatiador está instalada pode ter gavetas que podem ser abertas desde que estejam a pelo menos 150 mm da superfície de apoio para permitir a rotação correcta do volante.
- O fatiador deve ser instalado com um espaço livre de, pelo menos, 120 mm de cada lado (esquerdo, direito e oposto ao operador) e 800 mm na área do operador para permitir uma utilização segura.

 **ATENÇÃO! Certifique-se de que todos os pés do fatiador assentam corretamente na mesa (Fig.5).**

MONTAGEM DO VOLANTE

Para evitar danos durante o transporte, os modelos B116 e L16 são embalados com o volante em separado, não montado.

Para prosseguir com a montagem, proceder da seguinte

forma:

- colocar o volante no eixo, verificando se os furos do volante e do eixo estão corretamente alinhados (Fig.6);
- inserir a cavilha cônica com a extremidade cônica no orifício do volante com a extremidade cônica (diâmetro mais pequeno) virada para o eixo;
- Utilizar um martelo ou uma ferramenta de martelar adequada para introduzir o obturador no veio.
- A instalação é considerada correta quando a ficha está bem fixa e sem folga (Fig.7).

UTILIZAÇÃO DO FATIADOR

1. Certifique-se de que a lâmina está devidamente protegida pela proteção do gume da lâmina. Se a lâmina estiver exposta, siga as instruções abaixo para ativar a proteção na sua posição de segurança:

a) para o modelo B114:

- Mover a alavanca de bloqueio da proteção da lâmina na direção oposta à do operador (Fig. 8): a proteção do bordo da lâmina sobrepõe-se à lâmina, eliminando a condição perigosa (Fig. 9).

b) Para os modelos TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- deslocar a proteção do bordo da lâmina no seu alojamento, fixando-a com os punhos de bloqueio (Fig. 10): a proteção do bordo da lâmina sobrepõe-se à lâmina, eliminando a condição perigosa (Fig. 11).

2. Acionar o volante no sentido horário para induzir o movimento do carro equipado com o prato de suporte de mercadoria: trazer o carro totalmente na direção do operador (Fig. 12);
3. Recolher totalmente (longe da lâmina) o prato de mercadoria deslizante com a alavanca de retorno rápido do prato de mercadoria deslizante ou com o botão de avanço do prato de mer-

cadoria deslizante (Fig. 12);

4. Colocar o produto a fatiar no prato de mercadoria;

 **ATENÇÃO! Colocar e retirar a mercadoria a ser cortada no prato de mercadoria deslizante apenas com o prato totalmente recolhido (afastada da lâmina) e o carro totalmente virado para o operador (Fig. 12).**

5. Deslizar o calcador para baixo para bloquear o produto, consoante o modelo:
 - a) para os modelos L16, B116, P15: segurar as duas pegadas do empurrador (apenas uma pega para o modelo L16) e empurrá-las para baixo ao mesmo tempo até bloquear o produto;
 - b) para os modelos B2, B3, B114 e TRIBUTE, segurar a alavanca do calcador, baixá-la até à extremidade da corrediça, segurar a pega de bloqueio e empurrá-la para o produto até bloquear;posicionamento correto do produto (Fig.13)
6. definir a espessura da fatia desejada rodando o botão de ajuste da espessura da fatia (Fig. 14) (Fig. 15: Modelo B2)
7. aproximar o prato para mercadoria deslizante (na direção da lâmina) com a alavanca de retorno rápido do prato para mercadoria deslizante ou com o botão de avanço do prato para mercadoria deslizante. Colocar o produto o mais próximo possível da extremidade do bordo do prato (lado do prato junto à lâmina) (Fig. 16)

 **Atenção! Não levar o prato para mercadoria até ao fim do curso, mas deixar um pequeno intervalo de alguns cm, o produto a cortar deve sair da placa com os pinos.**

Se posicionar a placa para

mercadoria na extremidade máxima do curso, a placa não poderá avançar e não será possível cortar o produto.

8. retirar a lâmina da sua proteção:

a) Para o modelo B114:

- Mova a alavanca de bloqueio da proteção do gume da lâmina na direção do operador (Fig. 17) para descobrir a lâmina (Fig.18).

b) Para os modelos TRIBUTE, B116, B3, B2:

- colocar a proteção do gume da lâmina na sua posição de exposição da lâmina (Fig. 19) para retirar a lâmina da lâmina (Fig. 20).

c) Para os modelos P15 e L16, a proteção do gume da lâmina é diferente.

- Ambas as máquinas têm um botão (lado da zona de corte) que deve ser desenroscado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e, em seguida, o anel de proteção deve ser colocado no assento previsto para o efeito, de modo a descobrir a lâmina e permitir o corte do produto.



Código QR L16



Código QR P15

ATENÇÃO! Lâmina afiada, perigo de corte! Quando a lâmina não estiver coberta pela proteção, tenha muito cuidado para manter as mãos o mais afastadas possível da área desprotegida (Fig.18 e Fig. 20)

9. Continuar a cortar o produto rodando o volante no sentido horário;

ATENÇÃO! deslizar o prato apenas durante as

operações de corte e exclusivamente com o volante

10. durante o curso de retorno do carro (em direção ao operador), o dispositivo mecânico é acionado, o que move o prato para mercadoria deslizante em direção à lâmina numa direção transversal; quando o prato para mercadoria deslizante atingir o limite de avanço em direção à lâmina, parar. Afastar o prato para mercadoria deslizante da lâmina utilizando a alavanca de retorno rápido do prato para mercadoria deslizante ou utilizando a alavanca de avanço do prato para mercadoria deslizante;

11. Reposicionar o produto, bloqueie-o novamente com o calçador e comece a cortar novamente;

12. descarregar o produto efetuando as operações pela ordem inversa.

ATENÇÃO! Perigo de corte! Uma vez terminada a operação de corte, verificar se a lâmina está bem protegida pela proteção do gume da lâmina, repetindo as operações descritas no ponto 1 deste capítulo.

LIMPEZA DO FATIADOR

ATENÇÃO! Ao limpar o fatiador, tenha muito cuidado para manter as mãos o mais afastadas possível da área desprotegida e utilize sempre luvas de proteção resistentes a cortes EN 388 CAT. II

FREQUÊNCIA DE LIMPEZA

Os fatiadores devem ser devidamente limpos antes de serem utilizados pela primeira vez e novamente após um período de inatividade. Após cada utilização, é essencial limpar o aparelho.

PROCEDIMENTO DE DESMONTAGEM DAS PARTES AMOVÍVEIS PARA LIMPEZA

ATENÇÃO! Certificar-se de que a proteção do bordo da lâmina cobre corretamente a lâmina (seguir as instruções do ponto 1 do capítulo "Utilização do fatiador")

- Tabuleiro (Fig. 21):

a) Para os modelos B3, B114, TRIBUTE: o tabuleiro está preso por um parafuso, desaper-te-o no sentido anti-horário e retire o tabuleiro.

b) Para o modelo B2: retirar o tabuleiro magnético; puxar o tabuleiro para cima para o retirar;

- para os modelos P15-B116: abrir o tabuleiro da direita para a esquerda e retirar a cuba na parte inferior da lâmina

- para o modelo L16, retirar a cuba da parte de trás da lâmina.

- Prato para mercadoria (Fig. 21):

- Para os modelos com alavanca de bloqueio (B3, Tribute, B114): levantar o empurrador, rodar a alavanca de bloqueio, levantar apenas a placa e retirá-la;

- Para o modelo P15: rodar a alavanca de bloqueio 90°, exercer uma ligeira pressão para o exterior levantar o prato para mercadoria juntamente com o empurrador e retirá-la;



- Para os modelos com botão (B2-B116): desapertar o botão no sentido anti-horário, levantar o prato de mercadoria e retirá-lo;

- Para os modelos sem dispositivo de bloqueio (L16): levan-

tar o prato para mercadoria juntamente com o empurrador com a ajuda das duas pegas e retirá-la juntamente com o empurrador;



- Placa coletora:
- Para os modelos sem dispositivo de bloqueio (Tribute, B114): retirar a placa coletora;
- Para os modelos em que o prato está bloqueado por dois pinos laterais (B3, B2, P15): desapertar os pinos laterais no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirar o prato;
- No entanto, no caso da L16, a placa de recolha só pode ser retirada desapertando os três parafusos laterais.
- Para os modelos em que o prato é bloqueado por um botão (B116): desapertar o botão no sentido anti-horário e retirar o prato.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DE PEÇAS AMOVÍVEIS

⚠ ATENÇÃO! NÃO limpar as partes amovíveis do fatiador com jactos de água, vapor ou detergentes corrosivos para a máquina de lavar louça.

Proceder à limpeza de todas as peças desmontadas utilizando apenas água morna a uma temperatura não inferior a +30 °C e um detergente biodegradável para lavagem de louça com espuma ou detergentes neutros, não abrasivos, especialmente formulados para equipamento alimentar, que garantam a segurança das superfícies em contacto com os alimentos. Após a limpeza, as peças devem ser enxaguadas com água limpa em abundância e secas.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DO FATIADOR E DAS PEÇAS NÃO AMOVÍVEIS

⚠ ATENÇÃO! NÃO limpar o fatiador com jactos de água, vapor ou detergentes corrosivos para a máquina de lavar louça.

- **Limpeza do corpo da máquina:** Limpar o corpo da máquina com o mesmo detergente utilizado para as peças desmontadas.
- **Proteção do gume da lâmina:** utilizar uma escova de nylon semi-rígida para limpar a área entre a lâmina e o anel de proteção;

LIMPEZA DA LÂMINA

⚠ ATENÇÃO! Não ativar o fatiador durante a limpeza da lâmina.

⚠ ATENÇÃO! Ao limpar e afiar a lâmina, tenha o máximo cuidado para manter as mãos o mais afastadas possível da área desprotegida e utilize sempre luvas de proteção resistentes a cortes EN 388 CAT. II

- Pressionar um pano húmido sobre a superfície da lâmina e deslocá-la lentamente do centro para fora, como na figura, e para o lado oposto. Secar, da mesma forma, com um pano seco;

PROCEDIMENTO DE REMONTAGEM DAS PARTES AMOVÍVEIS E MÓVEIS APÓS AS OPERAÇÕES DE LIMPEZA

⚠ ATENÇÃO! Certificar-se de que a proteção do bordo da lâmina cobre devidamente a lâmina (seguir as instruções do ponto 1 do capítulo "Utilização do fatiador")

- Tabuleiro:
- Para os modelos B3, Tribute e

B114: Voltar a colocar o tabuleiro na sua posição original e apertar o parafuso no sentido horário;

- Para os modelos P15, B116: Fechar a aba, rodando-a da esquerda para a direita;
- Para o modelo B2: Reposicionar o tabuleiro magnético na sua posição original;
- Cuba: reposicione corretamente na sua posição original.
- (apenas presente nos modelos P15, B116) reposicione a cuba na sua posição original;
- Prato de mercadorias: utilizando o botão do volante, rode o volante no sentido horário até que o volante esteja totalmente para a frente (na direção do operador);
- Para os modelos em que existe uma alavanca de bloqueio (B3, Tribute, B114): Reposicionar o prato de mercadoria na sua posição original e rodar a alavanca de bloqueio no sentido horário;
- Para o modelo P15: reposicionar o prato para mercadoria completo com o empurrador na sua posição original com um movimento firme e rodar a alavanca de bloqueio 90°;



- Para os modelos com um botão de bloqueio (B2, B116): Reposicionar o prato de mercadoria completo com o calçador na sua posição original e enroscar o botão no sentido horário;
- Para os modelos sem dispositivo de bloqueio (L16): reposicionar o prato de mercadoria completo com o calçador na sua posição original.
- Placa coletora:
- Para os modelos sem dispositivo de bloqueio (Tribute, B114): Colocar a placa coletora na sua posição inicial;

- Para os modelos em que o prato é fixado por dois pinos laterais (B3, B2, P15): Volte a colocar a placa coletora na sua posição original e aperte os pinos laterais no sentido horário para fixar o prato.
- Para os modelos em que o prato é bloqueado por um botão (B116): voltar a colocar a placa coletora na sua posição original e voltar a apertar o botão no sentido horário

MANUTENÇÃO

As atividades de manutenção periódica que o operador está autorizado a realizar para manter a eficiência do fatiador ao longo do tempo incluem:

- Afiação da lâmina; -Lubrificação das barras de deslizamento do calçador, da barra de deslizamento do travão do calçador e da barra de deslizamento do carro.

Todos os outros trabalhos só devem ser confiados a pessoal de assistência autorizado pelo fabricante, uma vez que podem constituir um risco para o operador. Estas operações incluem:

- Substituir a lâmina;
- Substituir as molas do afiador;
- Substituir a corrente;
- Reparação de peças estruturais;
- Lubrificação de correntes e engrenagens.

MANUTENÇÃO PERIÓDICA:

AFIAÇÃO DE LÂMINAS

O uso continuado do fatiador de volante sem afiação regular pode levar a sinais de que a lâmina precisa de ser afiada. Estes sinais incluem:

- Dificuldade de corte: se se observar que o fatiador apresenta dificuldade em efetuar cortes uniformes e precisos;
- Corte irregular: quando as fatias são irregulares, com espessuras maiores ou menores que o normal;

- Resistência durante o corte: o aumento da resistência durante a utilização do fatiador pode ser atribuído ao facto de a lâmina encontrar obstáculos no processo de corte dos alimentos.

- Produção de resíduos alimentares: se se verificar um aumento da produção de resíduos alimentares ou se os alimentos parecerem ser rasgados em vez de cortados;

A lâmina também deve ser examinada visualmente para detetar sinais de desgaste, lascas ou perda de afiação.

É importante seguir as recomendações deste manual do utilizador e afiar a lâmina para garantir um desempenho ótimo e um corte seguro e eficiente.

⚠ ATENÇÃO! Ao afiar a lâmina, executar todas as operações com muito cuidado e utilizar luvas de proteção resistentes a cortes e rasgões EN 388 cat. II.

⚠ ATENÇÃO! Quando a lâmina não estiver coberta pela proteção, tenha muito cuidado para manter as mãos o mais afastadas possível da área desprotegida

Para afiar a lâmina, siga as instruções de acordo com o modelo indicado:

- Limpar a lâmina (ver Capítulo Limpeza - Secção: Limpeza da lâmina);
- recolher totalmente (longe da lâmina) o prato para mercadoria deslizante com a alavanca de retorno rápido do prato para mercadoria deslizante usando o botão de avanço do prato para mercadoria deslizante;

⚠ ATENÇÃO! Certificar-se de que a proteção do bordo da lâmina cobre corretamente a lâmina (seguir as instruções do ponto 1 do capítulo "Utilização do fatiador")

dor")

PARA OS MODELOS B2, B3, TRIBUTE

1. levantar o afiador e rodá-lo 180° (Fig.25);
2. baixar o afiador com cuidado, a lâmina será automaticamente centrada entre as duas molas;
3. premir o botão (A) durante cerca de 10-15 segundos e rodar simultaneamente o volante no sentido dos ponteiros do relógio. Soltar o botão (A), premir o botão (B) durante 2-3 segundos e soltá-lo (Fig. 26);
4. interromper a rotação do volante;
5. apenas quando a lâmina estiver parada, reposicionar o afiador na sua posição original.

PARA O MODELO P15 (Fig. 27)

1. desapertar o botão de bloqueio do afiador (A);
2. levantar o afiador e rodá-lo 180°;
3. baixar o afiador com cuidado, a lâmina será automaticamente centrada entre as duas molas;
4. voltar a bloquear o botão;
5. rodar a alavanca (B) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio durante cerca de 10-15 segundos e, simultaneamente, rodar o volante no sentido dos ponteiros do relógio;
6. interromper a rotação do volante;
7. apenas quando a lâmina estiver parada, volte a colocar o afiador na sua posição original e aperte o botão.

PARA O MODELO B114:

1. levantar o afiador e rodá-lo 180°;
2. baixar o afiador com cuidado, a lâmina será automaticamente centrada entre os dois discos de afiar;
3. empurrar a alavanca e mantê-la premida durante 10-15 segundos, rodando o volante no sentido dos ponteiros do relógio: a afiação

e a rebarbação da lâmina ocorrem simultaneamente (Fig. 28);

4. soltar a alavanca de afiação;
5. interromper a rotação do volante;
6. apenas quando a lâmina estiver parada, reposicionar o afiador na sua posição original.

PARA O MODELO B116:

1. levantar a tampa do afiador;
2. levantar o afiador e rode-o 180° na direção da lâmina;
3. baixar o afiador com cuidado, a lâmina será automaticamente centrada entre as duas molas;
4. premir o botão (1) durante cerca de 10-15 segundos e rodar simultaneamente o volante no sentido dos ponteiros do relógio no sentido dos ponteiros do relógio. Soltar o botão (1), puxar a alavanca (2) durante 2-3 segundos, soltá-la e continuar a rodar o volante no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 29);
5. interromper a rotação do volante;
6. apenas quando a lâmina estiver parada, reposicionar o afiador na sua posição original;
7. fechar a cobertura do afiador.

PARA O MODELO L16 (Fig. 30)

1. levantar o afiador e rodá-lo 90°;
2. baixar o afiador com cuidado, a lâmina será automaticamente centrada entre as duas molas;
3. rodar a alavanca (B) no sentido dos ponteiros do relógio durante cerca de 10-15 segundos e, simultaneamente, rodar o volante no sentido dos ponteiros do relógio;
4. interromper a rotação do volante;
5. apenas quando a lâmina estiver parada, volte a colocar o afiador na sua posição

original.

 **ATENÇÃO! Risco de danos! Não prolongar demasiado a operação de rebarbamento (não mais de 2-3 segundos) para evitar danificar a lâmina.**

LUBRIFICAÇÃO

Lubrificação das barras deslizantes do calcador

Frequência: semanal

- Aplicar uma pequena quantidade de lubrificante, cerca de 3-4 gotas, nas barras deslizantes do calcador (Fig. 31).
- Em seguida, deslizar os elementos correspondentes pelo menos 3 ou 4 vezes.
- Retirar o excesso de lubrificante com uma toalha de papel.

Lubrificação da barra deslizante do travão do calcador

- Aplicar uma pequena quantidade de lubrificante, cerca de 3-4 gotas, na barra deslizante do travão do calcador (Fig. 32).
- Em seguida, deslizar os elementos correspondentes pelo menos 3 ou 4 vezes.
- Retirar o excesso de lubrificante com uma toalha de papel.

Lubrificação da barra deslizante do carro

Frequência: semanal

- Aplicar uma pequena quantidade de lubrificante, cerca de 3-4 gotas, na barra de deslizamento do orifício da barra (114,B3 e TRIBUTE) (Fig. 33 e 34).
- Para o modelo P15 existem lubrificadores: empurrar a esfera para dentro do lubrificador e introduzir o óleo lubrificante
- Para o modelo L16, existem orifícios nos quais se pode introduzir o óleo lubrificante;
- para o modelo B2, o óleo lubrificante é aplicado diretamente na barra do carro, retirando o excesso.
- Em seguida, ativar o volante durante um curto período de

tempo.

- Ativar o volante durante um curto período de tempo.
- Retirar o excesso de lubrificante com uma toalha de papel.

Se o lubrificante fornecido estiver em falta, utilizar óleo de vaselina branco.

 **ATENÇÃO! Não utilizar óleo vegetal. Recomendamos a utilização de óleos com especificação FDA H1 ou adequados para contacto com alimentos.**

ASSISTÊNCIA

Não são fornecidas peças sobresselentes na embalagem. Todos os trabalhos de reparação e substituição (como a substituição ou reparação da lâmina, da corrente, das peças estruturais, etc.) só podem ser efetuados por pessoal autorizado pelo fabricante.

Se for necessário efetuar uma reparação, recomenda-se que o fatiador seja entregue ao fabricante ou a um centro de assistência autorizado.

Para obter informações sobre os centros de assistência, contactar: service@berkelinternational.com.

 **ATENÇÃO! É obrigatório substituir a lâmina quando a distância entre o bordo da lâmina e o bordo interior da proteção for superior a 6 mm: esta circunstância ocorre quando há deterioração devido ao desgaste normal e a eficácia de afiação da lâmina fica comprometida.**

GARANTIA E RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante fornece os fatiadores com uma garantia de 24 meses a partir da data de compra. A garantia cobre apenas os defeitos detectados por uma

utilização correcta e em conformidade com as condições de utilização indicadas no manual. A garantia não cobre defeitos devidos ao transporte, à incompetência ou negligência do comprador, à instalação ou posicionamento incorrectos ou a danos devidos ao desgaste. Além disso, a garantia não cobre os componentes inerentemente sujeitos a desgaste, como a lâmina e as molas do afiador, exceto em caso de defeito de fabrico evidente.

O fabricante declina qualquer responsabilidade direta ou indireta decorrente de:

não seguir as instruções do manual;

utilização não conforme com os regulamentos em vigor no país de instalação;

modificações e/ou reparações não autorizadas do produto;

utilização de acessórios e peças sobressalentes não originais;

acontecimentos excepcionais.

A transferência de propriedade do fatiador implica a libertação imediata de qualquer responsabilidade por parte do fabricante. A placa de identificação na base do fatiador regista o fabricante, o modelo e as informações técnicas.

COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DO FATIADOR E ELIMINAÇÃO

Antes de proceder ao desmantelamento do fatiador e à sua eliminação, é importante compreender a composição das máquinas, que incluem uma estrutura principal em liga de alumínio, inserções e várias peças em aço inoxidável, bem como componentes em materiais plásticos.

Ao confiar o desmantelamento e a demolição a terceiros, é essencial seleccionar apenas empresas autorizadas e especializadas no tratamento de tais materiais. Se, por outro lado, optar pela auto-demolição, é

essencial separar cuidadosamente os materiais por tipo e depois contratar empresas autorizadas para os eliminar.

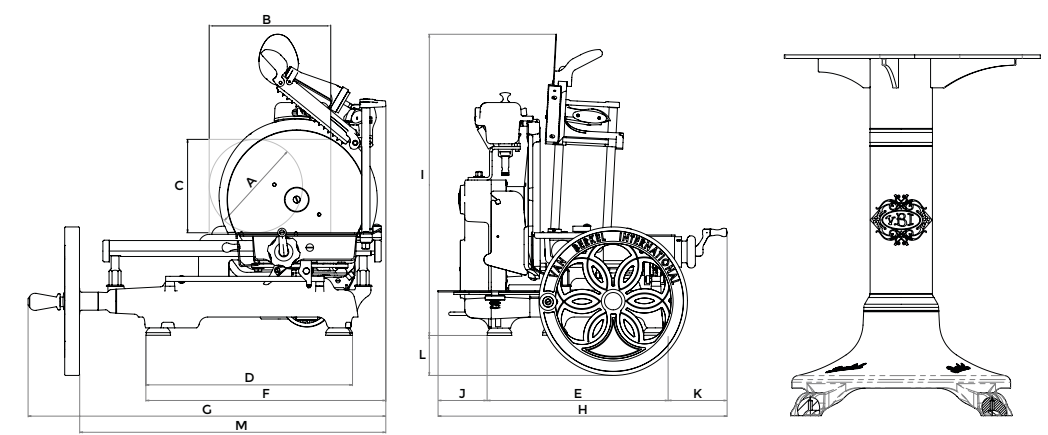
É imperativo cumprir rigorosamente os regulamentos em vigor no país de operação para garantir uma gestão responsável dos resíduos.

Sublinhamos a importância de consultar sempre o fabricante ou o pessoal de assistência autorizado ao remover e eliminar a lâmina, para garantir que esta é manuseada de forma segura e de acordo com os regulamentos em vigor.



ATENÇÃO! nunca abandonar a sucata, pois esta constitui um perigo grave para as pessoas e para o ambiente.

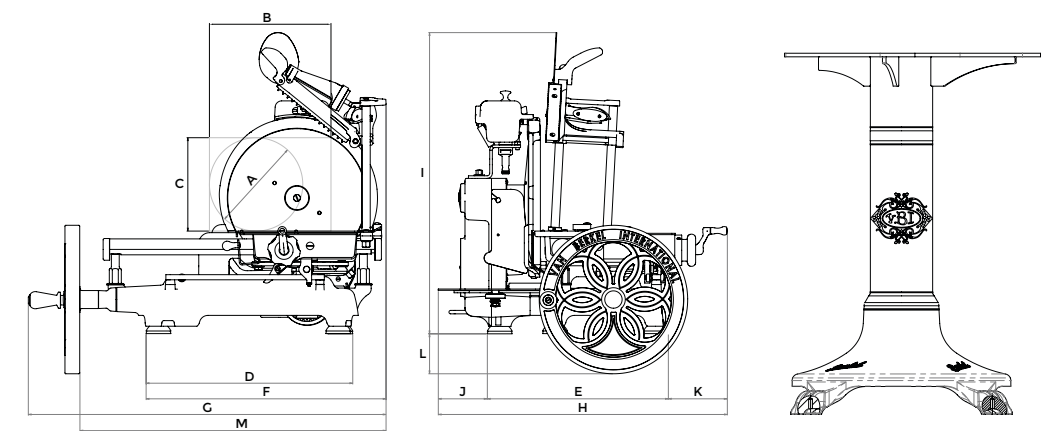
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MODELO	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PEDESTAL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
ESPECIFICAÇÕES			
Diâmetro da lâmina	265 mm	300 mm	300 mm
Capacidade de corte circular	176 mm	210 mm	210 mm
Capacidade de corte rectangular	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Espessura máxima da fatia	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Peso	37,4 kg	46 kg	52 kg

Nota: Como resultado da pesquisa contínua para melhorar continuamente os nossos produtos, especificações técnicas estão sujeitos a possíveis variações

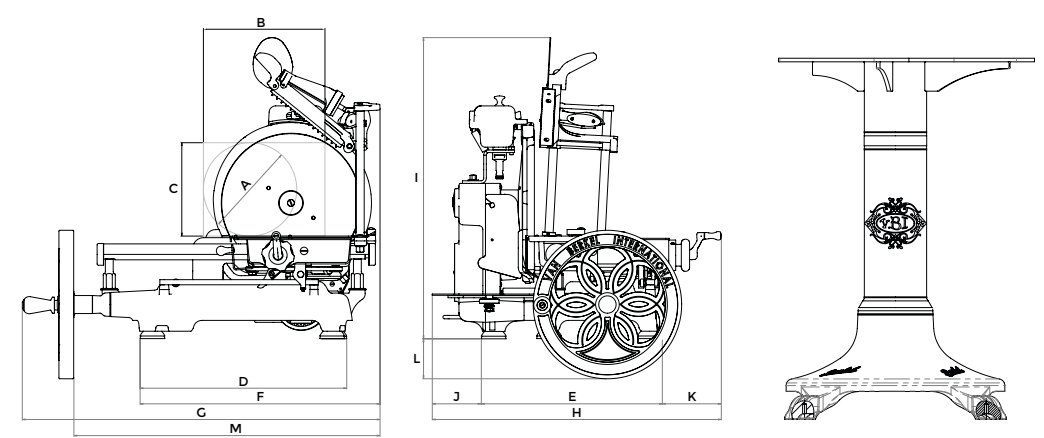
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MODELO	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PEDESTAL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
ESPECIFICAÇÕES			
Diâmetro da lâmina	285 mm	319 mm	319 mm
Capacidade de corte circular	180 mm	215 mm	215 mm
Capacidade de corte rectangular	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Espessura máxima da fatia	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Peso	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Nota: Como resultado da pesquisa contínua para melhorar continuamente os nossos produtos, especificações técnicas estão sujeitos a possíveis variações

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MODELO	L16	B16
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PEDESTAL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
ESPECIFICAÇÕES		
Diâmetro da lâmina	350 mm	370 mm
Capacidade de corte circular	210 mm	260 mm
Capacidade de corte rectangular	260x200 mm	290x260 mm
Espessura máxima da fatia	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Peso	105 kg	80 kg

Nota: Como resultado da pesquisa contínua para melhorar continuamente os nossos produtos, especificações técnicas estão sujeitos a possíveis variações

Index

CONȚINUTUL MANUALULUI DE UTILIZARE	129
PĂSTRAREA MANUALULUI DE UTILIZARE	129
COMPONENTE PRINCIPALE	129
DESCRIEREA FELIATORULUI	130
UTILIZAREA PRECONIZATĂ	130
UTILIZAREA CORECTĂ A FELIATORULUI	130
CARACTERISTICILE PRODUSELOR ALIMENTARE CARE POT FI FELIATE	130
AVERTISMENTE PRIVIND UTILIZAREA	130
UTILIZĂRI PERMISE	130
UTILIZĂRI INTERZISE	130
DISPOZITIVE MECANICE DE SIGURANȚĂ INSTALATE PE FELIATORULUI	131
RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI	131
RISCURI REZIDUALE	131
IDENTIFICAREA FELIATORULUI	131
PRIMIREA PRODUSULUI	132
NOTE GENERALE PRIVIND LIVRAREA	132
DESCHIDEREA AMBALAJULUI FELIATORULUI	132
a) modelele B2, B3, Tribute, P15, B114:	132
b) modelele L16, B116:	132
DESCHIDEREA AMBALAJULUI SOCLULUI	132
a) modelele B2, B3, Tribute, P15, B114:	132
b) modelele L16, B116:	132
INSTALARE	132
INSTALAREA PE SOCLU (OPȚIONAL)	132
INSTALAREA FELIATORULUI	133
MONTAREA VOLANTEI	133
UTILIZAREA FELIATORULUI	133
CURĂȚAREA FELIATORULUI	134
FRECVENȚA DE CURĂȚARE	134
Procedura de demontare a părților detașabile pentru curățare	134
PROCEDURA DE CURĂȚARE A PIESELOR DETAȘABILE	135
PROCEDURA DE CURĂȚARE A FELIATORULUI ȘI A PIESELOR INAMOVIBILE	135
CURĂȚAREA LAMEI	135
REASAMBLAȚI PIESELE DETAȘABILE ȘI MOBILE DUPĂ CURĂȚARE	135
ÎNȚREȚINERE	136
ÎNȚREȚINERE PERIODICĂ:	136
ASCUȚIREA LAMEI	136
LUBRIFIEREA	137
ASISTENȚĂ	137
GARANȚIA ȘI RĂSPUNDEREA PRODUCĂTORULUI	137
SCOATEREA DIN FUNCȚIUNE A FELIATORULUI ȘI ELIMINAREA	138

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI: FELIATOARE CU VOLANTĂ

MODELE:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

CONȚINUTUL MANUALULUI DE UTILIZARE

Acest manual, întocmit cu scopul de a furniza clientului toate informațiile esențiale pentru utilizarea feliatoarelor cu volantă (modelele: Model: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) cât mai corect și mai sigur posibil, conține toate informațiile necesare la care trebuie să vă referiți pentru siguranța produsului, instalarea, întreținerea și depanarea acestuia.

Se recomandă să citiți cu atenție avertismentele furnizate în instrucțiuni pentru a obține informații importante privind siguranța în timpul instalării, funcționării și întreținerii.

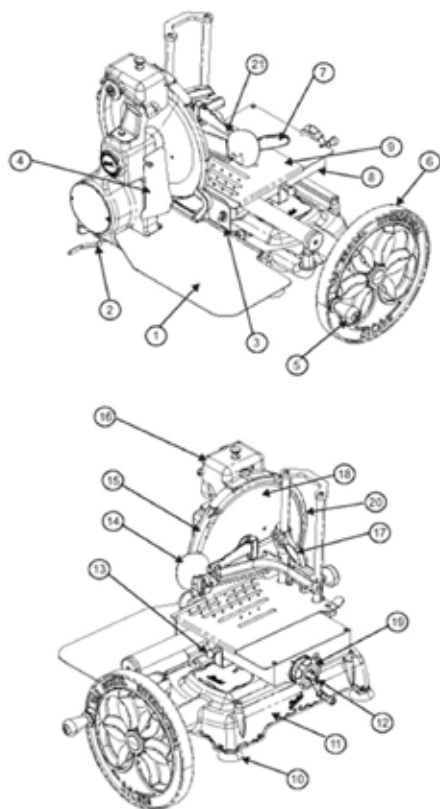
PĂSTRAREA MANUALULUI DE UTILIZARE

Manualul de utilizare este parte esențială a produsului și trebuie păstrat într-un loc sigur și ușor accesibil pe toată durata de viață a feliatorului.

Prin urmare, este important să păstrați manualul de instrucțiuni într-o stare lizibilă. Dacă manualul este deteriorat sau pierdut, utilizatorul trebuie să solicite un nou exemplar de la producător.

Păstrați această broșură într-un loc sigur pentru referințe viitoare.

Reproducerea sau distribuirea, chiar și parțială, a acestui document este interzisă fără autorizația scrisă a producătorului.



COMPONENTE PRINCIPALE

- Fig. 1

1. Platu de colectare
2. Manetă blocare protecție margine lamă (numai modelul B114)
3. Suport pentru felii (dop)
4. Deviator felii
5. Mâner de manevrare volantă
6. Volantă
7. Mâner de blocare a brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere
8. Cărucior
9. Platu glisant pentru produse
10. Picior de sprijin
11. Soclu
12. Buton de alimentare platu glisant pentru produse
13. Manetă de revenire rapidă a platoului glisant pentru produse
14. Protecție pentru degetul mare
15. Protecție pentru marginea lamei (exclusă la modelul B114)
16. Capac
17. Mâner braț de fixare produse pe căruciorul de feliere
18. Lamă
19. Buton de reglare grosime felie
20. Inel de protecție a lamei
21. Dispozitiv de împingere

Fig. 1

DESCRIEREA FELIATORULUI

Echipament utilizat pentru a felia produse alimentare, cum ar fi mezeluri, brânzeturi și alte alimente, cu precizie și uniformitate, prin activarea manuală a volantului cu care este dotat. Prin urmare, feliatorul este proiectat pentru a felia numai produse alimentare de tipul și în limitele dimensionale indicate în acest manual.

UTILIZAREA PRECONIZATĂ

Utilizarea prevăzută și configurațiile prevăzute ale mașinii sunt singurele permise de producător; nu încercați să utilizați mașinile fără a respecta instrucțiunile furnizate. Mașinile sunt destinate exclusiv tăierii produselor alimentare de tipul și în limitele dimensionale indicate în paragrafele următoare și trebuie utilizate în medii dedicate preparării alimentelor sau băuturilor. Producătorul își declină orice răspundere care derivă din utilizarea necorespunzătoare sau din utilizarea de către personal care nu a citit și nu a înțeles pe deplin conținutul acestui manual; modificări și/sau reparații efectuate pe cont propriu; utilizarea de piese de schimb care nu sunt originale sau care nu sunt specifice modelului de mașină.

UTILIZAREA CORECTĂ A FELIATORULUI

Condiții ambientale de utilizare:

- Temperatură între -5°C și +40°C
- Umiditate maximă 95%

CARACTERISTICILE PRODUSELOR ALIMENTARE CARE POT FI FELIATE

Utilizare preconizată:
Produsele care pot fi feliate sunt următoarele:

- Toate tipurile de mezeluri (fierte, crude, afumate);
- Carne cu os (fiartă sau crudă

la o temperatură de cel puțin +3°C).

- Pâine cu crustă tare și miez consistent (pâine care nu este prea moale sau prea proaspătă) și brânzeturi tari sau semi-tari.

Utilizare interzisă

Următoarele articole nu trebuie feliate, deoarece pot provoca daune grave utilizatorului și/sau feliatorului:

- Alimentele refrigerate;
- Alimentele congelate;
- Alimentele care conțin oase (carne și pește);
- Alte articole care pot fi feliate, dar care nu sunt destinate utilizării alimentare.

 **ATENȚIE! În niciun caz nu trebuie să încercați să feliați produse interzise.**

AVERTISMENTE PRIVIND UTILIZAREA

Feliatoarele descrise în acest manual sunt conforme cu cele mai recente standarde europene de igienă și siguranță. Pentru siguranța dvs., respectați următoarele instrucțiuni:

- Citiți cu atenție și integral acest manual înainte de a utiliza feliatorul;
- Verificați integritatea mecanică a feliatorului înainte de fiecare utilizare.
- Instalați feliatorul în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea Instalare;
- Opriti imediat feliatorul și apelați la personalul de service autorizat în caz de funcționare anormală, suspiciune de defecțiuni, mișcări incorecte, zgomote neobișnuite;
- Evitați să folosiți feliatorul dacă există o deteriorare a lamei din cauza uzurii normale, care se manifestă prin reducerea ascuțirii lamei și prin creșterea consecutivă cu peste 6 mm a distanței dintre marginea lamei și inelul de protecție a lamei. În această situație, contactați producătorul sau unul dintre Centrele

de service autorizate pentru a solicita înlocuirea lamei, raportând imposibilitatea de a o ascuți.

- Dacă dimensiunile alimentelor care urmează să fie feliate sunt mai mari decât cele indicate la rubrica Capacitate de tăiere circulară și dreptunghiulară din fișele tehnice, reduceți dimensiunea pentru a lucra în siguranță.

 **ATENȚIE! În timpul operațiunilor de curățare și întreținere, aveți mare grijă să țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată și utilizați întotdeauna mănuși de protecție la tăiere EN 388 CAT. II.**

UTILIZĂRI PERMISE

- Feliatorul poate fi utilizată de copiii în vârstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a mașinii;
- utilizați mașina doar dacă sunteți instruiți adecvat și aveți o stare psiho-fizică perfectă;
- utilizați mașina cu mare atenție și nu vă lăsați distrași în timpul folosirii;
- feliați doar produsele permise.

UTILIZĂRI INTERZISE

- Operațiunile de curățare și întreținere ce revin în sarcina utilizatorului nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați;
- dacă feliatorul prezintă defecțiuni sau fisuri nu o utilizați și duceți-o la un centru de service autorizat pentru inspecție.
- nu utilizați feliatorul în alt mod decât cel indicat în prezentul manual;

- nu încercați să faceți teste de tăiere cu produse interzise;
- nu permiteți niciunei persoane care nu a citit și înțeles prezentul manual să folosească feliatorul;
- nu permiteți nimănui să se apropie în timpul operațiunii de tăiere a produsului;
- nu îndepărtați, nu acoperiți și nu modificați plăcuțele situate pe corpul feliatorului și, în caz de deteriorare a acestora, înlocuiți-le imediat (consultați capitolul Identificarea feliatorului);
- nu îndepărtați protecțiile și nu modificați sau ocoliți protecțiile mecanice (consultați capitolul Protecții mecanice instalate pe feliatorul);
- nu utilizați mașina ca suprafață de sprijin și nu așezați pe mașină niciun obiect străin operațiunilor normale de tăiere;
- Nu rotiți volanta căruciorului în sens invers acelor de ceasornic, deoarece nu poate fi garantată o tăiere optimă a produsului.

DISPOZITIVE MECANICE DE SIGURANȚĂ INSTALATE PE FELIATORULUI

Nu manipulați și nu îndepărtați sub nicio formă dispozitivele de siguranță instalate pe feliatorul:

- protecția pentru marginea lamei;
- inelul de protecție a lamei;
- capacul dispozitivului de ascuțire;
- brațul de fixare produse pe căruciorul de feliere;
- mânerul brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere;
- protecția pentru degetul mare;
- Suport pentru felii.

RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI

Producătorul își declină orice răspundere care rezultă din:

- utilizare necorespunzătoare;

- nerespectarea instrucțiunilor din acest manual de instrucțiuni;
 - utilizarea feliatorului de către personal care nu a citit și nu a înțeles pe deplin conținutul acestui manual;
 - modificări și/sau reparații efectuate de către utilizator sau de către personal neautorizat;
 - utilizarea de piese de schimb care nu sunt originale sau care nu sunt specifice modelului de feliator;
- Transferul feliatorului anulează automat răspunderea producătorului dacă nu este însoțită de acest manual de instrucțiuni.
- Textul principal al acestui manual de instrucțiuni, redactat în limba italiană, este singurul punct de referință pentru rezolvarea oricăror dispute de interpretare.

RISCURI REZIDUALE

- Risc de tăiere:

Protecția pentru marginea lamei și inelul de protecție a lamei sunt concepute pentru a proteja operatorul de contactul accidental cu lama. Cu toate acestea, pentru a permite efectuarea operațiunilor de ascuțire și tăiere, protecția pentru marginea lamei nu elimină complet riscul de tăiere. În timpul operațiunilor de întreținere și de curățare, este esențial să se utilizeze un dispozitiv de protecție a tășului EN 388 Cat. II.

În timpul operațiunilor de tăiere:

- este interzisă atingerea cu mâinile a produsului care urmează să fie feliat;
- trebuie menținută întotdeauna o distanță de siguranță față de lamă;
- este important să se plaseze corect o mână pe mânerul volantei pentru a o activa, în timp ce cealaltă mână trebuie plasată în regiunea tăvii de colectare a feliiilor pentru a

prelua produsul alimentară.

- nu este permisă apropierea nimănui din motive de siguranță.
- nu se pot utiliza accesorii de tăiere care nu sunt furnizate de producător;
- poziționarea corectă a mâinii pe mânerul brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere, dotat cu protecție, protejează operatorul de contactul accidental cu părțile ascuțite ale plăcii și de contactul accidental cu lama;
- Risc de încurcare:
- În timpul operațiunilor de tăiere și de întreținere, rotația volantei expune operatorul la riscul de încurcare. Este interzis ca operatorul să poarte îmbrăcăminte și accesorii care pot rămâne prinse în volanta sau în alte părți ale mașinii atunci când utilizează feliatorul. În special, este interzisă purtarea de haine largi, cu mâneci deschise sau de haine care se pot încurca, precum și de brățări sau obiecte similare. Folosiți îmbrăcăminte cu mâneci prinse la încheietura mâinii cu benzi elastice.
- Risc de alunecare:
- Reziduurile de alimente de pe sol pot reprezenta un pericol de alunecare atât pentru operator, cât și pentru persoanele aflate în apropierea zonei de lucru. Păstrați curată și uscată zona în care se află produsul, precum și zona din jurul feliatorului.
- Risc de lovire și strivire:
- feliatorului, dacă nu este instalat corespunzător, poate reprezenta un pericol din cauza condițiilor instabile, care cresc riscul de impact și strivire atât pentru operator, cât și pentru persoanele din vecinătatea zonei de lucru. Prin urmare, instalați corect feliatorul, urmând instrucțiunile prezentate în capitolul Instalarea feliatorului.

IDENTIFICAREA

FELIATORULUI

Plăcuța de identificare, amplasată pe baza feliatorului, așa cum se arată în figura 2, conține informații detaliate despre unitatea de lucru individuală. Este esențial să se facă referire la numărul de serie de pe plăcuța de identificare pentru a asigura identificarea corectă a feliatorului și pentru a facilita orice comunicare cu producătorul.

Este absolut interzisă îndepărtarea plăcuței de identificare de pe feliator și aceasta trebuie să fie păstrată lizibilă în permanență. Dacă plăcuța de identificare este deteriorată, utilizatorul trebuie să o înlocuiască. Vă rugăm să contactați direct producătorul pentru instrucțiuni detaliate și asistență cu privire la procedura de înlocuire.

Excepție: Pentru modelul L16, eticheta plăcuței de identificare este amplasată pe partea laterală a feliatorului.

PRIMIREA PRODUSULUI

NOTE GENERALE PRIVIND LIVRAREA

Feliatorul este întotdeauna livrat ambalat corespunzător. Verificați dacă ambalajul este intact la livrarea feliatorului; în caz contrar, informați imediat expeditorul sau agentul local.

DESCHIDEREA AMBALAJULUI FELIATORULUI

a) modelele B2, B3, Tribute, P15, B114:

Pentru a scoate feliatorul din ambalaj, procedați după cum urmează:

- Tăiați și îndepărtați benzile de plastic;
- Deschideți ambalajul de carton deschizând partea de sus;
- Îndepărtați protecțiile din interiorul cutiei;
- Îndepărtați punga transparentă care înfășoară feliatorul;

- Scoateți broșura de instrucțiuni;
- Instalați feliatorul așa cum este indicat în capitolul 'Instalare'.

b) modelele L16, B116:

- Verificați ambalajul din lemn pentru a localiza șuruburile care fixează capacul și părțile laterale. Șuruburile vor fi vizibile pe suprafața exterioră a ambalajului;
- Folosiți șurubelnița sau burghiul electric pentru a desuruba toate șuruburile care fixează capacul ambalajului din lemn;
- Odată ce șuruburile au fost îndepărtate, ridicați capacul ambalajului din lemn;
- Localizați șuruburile care fixează părțile laterale ale ambalajului din lemn și desurubați-le cu ajutorul șurubelniței sau al burghiului electric;
- După ce toate șuruburile au fost îndepărtate, îndepărtați cu grijă părțile laterale ale ambalajului din lemn;
- Îndepărtați protecțiile din interiorul cutiei;
- Îndepărtați punga transparentă care înfășoară feliatorul;
- Scoateți broșura de instrucțiuni;
- Instalați feliatorul așa cum este indicat în capitolul 'Instalare'.

DESCHIDEREA AMBALAJULUI SOCLULUI

a) modelele B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Tăiați și îndepărtați benzile de plastic;
- Deschideți ambalajul de carton deschizând partea de sus;
- Îndepărtați protecțiile din interiorul cutiei;
- Procedați la instalarea piedestalului așa cum este indicat în capitolul Instalare.

b) modelele L16, B116:

- Verificați ambalajul din lemn

pentru a localiza șuruburile care fixează capacul și părțile laterale. Șuruburile vor fi vizibile pe suprafața exterioră a ambalajului;

- Folosiți șurubelnița sau burghiul electric pentru a desuruba toate șuruburile care fixează capacul ambalajului din lemn;
 - Odată ce șuruburile au fost îndepărtate, ridicați capacul ambalajului din lemn;
 - Localizați șuruburile care fixează părțile laterale ale ambalajului din lemn și desurubați-le cu ajutorul șurubelniței sau al burghiului electric;
 - După ce toate șuruburile au fost îndepărtate, îndepărtați cu grijă părțile laterale ale ambalajului din lemn;
 - Procedați la instalarea piedestalului așa cum este indicat în capitolul Instalare.
- Dacă constatați anomalii, cum ar fi:
- denivelări ale structurii;
 - comenzi nefuncționale sau defecte;
 - piese lipsă sau altele;
- anunțați imediat transportatorul, producătorul și serviciul de asistență tehnică.

Componentele ambalajului sunt produse asimilabile cu deșeurile urbane solide și pot fi eliminate fără dificultate în conformitate cu reglementările în vigoare pentru o reciclare corectă.

 **ATENȚIE!** nu aruncați componentele ambalajului în mediul înconjurător.

INSTALARE

INSTALAREA PE SOCLU (OPȚIONAL)

- Dacă se utilizează soclul (opțional), după ce ambalajul a fost desfăcut, mai multe persoane trebuie să ridice cu grijă soclul, așezându-l pe podea și asigurându-vă că acesta este la nivel și că toate pi-

cioarele sale se sprijină corect pe sol (Fig.3).

- Mai multe persoane trebuie să ridice cu grijă feliatorul și să o așeze pe soclu, introducând piciorușele de cauciuc ale feliatorului în locurile corespunzătoare din placa soclului.

ATENȚIE! Asigurați-vă că toate picioarele feliatorului se sprijină corect pe placa soclului (Fig.4)

INSTALAREA FELIATORULUI

- Dacă nu folosiți soclu (opțional), ridicați cu grijă feliatorul și așezați-l pe o suprafață plană (Fig. 5), uscată și adecvată pentru a susține greutatea feliatorului, plus greutatea produselor care urmează să fie feliate (a se vedea Specificații tehnice).
- Suprafața de sprijin pe care este instalată feliatorul poate avea sertare care pot fi deschise, cu condiția ca acestea să fie la cel puțin 150 mm de suprafața de sprijin pentru a permite rotirea corectă a volantei.
- Feliatorul trebuie să fie instalat cu un spațiu liber de cel puțin 120 mm pe fiecare parte (stânga, dreapta și în partea opusă operatorului) și 800 mm în zona operatorului pentru a permite o utilizare în siguranță.

ATENȚIE! Asigurați-vă că toate picioarele feliatorului se sprijină corect pe masă (Fig.5).

MONTAREA VOLANTEI

Pentru a evita deteriorarea în timpul transportului, modelele B116 și L16 sunt ambalate cu volanta separată, neasamblată. Pentru asamblare, procedați după cum urmează:

- montați volanta pe arbore, verificând dacă alezajele dintre volantă și arbore cores-

pund corect (Fig.6);

- introduceți în orificiul volantei știftul conic cu capătul conic (cu diametrul mai mic) orientat spre arbore;
- Folosiți un ciocan sau un instrument de lovit adecvat pentru a introduce știftul în arbore.
- Se consideră că instalarea este corectă atunci când știftul este fixat ferm, fără joc (Fig.7).

UTILIZAREA FELIATORULUI

1. Asigurați-vă că lama este protejată în mod adecvat de apărătoarea pentru marginea lamei. În cazul în care lama este expusă, urmați instrucțiunile de mai jos pentru a activa apărătoarea în poziția de siguranță:

a) pentru modelul B114:

- Mutați maneta de blocare a protecției lamei în direcția opusă operatorului (Fig. 8): protecția pentru marginea lamei se suprapune peste lamă eliminând starea periculoasă (Fig. 9).

b) pentru modelele TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- deplasați protecția pentru marginea lamei în carcasa aferentă, fixând-o cu mânerele speciale de blocare (Fig. 10): protecția pentru marginea lamei se suprapune peste lamă eliminând situația de pericol (Fig. 11).

2. acționați volanta în sensul acelor de ceasornic pentru a induce mișcarea căruciorului prevăzut cu placă de susținere a produselor: aduceți căruciorul complet spre operator (Fig. 12);
3. retrageți complet (îndepărtându-l de lamă) platoul glisant pentru produse cu ajutorul manetei de revenire rapidă a platoului glisant pentru produse sau cu ajutorul butonului de avans al platoului glisant pentru produse (Fig. 12);
4. așezați produsul de feliat

pe platoul pentru produse.

ATENȚIE! Așezați și îndepărtați produsul care urmează să fie feliat pe platoul glisant pentru produse numai cu platoul complet retras (de parte de lamă) și cu căruciorul complet spre operator (Fig. 12).

5. Glisați brațul de fixare produse pe căruciorul de feliere în jos pentru a bloca produsul, în funcție de model:

a) pentru modelele L16, B116, P15: prindeți ambele mânere ale brațului de fixare a produselor (un singur mâner pentru modelul L16) și împingeți-le în jos în același timp până blocați produsul;

b) pentru modelele B2, B3, B114 și TRIBUTE: prindeți maneta de culisare a brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere, coborâți-o până când nu mai alunecă, prindeți mânerul de blocare și împingeți-l în jos pe produs până când acesta se blochează; poziționați corect produsul (Fig.13)

6. setați grosimea dorită a feliei prin rotirea butonului de reglare a grosimii feliei (Fig.14) (Fig. 15: modelul B2)
7. Aproiați platoul glisant pentru produse (spre lamă) cu ajutorul manetei de revenire rapidă a platoului glisant pentru produse sau cu ajutorul butonului de avansare a platoului glisant pentru produse. Poziționați produsul cât mai aproape posibil de capătul marginii platoului (partea platoului de lângă lamă) (Fig. 16)

ATENȚIE! Nu aduceți platoul pentru produse la capătul cursei, ci lăsați un spațiu mic de câțiva cm, vârfului produsului care urmează să fie feliat trebuie să iasă din platou.

Dacă poziționați platoul pentru produse la capătul maxim al cursei, platoul nu va putea

avansa și nu va fi posibil să tăiați produsul.

8. îndepărtați protecția lamei:

a) Pentru modelul B114:

- Deplasați maneta de blocare a protecției pentru marginea lamei în direcția operatorului (Fig. 17) pentru a descoperi lama (Fig.18).

b) Pentru modelele TRIBUTE, B116, B3, B2:

- mutați protecția pentru marginea lamei în poziția de expunere a lamei (Fig. 19) pentru a expune lama (Fig. 20).

c) Pentru modelele P15 și L16, protecția pentru marginea lamei este diferită.

- Ambele mașini au un buton (partea din zona de feliere) care trebuie deșurubat în sensul invers acelor de ceasornic pentru a poziționa mai apoi inelul de protecție în locașul prevăzut care va permite tăierea produsului.



Cod QR L16



Cod QR P15

ATENȚIE! Lamă ascuțită, pericol de tăiere! Atunci când lama nu este acoperită cu protecție, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată (Fig.18 și Fig. 20)

9. Tăiați produsul prin acționarea volantei în sensul acelor de ceasornic;

ATENȚIE! glisați platoul în timpul operațiunilor de tăiere numai folosind volanta

10. În timpul cursei de întoarcere a căruciorului (spre operator) este acționat dispozitivul mecanic care determină deplasarea în

sens transversal a platoului glisant pentru produse spre lamă; când platoul pentru produse glisant atinge limita de avans spre lamă, opriți-vă. Îndepărtați platoul glisant pentru produse de pe lamă cu ajutorul manetei de revenire rapidă a platoului glisant pentru produse sau cu ajutorul manetei de avans al platoului glisant pentru produse;

11. Repoziționați produsul, blocați-l din nou cu brațul de fixare produse pe căruciorul de feliere și reluați felierea;
12. descărcați produsul efectuând operațiunile în ordine inversă.

ATENȚIE! Pericol de tăiere! După ce operațiunea de feliere este finalizată, verificați dacă lama este bine protejată de protecția pentru marginea lamei, repetând operațiunile descrise la punctul 1 din acest capitol.

CURĂȚAREA FELIATORULUI

ATENȚIE! Atunci când curățați feliatorul, țineți mâinile cât mai departe de zona neprotejată și utilizați întotdeauna mănuși de protecție anti-tăiere EN 388 CAT. II

FRECVENȚA DE CURĂȚARE

Feliatoarele trebuie să fie curățate corespunzător înainte de a fi utilizate pentru prima dată și din nou după o perioadă de inactivitate. După fiecare utilizare, este esențial să curățați mașina.

PROCEDURA DE DEMONTARE A PĂRȚILOR DETAȘABILE PENTRU CURĂȚARE

ATENȚIE! Asigurați-vă că protecția pentru marginea lamei acoperă în mod cores-

punător lama (urmați instrucțiunile de la punctul 1 din capitolul Utilizarea feliatorului)

- Deflectorul de felii (Fig. 21):

a) Pentru modelele B3, B114, TRIBUTE: deflectorul de felii este susținut de un șurub, deșurubați-l în sens antiorar și scoateți deflectorul de felii.

b) Pentru modelul B2: îndepărtați deflectorul de felii magnetic; trageți deflectorul de felii în sus pentru a-l scoate;

- pentru modelele P15-B116: deschideți deviatorul de felii de la dreapta la stânga și îndepărtați tăvița situată în partea inferioară a lamei

- pentru modelul L16, scoateți tăvița din partea din spate a feliatorului.

- Platoul pentru produse (Fig. 21):

- Pentru modelele cu manetă de blocare (B3, Tribute, B114): ridicați brațul de fixare a produselor, apoi rotiți maneta de blocare, ridicați numai platoul și îndepărtați-l;

- Pentru modelul P15: rotiți maneta de blocare cu 90°, aplicați o ușoară presiune spre exterior, ridicați platoul pentru produse împreună cu brațul de fixare a produselor și îndepărtați-l;



- Pentru modelele cu buton (B2-B116): deșurubați butonul în sens invers acelor de ceasornic, ridicați platoul pentru produse și scoateți-l;

- Pentru modelele la care nu există dispozitiv de blocare (L16): ridicați platoul pentru produse împreună cu brațul de fixare a produselor cu ajutorul celor două mâneri și scoateți-l împreună cu brațului de fixare a produselor.



- Platou de colectare:

- Pentru modelele fără dispozitiv de blocare (Tribute, I14): îndepărtați platoul de colectare;
- Pentru modelele la care platoul este blocat de două știfturi laterale (B3 ,B2, P15): slăbiți știfturile laterale în sens invers acelor de ceasornic și scoateți platoul;
- În schimb, pentru L16, platoul de colectare poate fi îndepărtat numai prin deșurubarea celor trei șuruburi laterale.
- Pentru modelele la care platoul este blocat cu un buton (B116): slăbiți butonul în sens antiorar și glisați platoul.

PROCEDURA DE CURĂȚARE A PIESELOR DETAȘABILE

ATENȚIE! NU curățați părțile detașabile ale feliatorului cu jeturi de apă, cu abur, cu detergenți corozivi în mașina de spălat vase.

Curățați toate piesele detașabile folosind numai apă caldă la o temperatură de cel puțin +30 °C și un detergent de spălat vase biodegradabil care face spumă sau detergenți neabrazivi neutri, special concepuți pentru echipamente alimentare, care garantează siguranța suprafețelor care intră în contact cu alimentele. După curățare, piesele trebuie clătite cu multă apă curată și uscate.

PROCEDURA DE CURĂȚARE A FELIATORULUI ȘI A PIESELOR INAMOVIBILE

ATENȚIE! NU curățați feliatorul cu jeturi de apă, cu abur sau cu detergenți corozivi în mașina de spălat vase.

- Curățarea corpului mașinii:

Curățați corpul mașinii cu același detergent utilizat pentru piesele dezasamblate.

- **Protecția pentru marginea lamei:** folosiți o perie de nailon semi-rigidă pentru a curăța zona dintre lamă și inelul de protecție;

CURĂȚAREA LAMEI

ATENȚIE! Nu porniți feliatorul când lama este curățată.

ATENȚIE! Când curățați și ascuțiți lama, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată și utilizați întotdeauna mănuși de protecție anti-tăiere EN 388 CAT. II

- Folosiți o cârpă umedă pe suprafața lamei și deplasați-o încet din centru spre exterior, ca în figură, și spre partea opusă. Uscăți, în același mod, utilizând o cârpă uscată;

REASAMBLAȚI PIESELE DETAȘABILE ȘI MOBILE DUPĂ CURĂȚARE

ATENȚIE! Asigurați-vă că protecția pentru marginea lamei acoperă în mod corespunzător lama (respectați instrucțiunile de la punctul 1 din capitolul privind utilizarea feliatorului)

- Deflectorul de felii:

- Pentru modelul B3, Tribute, B114: fixați la loc deflectorul de felii în poziția sa inițială și strângeți șurubul în sensul acelor de ceasornic;
- Pentru modelele P15, B116: Închideți deflectorul de felii prin rotirea acestuia de la stânga la dreapta;
- Pentru modelul B2: fixați la loc deflectorul de felii magnetic în poziția sa inițială;
- Tăvița: așezați tăvița în poziția inițială.
- (prezentă numai la modelele P15, B116): fixați la loc tăvița în poziția sa inițială;

- Platoul pentru produse:

- cu ajutorul butonului volantei, rotiți volanta în sensul acelor de ceasornic până când căruciorul este complet înainte (spre operator);
- pentru modelele la care este prezentă o manetă de blocare (B3, Tribute, B114): fixați la loc platoul pentru produse în poziția sa inițială și rotiți maneta de blocare în sensul acelor de ceasornic;
- Pentru modelul P15: așezați la loc platoul pentru produse împreună cu brațul de fixare a produselor în poziția inițială cu o mișcare fermă și rotiți maneta de blocare la 90°;



- pentru modelele la care există butonul de blocare (B2, B116): fixați la loc platoul pentru produse dotat cu brațul de fixare produse pe căruciorul de feliere în poziția sa inițială și înșurubați butonul în sensul acelor de ceasornic;
- pentru modelele fără dispozitiv de blocare (L16): repositionați platoul pentru produse dotat cu braț de fixare produse pe căruciorul de feliere în poziția sa inițială.
- Platou de colectare:
- Pentru modelele fără dispozitiv de blocare (Tribute, B114): fixați la loc platoul de colectare în poziția sa inițială;
- pentru modelele la care platoul de colectare este blocat cu două știfturi laterale (B3 ,B2, P15): fixați la loc platoul de colectare în poziția inițială și strângeți știfturile laterale în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa platoul.
- Pentru modelele la care platoul este blocat cu un buton (B116): fixați la loc platoul de colectare în poziția sa inițială și strângeți din nou butonul în sensul acelor de ceasornic

ÎNȚEȚINERE

Activitățile periodice de întreținere pe care operatorul este autorizat să le efectueze pentru a menține eficiența în timp a feliatorului includ:

- Ascuțirea lamei; - Lubrifierea barelor de alunecare a brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere, a barei de glisare a frânei brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere și a barei de glisare a căruciorului.

Toate celelalte lucrări trebuie încredințate exclusiv personalului de service autorizat de producător, deoarece acestea pot prezenta un risc pentru operator. Aceste operațiuni includ:

- Înlocuirea lamei;
- Înlocuirea discurilor de rectificat;
- Înlocuirea lanțului;
- Repararea pieselor structurale;
- Lubrifierea lanțului și a angrenajelor.

ÎNȚEȚINERE PERIODICĂ:

ASCUȚIREA LAMEI

Utilizarea continuă a feliatorului cu volantă fără ascuțire regulată poate duce la apariția unor semne că lama trebuie ascuțită. Aceste semne includ:

- Dificultăți de tăiere: dacă se observă că feliatorul prezintă dificultăți de tăiere uniformă și precisă;
- Tăiere neregulată: dacă feliile sunt neregulate, mai groase sau mai subțiri decât de obicei;
- Rezistență în timpul felierii: rezistența crescută în timpul felierii poate fi atribuită faptului că lama întâlnește obstacole în procesul de tăiere a alimentelor.
- Producția de reziduuri alimentare: dacă se observă o creștere a producției de reziduuri alimentare sau dacă alimentele par a fi mai degradate

rupte decât feliate;
Este, de asemenea, o idee bună să examinați vizual lama pentru a vedea dacă există semne de uzură, ciobire sau lipsă de ascuțire.

Este important să urmați recomandările din acest manual de utilizare și să ascuțiți lama pentru a asigura o performanță optimă și o tăiere sigură și eficientă.

ATENȚIE! La ascuțirea lamei efectuați toate operațiunile cu mare atenție și utilizați mănuși de protecție rezistente la tăiere și rupere EN 388 cat. II.

ATENȚIE! Când lama nu este acoperită de protecție, țineți mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată

Pentru ascuțirea lamei, urmați instrucțiunile în funcție de model:

- Curățați lama (consultați Capitolul Curățare - Secțiunea: Curățarea lamei);
- Retrageți complet (departe de lamă) platoul glisant pentru produse cu ajutorul manetei de revenire rapidă a platoului glisant pentru produse sau cu ajutorul butonului de avans al platoului glisant pentru produse;

ATENȚIE! Asigurați-vă că protecția pentru marginea lamei acoperă în mod corespunzător lama (urmați instrucțiunile de la punctul 1 din capitolul Utilizarea feliatorului)

PENTRU MODELELE B2, B3, TRIBUTE

1. ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l la 180° (Fig.25);
2. coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama va fi centrată automat între cele două discuri de ascuțit;
3. apăsați butonul (A) timp de aprox. 10-15 secunde și rotiți simultan volantă în sensul acelor de ceasornic. Elibe-

rați butonul (A), apăsați butonul (B) timp de 2-3 secunde și eliberați-l (Fig. 26);

4. opriți rotația volantei;
5. numai atunci când lama este staționară, așezați dispozitivul de ascuțire în poziția inițială.

PENTRU MODELUL P15 (Fig. 27)

1. slăbiți butonul de blocare a dispozitivului de ascuțire (A);
2. ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l la 180°;
3. coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama va fi centrată automat între cele două discuri de ascuțit;
4. blocați din nou butonul;
5. rotiți maneta (B) în sens invers acelor de ceasornic timp de aproximativ 10-15 secunde și rotiți simultan volantă în sensul acelor de ceasornic;
6. opriți rotația volantei;
7. Doar atunci când lama este oprită, treceți dispozitivul de ascuțire în poziția originală și înșurubați butonul.

PENTRU MODELUL B114:

1. ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l la 180°;
2. Coborâți dispozitivul de ascuțire cu atenție, lama va fi centrată automat între cele două discuri de rectificat;
3. împingeți maneta și mențineți-o timp de 10-15 secunde în timp ce rotiți volantă în sensul acelor de ceasornic: ascuțirea și debavurarea lamei au loc simultan (Fig. 28);

4. eliberați maneta de ascuțire;
5. opriți rotația volantei;
6. numai atunci când lama este staționară, așezați dispozitivul de ascuțire în poziția inițială.

PENTRU MODELUL B116:

1. ridicați capota dispozitivului de ascuțit;
2. ridicați dispozitivul de ascuțit și rotiți-l cu 180° în direcția lamei;

3. coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama va fi centrată automat între cele două discuri de ascuțit;
4. apăsați butonul (1) timp de aproximativ 10-15 secunde și rotiți simultan volanta în sensul acelor de ceasornic. Eliberați butonul (1), trageți maneta (2) timp de 2-3 secunde, apoi dați-i drumul și continuați să rotiți volanta în sensul acelor de ceasornic (Fig. 29);
5. opriți rotația volantei;
6. numai atunci când lama este oprită, așezați dispozitivul de ascuțire în poziția inițială;
7. închideți capacul dispozitivului de ascuțire.

PENTRU MODELUL 16 (Fig. 30)

1. ridicăți dispozitivul de ascuțire și rotiți-l la 90°;
2. coborâți dispozitivul de ascuțire cu grijă, lama va fi centrată automat între cele două discuri de ascuțit;
3. rotiți maneta (B) în sensul acelor de ceasornic timp de aproximativ 10-15 secunde și rotiți simultan volanta în sensul acelor de ceasornic;
4. opriți rotația volantei;
5. doar atunci când lama este oprită, așezați dispozitivul de ascuțire în poziția inițială.

! AVERTISMENT: risc de deteriorare! Nu prelungiți excesiv operațiunea de debavurare (nu mai mult de 2-3 secunde) pentru a evita deteriorarea lamei.

LUBRIFIEREA

Lubrifierea barelor de glisare a brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere

Frecvență: săptămânală

- Aplicați o cantitate mică de lubrifiant, aprox. 3-4 picături, pe barele de glisare ale brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere (Fig. 31).
- Apoi glisați elementele corespunzătoare de minimum 3-4

ori.

- Îndepărtați excesul de lubrifiant cu ajutorul unui prosop de hârtie.

Lubrifierea barei de glisare a frânei brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere

- Aplicați o cantitate mică de lubrifiant, aprox. 3-4 picături, pe bara de glisare a frânei brațului de fixare produse pe căruciorul de feliere (Fig. 32).
- Apoi glisați elementele corespunzătoare de minimum 3-4 ori.
- Îndepărtați excesul de lubrifiant cu ajutorul unui prosop de hârtie.

Lubrifierea barei de glisare a căruciorului

Frecvență: săptămânală

- Aplicați o cantitate mică de lubrifiant, aprox. 3-4 picături, pe bara de glisare a căruciorului în orificiul prezent pe bară (114, B3 și TRIBUTE) (Fig. 33 și 34).
- Pentru modelul P15 există gresoare: împingeți sfera în interiorul gresorului și introduceți uleiul de lubrifiere
- Pentru modelul L16, există orificii în care se introduce lubrifiantul;
- Pentru modelul B2, uleiul lubrifiant se aplică direct pe bara căruciorului, îndepărtați excesul.
- Apoi activați volanta pentru o perioadă scurtă de timp.
- Activați volanta pentru o scurtă perioadă de timp.
- Îndepărtați excesul de lubrifiant cu ajutorul unui prosop de hârtie.

Dacă nu există lubrifiant furnizat, utilizați ulei alb de vaselină.

! ATENȚIE! Nu folosiți ulei vegetal. Sunt recomandate uleiurile cu specificația FDA H1 sau adecvate pentru contactul cu alimentele.

ASISTENȚĂ

Nu sunt furnizate piese de schimb în interiorul ambalajului. Toate lucrările de reparare

și înlocuire (cum ar fi înlocuirea sau repararea lamei, a lanțului, a pieselor structurale etc.) trebuie efectuate numai de către personalul autorizat de către producător.

Dacă este necesară o reparație, se recomandă să returnați feliatorul producătorului sau unui centru de service autorizat.

Pentru informații privind centrele de service, adresați-vă service@berkelinternational.com.

! ATENȚIE! Este obligatorie înlocuirea lamei atunci când distanța dintre marginea lamei și marginea interioară a apărătorii depășește 6 mm: această situație apare atunci când există o deteriorare datorată uzurii normale și este compromisă eficacitatea de ascuțire a lamei.

GARANȚIA ȘI RĂSPUNDEREA PRODUCĂTORULUI

Producătorul oferă pentru feliator o garanție de 24 de luni de la data achiziției. Garanția acoperă doar defectiunile cauzate ca urmare a utilizării adecvate conform condițiilor de folosire prevăzute în manual. Garanția nu acoperă defectele datorate transportului, incompetenței sau neglijenței din partea cumpărătorului, instalării sau poziționării necorespunzătoare sau uzurii. În plus, garanția nu acoperă componentele supuse intrinsec uzurii, precum lama și discurile de rectificat ale dispozitivului de ascuțire, cu excepția unui defect de producție evident. Producătorul își declină orice răspundere directă sau indirectă derivată din: nerespectarea instrucțiunilor din manual; utilizarea neconformă cu standardele din țara de instalare; modificări și/sau reparații neautorizate ale produsului; utilizarea accesoriilor și a pieselor de schimb neoriginale; evenimente excepționale.

Transferul de proprietate al feliatorului atrage după sine exonerarea imediată de orice răspundere din partea producătorului. Pe plăcuța de identificare de la baza feliatorului sunt indicate informații privind producătorul, modelul și informațiile tehnice.

SCOATEREA DIN FUNCȚIUNE A FELIATORULUI ȘI ELIMINAREA

Înainte de a scoate din uz și a elimina feliatorul, este important să se înțeleagă componența acestuia, care include o structură principală din aliaj de aluminiu, insertii și diverse piese din oțel inoxidabil, precum și componente din materiale plastice.

Atunci când încredințați dezmembrarea și casarea unor terți, este esențial să selectați numai companii autorizate, specializate în tratarea acestor materiale. Dacă, pe de altă parte, optați pentru casarea autonomă, este esențial să separați cu atenție materialele pe tipuri și apoi să angajați companii autorizate pentru a le elimina.

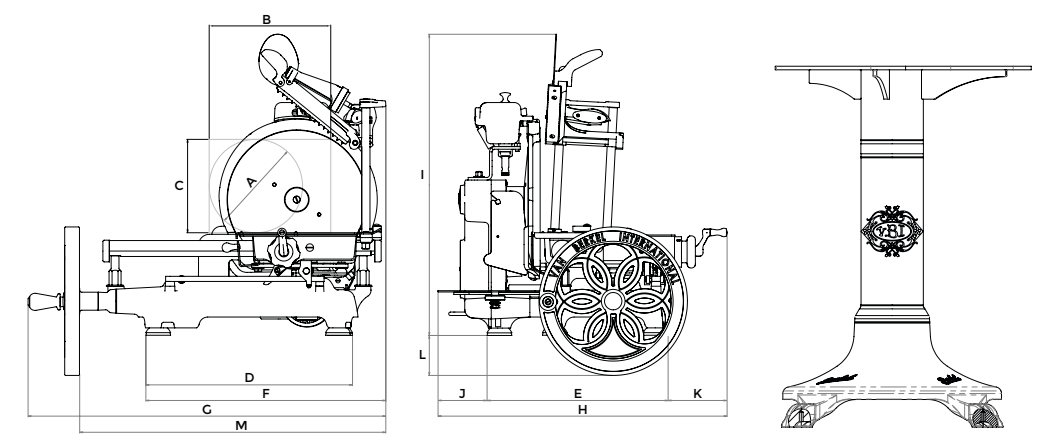
Este imperativ să respectați cu strictețe reglementările în vigoare în țara de utilizare pentru a asigura o gestionare responsabilă a deșeurilor.

Subliniem importanța de a consulta întotdeauna producătorul sau personalul de service autorizat atunci când demontați și eliminați lama pentru a vă asigura că aceasta este manipulată în siguranță și în conformitate cu reglementările în vigoare.



ATENȚIE! nu abandonați niciodată deșeurile de fier vechi, deoarece acestea reprezintă un pericol grav pentru oameni și mediu.

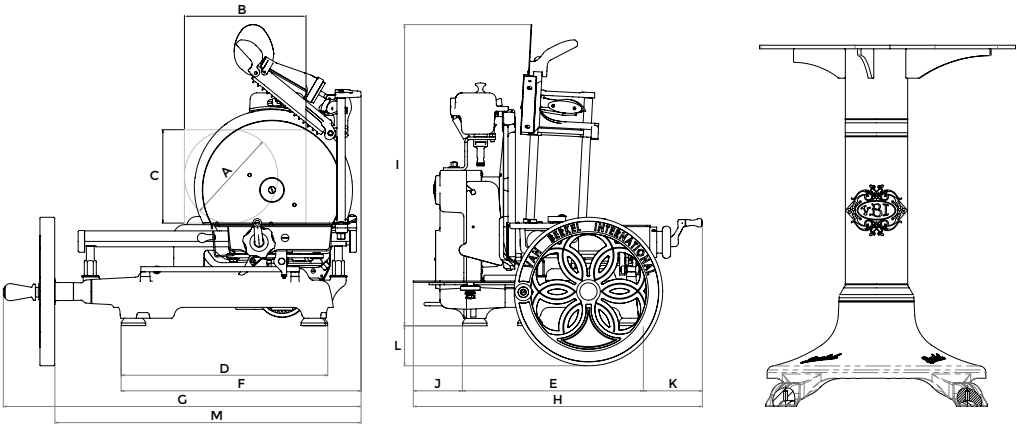
DETALII TEHNICE



MODEL	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
SOCLU	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFICAȚII			
Diametru lamă	265 mm	300 mm	300 mm
Capacitate de tăiere circulară	176 mm	210 mm	210 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Grosime maximă felie	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Greutate	37,4 kg	46 kg	52 kg

Notă: Ca rezultat al cercetării continue pentru a îmbunătăți continuu produsele noastre, specificațiile tehnice sunt supuse unor posibile variații.

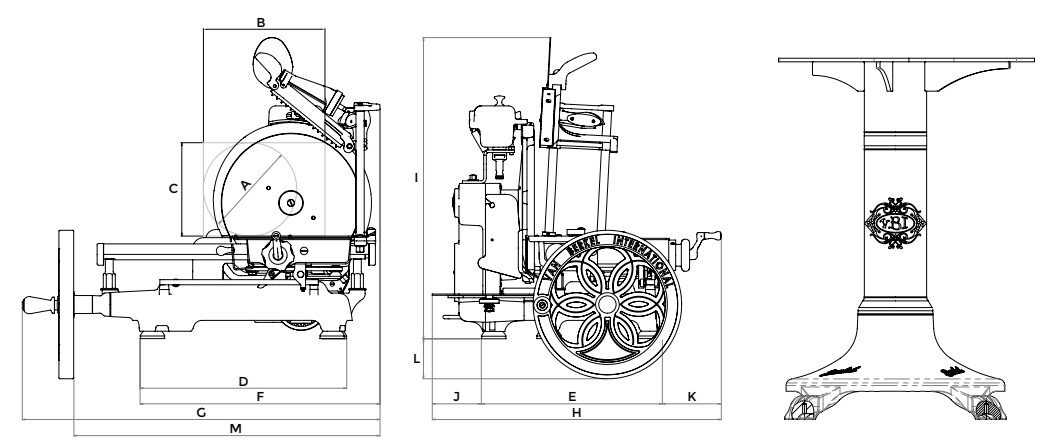
DETALII TEHNICE



MODEL	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
SOCLU	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFICAȚII			
Diametru lamă	285 mm	319 mm	319 mm
Capacitate de tăiere circulară	180 mm	215 mm	215 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Grosime maximă felie	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Greutate	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Notă: Ca rezultat al cercetării continue pentru a îmbunătăți continuu produsele noastre, specificațiile tehnice sunt supuse unor posibile variații.

DETALII TEHNICE



MODEL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
SOCLU	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFICAȚII		
Diametru lamă	350 mm	370 mm
Capacitate de tăiere circulară	210 mm	260 mm
Capacitate de tăiere rectangulară	260x200 mm	290x260 mm
Grosime maximă felie	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Greutate	105 kg	80 kg

Notă: Ca rezultat al cercetării continue pentru a îmbunătăți continui produsele noastre, specificațiile tehnice sunt supuse unor posibile variații.

Obsah

OBSAH NÁVODU NA POUŽÍVANIE	143
USCHOVANIE NÁVODU NA POUŽÍVANIE	143
HLAVNÉ SÚČASTI	143
OPIS KRÁJAČA	144
ZAMÝŠĽANÉ POUŽITIE	144
SPRÁVNE POUŽÍVANIE KRÁJAČA	144
VLASTNOSTI POTRAVINÁRSKÝCH VÝROBKOV, KTORÉ JE MOŽNÉ KRÁJAŤ	144
UPOZORNENIA	144
POVOLENÉ POUŽITIA	144
ZAKÁZANÉ POUŽITIA	144
MECHANICKÉ BEZPEČNOSTNÉ PROSTRIEDKY NAINŠTALOVANÉ NA KRÁJAČI	145
ZODPOVEDNOSŤ VÝROBCU	145
ZVYŠKOVÉ RIZIKÁ	145
OZNAČENIE KRÁJAČA	145
PRIJATIE VÝROBKU	146
VŠEOBECNÉ POZNÁMKY TÝKAJÚCE SA DODANIA	146
OTVORENIE OBALU KRÁJAČA	146
a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:	146
b) modely L16, B116:	146
OTVORENIE OBALU PODSTAVCA	146
a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:	146
b) modely L16, B116:	146
INŠTALÁCIA	146
INŠTALÁCIA PODSTAVCA (VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO)	146
INŠTALÁCIA KRÁJAČA	146
MONTÁŽ ZOTRVAČNÍKA	147
POUŽITIE KRÁJAČA	147
ČISTENIE KRÁJAČA	148
AK ČASTO ČISTIŤ	148
POSTUP DEMONTÁŽE ODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ NA ČISTENIE	148
POSTUP ČISTENIA ODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ	148
POSTUP ČISTENIA KRÁJAČA A JEHO NEODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ	148
ČISTENIE NOŽA	149
POSTUP OPĀTOVNEJ MONTÁŽE ODNÍMATEĽNÝCH A POHYBLIVÝCH ČASTÍ PO ICH VYČISTENÍ	149
ÚDRŽBA	149
PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA:	149
BRÚSENIE NOŽA	149
MAZANIE	150
SERVIS	151
ZÁRUKA A ZODPOVEDNOSŤ VÝROBCU	151
VYRADENIE KRÁJAČA A LIKVIDÁCIA	151

NÁVOD NA POUŽITIE: KRÁJAČE SO ZOTRVAČNÍKOM

MODELÝ:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

OBSAH NÁVODU NA POUŽÍVANIE

Tento návod bol vypracovaný s cieľom poskytnúť zákazníkovi všetky dôležité informácie o používaní krájačov so zotrvačníkom (modelov: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116) tým najsprávnejším a najbezpečnejším spôsobom. Obsahuje všetky potrebné informácie, ktorými sa treba riadiť, pokiaľ ide o bezpečnosť výrobku, inštaláciu, údržbu a riešenie

problémov.

Odporúča sa, aby ste si pozorne prečítali upozornenia uvedené v pokynoch, aby ste získali dôležité bezpečnostné informácie týkajúce sa inštalácie, používania a údržby.

USCHOVANIE NÁVODU NA POUŽÍVANIE

Návod na používanie je základnou súčasťou výrobku a musí byť uložený na bezpečnom a ľahko dostupnom mieste po

celú dobu životnosti krájača. Je preto dôležité návod na používanie uschovať a zároveň zachovať jeho čitateľnosť. V prípade poškodenia alebo straty návodu si musí používateľ od výrobcu vyžiadať novú kópiu.

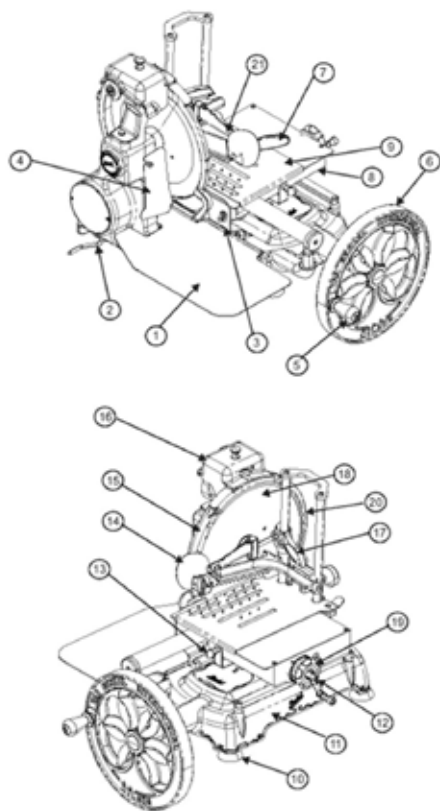
Tuto príručku starostlivo uschovajte na prípadné budúce nahliadnutie.

Rozmnožovanie alebo šírenie tohto dokumentu, aj čiastočné, je bez písomného súhlasu výrobcu zakázané.

HLAVNÉ SÚČASTI

- Obr. 1

1. Zberná doska
2. Zaistovacia páčka chrániča ostria noža (iba model B114)
3. Doska na plátky (zarážka)
4. Kryt plátkov
5. Manipulačná rukoväť kotúča
6. Kotúč
7. Blokovaná rukoväť prítlačného prvku
8. Vozík
9. Posuvná nosná doska
10. Oporná nôžka
11. Základňa
12. Rukoväť na posúvanie posuvnej nosnej dosky
13. Páčka na rýchly návrat posuvnej nosnej dosky na produkt
14. Chránič palca
15. Chránič ostria noža (okrem modelu B114)
16. Kryt
17. Rukoväť prítlačného prvku
18. Nôž
19. Rukoväť na reguláciu hrúbky plátku
20. Ochranný kryt noža
21. Prítlačný prvok



Obr. 1

OPIS KRÁJAČA

Zariadenie slúži na presné a rovnomerné krájanie potravín, ako sú údeniny, syry a iné potravinárske výrobky, ručnou aktiváciou zotrvačníka, ktorým je vybavené. Krájač je preto skonštruovaný tak, aby krájal len potraviny typov uvedených v tomto návode a v rámci stanovených veľkostných limitov.

ZAMÝŠĽANÉ POUŽITIE

Stanovený účel použitia a zamýšľané konfigurácie stroja sú jediné povolené výrobcom; nepokúšajte sa používať zariadenie v rozpore s poskytnutými pokynmi. Spotrebiče sú určené len na krájanie potravinárskych výrobkov typov a v rámci rozmerových limitov uvedených v nasledujúcich odsekoch a musia sa používať v priestoroch určených na prípravu jedál alebo nápojov. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť vyplývajúcu z nesprávneho používania spotrebiča alebo jeho používania personálom, ktorý si neprečítal a úplne nepochopil obsah tohto návodu; úprav a/alebo opráv vykonaných svojpomocne; používania neoriginálnych náhradných dielov alebo dielov, ktoré nie sú konkrétne určené pre daný model stroja.

SPRÁVNE POUŽÍVANIE KRÁJAČA

Okolité podmienky použitia:

- Teplota od -5 do +40 °C
- Max. vlhkosť 95 %

VLASTNOSTI POTRAVINÁRSKÝCH VÝROBKOV, KTORÉ JE MOŽNÉ KRÁJAŤ

Predpokladané použitie:

Môžu sa krájať nasledujúce produkty:

- Všetky druhy údenín (varené, surové, údené);
- Mäso bez kostí (varené alebo surové pri teplote najmenej 3 °C).
- Chlieb s tvrdou kôrkou a pevnou striedkou (chlieb, ktorý

nie je príliš mäkký alebo príliš čerstvý) a tvrdé alebo polotvrdé syry.

Zakázané použitie

Nasledujúce produkty sa nesmú krájať, pretože môžu spôsobiť vážne poranenie používateľa a/alebo poškodenie krájača:

- Zmrazené potraviny;
- Hlboko zmrazené potraviny;
- Potraviny obsahujúce kosti (mäso a ryby);
- Ostatné produkty, ktoré možno krájať, ale nie sú určené na potravinárske použitie.

⚠ POZOR! Za žiadnych okolností sa nepokúšajte krájať zakázané produkty.

UPOZORNENIA

Krájače opísané v tejto príručke spĺňajú najnovšie európske hygienické a bezpečnostné normy.

Pre vašu bezpečnosť dodržujte nasledujúce pokyny:

- Pred použitím krájača si pozorne prečítajte celý tento návod;
- Pred každým použitím skontrolujte mechanickú neporušenosť krájača.
- Inštalujte krájač v súlade s pokynmi uvedenými v odseku „Inštalácia“;
- V prípade zlého fungovania, podozrenia na poškodenie, nesprávnych pohybov či nezvyčajných zvukov krájač okamžite zastavte a obráťte sa na autorizovaný technický servis;
- Krájač nepoužívajte, ak dôjde k poškodeniu noža v dôsledku bežného opotrebovania, ktoré sa prejavuje znížením účinnosti ostrenia noža a následným zväčšením vzdialenosti medzi okrajom noža a ochranným krytom noža nad 6 mm. V takom prípade kontaktujte výrobcu alebo jedno z autorizovaných servisných stredísk, požiadajte o výmenu noža a nahláste nemožnosť jeho ostrenia.

- Ak sú rozmery potravín, ktoré sa majú krájať, väčšie ako rozmery stanovené v položke „Kruhovú a obdĺžnikovú reznú kapacitu“ uvedené v technických listoch, zmenšite rozmery, aby ste mohli pracovať bezpečne.

⚠ POZOR! Pri čistení a údržbe buďte mimoriadne opatrní, aby ste mali ruky čo najďalej od nechráneného priestoru a vždy používajte ochranné rukavice EN 388 CAT proti porezaniu. II.

POVOLENÉ POUŽITIA

- Zariadenie môže byť používané deťmi nad 8 rokov a osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo bez potrebných skúseností či znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli zoznámení s pokynmi týkajúcimi sa bezpečného používania spotrebiča;
- krájač používajte iba vtedy, ak ste riadne poučení a v perfektnej psycho-fyzickej kondícii;
- používajte krájač s veľkou koncentráciou a nenechajte sa rozptyľovať;
- krájate iba povolené produkty.

ZAKÁZANÉ POUŽITIA

- Príslušné čistenie a údržba, ktoré má vykonávať používateľ, nesmú byť vykonávané deťmi bez dozoru;
- ak sú v krájači zlomy alebo praskliny, nepoužívajte ho a odnesť ho do autorizovaného technického strediska na potrebné kontroly.
- nepoužívajte krájač iným spôsobom ako tým, ktorý je uvedený v tomto návode;
- nepokúšajte sa rezať zakázané typy výrobkov;
- nedovoľte nikomu, kto si neprečítal tento návod a úplne neuporozumel, aby krájač používal;

- nikomu nedovoľte, aby sa počas krájania produktov k spotrebiču približoval;
- neodstraňujte, nezakrývajte ani neupravujte štítok umiestnené na krájači a v prípade ich poškodenia je bezodkladne vymeňte (pozri kapitolu „označenie krájača“);
- neodstraňujte ochranné prvky a neupravujte ani nevyradujte z činnosti mechanické ochrany (pozrite si kapitolu „Mechanické bezpečnostné prostriedky nainštalované na krájači“);
- Nepoužívajte krájač ako opornú plochu a nekladte naň žiadne cudzie predmety, ktoré nie sú určené na krájanie;
- Neotáčajte zotrvačnikom vozíka proti smeru hodinových ručičiek, pretože nie je zaručené optimálne nakrájanie produktu.

MECHANICKÉ BEZPEČNOSTNÉ PROSTRIEDKY NAINŠTALOVANÉ NA KRÁJAČI

Za žiadnych okolností a z žiadneho dôvodu nezasahujte do bezpečnostných prostriedkov nainštalovaných na krájači ani ich neodstraňujte:

- Chránič ostria noža;
- Ochranný kryt noža;
- Kryt brúska;
- Prítláčny prvok;
- Rukoväť prítláčného prvku;
- Chránič palca;
- Doska na plátky.

ZODPOVEDNOSŤ VÝROBCU

Výrobca odmieta všetku zodpovednosť vyplývajúcu z:

- nevhodného použitia;
- nedodržiavania pokynov uvedených v tomto návode na používanie;
- použitia krájača zo strany pracovníkov, ktorí si dôkladne nepreštudovali obsah tohto návodu a neporozumeli mu;
- úprav a/alebo oprav vykonaných používateľom alebo neoprávneným personálom;
- používania neoriginálnych náhradných dielov alebo sú-

častí, ktoré nie sú určené pre daný model;

V prípade predaja krájača a neprílohy tejto príručky výrobca automaticky stráca všetku zodpovednosť.

Pôvodný text tohto návodu na používanie, vypracovaný v taliančine, bude rozhodujúci v prípade sporov týkajúcich sa výkladu.

ZVÝŠKOVÉ RIZIKÁ

- Riziko porezania:

Chránič ostria noža a ochranný kryt noža sú navrhnuté tak, aby chránili obsluhu pred náhodným kontaktom s nožom. Aby sa však umožnilo ostrenie a rezanie, chránič ostria noža úplne nevylučuje riziko porezania. Pri údržbe a čistení je nevyhnutné používať ochranné rukavice proti porezaniu a poškriabaniu podľa EN 388 kat. II. Počas krájania:

- je zakázané dotýkať sa krájacieho produktu rukami;
- musí sa vždy udržiavať bezpečná vzdialenosť od noža;
- je dôležité dať správne jednu ruku na rukoväť zotrvačníka, aby ste ho aktivovali, kým druhá ruka musí byť umiestnená v priestore zbernej dosky na plátky na odoberanie potravinárskeho výrobku.
- z bezpečnostných dôvodov sa nikto nesmie približovať.
- nie je prípustné používať krájacie príslušenstvo, ktoré nebolo dodané výrobcom;
- ak obsluha správne umiestni ruku na rukoväť prítláčného prvku opatreného chráničom, je chránená pred náhodným kontaktom s ostrými časťami dosky a pred náhodným kontaktom s nožom;
- Nebezpečenstvo zachytenia:
- Pri rezaní a údržbe vystavuje rotácia zotrvačníka obsluhu riziku zachytenia. Je zakázané, aby obsluha pri používaní krájača nosila oblečenie a príslušenstvo, ktoré by sa mohlo zaseknúť v zotrvačníku alebo iných častiach spotrebiča.

Predovšetkým je zakázané nosiť voľné oblečenie s širokými rukávami alebo také, ktoré sa môže zachytiť, a tiež náramky alebo podobné ozdoby. Noste oblečenie s rukávami prichytenými na zápästí gumíčkou.

- Nebezpečenstvo pošmyknutia:

Zvyšky potravín na zemi môžu predstavovať nebezpečenstvo pošmyknutia ako pre obsluhu, tak aj pre ľudí nachádzajúcich sa v blízkosti pracovného priestoru. Udržujte priestor na odoberanie krájacieho produktu aj priestor okolo krájača čistý a suchý.

- Riziko nárazu a pomliaždenia:

Ak nie je krájač správne nainštalovaný, môže predstavovať nebezpečenstvo v dôsledku nestability, ktorá zvyšuje riziko nárazu a pomliaždenia pre obsluhu aj pre osoby nachádzajúce sa v blízkosti pracovného priestoru. Preto nainštalujte krájač správne podľa pokynov uvedených v príslušnej kapitole „Inštalácia krájača“.

OZNAČENIE KRÁJAČA

Štítok s údajmi, ktorý sa nachádza na základni krájača, ako je znázornené na obrázku 2, obsahuje podrobné informácie o jednotlivých komponentoch výrobku. Na zabezpečenie správneho označenia krájača a uľahčenie akejkoľvek komunikácie s výrobcom je nevyhnutné uviesť výrobné číslo uvedené na typovom štítku.

Je prísne zakázané typový štítok z krájača odstraňovať, musí vždy zostať čitateľný. V prípade poškodenia alebo znehodnotenia štítku je používateľ povinný zabezpečiť jeho výmenu. Ak chcete získať podrobné pokyny a pomoc s postupom výmeny, kontaktujte priamo výrobcu.

Výnimka: Pri modeli L16 je štítok s údajmi umiestnený na ramene krájača.

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY TYKAJÚCE SA DODANIA

Krájač je vždy dodávaný riadne zabalený.

Skontrolujte, či je obal pri dodaní krájača neporušený; v opačnom prípade okamžite informujte dopravcu alebo miestneho zástupcu.

OTVORENIE OBALU KRÁJAČA

a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:

Krájač sa z obalu vyberá nasledovne:

- Odrežte a odstráňte plastové pásky;
- Pokračujte otvorením hornej časti kartónového obalu;
- Odstráňte ochranné prvky vo vnútri škatule;
- Odstráňte priehľadné vrečko, do ktorého je krájač zabalený;
- Vyberte návod na používanie;
- Vykonajte inštaláciu krájača podľa pokynov uvedených v kapitole „Inštalácia“.

b) modely L16, B116:

- Nájdite na drevenom obale skrutky, ktorými je upevnené veko a bočné časti. Skrutky sú viditeľné na vonkajšej strane obalu;
- Pomocou skrutkovača alebo elektrickej vŕtačky odskrutkujte všetky skrutky zaisťujúce veko dreveného obalu;
- Po odstránení skrutiek zdvihnite veko drevenej škatule;
- nájdite skrutky, ktorými sú upevnené bočné časti drevenej škatule, a odskrutkujte ich pomocou skrutkovača alebo elektrickej vŕtačky;
- Po odstránení všetkých skrutiek opatrne odstráňte bočné časti drevenej škatule;
- Odstráňte ochranné prvky vo vnútri škatule;
- Odstráňte priehľadné vrečko, do ktorého je krájač zabalený;
- Vyberte návod na používanie;
- Vykonajte inštaláciu krájača

podľa pokynov uvedených v kapitole „Inštalácia“.

OTVORENIE OBALU PODSTAVCA

a) modely B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Odrežte a odstráňte plastové pásky;
- Pokračujte otvorením hornej časti kartónového obalu;
- Odstráňte ochranné prvky vo vnútri škatule;
- Podľa pokynov uvedených v kapitole „Inštalácia“ inštalujte podstavec.

b) modely L16, B116:

- Nájdite na drevenom obale skrutky, ktorými je upevnené veko a bočné časti. Skrutky sú viditeľné na vonkajšej strane obalu;
- Pomocou skrutkovača alebo elektrickej vŕtačky odskrutkujte všetky skrutky zaisťujúce veko dreveného obalu;
- Po odstránení skrutiek zdvihnite veko drevenej škatule;
- nájdite skrutky, ktorými sú upevnené bočné časti drevenej škatule, a odskrutkujte ich pomocou skrutkovača alebo elektrickej vŕtačky;
- Po odstránení všetkých skrutiek opatrne odstráňte bočné časti drevenej škatule;
- Podľa pokynov uvedených v kapitole „Inštalácia“ inštalujte podstavec.

Ak sa zistia nedostatky, ako napríklad:

- preliačiny na konštrukcii;
 - nefunkčnosť alebo poškodenie ovládacích prvkov;
 - chýbajúce kusy alebo iné problémy;
- bezodkladne informujte dopravcu, výrobcu a technický servis.

Súčasti obalu sú produkty, ktoré možno vyhodiť spoločne s tuhým komunálnym odpadom a možno ich bez problémov zlikvidovať v súlade s platnými predpismi na primeranú recykláciu.

 **POZOR!** Neodhadzujte obalové materiály do voľného prostredia.

INŠTALÁCIA

INŠTALÁCIA PODSTAVCA (VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO)

- Ak používate podstavec (voliteľné príslušenstvo), po otvorení obalu ho musí veľmi opatrne zdvihnúť niekoľko osôb, položiť ho na podlahu a uistiť sa, že je vodorovne a že všetky nožičky spočívajú správne na zemi (obr. 3)
- Aj krájač musí zdvihnúť niekoľko osôb a postaviť ho na podstavec, pričom gumené nožičky krájača je potrebné vložiť do príslušných uložení v podstavci.

 **POZOR!** Uistite sa, že všetky nožičky krájača správne spočívajú na ploche podstavca (obr. 4)

INŠTALÁCIA KRÁJAČA

- Ak nepoužívate podstavec (voliteľné príslušenstvo), opatrne zdvihnite krájač a položte ho na suchú rovnú plochu (obr. 5) s dostatočnou nosnosťou, aby bola schopná uniesť váhu krájača aj tovaru, ktorý sa má krájať (pozri „technické vlastnosti“).
- Nosná plocha, na ktorej bude krájač inštalovaný, môže mať otvárateľné zásuvky za predpokladu, že sa nachádzajú aspoň 150 mm od nosnej plochy, aby sa umožnilo správne otáčanie zotrvačníka.
- Krájač musí byť nainštalovaný tak, aby na každej strane (vľavo, vpravo a oproti obsluhu) bolo najmenej 120 mm voľného priestoru a 800 mm voľného priestoru na mieste operátora, aby bolo možné krájač bezpečne používať.

 **POZOR!** Uistite sa, že všetky nožičky krájača správne spočívajú na ploche

(obr. 5).

MONTÁŽ ZOTRVAČNÍKA

Aby nedošlo k poškodeniu, modely B116 a L16 sú počas prepravy zabalené s nenamontovaným zotrvačníkom, ktorý je zvlášť.

Ak chcete pokračovať v montáži, postupujte takto:

- nasuňte zotrvačník na hriadeľ a skontrolujte, či zodpovedajú otvory zotrvačník - hriadeľ (obr. 6);
- vložte do objímky kuželovitý kolík s kuželovitým koncom (menšieho priemeru) orientovaným smerom k zotrvačníku;
- Na vloženie čapu do hriadeľa použite kladivo alebo podobný vhodný nástroj.
- Inštalácia sa považuje za správnu, keď je kolík pevne vložený a bez vôle (obr. 7).

POUŽITIE KRÁJAČA

1. Uistite sa, že je nôž dostatočne chránená chráničom ostria noža. Ak je nôž odkrytý, podľa nižšie uvedených pokynov uveďte ochranné kryty do bezpečnej polohy:

a) pri modeli B114:

- Zatlačte na blokovaciu páčku chrániča noža v smere od obsluhy (obr. 8): chránič ostria noža nôž prekryje, čím dôjde k odstráneniu rizika poreznia (obr. 9).

b) pri modeloch TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- vložte chránič ostria noža do jeho uloženia a zaistite ho príslušnými blokovacími rukoväťami (obr. 10): chránič ostria noža nôž prekryje, čím dôjde k odstráneniu rizika poreznia (obr. 11).

2. Roztočte zotrvačník v smere hodinových ručičiek, aby sa vozík vybavený nosnou doskou na produkt uviedol do chodu. Posuňte vozík úplne smerom k obsluhu (obr. 12);

3. Posuňte posuvnú nosnú

dosku úplne dozadu (preč od noža) pomocou páčky na rýchly návrat posuvnej nosnej dosky na produkt alebo s použitím rukoväti na posúvanie posuvnej nosnej dosky (obr. 12);

4. Položte produkt, ktorý sa chystáte narezat', na nosnú dosku.

! POZOR! Tovar určený na nakrájanie na posuvnú nosnú dosku pokladajte a vyberajte ho z nej len vtedy, ak je doska úplne zatiahnutá (vzdialená od noža) a vozík je úplne u obsluhy (obr. 12).

5. V závislosti od modelov posuňte prítlačný prvok nadol, aby ste produkt upevnili:

a) pri modeloch L16, B116 a P15: uchopte obe rukoväte prítlačného prvku (pri modeli L16 lež jednu rukoväť) a súčasne na ne tlačte smerom nadol, kým sa produkt nezablokuje;

b) pri modeloch B2, B3, B114 a TRIBUTE uchopte posuvnú páčku prítlačného prvku a stlačte ju do koncovej polohy posuvu, uchopte blokovaciu rukoväť a zatlačte na ňu smerom k produktu tak, aby sa zablokoval; správne umiestnenie produktu (obr. 13)

6. nastavte požadovanú hrúbku plátku otočením rukoväti na reguláciu hrúbky plátku (obr. 14) (obr. 15: model B2)

7. pomocou páčky na rýchly návrat posuvnej nosnej dosky na produkt alebo pomocou rukoväti na posúvanie posuvnej nosnej dosky priblížte posuvnú nosnú dosku (smerom k nožu). Produkt umiestnite čo najbližšie ku koncu okraja dosky (na stranu dosky, ktorá je blízko noža) (obr. 16)

! Pozor! Neposúvajte nosnú dosku produktu na doraz, ale nechajte voľný malý priestor v rozsahu niekoľko cm;

výrobok určený na nakrájanie musí vyjsť z dosky s hrbolcami.

Ak umiestnite nosnú dosku produktu až úplne na doraz, doska sa nebude môcť posúvať a produkt nebude možné krájať.

8. odstráňte z noža chránič:

a) pri modeli B114:

- Zatlačte na zaistovaciu páčku chrániča ostria noža v smere od obsluhy (obr. 17), čím sa nôž odkryje (obr. 18).

b) pri modeloch TRIBUTE, B116, B3, B2:

- presuňte chránič ostria noža do polohy odkrytého noža (obr. 19), čím sa nôž odkryje (Obr. 20).

c) Pri modeloch P15 a L16 je chránič ostria noža odlišný.

- Obidva stroje majú gombík (na strane priestoru pre plátok), ktorý je potrebné odskrutkovať proti smeru hodinových ručičiek, aby sa potom umiestnil kruhový kryt do určeného uloženia, ktoré odkryje ostrie a umožní krájanie produktu.



QR kód L16



QR kód P15

! POZOR! Ostrý nôž, nebezpečenstvo poreznia! Ak nôž nie je chránený krytom, veľmi pozorne dbajte na to, aby ste udržiavali ruky čo možno najďalej od nechráneného priestoru (obr. 18 a obr. 20)

9. Pokračujte v krájaní produktu otáčaním zotrvačníka v smere hodinových ručičiek.

! POZOR! počas krájania posúvajte dosku len a výlučne pomocou zotrvačníka

10. počas návratu vozíka (sme-

rom k obsluhu) je aktívne mechanické zariadenie, ktoré posúva posuvnú nosnú dosku v priečnom smere k nožu; keď posuvná nosná doska dosiahne medzi posunu v smere k nožu, zastavte pohyb. Pomocou páčky na rýchly návrat posuvnej nosnej dosky alebo páčky na posuv posuvnej nosnej dosky oddialte posuvnú nosnú dosku od noža;

11. Opätovne vložte produkt na svoje miesto, znova ho zablokujte prítlačným prvkom a začnite krájať;
12. pri odstraňovaní produktu vykonajte príslušné úkony v opačnom slede.

! POZOR! Nebezpečenstvo porezania! Po dokončení krájania skontrolujte, či je nôž dobre chránený chráničom ostria noža tak, že opätovne vykonáte úkony opísané v bode 1 tejto kapitoly.

ČISTENIE KRÁJAČA

! POZOR! Pri čistení krájača buďte mimoriadne opatrní, aby ste mali ruky čo najďalej od nechráneného priestoru a vždy používajte ochranné rukavice EN 388 CAT proti porezaniu. II

AK ČASTO ČISTIŤ

Krájače musia byť pred prvým použitím riadne vyčistené a po určitej dobe nečinnosti sa musia vyčistiť znovu. Je nutné ich čistiť aj po každom použití.

POSTUP DEMONTÁŽE ODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ NA ČISTENIE

! POZOR! Uistite sa, že chránič ostria noža riadne ostrie zakrýva (postupujte podľa pokynov uvedených v bode 1 v kapitole Používanie krájača)

- Kryt na narezané plátky (obr.

21):

a) Pri modeloch B3, B114 a TRIBUTE: kryt na narezané plátky je pripevnený skrutkou, odskrutkujte ju proti smeru hodinových ručičiek a kryt odstráňte.

b) Pri modeli B2 odstráňte magnetický kryt na narezané plátky; odstráňte ho tak, že za neho potiahnete smerom nahor;

- pri modeloch P15-B116: otvoríte kryt na narezané plátky sprava doľava a vyberte vaničku umiestnenú v spodnej časti noža

- pri modeli L16 vyberte vaničku zo zadnej časti krájača.

- Nosná doska (obr. 21):

- Pri modeloch s blokovačou páčkou (B3, Tribute, B114): zdvihnite prítlačný prvok, potom otočte blokovačiu páčku, zdvihnite len dosku a vyberte ju;

- Pri modeli P15: otočte blokovačou páčkou o 90 °, vyviňte mierny tlak smerom von, zdvihnite nosnú dosku produktu spolu s prítlačným prvkom a vyberte ju;



- Pri modeloch s gombíkom (B2-B116): odskrutkujte gombík proti smeru hodinových ručičiek, zdvihnite nosnú dosku produktu a vyberte ju;

- Pri modeloch bez blokovačích prostriedkov (L16): zdvihnite nosnú dosku produktu spolu s prítlačným prvkom pomocou dvoch rukovätí a odstráňte ju spolu s prítlačným prvkom;



- Zberná doska:

- Pri modeloch bez blokova-

cieho zariadenia (Tribute, 114) vyberte zbernú dosku;

- Pri modeloch, v ktorých je doska zablokovávaná dvoma bočnými kolíkmi (B3, B2, P15), uvoľnite bočné kolíky proti smeru hodinových ručičiek a vyberte dosku;

- Pri modeli L16 je však možné zbernú dosku odstrániť iba odskrutkovaním troch bočných skrutiek.

- Pri modeloch, v ktorých je doska zablokovávaná rukoväťou (B116): uvoľnite rukoväť proti smeru hodinových ručičiek a vyberte dosku.

POSTUP ČISTENIA ODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ

! POZOR! NEČISTITE odnímateľné časti krájača prúdom vody, pary alebo s použitím korozívnych čistiacich prostriedkov v umývačke riadu.

Pri čistení všetkých odnímateľných častí používajte len teplú vodu s teplotou najmenej +30 °C a biologicky odbúrateľný penivý prostriedok na umývanie riadu alebo neutrálne neabrasívne čistiace prostriedky špeciálne vyvinuté pre potravinárske zariadenia, ktoré zaručujú bezpečnosť povrchov prichádzajúcich do styku s potravinami. Po vyčistení je potrebné diely opláchnuť veľkým množstvom čistej vody a osušiť.

POSTUP ČISTENIA KRÁJAČA A JEHO ODNÍMATEĽNÝCH ČASTÍ

! POZOR! NEČISTITE krájač prúdom vody, pary alebo korozívnych čistiacich prostriedkov v umývačke riadu.

- **Čistenie tela krájača:** Vyčistite telo krájača rovnakým čistiacim prostriedkom, aký ste použili na odnímateľné diely.

- **Chránič ostria noža:** na čistenie priestoru medzi nožom a kruhovým chráničom použite polotvrdú nylonovú kefu

ČISTENIE NOŽA



POZOR! Počas čistenia noža krájač nespúšťajte.



POZOR! Pri čistení a brúsení noža buďte mimoriadne opatrní, aby ste mali ruky čo najďalej od nechráneného priestoru a vždy používajte ochranné rukavice EN 388 CAT proti porezaniu. II

- Zatlačte na povrch noža vlhkou handrou a pomaly ňou pohybujte zo stredu smerom von a na opačnú stranu, ako je znázornené na obrázku. Rovnakým spôsobom ho vysušte s použitím suchej handry.

POSTUP OPĀTOVNEJ MON-TÁŽE ODNÍMATEĽNÝCH A POHYBLIVÝCH ČASŤÍ PO ICH VYČISTENÍ



POZOR! Uistite sa, že chránič ostria noža riadne ostrie zakryva (postupujte podľa pokynov uvedených v bode 1 v kapitole Používanie krájača).

- Kryt na narezané plátky:
- Pri modeli B3, Tribute, B114 vráťte kryt na narezané plátky do pôvodnej polohy a utiahnite skrutku v smere hodinových ručičiek;
- Pri modeloch P15, B116: Zastvorte kryt na narezané plátky jeho otáčaním zľava doprava;
- Pri modeli B2 uveďte magnetický kryt na narezané plátky do jeho pôvodnej polohy;
- Vanička: vložte vaničku späť na svoje miesto.
- uveďte vaničku do pôvodnej polohy (je súčasťou modelov P15, B116);
- Nosná doska na produkt: pomocou gombíka otáčajte zotrvačníkom v smere hodinových ručičiek, kým sa vozík nevysune do úplne prednej polohy (smerom k obsluhu);
- Pri modeloch, ktoré majú blokovaciu páčku (B3, Tribute, B114) uveďte nosnú dosku produktu do pôvodnej polohy

a otočte blokovaciu páčkou v smere hodinových ručičiek;

- Pri modeli P15: rúznym pohybom opätovne umiestnite nosnú dosku produktu spolu s prítláčnym prvkom do pôvodnej polohy a otočte blokovaciu páčkou o 90 °;



- Pri modeloch opatrených blokovaciu rukoväťou (B2, B116) uveďte nosnú dosku produktu s prítláčnym prvkom do pôvodnej polohy a zaskrutkujte gombík v smere hodinových ručičiek;
- Pri modeloch bez blokovacích prostriedkov (L16) uveďte nosnú dosku produktu s prítláčnym prvkom do pôvodnej polohy.
- Zberná doska:
- Pri modeloch bez blokovacieho zariadenia (Tribute, B114) uveďte do pôvodnej polohy zbernú dosku;
- Pri modeloch, v ktorých je doska zablokovávaná dvoma bočnými kolíkmi (B3, B2, P15) uveďte zbernú dosku do pôvodnej polohy a utiahnite bočné kolíky v smere hodinových ručičiek na jej zaistenie.
- Pri modeloch, v ktorých je doska zablokovávaná rukoväťou (B116): uveďte zbernú dosku späť do pôvodnej polohy a zaskrutkujte gombík v smere hodinových ručičiek

ÚDRŽBA

K činnostiam pravidelnej údržby, ktoré je obsluha oprávnená vykonávať, aby sa zachovala účinnosť krájača v priebehu času, patria:

- Ostrenie noža; - Mazanie posuvných lišt prítláčného prvku, posuvnej lišty brzdy prítláčného prvku a posuvných lišt vozíka.

Všetky ostatné úkony musia byť zverené výhradne servis-

ným pracovníkom poverených výrobcom, pretože by mohli pre obsluhu predstavovať riziko. Tieto operácie zahŕňajú:

- Výmenu noža;
- Výmenu brúskov;
- Výmenu reťaze;
- Opravu dielov konštrukcie;
- Mazanie reťaze a prevodov.

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA:

BRÚSENIE NOŽA

Ak krájač so zotrvačníkom budete používať bez pravidelného ostrenia, môže to viesť k problémom. A to:

- Produkt sa ťažko krája: ak máte ťažkosti pri krájaní rovnomerných a presných plátkov;
- Nepravidelné krájanie: v prípade, že sú plátky nepravidelné s väčšou alebo menšou hrúbkou ako zvyčajne;
- Odpor pri krájaní: zvýšenie odporu pri používaní krájača možno pripísať tomu, že nôž počas krájania produktov naráža na prekážky.
- Produkcia zvyškov potravín: ak je zvýšená produkcia zvyškov potravín alebo sa zdá, že produkt je skôr natrhávaný ako nakrájaný;

Odporúča sa nôž vizuálne skontrolovať, či nejaví známky opotrebovania, odštípenia alebo straty ostrosti.

Je dôležité dodržiavať odporúčania uvedené v tomto návode na používanie a nôž ostriť, aby bola zaistená optimálna funkčnosť a bezpečné a efektívne krájanie.



POZOR! Pri ostrení noža vykonávajte všetky úkony s veľkou opatrnosťou a používajte ochranné rukavice odolné proti prerezaniu a roztrhnutiu typu EN 388 kat. II.



POZOR! Ak nôž nie je chránený krytom, veľmi pozorne dbajte na to, aby ste udržiavali ruky čo možno najďalej od nechráneného priestoru

Pri ostrení noža postupujte podľa pokynov týkajúcich sa uvedeného modelu:

- Vyčistite nôž (pozri kapitolu Čistenie – časť: čistenie noža);
- posuňte posuvnú nosnú dosku úplne dozadu (preč od noža) pomocou páčky na rýchly návrat posuvnej nosnej dosky na produkt alebo s použitím rukoväti na posúvanie posuvnej nosnej dosky;

! POZOR! Uistite sa, že chránič ostria noža riadne ostrie zakrýva (postupujte podľa pokynov uvedených v bode 1 v kapitole Používanie krájača)

PRI MODELOCH B2, B3, TRIBUTE

1. zdvihnite brúsik a otočte ním o 180 ° (obr. 25);
2. opatrne brúsik spustite, nôž sa automaticky vycentruje medzi dvoma pružinami;
3. stlačte na cca 10–15 sekúnd tlačidlo (A) a súčasne otočte zotrvačníkom v smere hodinových ručičiek. Uvoľnite tlačidlo (A), stlačte na 2 - 3 sekundy tlačidlo (B) a potom ho uvoľnite (Obr. 26);
4. prerušte rotáciu zotrvačníka;
5. až keď sa nôž zastaví, brúsik umiestnite do pôvodnej polohy.

PRI MODELIP15 (Fig. 27)

1. uvoľnite blokovacie koliesko brúsika (A);
2. zdvihnite brúsik a otočte ním o 180 °;
3. opatrne brúsik spustite, nôž sa automaticky vycentruje medzi dvoma pružinami;
4. zatiahnite koliesko;
5. otočte páčkou (B) na cca 10–15 sekúnd proti smeru hodinových ručičiek a zároveň otočte zotrvačníkom v smere hodinových ručičiek;
6. prerušte rotáciu zotrvačníka;
7. až keď sa nôž zastaví, brúsik umiestnite do pôvodnej polohy a zatiahnite koliesko.

PRI MODELI B114:

1. zdvihnite brúsik a otočte ním o 180 °;
2. opatrne brúsik spustite, nôž sa automaticky vycentruje medzi dvoma pružinami;
3. stlačte páčku, držte ju stlačenú 10–15 sekúnd a otáčajte zotrvačníkom v smere hodinových ručičiek: ostrenie a odhroťovanie ostria prebieha súčasne (obr. 28);
4. uvoľnite páčku ostrenia;
5. prerušte rotáciu zotrvačníka;
6. až keď sa nôž zastaví, brúsik umiestnite do pôvodnej polohy.

PRI MODELI B116:

1. zdvihnite kryt brúsika;
2. zdvihnite brúsik a otočte ním o 180 ° v smere noža;
3. opatrne brúsik spustite, nôž sa automaticky vycentruje medzi dvoma pružinami;
4. stlačte tlačidlo (I) na cca 10 - 15 sekúnd a súčasne otočte zotrvačníkom. Uvoľnite tlačidlo (I), potiahnite na 2 - 3 sekundy za páčku (2) a potom ju uvoľnite (obr. 29);
5. prerušte rotáciu zotrvačníka;
6. až keď sa nôž zastaví, umiestnite brúsik do pôvodnej polohy;
7. zatvorte kryt brúsika.

PRI MODELI L16 (Fig. 30)

1. zdvihnite brúsik a otočte ním o 90 °;
2. opatrne brúsik spustite, nôž sa automaticky vycentruje medzi dvoma pružinami;
3. otáčajte páčkou (B) na cca 10–15 sekúnd v smere hodinových ručičiek a zároveň otáčajte zotrvačníkom tiež v smere hodinových ručičiek;
4. prerušte rotáciu zotrvačníka;
5. až keď sa nôž zastaví, brúsik umiestnite do pôvodnej polohy.

! POZOR! riziko poškodenia! Odstraňovanie ostravov by nemalo trvať príliš dlho (maximálne 2-3 sekundy),

aby nedošlo k poškodeniu noža.

MAZANIE

Mazanie posuvných lišt prítlačného prvku

Ako často: každý týždeň

- Naneste malé množstvo maziva, približne 3-4 kvapky, na posuvné lišty prítlačného prvku (obr. 31).
- Potom minimálne 3 alebo 4-krát posuňte príslušné prvky.
- Odstráňte prípadné prebytky maziva pomocou papierovej utierky.

Mazanie posuvnej lišty brzdy prítlačného prvku

- Naneste malé množstvo maziva, približne 3-4 kvapky, na posuvnú lištu brzdy prítlačného prvku (obr. 32).
- Potom minimálne 3 alebo 4-krát posuňte príslušné prvky.
- Odstráňte prípadné prebytky maziva pomocou papierovej utierky.

Mazanie posuvných lišt vozíka

Ako často: každý týždeň

- Naneste malé množstvo maziva, približne 3-4 kvapky, do otvoru v posuvnej lište vozíka (I14,B3 a TRIBUTE) (obr. 33 a 34).
- Model P15 má olejníčky: zatlačte guľôčku dovnútra olejníčky a vložte mazací olej
- Model L16 má otvory, do ktorých sa vkladá mazací prípravok;
- Pri modeli B2 sa mazací olej musí aplikovať priamo na lištu vozíka, pričom je treba odstrániť prebytky.
- Potom na krátku dobu aktivujte zotrvačník.
- Na krátku dobu aktivujte zotrvačník.
- Odstráňte prípadné prebytky maziva pomocou papierovej utierky.

Ak dodané mazivo došlo, použite biely vazelinový olej.

! POZOR! Nepoužívajte rastlinný olej. Odporúča-

me používať oleje so špecifikáciou FDA H1 alebo oleje vhodné pre styk s potravinami.

SERVIS

Súčasťou balenia nie sú náhradné diely. Všetky opravy a výmeny (napr. výmena alebo oprava noža, reťaze, konštrukčných prvkov atď.) musia byť vykonané výhradne pracovníkmi poverenými výrobcom.

V prípade, že je potrebné vykonať opravu, odporúčame, aby ste krájač zaslali výrobcu alebo do autorizovaného servisného strediska.

Informácie týkajúce sa servisných stredísk sú k dispozícii na service@berkelinternational.com.

 **POZOR! Výmena noža je povinná, keď vzdialenosť medzi jeho okrajom a vnútorným okrajom chrániča presiahne 6 mm. Nôž sa musí vymeniť, keď dôjde k zhoršeniu jeho stavu v dôsledku bežného opotrebovania a ostrenie už nie je účinné.**

ZÁRUKA A ZODPOVEDNOSŤ VÝROBCU

Výrobca na krájače poskytuje záruku v trvaní 24 mesiacov počínajúc dátumom ich zakúpenia. Záruka sa vzťahuje iba na chyby zistené počas správneho používania v súlade s pokynmi uvedenými návode. Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené počas prepravy, nespôsobilosťou alebo nedbanlivosťou kupujúceho, nesprávnou inštaláciou alebo umiestnením alebo poškodením v dôsledku opotrebovania. Záruka sa ďalej nevzťahuje na komponenty podliehajúce opotrebovaniu, tzn. na nôž a kotúče brúsky, a to okrem zrejmych výrobných chýb.

Výrobca odmieta akúkoľvek priamu aj nepriamu zodpovednosť vyplývajúcu z: nedodržavania pokynov uve-

dených v návode;
nesprávneho použitia v rozpore s predpismi platnými v krajine inštalácie;
vykonania neoprávnených úprav a/alebo opráv spotrebiča; použitia neoriginálneho príslušenstva a náhradných dielov; výnimočných udalostí.
Prevodom vlastníctva krájača je výrobca okamžite zbavený akejkoľvek zodpovednosti. Na identifikačnom štítku umiestnenom na základni krájača je uvedený výrobca, model a technické informácie.

VYRADENIE KRÁJAČA A LIKVIDÁCIA

Pred vyradením krájača z prevádzky a jeho likvidáciou je dôležité porozumieť zloženiu spotrebičov, ktoré pozostávajú z hlavnej konštrukcie vyrobenej z hliníkovej zliatiny, vložiek a rôznych častí z nehrdzavejúcej ocele a komponentov z plastových materiálov.

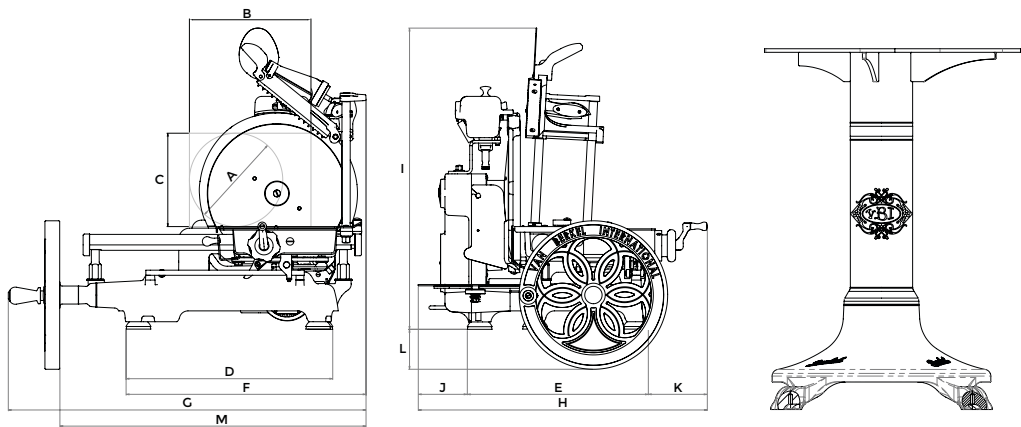
Ak je demontážou a likvidáciou poverená tretia osoba, je nevyhnutné zvoliť výhradne autorizované firmy špecializované na spracovávanie takýchto materiálov. Ak sa však rozhodnete demoláciu vykonať sami, je nutné starostlivo oddeliť materiály podľa typu a následne poveriť ich likvidáciou autorizované firmy.

Je nevyhnutné dôsledne dodržiavať predpisy platné v krajine prevádzky, aby sa zabezpečilo zodpovedné nakladanie s odpadom.

Zdôrazňujeme, že je dôležité, aby ste odstránenie a likvidáciu noža vždy konzultovali s výrobcom alebo autorizovanými servisnými pracovníkmi, aby bolo zabezpečené, že sa s ním zaobchádza bezpečne a v súlade s platnými predpismi.

 **POZOR! nikdy šrot nevyhadzujte do voľného prostredia, pretože predstavuje vážne nebezpečenstvo pre ľudí a životné prostredie.**

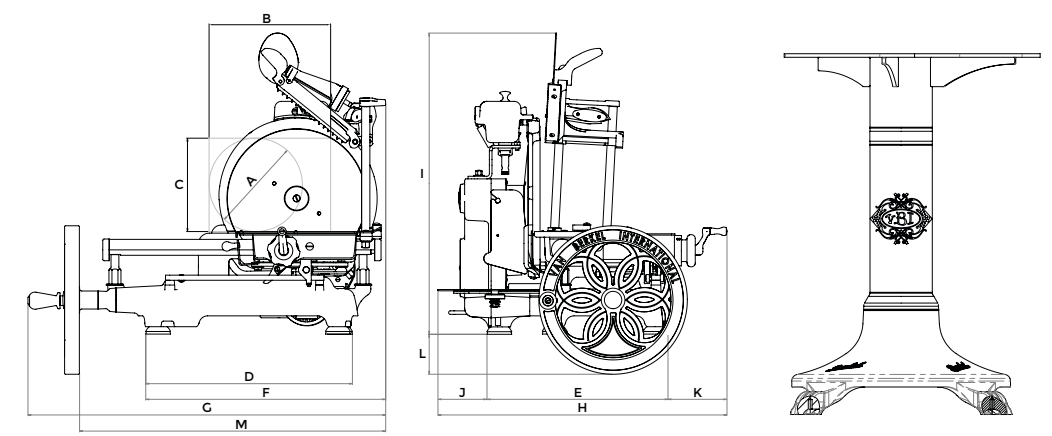
PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE



MODEL	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
PODSTAVEC	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFIKACE			
Priemer noža	265 mm	300 mm	300 mm
Výkon pri kruhovom rezaní	176 mm	210 mm	210 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Maximálna hrúbka plátku	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Hmotnosť	37,4 kg	46 kg	52 kg

Poznámka: V dôsledku neustáleho výskumu neustále zlepšovať naše výrobky, technické špecifikácie sú predmetom možných variácií.

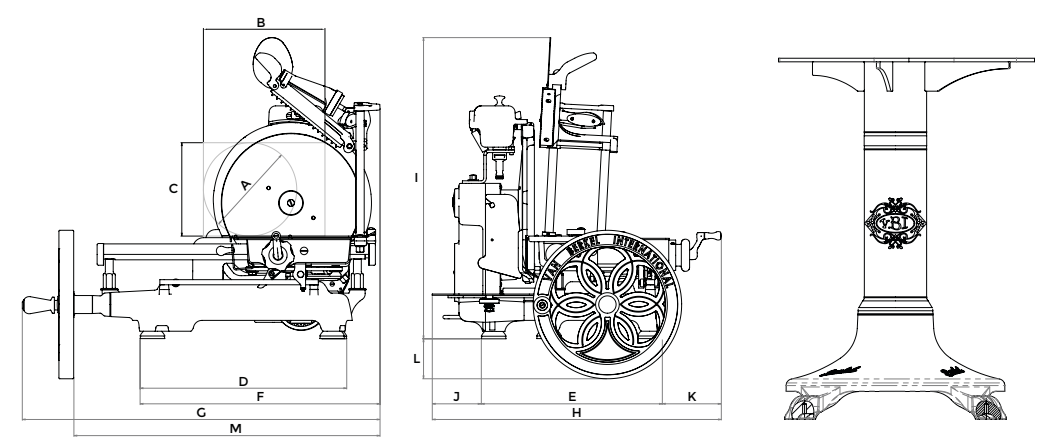
PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE



MODEL	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
PODSTAVEC	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFIKACE			
Priemer noža	285 mm	319 mm	319 mm
Výkon pri kruhovom rezaní	180 mm	215 mm	215 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Maximálna hrúbka plátku	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Hmotnosť	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Poznámka: V dôsledku neustáleho výskumu neustále zlepšovať naše výrobky, technické špecifikácie sú predmetom možných variácií.

PODROBNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE



MODEL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
PODSTAVEC	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFIKACE		
Priemer noža	350 mm	370 mm
Výkon pri kruhovom rezaní	210 mm	260 mm
Výkon pri obdĺžnikovom rezaní	260x200 mm	290x260 mm
Maximálna hrúbka plátku	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Hmotnosť	105 kg	80 kg

Poznámka: V dôsledku neustáleho výskumu neustále zlepšovať naše výrobky, technické špecifikácie sú predmetom možných variácií.

Innehåll

BRUKSANVISNINGENS INNEHÅLL	156
FÖRVARING AV BRUKSANVISNINGEN	156
HUVUDSAKLIGA BESTÅNDSDELAR	156
BESKRIVNING AV SKÄRMASKINEN	157
AVSEDD ANVÄNDNING	157
KORREKT ANVÄNDNING AV SKÄRMASKINEN	157
EGENSKAPER HOS LIVSMEDLEN SOM KAN SKIVAS	157
VARNINGAR VID ANVÄNDNING	157
TILLÅTEN ANVÄNDNING	157
FÖRBJUDEN ANVÄNDNING	157
MEKANISKA SÄKERHETER INSTALLERADE PÅ SKÄRMASKINEN	158
TILLVERKARENS ANSVAR	158
KVARVARANDE RISKER	158
IDENTIFIERING AV SKÄRMASKINEN	158
MOTTAGANDE AV PRODUKTEN	159
ALLMÄNNA ANMÄRKNINGAR VID LEVERANSEN	159
ÖPPNING AV SKÄRMASKINERNAS FÖRPACKNING	159
a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:	159
b) modeller L16, B116:	159
ÖPPNING AV PIEDESTALENS FÖRPACKNING	159
a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:	159
b) modeller L16, B116:	159
INSTALLATION	159
INSTALLATION AV PIEDESTALEN (TILLVAL)	159
INSTALLATION AV SKÄRMASKINEN	160
MONTERING AV SVÄNGHJULET	160
ANVÄNDA SKÄRMASKINEN	160
RENGÖRING AV SKÄRMASKINEN	161
FREKVENNS FÖR RENGÖRING	161
PROCEDUR FÖR NEDMONTERING AV DE AVTAGBARA DELARNA FÖR RENGÖRING	161
PROCEDUR FÖR RENGÖRING AV DE AVTAGBARA DELARNA	161
PROCEDUR FÖR RENGÖRING AV SKÄRMASKINEN OCH DE EJ AVTAGBARA DELARNA	162
RENGÖRING AV KLINGAN	162
PROCEDUR FÖR ÅTERMONTERING AV DE AVTAGBARA DELARNA EFTER RENGÖRINGSINGREPP	162
UNDERHÅLL	162
PERIODISKT UNDERHÅLL:	162
Slipning av klingan	162
SMÖRJNING	163
SERVICE	164
GARANTI OCH TILLVERKARENS ANSVAR	164
URDRIFTTAGNING OCH BORTSKAFFANDE AV SKÄRMASKINEN	164

BRUKSANVISNING: SKÄRMASKINER MED SVÄNGHJUL

MODELLER:

B2, B3, TRIBUTE, P15, B114, B114X, L16, B116

BRUKSANVISNINGENS INNEHÅLL

Denna handbok, utarbetad i syfte att ge kunden all viktig information för att använda skärmaskinerna med svänghjul (modeller: B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116), B2, B3, Tribute, P15, B114, L16, B116), på bästa och säkra sätt, innehåller de nödvändiga informationerna att ta hänsyn till för produktens säkerhet, installation, underhåll och korrektion av fel.

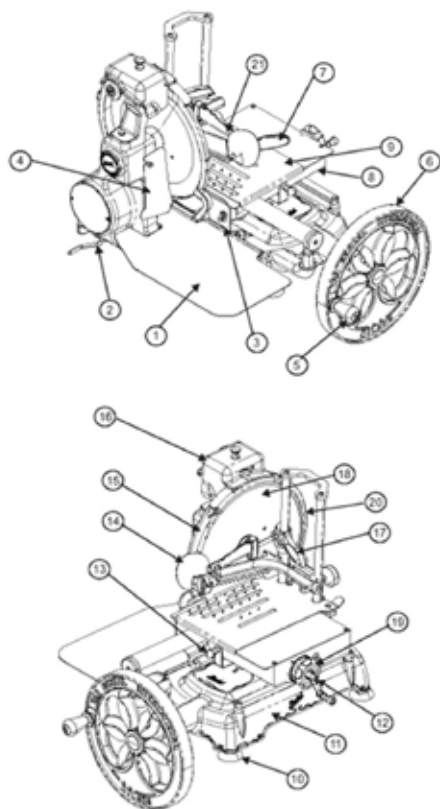
Vi rekommenderar att noggrant följa varningarna i instruktionerna för att få viktig säkerhetsinformation under installation, användning och underhåll.

FÖRVARING AV BRUKSANVISNINGEN

Bruksanvisningen utgör en väsentlig del av produkten och måste förvaras på en säker och lättillgänglig plats under hela skärmaskinens livstid.

Det är därför viktigt att förvara instruktionshäftet så att läsbarheten bevaras. I händelse av att manualen skadas eller försvinner måste användaren begära ett nytt exemplar av producenten.

Förvara denna broschyr noggrant för framtida referens. Reproduktion eller spridning, även delvis, av detta dokument är förbjuden utan skriftligt tillstånd från tillverkaren.



HUVUDSAKLIGA BESTÄNDSDELAR

- Fig. 1

1. Uppsamlingsplatta
2. Låsspak för klingskydd (endast modell B114)
3. Stöd skiva (Knivhållare)
4. Skivskydd
5. Manöverhandtag svänghjul
6. Svänghjul
7. Produktpressens låshandtag
8. Vagn
9. Glidbar produktplatta
10. Stödfot
11. Sockel
12. Vred för frammatning av den glidbara produktplattan
13. Spak för snabb retur av den glidbara produktplattan
14. Tumskydd
15. Klingkantskydd (utom modell B114)
16. Sliptillsats
17. Produktpressens handtag
18. Klinga
19. Tjockleksvred
20. Klingskyddsring
21. Produktpress

Fig. 1

BESKRIVNING AV SKÄRMASKINEN

Utrustning som används för att skiva livsmedel som charkuterier, ostar och andra livsmedel på ett exakt och enhetligt sätt genom manuell aktivering av svänghjulet som den är utrustad med, skivaren är således konstruerad för att skiva utslutande livsmedelsprodukter av typen och inom den dimensionella gränser som anges i denna manual.

AVSEDD ANVÄNDNING

Avsedd användning och avsedda konfigurationer av maskinen är de enda som är tillåtna av tillverkaren; Försök inte att använda maskinerna på sätt som inte överensstämmer med de tillhandahållna instruktionerna. Maskinerna är endast avsedda för skärning av livsmedel av den typ och inom de dimensionsgränser som anges i följande avsnitt och måste användas i miljöer avsedda för tillagning av rätter eller drycker. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar som härrör från felaktig användning eller av personal som inte fullt ut har läst och förstått innehållet i denna manual; modifieringar och/eller reparationer utförda på eget bevåg; användning av icke-original eller ej specifika reservdelar för maskinmodellen.

KORREKT ANVÄNDNING AV SKÄRMASKINEN

Miljömässiga förhållanden under drift:

- Temperatur mellan -5°C och +40°C
- Maximal fuktighet 95%

EGENSKAPER HOS LIVSMEDLEN SOM KAN SKIVAS

Förutsedd användning:

Produkterna som kan skivas är de följande:

- Alla typer av charkuterier

(kokta, råa, rökta);

- Kött utan ben (kokt eller rått vid en temperatur som inte är lägre än +3°C).
- Bröd med hård skorpa och fast smul (ett bröd som inte är alltför mjukt eller för färskt) och hårda eller halvhårda ostar.

Förbjuden användning

Följande produkter får inte skivas, eftersom de kan orsaka allvarlig skada på användaren och/eller skärmaskinen:

- Frysta livsmedel;
- Djupfrysta livsmedel;
- Livsmedel som innehåller ben (kött och fisk);
- Andra produkter som kan skivas, men som inte är avsedda som livsmedel.

 **OBSERVERA! Försök under inga omständigheter att skiva förbjudna produkter.**

VARNINGAR VID ANVÄNDNING

Skärmaskinerna som finns beskrivna i denna bruksanvisning följer de senaste kraven i europeiska standarder gällande hygien och säkerhet.

För er säkerhet ber vi att ni följer nedanstående anvisningar:

- Läs noggrant igenom alla delar av denna bruksanvisning innan du använder skärmaskinen;
- Kontrollera skärmaskinens mekaniska integritet före varje användning.
- Installera skärmaskinen i enlighet med anvisningarna i avsnittet "installation";
- stoppa omedelbart skärmaskinen och kontakta behörig servicepersonal om du upptäcker en felfunktion, om du misstänker att skärmaskinen gått sönder, om den gör felaktiga manövrer eller ger ifrån sig ovanliga ljud, etc.;
- Undvik att använda skärmaskinen om det finns någon försämring av klingan på grund av normalt slita-

ge, vilket visar sig genom en minskning av effektiviteten i klingans slipning och påföljande ökning av avståndet mellan klingkanten och klingskyddsringen över 6 mm. Kontakta i detta fall tillverkaren eller något av de behöriga serviceföretagen och begär utbyte av klingan och påpeka att det inte går att slipa den.

- Om dimensionerna av det livsmedel som ska skivas är större än de som anges under "kapacitet cirkelformad och rektangulär skärning" i de tekniska databladerna, minska storleken för att arbeta säkert.

 **OBSERVERA! Vid rengörings- och underhållsarbeten ska du vara mycket noga med att hålla händerna så långt bort som möjligt från det oskyddade området och alltid använda EN 388 CAT-skärskyddshandskar. II.**

TILLÅTEN ANVÄNDNING

- Denna apparat får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon eller som har lärt dem hur apparaten används på ett säkert sätt.
- den person som använder skärmaskinen ska ha fått lämplig utbildning och vara i god psykisk och fysisk form;
- var alltid koncentrerad när du använder skärmaskinen och undvik att distraheras av annat;
- skiva utslutande produkter av tillåten typ,

FÖRBJUDEN ANVÄNDNING

- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan tillsyn.

- Om skärmaskinen uppvisar brott eller sprickor, använd inte skärmaskinen och ta den till ett behörigt serviceföretag för nödvändiga kontroller.
- använd inte skärmaskinen på något sätt som skiljer sig från beskrivningen i denna bruksanvisning;
- Försök inte att skära produkter som är förbjudna;
- låt inte någon som inte läst och förstått allt innehåll i denna bruksanvisning använda skärmaskinen;
- låt inte någon närma sig maskinen medan produkten skärs;
- det är förbjudet att ta bort, täcka eller ändra plåtarna som sitter på maskinstommen. Om de skadas ska de omedelbart bytas ut (se kapitlet "identifiering av skärmaskinen");
- ta inte bort skydden och modifiera inte och uteslut inte de mekaniska skydden (se kapitlet "Mekaniska skydd monterade på skärmaskinen");
- Använd inte maskinen som en stödyta och placera inga föremål som inte hör hemma under normala skivningsarbeten på den;
- Vrid inte vagnens svänghjul moturs, eftersom det inte garanterar en korrekt skärning av produkten.

MEKANISKA SÄKERHETER INSTALLERADE PÅ SKÄRMASKINEN

De säkerhetsanordningar som är monterade på skärmaskinen får under inga omständigheter manipuleras eller avlägsnas:

- Klingkantskydd;
- Klingskyddsring;
- Sliptillsatsens Skydd;
- Produktpress;
- Produktpressens handtag;
- Tumskydd;
- Skivstöd.

TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar som härrör från:

- felaktig användning;
- underlåtenhet att följa anvisningarna i denna bruksanvisning;
- användning av skärmaskinen av personal som inte läst och förstått allt innehåll i denna bruksanvisning;
- modifieringar och/eller reparationer som utförts av användaren eller obehörig personal;
- användning av icke-original reservdelar eller som inte är specifika för skärmaskinens modell;

Överlåtelse av skärmaskinen medför automatiskt att tillverkarens ansvar upphör, om den inte åtföljs av denna instruktionsbok.

Den primära texten i denna bruksanvisning, som är upprättad på italienska, utgör den enda referenspunkten för lösningar av eventuella tolkningsvister.

KVARVARANDE RISKER

- Risk att skära sig:

Klingkantskyddet och klingskyddsringen är utformade för att skydda operatören från oavsiktlig kontakt med klingan. För att möjliggöra slipning och skivning eliminerar dock inte klingkantskyddet helt risken för skärskador.

Vid underhålls- och rengöringsarbeten är det viktigt att använda handskar som skyddar mot skär- och rivsår av typ EN 388 Cat. II.

Under skivning:

- är det förbjudet att vidröra den produkt som ska skivas med händerna;
- måste ett säkert avstånd från klingan alltid upprätthållas;
- är det viktigt att placera ena handen korrekt på svänghjulets handtag för att aktivera det, medan den andra handen måste placeras i närheten av uppsamlingsplattan för skivorna för att plocka upp livsmedelsprodukten.
- av säkerhetsskäl är det inte

tillåtet för någon att närma sig.

- det är inte tillåtet att använda skärningstillbehör som inte levererats av tillverkaren;
- Korrekt positionering av handen på produktpressens handtag, komplett med skydd, skyddar operatören från oavsiktlig kontakt med vassa delar på plattan och oavsiktlig kontakt med klingan;

- Risk för att fastna:

- Vid skivning och underhåll utsätter svänghjulets rotation operatören för risken att fastna. Det är förbjudet för operatören att bära kläder och tillbehör som kan fastna i svänghjulet eller andra delar av apparaten när skärmaskinen används. I synnerhet är det förbjudet att bära lösa kläder, kläder med vida ärmar eller som kan trassla in sig, liksom armband eller liknande föremål. Använd kläder med ärmar som hålls ihop med elastiska band vid handleden.

- Risk för halkning:

- Matrester på golvet kan utgöra en halkrisk för både operatören och personer som befinner sig i närheten av arbetsområdet. Håll området där den skivade produkten vilar rent och torrt, liksom området runt skärmaskinen.

- Risk för stötar och klämning:

- Om skärmaskinen inte är korrekt installerad kan den utgöra en fara på grund av sitt instabila tillstånd, vilket ökar risken för stötar och klämskador både för operatören och för personer som befinner sig i närheten av arbetsområdet. Installera därför skärmaskinen korrekt enligt anvisningarna i kapitlet "Installation av skärmaskinen".

IDENTIFIERING AV SKÄRMASKINEN

Typskylten, som är placerad på skärmaskinens undersida, som visas i bild 2, innehåller detal-

jerad information om den enskilda produktenheten. Det är mycket viktigt att serienumret på typskylten anges för att säkerställa korrekt identifiering av skärmaskinen och underlätta all kommunikation med tillverkaren.

Det är absolut förbjudet att ta bort typskylten från skärmaskinen och den måste alltid vara läsbar. Om typskylten skadas eller försämras måste användaren byta ut den. Kontakta tillverkaren direkt för detaljerade anvisningar och hjälp med att byta ut den.

Undantag: För modellen L16 sitter märkskylten på skärmaskinens sida.

MOTTAGANDE AV PRODUKTEN

ALLMÄNNA ANMÄRKNINGAR VID LEVERANSEN

Skärmaskinen levereras alltid lämpligt förpackad. Kontrollera att förpackningen är intakt när skärmaskinen levereras; om så inte är fallet ska du omedelbart informera speditören eller den lokala agenten.

ÖPPNING AV SKÄRMASKINERNAS FÖRPACKNING

a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:

Gör på följande sätt för att ta ut skärmaskinen ur förpackningen:

- Klipp av och ta bort plastbanden;
- Öppna kartongförpackningen genom att öppna ovensidan;
- Ta bort skydden inuti lådan;
- Ta bort den genomskinliga påsen som omsluter skärmaskinen;
- Ta ut instruktionshäftet;
- Fortsätt med installationen av skärmaskinen enligt anvisningarna i kapitlet "Installation".

b) modeller L16, B116:

- Kontrollera träförpackningen för att lokalisera skruvarna som håller fast locket och sidorna. Skruvarna är synliga på förpackningens utsida;
- Använd skruvmejseln eller bormaskinen för att skruva loss alla skruvar som håller fast träförpackningens lock;
- När skruvarna har lossats lyfter du av locket på träförpackningen;
- Lokalisera skruvarna som håller fast träförpackningens sidor och skruva loss dem med hjälp av skruvmejseln eller bormaskinen
- När alla skruvar har lossats ta försiktigt bort sidorna på träförpackningen;
- Ta bort skydden inuti lådan;
- Ta bort den genomskinliga påsen som omsluter skärmaskinen;
- Ta ut instruktionshäftet;
- Fortsätt med installationen av skärmaskinen enligt anvisningarna i kapitlet "Installation".

ÖPPNING AV PIEDESTALENS FÖRPACKNING

a) modeller B2, B3, Tribute, P15, B114:

- Klipp av och ta bort plastbanden;
- Öppna kartongförpackningen genom att öppna ovensidan;
- Ta bort skydden inuti lådan;
- Fortsätt med installationen av piedestalen enligt anvisningarna i kapitlet "Installation".

b) modeller L16, B116:

- Kontrollera träförpackningen för att lokalisera skruvarna som håller fast locket och sidorna. Skruvarna är synliga på förpackningens utsida;
- Använd skruvmejseln eller bormaskinen för att skruva loss alla skruvar som håller fast träförpackningens lock;
- När skruvarna har lossats lyfter

du av locket på träförpackningen:

- lokalisera skruvarna som håller fast träförpackningens sidor och skruva loss dem med hjälp av skruvmejseln eller bormaskinen;
- När alla skruvar har lossats ta försiktigt bort sidorna på träförpackningen;
- Fortsätt med installationen av piedestalen enligt anvisningarna i kapitlet "Installation". Om avvikelser upptäcks, som t.ex:
 - bucklor i stommen;
 - ej fungerande eller trasiga manöverorgan;
 - avsaknade delar eller annat;meddela omedelbart transportören, tillverkaren och den tekniska assistanstjänsten. Förpackningskomponenterna är produkter som kan likställas med fast kommunalt avfall och som utan problem kan kasseras i enlighet med gällande bestämmelser för korrekt återvinning.

 **OBSERVERA! Förpackningskomponenter får inte spridas i miljön.**

INSTALLATION

INSTALLATION AV PIEDESTALEN (TILLVAL)

- Om du använder piedestalen (tillval) ska du, när du har öppnat förpackningen, försiktigt lyfta piedestalen med hjälp av flera personer, placera den på golvet och se till att den är nivellerad och att alla piedestalens fötter vilar korrekt på golvet (Fig.3).
- Lyft försiktigt upp skärmaskinen med hjälp av flera personer och placera den på sockeln genom att föra in skärmaskinens gummifötter i motsvarande spår i sockelplattan.

 **OBSERVERA! Se till att alla skärmaskinens fötter vilar korrekt på piedesta-**

lens sockel (Fig.4)

INSTALLATION AV SKÄRMASKINEN

- Om du inte använder piedestalen (tillval), lyft försiktigt upp skärmaskinen och placera den på ett väl nivellerat underlag (fig. 5), som är torrt och lämpligt för att bära skärmaskinens vikt plus vikten av de varor som ska skivas (se "tekniska specifikationer").
- Stödytan som skärmaskinen är installerad på kan ha lådor som kan öppnas, förutsatt att de är minst 150 mm från stödytan för att möjliggöra korrekt rotation av svänghjulet.
- Skärmaskinen måste installeras med minst 120 mm fritt utrymme per sida (vänster, höger och mitt emot operatören) och 800mm fritt utrymme i operatörsområdet för att möjliggörasäker användning.

 **OBSERVERA! Försäkra dig att alla skärmaskinens fötter vilar korrekt på piedestalens sockel (Fig.5).**

MONTERING AV SVÄNGHJULET

För att undvika skada under transporten förpackas modellerna B116 och L16 med svänghjulet nedmonterat. Gör på följande sätt för att fortsätta monteringen:

- för på svänghjulet på axeln och kontrollera att hålen på svänghjul-axelstämmer överens (Fig.6);
- sätt in det koniska stiftet i svänghjulets hål med den koniska änden (den med minst diameter) vänd mot själva axeln;
- Använd en hammare eller ett lämpligt slagverktyg för att driva in stiftet i axeln.
- Installationen anses vara korrekt när stiftet sitter ordentligt fast utan glapp (fig.7).

ANVÄNDA SKÄRMASKINEN

1. Se till att klingan är tillräckligt skyddad av klingans kantskydd Om klingan är exponerad ska du följa anvisningarna nedan för att aktivera skyddet i dess säkerhetsläge:

a) för modell B114:

- För klingskyddets låsspak i motsatt riktning mot operatören (Fig. 8): Klingans kantskydd överlappar klingan och eliminerar det farliga tillståndet (Fig. 9).

b) för modell TRIBUTE, B116, B3, B2, P15, L16

- flytta in klingkantskyddet i dess hölje och fäst det med de speciella låshandtagen (Fig. 10): Klingans kantskydd överlappar klingan och eliminerar det farliga tillståndet (Fig. 11).

2. Manövrera svänghjulet medurs för att få vagnen utrustad med stödplattan för produkterna att röra sig: för vagnen helt mot operatören (Fig. 12);
3. Dra tillbaka den glidbara produktplattan helt (bort från klingan) med hjälp av spaken för snabb retur av den glidbara produktplattan eller med användning av vredet för frammatning av den glidbara produktplattan (Fig. 12);
4. placera livsmedlet som ska skivas på produktplattan.

 **OBSERVERA! placera el-ler tar bort produkten som ska skivas på/från den glidbara produktplattan ska plattan alltid vara i helt tillbakadraget läge (bort från klingan) och vagnen helt mot användaren(Fig. 12).**

5. Skjut produktpressen nedåt för att låsa produkten, beroende på modell:
 - a) för modellerna L16, B116, P15: fatta tag om pressens båda handtag (endast ett hndtag för modell L16) och tryck dem nedåt på samma gång tills produkten kläms fast;

- b) för modellerna B2, B3, B114 och TRIBUTE fatta tag om spaken för produktpressens glidning och sänk den till ändläge, fatta tag i låshandtaget och tryck det mot produkten tills den kläms fast;

korrekt positionering av produkten (Fig.13)

6. ställ in önskad skivtjocklek genom att vrida på ratten för justering av skivtjocklek (Fig.14) (Fig. 15: modell B2)
7. för den glidbara produktplattan (mot klingan) närmare med hjälp av spaken för snabb retur av den glidbara produktplattan eller med användning av vred för frammatning av den glidbara produktplattan. Placera produkten så nära slutet av plattans kant som möjligt (den sida av plattan som är närmast klingan) (Fig. 16)

 **Observera! För inte produktplattan till gränsläget, utan lämna ett litet utrymme på några cm, produkten som ska skäras ska komma ut från plattan med stiften.**

Om du placerar plattan vid det maximalagränsläget, kan inte plattan matas fram och det kommer inte att vara möjligt att skiva produkten.

8. täck av klingan ur dess skydd:

a) för modell B114:

- För klingskyddets låsspak i riktning mot operatören (Fig. 17) för att täcka av klingan (Fig.18).

b) För modellerna TRIBUTE, B116, B3, B2:

- för klingkantskyddet till läge för exponering av klingan (Fig. 19) för att frilägga själva klingan (fig. 20).

c) För modellerna P15 och L16 är kantskyddet annorlunda.

- Båda maskinerna har ett handtag (på skivans sida) som måste skruvas av moturs,

för att sedan placera skyddsringen i det avsedda utrymmet som kommer att avtäcka bladet och låta produkten skäras.



QR kod L16



QR kod P15

! OBSERVERA! Risk att skära sig på vass klinga! När klingan inte täcks av skyddet ska man vara mycket noggrann med att hålla händerna så långt bort från det oskyddade området som möjligt (Fig. 8 och Fig. 20)

9. Fortsätt att skiva produkten genom att vrida svänghjulet medurs;

! OBSERVERA! använd endast och uteslutande svänghjulet för att flytta plattan fram och tillbaka under skärningen

10. när vagnen går tillbaka (mot operatören) aktiveras den mekaniska anordning som ser till att den glidbara produktplattan matas fram i tvärriktningen mot klingan; när den glidbara produktplattan matats fram så långt det går mot klingan ska man stanna. Avlägsna den glidbara produktplattan från klingan med hjälp av spaken för snabb retur av den glidbara produktplattan eller med användning av spaken för framatning av den glidbara produktplattan;
11. Placera om produkten, blockera den på nytt med hjälp av pressen och börja skiva igen;
12. Lasta av produkten genom att utföra momenten i om-

vänd ordningsföljd.

! OBSERVERA! Risk att skära sig! När skivningen är klar ska du kontrollera att klingan är väl skyddad av klingkantskyddet genom att upprepa de åtgärder som beskrivs i punkt 1 i detta kapitel.

RENGÖRING AV SKÄRMASKINEN

! OBSERVERA! Vid rengörings- och underhållsarbeten av skärmaskinen ska du vara mycket noga med att hålla händerna så långt bort som möjligt från det oskyddade området och alltid använda EN 388 CAT-skärskyddshandskar. II

FREKVENNS FÖR RENGÖRING

Skärmaskiner måste rengöras ordentligt innan de används för första gången och efter en tids inaktivitet. Efter varje användningstillfälle är det viktigt att rengöra maskinen.

PROCEDUR FÖR NEDMONTERING AV DE AVTAGBARA DELARNA FÖR RENGÖRING

! OBSERVERA! Se till att klingans kantskydd täcker klingan ordentligt (följ anvisningarna i punkt 1 i kapitlet "Använda skärmaskinen")

- Skivskydd (Fig. 21):

- a) För modellerna B3, B114, TRIBUTE: skivskyddet hålls fast av en skruv, skruva loss den moturs och ta bort skivskyddet.
- b) För modell B2: ta bort det magnetiska skivskyddet; dra skivskyddet uppåt för att ta bort det;
- för modellerna P15-B116: öppna skivskyddet från höger till vänster och ta bort brickan som sitter längst ner på bladet
- för L16-modellen, ta bort

brickan från den bakre delen av skärmaskinen..

- Glidbar produktplatta (Fig. 21):
- För modeller där det finns en låsspak (B3, Tribute, B114): lyft produktpressen, vrid sedan låsspaken moturs, lyft endast plattan och ta bort den;
- För modell P15: vrid låsspaken 90°, tryck lätt utåt, lyft produktplattan tillsammans med produktpressen och ta bort den



- För modeller där det finns en låsspak (B2-B116): lossa vredet moturs, lyft produktplattan och ta bort den;
- För modeller där det inte finns några låsanordningar (L16) ska man lyfta produktplattan tillsammans med produktpressen, med hjälp av de två handtagen och avlägsna den tillsammans med produktpressen;



- Uppsamlingsplatta:
- För modeller som inte har någon låsanordning (Tribute, 114): dra ut uppsamlingsplattan;
- För modeller där plattan är låst med två sidobultar (B3, B2, P15): lossa sidobultarna moturs och skjut ut plattan;
- Däremot för L16, kan uppsamlingsplattan tas bort endast genom att skruva av de tre sidoskruvarna.
- För modeller där plattan är låst med ett vred (B116): lossa vredet moturs och skjut ut plattan.

PROCEDUR FÖR RENGÖRING AV DE AVTAGBARA DELARNA

! OBSERVERA! Rengör INTE skärmaskinens avtagbara delar med vattenstrålar, ånga eller frätande diskmedel i diskmaskin.

Rengör alla avtagbara delar endast med varmt vatten med en temperatur på minst +30 °C och ett biologiskt nedbrytbart skummande diskmedel eller neutrala, icke-slipande diskmedel som är speciellt framtagna för livsmedelsutrustning och som garanterar säkerheten för ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Efter rengöringen ska delarna sköljas med rikligt med rent vatten och torkas.

PROCEDUR FÖR RENGÖRING AV SKÄRMASKINEN OCH DE EJ AVTAGBARA DELARNA

! OBSERVERA! Rengör INTE skärmaskinens avtagbara delar med vattenstrålar, ånga eller frätande diskmedel i diskmaskin.

- **Rengöring av maskinstommen:** Rengör maskinstommen med samma rengöringsmedel som används för demonterade delar.
- **Klingkantskydd:** använd en flaskborste i nylon för att rengöra området mellan klingan och skyddsringen;

RENGÖRING AV KLINGAN

! OBSERVERA! Aktivera aldrig skärmaskinen medan klingan rengörs.

! OBSERVERA! Vid rengörings- och slipningsarbeten av klingan ska du vara mycket noga med att hålla händerna så långt bort som möjligt från det oskyddade området och alltid använda EN 388 CAT-skärskyddshandskar. II

- Tryck en mjuk trasa på klingans yta och för trasan

försiktigt från mitten och utåt, som på bilden och på den andra sidan. Torka efter på samma sätt med en torr trasa;

PROCEDUR FÖR ÅTERMONTERING AV DE AVTAGBARA DELARNA EFTER RENGÖRINGSINGREPP

! OBSERVERA! Se till att klingans kantskydd täcker klingan ordentligt (följ anvisningarna i punkt 1 i kapitlet "Använda skärmaskinen")

- Skivskydd:
- För modell B3, Tribute, B114: sätt tillbaka skivskyddet i sitt ursprungliga läge och dra åt skruven medurs;
- För modeller B15, B116: Stäng skivskyddet genom att vrida det från vänster till höger;
- För modell B2: återställ magnetiska skivskyddet i dess ursprungliga position;
- Bricka: sätt tillbaka brickan på den ursprungliga platsen.
- (finns endast på modellerna P15, B116) återställ brickan i dess ursprungliga position;
- Produktplatta: med hjälp av svänghjulsvredet, vrid svänghjulet medurs tills vagnen är helt fram (mot operatören);
- För modeller som har en låsspak (B3, Tribute, B114): flytta tillbaka produktplattan till dess ursprungliga position och vrid låsspaken medurs;
- För modell P15: sätt tillbaka skärplattan komplett med produktpressen på den ursprungliga platsen med en fast rörelse och vrid låsspaken 90°;



- För modeller som har en låsspak (B2, B116): flytta tillbaka produktplattan komplett

med produktpressen till dess ursprungliga position och dra åt låsspaken medurs;

- För modeller där det inte finns några låsanordningar (L16): placera produktplattan komplett med produktpressen i dess ursprungliga läge.
- Uppsamplingsplatta:
- För modeller som inte har någon låsanordning (Tribute, B114): sätt tillbaka uppsamlingslattan i dess ursprungliga läge;
- För modeller där plattan är låst med två sidobultar (B3, B2, P15): sätt tillbaka uppsamlingsplattan i dess ursprungliga läge och dra åt sidobultarna medurs för att fästa plattan.
- För modeller där plattan är låst med ett vred (B116): sätt tillbaka uppsamlingsplattan i dess ursprungliga läge och skrova fast vredet medurs

UNDERHÅLL

Periodiska underhållsaktiviteter som operatören är behörig att utföra för att upprätthålla skärmaskinens effektivitet över tiden omfattar:

- Slipning av bladet; -Smörjning av produktpressens glidskenor, produktpressbromsens glidskenor och vagnens glidskenor.

Allt annat arbete får endast utföras av servicepersonal som auktoriserats av tillverkaren, eftersom det kan utgöra en risk för operatören. Dessa åtgärder omfattar:

- byte av klinga;
- byte av slipskivor; -byte av kedja;
- reparation av konstruktionsdelar;
- smörjning av kedja och kugg-hjul.

PERIODISKT UNDERHÅLL:

SLIPNING AV KLINGAN

Kontinuerlig användning av skärmaskinen med svänghjul utan regelbunden slipning kan

leda till tecken på att klingen behöver slipas. Dessa tecken omfattar:

- Svårighet att skära: om det observeras att skärmaskinen har svårt att uppnå jämn och exakt skärning;

- Oregelbunden skärning: om skivorna är oregelbundna, tjockare eller tunnare än vanligt;

- Motstånd vid skärning: ökat motstånd vid användning av skärmaskinen kan bero på att klingen stöter på hinder under skärningsprocessen.

- Produktion av matrester: Om det sker en ökning av produktionen av matrester eller om livsmedlen verkar vara sönderdriven snarare än skivade;

Det är också lämpligt att visuellt undersöka klingen för tecken på slitage, flisor eller förlust av skärpa.

Det är viktigt att följa rekommendationerna i den här bruksanvisningen och slipa klingen för att säkerställa optimal prestanda och en säker och effektiv skärning.

 **OBSERVERA! Var mycket försiktig vid slipning av klingen och använd handskar som skyddar mot skär- och rivsår EN 388 kat. II.**

 **OBSERVERA! När klingen inte täcks av skyddet ska man vara mycket noggrann med att hålla händerna så långt bort från det oskyddade området som möjligt**

För att gå vidare till slipning ska man följa anvisningarna för aktuell modell:

- Följ anvisningarna för den aktuella modellen när du slipar klingen: (se kapitel Rengöring - avsnitt: rengöring av klingen);

- dra tillbaka den glidbara produktplattan helt (bort från klingen) med hjälp av spaken för snabb retur av den glidbara produktplattan eller med användning av vredet för

frammatning av den glidbara produktplattan;

 **OBSERVERA! Se till att klingans kantskydd täcker klingen ordentligt (följ anvisningarna i punkt 1 i kapitlet "Använda skärmaskinen")**

FÖR MODELLER B2, B3, TRIBUTE

1. höj sliptillsatsen och vrid den 180°(Fig.25);
2. sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
3. tryck på knappen (A) under cirka 10-15 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet medurs. Släpp upp knappen (A) och tryck in knappen (B) under 2-3 sekunder och släpp den sedan(Fig. 26);
4. sluta rotera svänghjulet;
5. först när klingen är stilla ska man ska man sliptillsatsen till ursprungsläget.

FÖR MODELLER P15 (Fig. 27)

1. lossa sliptillsatsens låsvred (A);
2. höj sliptillsatsen och vrid den 180°;
3. sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
4. dra åt handtaget igen;
5. vrid spaken (B) i moturs riktning under cirka 10-15 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet medurs;
6. sluta rotera svänghjulet;
7. först när klingen är stilla ska man återställa sliptillsatsen till ursprungsläget och dra åt handtaget.

FÖR MODELL B114:

1. höj sliptillsatsen och vrid den 180°;
2. sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
3. tryck på spaken och håll den intryckt i 10-15 sekunder medan du vrider vre-

det medurs: slipning och avgradning av klingen sker samtidigt (Fig. 28);

4. släpp spaken för slipning;
5. sluta rotera svänghjulet;
6. först när klingen är stilla ska man ska man sliptillsatsen till ursprungsläget.

FÖR MODELL B116:

1. lyft upp sliptillsatsens skydd;
2. höj sliptillsatsen och vrid den 180° i riktning mot klingen;
3. sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
4. tryck på knappen (I) under cirka 10-15 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet medurs. Släpp upp knappen (I) och dra i spaken (2) under 2-3 sekunder och släpp den sedan och fortsätt att vrida vredet medurs (Fig. 29);
5. sluta rotera svänghjulet;
6. först när klingen är stilla sätt tillbaka sliptillsatsen i ursprungsläget;
7. stäng sliptillsatsens skydd.

FÖR MODELLER L16 (Fig. 30)

1. höj sliptillsatsen och vrid den 90°;
2. sänk sliptillsatsen försiktigt. Klingan kommer automatiskt att centreras mellan de båda slipstrissorna;
3. vrid spaken (B) i moturs riktning under cirka 10-15 sekunder och rotera samtidigt svänghjulet medurs;
4. sluta rotera svänghjulet;
5. Först när klingen är stilla ska man återställa sliptillsatsen till ursprungsläget.

 **OBSERVERA! risk för skada! Låt inte slipningen pågå för länge (inte mer än 2-3 sekunder) eftersom klingan annars kan skadas.**

SMÖRJNING

Smörjning av produktpresens glidskenor

Frekvens: veckovis

- Applicera en liten mängd smörjmedel, ca 3-4 droppar, på produktpressens glidskenor (Fig. 31).
- Skjut sedan på motsvarande element minst 3 till 4 gånger.
- Ta bort eventuellt överflödigt smörjmedel med en pappershandduk.

Smörjning av produktpressens glidskenor

- Applicera en liten mängd smörjmedel, ca 3-4 droppar, på produktpressens glidskenor (Fig. 32).
- Skjut sedan på motsvarande element minst 3 till 4 gånger.
- Ta bort eventuellt överflödigt smörjmedel med en pappershandduk.

Smörjning av vagnens glidskenor

Frekvens: veckovis

- Applicera en liten mängd smörjmedel, ca 3-4 droppar, på vagnens glidskenor, i hålet på skenan (I14, B3 och TRIBU-TE) (Fig. 33 och 34).
- För modell P15 finns det smörjare: tryck in kulan i smörjaren och för in smörjoljan
- För modell L16 finns det hål där man kan föra in smörjoljan;
- För modell B2 appliceras smörjoljan direkt på vagnskenan, varvid överskottet avlägsnas.
- Aktivera sedan svänghjulet en kort period.
- Aktivera svänghjulet en kort period.
- Ta bort eventuellt överflödigt smörjmedel med en pappershandduk.

Om det medföljande smörjmedlet saknas, använd vit vaselinolja.

! OBSERVERA! Använd inte vegetabilisk olja. Man rekommenderar att använda oljor med specifikation FDA H1 eller lämpligt för kontakt med livsmedel.

SERVICE

Det finns inga reservdelar inne

i förpackningen. Alla reparationer och byten (som exempelvis byte eller reparation av klingan, kedjan, delar av stommen, etc.) ska uteslutande utföras av tillverkarens behöriga personal. Vid behov av reparation rekommenderar vi att man skickar tillbaka maskinen till tillverkaren eller till ett behörigt servicecenter.

För information om servicecenter ska man vända sig till : service@berkelinternational.com.

! OBSERVERA! Det är obligatoriskt att byta ut klingan när avståndet mellan klingans kant och skyddets innerkant överstiger 6 mm: denna omständighet inträffar när det finns försämring på grund av normalt slitage och klingans skarpa äventyras.

GARANTI OCH TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren lämnar 24 månaders garanti på skärmaskiner med start från inköpsdatumet. Garantin täcker endast defekter som uppstått under korrekt användning i enlighet med de anvisningar som finns i bruksanvisningen. Garantin täcker inte defekter som orsakats under transport, av köparens inkompetens eller försummelse, en felaktig installation eller placering, av slitage. Dessutom täcker inte garantin förbrukningskomponenter, som klingan eller sliptrissor, förutom i uppenbara fall av fabriktionsfel.

Tillverkaren avsägar sig allt direkt och indirekt ansvar för: att användaren inte följt anvisningarna i bruksanvisningen; användning som strider mot gällande föreskrifter i installationslandet; icke godkända ändringar och/eller reparationer; användning av tillbehör eller reservdelar som inte är original; exceptionella händelser.

Överlåtelsen av äganderätten till skärmaskinen innebär att tillverkaren omedelbart befrias från allt ansvar. På identifieringsskylten på skärmaskinens undersida finns uppgifter om tillverkare, modell och teknisk information.

URDRIFTTAGNING OCH BORTSKAFFANDE AV SKÄRMASKINEN

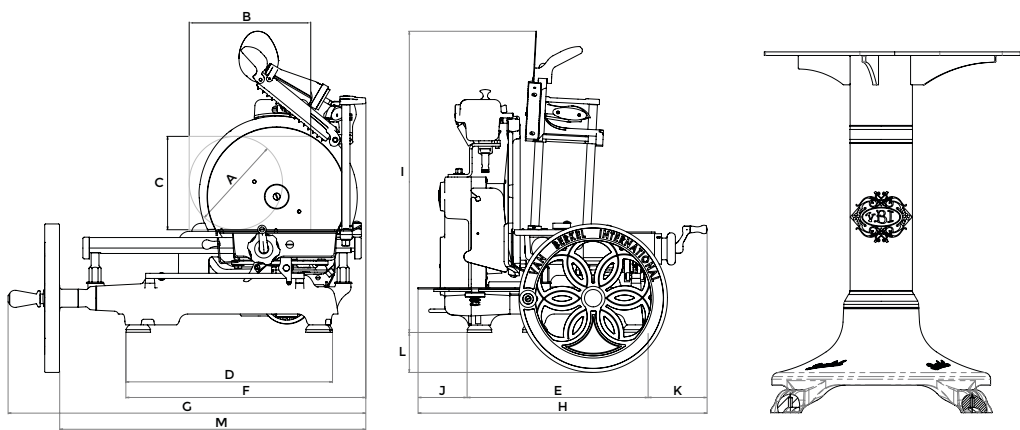
Innan man går vidare med demonteringen av skärmaskinen och dess bortskaffande är det viktigt att förstå maskinernas sammansättning, som omfattar en huvudstruktur i aluminiumlegering, insatser och olika delar i rostfritt stål samt komponenter i plastmaterial.

När man överlåter demontering och rivning till tredje part är det viktigt att endast välja auktoriserade företag som är specialiserade på behandling av sådana material. Om man däremot väljer att demontera på egen hand är det viktigt att noga sortera materialet efter typ och sedan anlita auktoriserade företag för bortskaffande. Det är absolut nödvändigt att strikt följa de bestämmelser som gäller i det land där produkten används för att säkerställa en ansvarsfull avfallshandtering.

Vi understryker vikten av att alltid rådfråga tillverkaren eller auktoriserad servicepersonal vid demontering och bortskaffande av klingan för att säkerställa att den hanteras på ett säkert sätt och i enlighet med gällande föreskrifter.

! OBSERVERA! överge aldrig skrot, eftersom det utgör en allvarlig fara för människor och miljö.

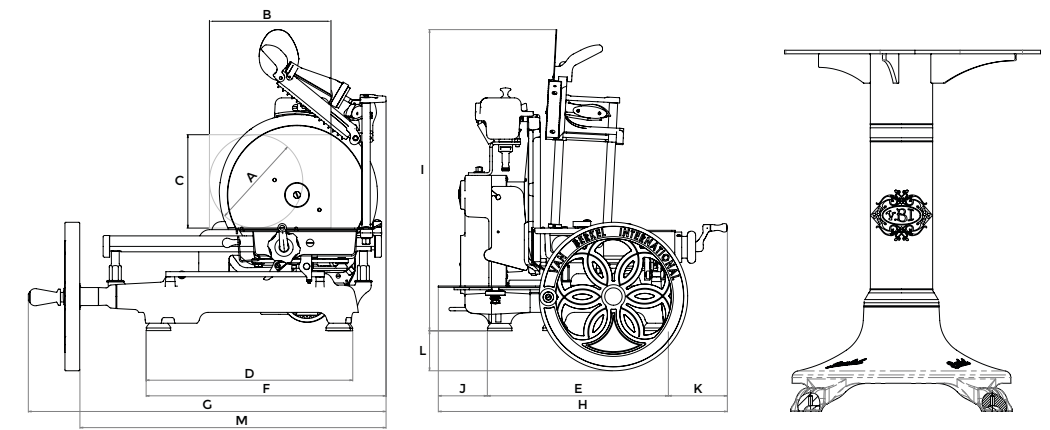
TEKNISKA SPECIFIKATIONER



MODELL	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
SOCKEL	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
SPECIFIKATIONER			
Klingans diameter	265 mm	300 mm	300 mm
Kapacitet cirkelformad skärning	176 mm	210 mm	210 mm
Kapacitet rektangulär skärning	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
Maximal skivtjocklek	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
Vikt	37,4 kg	46 kg	52 kg

Notera: Som ett resultat av kontinuerlig forskning för att ständigt förbättra våra produkter, tekniska specifikationer kan möjliga variationer.

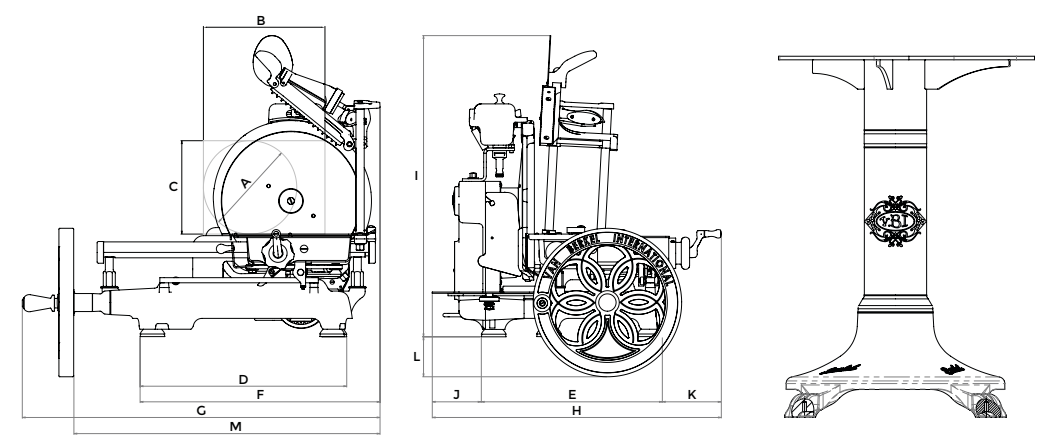
TEKNISKA SPECIFIKATIONER



MODELL	P15	B114	B114X
A	180 mm	215 mm	215 mm
B	210 mm	280 mm	280 mm
C	180 mm	215 mm	215 mm
D	440 mm	465 mm	465 mm
E	250 mm	415 mm	415 mm
F	515 mm	555 mm	555 mm
G	730 mm	825 mm	820 mm
H	600 mm	690 mm	690 mm
I	510 mm	700 mm	715 mm
J	200 mm	120 mm	120 mm
K	130 mm	155 mm	155 mm
L	70 mm	95 mm	110 mm
M	615 mm	700 mm	705 mm
SOCKEL	550x585x790h 62,5 kg	580x580x800h 45 kg	566x566x800h 46 kg
SPECIFIKATIONER			
Klingans diameter	285 mm	319 mm	319 mm
Kapacitet cirkelformad skärning	180 mm	215 mm	215 mm
Kapacitet rektangulär skärning	210x180 mm	280x215 mm	280x215 mm
Maximal skivtjocklek	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Vikt	62,2 kg	59 Kg	59,8 kg

Notera: Som ett resultat av kontinuerlig forskning för att ständigt förbättra våra produkter, tekniska specifikationer kan möjliga variationer.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER



MODELL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
SOCKEL	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
SPECIFIKATIONER		
Klingans diameter	350 mm	370 mm
Kapacitet cirkelformad skärning	210 mm	260 mm
Kapacitet rektangulär skärning	260x200 mm	290x260 mm
Maximal skivtjocklek	0 - 4 mm	0 - 4 mm
Vikt	105 kg	80 kg

Notera: Som ett resultat av kontinuerlig forskning för att ständigt förbättra våra produkter, tekniska specifikationer kan möjliga variationer.

169	المكونات الرئيسية
169	محتويات دليل المستخدم
169	حفظ دليل الاستخدام
170	وصف ماكينة التقطيع إلى شرائح
170	الاستخدام المقصود
170	الاستخدام الصحيح لماكينة التقطيع إلى شرائح
170	مواصفات المنتجات الغذائية التي يمكن تقطيعها إلى شرائح
170	تحذيرات الاستخدام
170	الاستخدامات المسموح بها
170	الاستخدامات المحظورة
170	أجهزة السلامة الميكانيكية المثبتة على ماكينة التقطيع إلى شرائح
171	مسؤولية الشركة المصنعة
171	المخاطر المتبقية
171	بيانات تعريف ماكينة التقطيع إلى شرائح
171	استلام المنتج
171	ملاحظات عامة للتسليم
171	فتح تغليف ماكينة التقطيع إلى شرائح
171	(أ) الموديلات B2، وB3، وTRIBUTE، وP15، وB114:
171	(ب) الموديلات L16، وB116:
172	فتح تغليف القاعدة
172	(أ) الموديلات B2، وB3، وTribute، وP15، وB114:
172	(ب) الموديلات L16، وB116:
172	التركيب
172	تركيب القاعدة (اختياري)
172	تركيب ماكينة التقطيع إلى شرائح
172	تركيب الحذافة
172	استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح
173	تنظيف ماكينة التقطيع إلى شرائح
173	تكرار التنظيف
173	إجراء تفكيك الأجزاء القابلة للإزالة للتنظيف
174	إجراء تنظيف الأجزاء القابلة للإزالة
174	إجراء تنظيف ماكينة التقطيع إلى شرائح والأجزاء غير القابلة للإزالة
174	تنظيف الشفرة
174	إجراء إعادة تجميع الأجزاء القابلة للإزالة والمتحركة بعد عمليات التنظيف
174	الصيانة
174	الصيانة الدورية:
174	شحذ الشفرة
175	التشحيم
176	الدعم
176	ضمان ومسؤولية الشركة المصنعة
176	إيقاف تشغيل ماكينة التقطيع إلى شرائح والتخلص منها

محتويات دليل المستخدم

هذا الدليل، الذي تم إعداده بهدف تزويد العميل بجميع المعلومات الأساسية لاستخدام ماكينات التقطيع إلى شرائح الحذافة (الموديلات: B2، B3، وB3، وTribute، وP15، وB114، وL16، وB116) بشكل صحيح وأمن قدر الإمكان، يحتوي على كافة المعلومات اللازمة للرجوع إليها فيما يتعلق بسلامة المنتج، وتركيبه، وصيانته، واستكشاف الأخطاء وإصلاحها.

يوصى بقراءة التحذيرات الواردة في التعليمات بعناية من أجل الحصول على

إرشادات السلامة المهمة أثناء التركيب، والاستخدام، والصيانة.

حفظ دليل الاستخدام

يمثل دليل المستخدم جزء أساسي من المنتج ويجب حفظه في مكان آمن ويمكن الوصول إليه بسهولة طوال عمر ماكينة التقطيع إلى شرائح. لذلك من المهم الاحتفاظ بكتيب التعليمات مع الحفاظ على قابليته للقراءة. في حالة تلف الدليل أو فقدانه، يجب على المستخدم طلب نسخة جديدة من الشركة المصنعة.

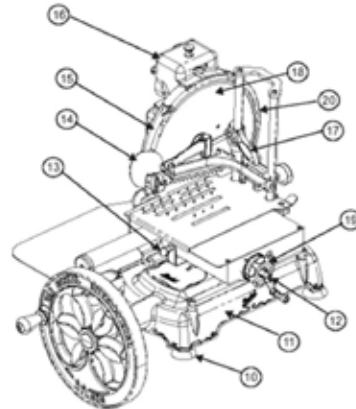
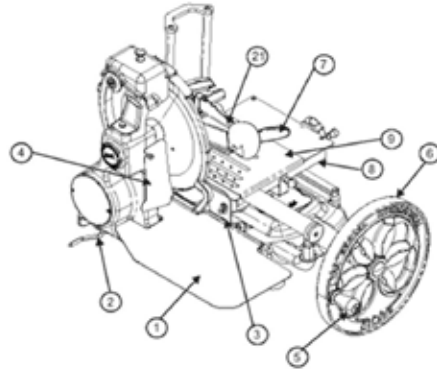
احتفظ بهذا الكتيب بعناية للرجوع إليه في المستقبل.

يُحظر استنساخ أو نشر هذه الوثيقة، ولو جزئيًا، دون تصريح كتابي من الشركة المصنعة.

المكونات الرئيسية

الشكل 1 -

1. درج التجميع
2. ذراع قفل حماية حافة الشفرة (موديل B114 فقط)
3. دعامة الشريحة (الذراع)
4. لوحة حجز الطعام
5. مقبض التحكم في الحذافة
6. البكرة (الحذافة)
7. مقبض إيقاف مثبت الطعام
8. العربة
9. الدرج المنزلق للطعام
10. قدم صغيرة للتدعيم
11. قاعدة
12. مقبض تقديم طبق حمل الطعام المنزلق
13. راع الإرجاع السريع لطبق حمل الطعام المنزلق
14. وحدة حماية الإبهام
15. حماية حافة الشفرة (باستثناء الموديل B114)
16. الغطاء الصغير
17. مقبض دافع الطعام
18. الشفرة
19. مقبض ضبط سمك الشريحة
20. حلقة حماية الشفرة
21. مثبت الطعام



وصف ماكينة التقطيع إلى شرائح

جهاز مستخدم لتقطيع الأطعمة إلى شرائح مثل اللحوم المقددة، والأجبان، والأطعمة الأخرى بطريقة دقيقة وموحدة من خلال التنشيط اليدوي للحذافة المزود بها الجهاز، وبالتالي تم تصميم ماكينة التقطيع إلى شرائح لتقطيع المنتجات الغذائية فقط من النوع وضمن حدود الأبعاد المشار إليها في هذا الدليل.

الاستخدام المقصود

الاستخدام والتهنئات المقصودة للماكينة هي التهنئات الوحيدة المسموح بها من قبل الشركة المصنعة؛ لا تحاول استخدام الماكينات بما لا يتفق مع التعليمات المقدمة. الماكينات مخصصة فقط لتقطيع المنتجات الغذائية من النوع وضمن حدود الأبعاد المشار إليها في الفقرات التالية ويجب استخدامها في بيئات مخصصة لإعداد الأطباق أو المشروبات. ترفض الشركة المصنعة أي مسؤولية ناتجة عن الاستخدام غير السليم أو من قبل موظفين لم يقرأوا ويفهموا تمامًا محتويات هذا الدليل؛ التعديلات و/أو الإصلاحات التي يجريها العميل بنفسه؛ استخدام قطع غيار غير أصلية أو غير المحددة لموديل الماكينة

الاستخدام الصحيح لماكينة التقطيع إلى شرائح

ظروف الاستخدام البيئية:

- درجة الحرارة من 5- درجة مئوية إلى +40 درجة مئوية
- الرطوبة القصوى 95%

مواصفات المنتجات الغذائية التي يمكن تقطيعها إلى شرائح

الاستخدام المقصود:

المنتجات التي يمكن تقطيعها هي التالية:

- جميع أنواع اللحوم المعالجة (المطبوخة، والنيئة، والمخدنة)؛
- اللحوم الخالية من العظم (المطبوخة أو النيئة عند درجة حرارة لا تقل عن 3+ درجة مئوية).
- الخبز ذو القشرة الصلبة واللب المتماسك (الخبز غير الناعم أو الطازج للغاية) والأجبان الصلبة أو شبه الصلبة.

الاستخدام المحظور

يجب عدم تقطيع العناصر التالية إلى شرائح، لأنها قد تسبب أضرارًا جسيمة للمستخدم و/أو لماكينة التقطيع إلى شرائح:

- الأطعمة المجمدة؛
- الأطعمة المبردة؛

- الأطعمة التي تحتوي على عظام (اللحوم والأسماك)؛
 - المواد الأخرى التي يمكن تقطيعها إلى شرائح، ولكنها غير مخصصة للاستخدام الغذائي.
- ⚠ تنبيه! يجب ألا تحاول تحت أي ظرف من الظروف تقطيع المنتجات المحظورة.**

تحذيرات الاستخدام

تتوافق ماكينات التقطيع إلى شرائح الموضحة في هذا الدليل مع معايير النظافة والسلامة الأوروبية التي ترضها أحدث اللوائح. من أجل سلامتك، انتبهوا إلى الإرشادات التالية:

- اقرأ هذا الدليل بعناية بكافة أجزائه قبل الشروع في استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح؛
- تحقق من السلامة الميكانيكية لماكينة التقطيع إلى شرائح قبل كل استخدام.
- قم بتركيب ماكينة التقطيع إلى شرائح وفقًا للتعليمات الواردة في فقرة «التركيب»؛
- قم بإيقاف ماكينة التقطيع إلى شرائح على الفور واطلب تدخل موظفي الخدمة المعتمدين في حالة التشغيل غير الطبيعي، والشك في وجود كسر، والحركات غير الصحيحة، والضوضاء غير العادية؛
- تجنب استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح في حالة وجود تدهور في الشفرة بسبب التآكل العادي، والذي يتضح مع تضرر كفاءة شدة الشفرة وما يترتب على ذلك من زيادة في المسافة بين حد الشفرة وحلقة حماية الشفرة أكثر من 6 مم. في هذه الحالة، اتصل بالشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة المعتمدة لطلب استبدال الشفرة، مع الإبلاغ عن عدم القدرة على شحذها.
- إذا كانت أبعاد الطعام المراد تقطيعه إلى شرائح أكبر من تلك المشار إليها في بند «قدرة القطع الدائري والمستطيل» في بطاقات البيانات، فقم بتقليل أبعاده للعمل بأمان.

⚠ تنبيه! أثناء عمليات التنظيف والصيانة، توخّ الحذر الشديد لإبقاء يديك بعيدًا قدر الإمكان عن المنطقة غير المحمية واستخدم دائمًا قفازات الحماية من القطع EN 388 CAT. II.

الاستخدامات المسموح بها

- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات ومن قبل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية، أو الحسية، أو العقلية، ومن قبل من يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة الضرورية، شريطة أن يكونوا تحت الإشراف والتوجيه أو بعد تعريفهم بإرشادات وتعليمات الاستخدام الآمن للجهاز؛

- استخدم ماكينة التقطيع إلى شرائح فقط إذا كنت مدربًا بشكل صحيح وفي حالة نفسية جسدية مثالية؛
- استخدم ماكينة التقطيع إلى شرائح بتركيز كبير وتجنب تشتيت الانتباه؛
- قم بتقطيع منتجات من النوع المسموح به فقط.

الاستخدامات المحظورة

- يجب ألا يقوم الأطفال دون إشراف بعمليات التنظيف والصيانة التي من المقرر أن يقوم بها المستخدم؛
- إذا كانت ماكينة التقطيع إلى شرائح بها كسور أو تشققات، فلا تستخدم ماكينة التقطيع إلى شرائح وأحضرها إلى مركز خدمة معتمد لإجراء الفحوصات اللازمة.
- لا تستخدم ماكينة التقطيع بأي شكل من الأشكال بخلاف ما هو موضح في هذا الدليل؛
- لا تحاول إجراء أي اختبار قطع مع منتجات من نوع محظور؛
- لا تسمح لأي شخص لم يقرأ هذا الدليل ويفهمه تمامًا باستخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح؛
- لا تسمح لأي شخص بالاقتراب أثناء عملية تقطيع المنتج؛
- لا تقم بإزالة، أو تغطية، أو تعديل الألواح الموضوعة على جسم ماكينة التقطيع إلى شرائح، وفي حالة تلفها، استبدلها على الفور (انظر فصل «بيانات تعريف ماكينة التقطيع إلى شرائح»);
- لا تقم بإزالة وحدات الحماية ولا تقم بتعديل أو استبعاد الوافيات الميكانيكية (انظر فصل «وحدات السلامة الميكانيكية المثبتة على ماكينة التقطيع إلى شرائح»);
- لا تستخدم ماكينة التقطيع إلى شرائح كسطح داعم ولا تضع عليها أي شيء خارج عمليات التقطيع العادية؛
- لا تقم بتدوير دواب الحذافة عكس اتجاه غراب الساعة، حيث أن التقطيع الأمثل للمنتج غير مضمون.

أجهزة السلامة الميكانيكية المثبتة على

لا تعبت، تحت أي ظرف من الظروف أو لأي سبب من الأسباب، بأجهزة السلامة المثبتة على ماكينة التقطع إلى شرائح ولا تقم بإزالة التها:

- حماية حافة الشفرة؛
- حلقة حماية الشفرة؛
- غطاء وحدة الشد؛
- دافع الطعام؛
- مقبض دافع الطعام؛
- وحدة حماية الإبهام؛
- دعامة الشريحة.

مسؤولية الشركة المصنعة

ترفض الشركة المصنعة أي مسؤولية ناشئة عن:

- الاستخدام غير المناسب؛
- عدم الامتثال للتعليمات الواردة في كتيب التعليمات هذا؛
- استخدام ماكينة التقطع إلى شرائح من قبل موظفين لم يقرأوا ويفهموا تمامًا محتويات هذا الدليل؛
- التعديلات و/أو الإصلاحات التي يقوم بها المستخدم أو موظفون غير مصرح لهم؛
- استخدام قطع غيار غير أصلية أو غير محددة لموديل ماكينة التقطع إلى شرائح؛
- يؤدي نقل ماكينة التقطع إلى شرائح تلقائيًا إلى إبطال مسؤولية الشركة المصنعة إذا لم تكن مصحوبة بكتيب التعليمات هذا.
- يمثل النص الأساسي لدليل التعليمات هذا، الذي تم إعداده باللغة الإيطالية، النقطة المرجعية الوحيدة لحل أي نزاعات تفسيرية

المخاطر المتبقية

- خطر القطع:

تم تصميم وافي حافة الشفرة وحلقة حماية الشفرة لحماية المشغل من التلامس العرضي مع الشفرة. على أي حال، من أجل السماح بعمليات الشد والتقطيع، لا يقضي وافي حافة الشفرة تمامًا على خطر القطع.

أثناء عمليات الصيانة والتنظيف، من الضروري استخدام قفازات واقية مقاومة للقطع ومقاومة للتمزق من النوع CAT. II. EN 388

أثناء عمليات التقطع:

- يحظر لمس المنتج المراد تقطيعه بيديك؛
- يجب دائمًا الحفاظ على مسافة آمنة من الشفرة؛

من المهم وضع إحدى اليدين بشكل صحيح على مقبض دولاب الحذافة لتنشيطه، بينما يجب وضع اليد الأخرى في منطقة طبق

تجميع الشرائح لالتقاط المنتج الغذائي.

- لا يُسمح لأحد بالاقتراب لأسباب تتعلق بالسلامة.

- لا يُسمح باستخدام ملحقات التقطع التي لا توفرها الشركة المصنعة؛

- إن الوضع الصحيح لليد على مقبض دافع الطعام، المزود بالحماية، يحمي المشغل من التلامس العرضي مع الأجزاء الحادة للطبق ومن التلامس العرضي مع الشفرة؛

- خطر التشابك:

- أثناء عمليات القطع والصيانة، يؤدي دوران الحذافة إلى تعريض المشغل لخطر التشابك. يحظر على المشغل ارتداء الملابس والملحقات التي قد تتشابك مع الحذافة أو أجزاء أخرى من الجهاز أثناء استخدام ماكينة التقطع إلى شرائح. على وجه الخصوص، يُحظر ارتداء الملابس الفضفاضة، أو الأكمام المفتوحة أو التي قد تعلق، وكذلك الأساور أو الأشياء المماثلة. يجب استخدام الملابس ذات الأكمام المثبتة بالمصمم بواسطة الأشرطة المطاطية.

- خطر الانزلاق:

- قد تمثل بقايا الطعام على الأرض خطر انزلاق لكل من المشغل والأشخاص في محيط منطقة العمل. حافظ على منطقة دعم المنتج المقطع إلى شرائح نظيفة وجافة، وكذلك المنطقة المحيطة بماكينة التقطع.

- خطر الاصطدام والسحق:

- قد تمثل ماكينة التقطع إلى شرائح، إذا لم يتم تركيبها بشكل صحيح، خطرًا بسبب الظروف غير المستقرة، مما يزيد من خطر التصادم والسحق لكل من المشغل والأشخاص الموجودين بالقرب من منطقة العمل. لذلك، قم بتركيب ماكينة التقطع إلى شرائح بشكل صحيح باتباع التعليمات الواردة في الفصل المخصص «تركيب ماكينة التقطع إلى شرائح».

بيانات تعريف ماكينة التقطع إلى شرائح

تحتوي لوحة البيانات، الموجودة على قاعدة ماكينة التقطع إلى شرائح كما هو موضح في الشكل 2، على معلومات مفصلة عن الوحدة الفردية للمنتج. من الضروري الرجوع إلى الرقم التسلسلي على لوحة البيانات لضمان التعريف الصحيح لماكينة التقطع إلى شرائح وتسهيل أي تواصل مع الشركة المصنعة.

يُحظر تمامًا إزالة لوحة البيانات من ماكينة التقطع إلى شرائح ويجب أن تظل دائمًا مقروءة. في حالة تعرض لوحة البيانات للتلف أو التدهور، يجب على المستخدم استبدالها. يرجى الاتصال بالشركة المصنعة

مباشرة للحصول على تعليمات مفصلة والمساعدة في إجراء الاستبدال.

استثناء: بالنسبة للموديل 61L، يوجد ملصق لوحة البيانات على كنف ماكينة التقطع إلى شرائح.

استلام المنتج

ملاحظات عامة للتسليم

يتم تسليم ماكينة التقطع إلى شرائح دائمًا مغبأة بشكل ملائم.

تحقق من أن التغليف سليم عند تسليم ماكينة التقطع إلى شرائح، وإلا، قم بإبلاغ الشاحن أو وكيل المنطقة على الفور.

فتح تغليف ماكينة التقطع إلى شرائح

(أ) الموديلات B2، B3، وTRIBUTE، P15، وB114:

لإزالة ماكينة التقطع إلى شرائح من التغليف، اتبع ما يلي:

- أقطع الأشرطة البلاستيكية وقم بإزالة التها؛
- قم بفتح تغليف الورق المقوى عن طريق فتح الجانب العلوي؛
- قم بإزالة وسائل الحماية الموجودة داخل الصندوق؛
- قم بإزالة الكيس الشفاف الذي يغلف ماكينة التقطع إلى شرائح؛
- استخرج كتيب التعليمات؛
- استمر في تركيب ماكينة التقطع إلى شرائح كما هو موضح في فصل «التركيب».

(ب) الموديلات L16، وB116:

- افحص التغليف الخشبي لتحديد البراغي التي تثبت الغطاء والجوانب. ستكون البراغي مرئية على السطح الخارجي للتغليف؛
- استخدم مفك البراغي أو المثقاب الكهربائي لفك جميع البراغي التي تثبت غطاء التغليف الخشبي؛
- بمجرد إزالة البراغي، ارفع غطاء التغليف الخشبي؛
- حدد البراغي التي تثبت جوانب التغليف الخشبي وقم بفكها باستخدام مفك البراغي أو المثقاب الكهربائي؛
- بمجرد إزالة كافة البراغي، قم بإزالة جوانب التغليف الخشبي بعناية؛
- قم بإزالة وسائل الحماية الموجودة داخل الصندوق؛
- قم بإزالة الكيس الشفاف الذي يغلف ماكينة التقطع إلى شرائح؛

- بعد التركيب صحيحاً عندما يتم تثبيت القضيب بإحكام وبدون زيج (الشكل 7).

استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح

1. تأكد من حماية الشفرة بشكل كافٍ بواسطة وحدة حماية حافة الشفرة. إذا كانت الشفرة مكشوفة، فاتباع التعليمات أدناه لتنشيط وحدة الحماية في وضعها الآمن:

(أ) بالنسبة لموديل B114:

- حرك ذراع قفل حماية الشفرة في الاتجاه المعاكس للمشغل (الشكل 8): يتداخل وافي حافة الشفرة مع الشفرة مما يبطل الحالة الخطرة (الشكل 9).

(ب) بالنسبة لموديلات TRIBUTE،

B116، B3، B2، P15، وL16

- انقل وافي حافة الشفرة إلى مبيت الشفرة مع تثبيته باستخدام مقابض القفل المخصصة (الشكل 10): يتداخل وافي حافة الشفرة مع الشفرة مما يبطل الحالة الخطر (الشكل 11).

2. قم بتشغيل الحذافة في اتجاه عقارب الساعة من أجل حث حركة العربة المجهزة بطبق دعم البضائع: قم بإحضار العربة بالكامل نحو المشغل (الشكل 12)؛

3. اسحب طبق حامل البضائع المنزلق بالكامل (بعيداً عن الشفرة) باستخدام ذراع الإرجاع السريع لطبق حامل البضائع المنزلق أو باستخدام مقبض تغذية طبق حامل البضائع المنزلق (الشكل 12)؛

4. ضع المنتج المراد تقطيعه إلى شرائح على طبق البضائع؛

⚠️ **تنبيه! ضع وأزل البضائع المراد تقطيعها إلى شرائح على طبق حامل البضائع المنزلق فقط مع سحب الطبق تماماً (بعيداً عن الشفرة) والعربة موجهة تماماً تجاه المشغل (الشكل 12).**

5. حرك الدافع لأسفل لقفل المنتج، بناءً على الموديلات:

(أ) بالنسبة للموديلات L16، B116، وP15: امسك كلا مقبضي الدافع (مقبض واحد فقط للموديل L16) وادفعهما للأسفل في نفس الوقت إلى أن يتم قفل المنتج؛

(ب) بالنسبة للموديلات B2، B3، وB114، وTRIBUTE، امسك الذراع المنزلق لدافع البضائع، واخفضه حتى نهاية مسار الانزلاق، وامسك مقبض القفل وادفعه على المنتج حتى يتم قفله؛

الموضع الصحيح للمنتج (الشكل 13)

بمجرد الانتهاء من عمليات فتح التغليف، ارفع القاعدة بعناية فائقة بواسطة عديد من الأشخاص الذين يضعونها على الأرض مع التأكد من أنها مسطحة وأن جميع أقدام القاعدة تستقر بشكل صحيح على الأرض (الشكل 3).

- ارفع ماكينة التقطيع إلى شرائح بعناية بواسطة عدة أشخاص وضعها على القاعدة مع إدخال الأقدام المطاطية لماكينة التقطيع إلى شرائح في الأماكن المخصصة بلوحة القاعدة.

⚠️ **تنبيه! تحقق من أن جميع أقدام ماكينة التقطيع إلى شرائح تستقر بشكل صحيح على القاعدة (الشكل 4)**

تركيب ماكينة التقطيع إلى شرائح

- في حالة عدم استخدام القاعدة (اختياري)، ارفع ماكينة التقطيع إلى شرائح بعناية وضعها على سطح مستوي جيداً (الشكل 5)، وجاف ومناسب لدعم وزن الماكينة بالإضافة إلى وزن البضائع المراد تقطيعها إلى شرائح (انظر «المواصفات الفنية»). - قد يحتوي سطح الدعم الذي يتم تركيب ماكينة التقطيع إلى شرائح عليه على أدراج يمكن فتحها طالما أنها موجودة على الأقل على مسافة 150 مم من سطح الدعم للسماح للحذافة بالدوران بشكل صحيح. - يجب تركيب ماكينة التقطيع إلى شرائح مع مراعاة ترك ما لا يقل عن 120 مم من المساحة الحرة لكل جانب (يساراً ويميناً) وفي مواجهة المشغل) و800 مم مساحة حرة في منطقة المشغل للسماح بالاستخدام الآمن.

⚠️ **تنبيه! تحقق من أن جميع أقدام ماكينة التقطيع إلى شرائح تستقر بشكل صحيح على السطح (الشكل 5).**

تركيب الحذافة

لتجنب التلف أثناء النقل، يتم تغليف الموديلات B116 وL16 مع الحذافة بشكل منفصل، دون تركيبها.

للمضي قدماً في التجميع، اتبع ما يلي: - قم بتركيب الحذافة على العمود مع التحقق من المحاذاة الصحيحة لفتحات الحذافة والعمود (الشكل 6)؛

- ادخل القضيب المخروطي مع توجيه الطرف المستدق (القطر الأصغر) ناحية العمود في فتحة الحذافة؛

- استخدم مطرقة أو أداة طرق مناسبة لجعل القضيب يخترق العمود.

- استخرج كتيب التعليمات؛
- استمر في تركيب ماكينة التقطيع إلى شرائح كما هو موضح في فصل «التركيب».

فتح تغليف القاعدة

(أ) الموديلات B2، B3، وTribute، وP15، وB114:

- اقطع الأشرطة البلاستيكية وقم بإزالتها؛
- قم بفتح تغليف الورق المقوى عن طريق فتح الجانب العلوي؛
- قم بإزالة وسائل الحماية الموجودة داخل الصندوق؛
- استمر في تركيب القاعدة كما هو موضح في فصل «التركيب».

(ب) الموديلات L16، وB116:

- افحص التغليف الخشبي لتحديد البراغي التي تثبت الغطاء والجوانب. ستكون البراغي مرئية على السطح الخارجي للتغليف؛
- استخدم مفك البراغي أو المثقاب الكهربائي لفك جميع البراغي التي تثبت غطاء التغليف الخشبي؛
- بمجرد إزالة البراغي، ارفع غطاء التغليف الخشبي؛
- حدد البراغي التي تثبت جوانب التغليف الخشبي وقم بفكها باستخدام مفك البراغي أو المثقاب الكهربائي؛
- بمجرد إزالة كافة البراغي، قم بإزالة جوانب التغليف الخشبي بعناية؛
- استمر في تركيب القاعدة كما هو موضح في فصل «التركيب».

إذا واجهت حالات شاذة، مثل:

- انبعاجات في الهيكل؛
- عناصر تحكم لا تعمل أو مكسورة؛
- أجزاء مفقودة أو غيرها؛
- قم بإخطار الناقل، والشركة المصنعة، وخدمة الدعم الفني على الفور.

مكونات التغليف هي منتجات مماثلة للنفايات الصلبة الحضرية ويمكن التخلص منها دون أي صعوبة وفقاً للوائح الحالية لإعادة التدوير المناسب.

⚠️ **تنبيه! لا تتخلص من مكونات التغليف في البيئة.**

التركيب

تركيب القاعدة (اختياري)

- إذا كنت تستخدم القاعدة (اختياري)،

6. اضبط سماكة الشريحة المطلوبة عن طريق تدوير مقبض ضبط سماكة الشريحة (الشكل 14) (الشكل 15: موديل B2)

7. قم بتقريب طبق حامل البضائع المنزلق (نحو الشفرة) باستخدام ذراع الإرجاع السريع لطبق حامل البضائع المنزلق أو باستخدام مقبض تغذية طبق حامل البضائع المنزلق. ضع المنتج في أقرب مكان ممكن من نهاية حافة الطبق (جانب الطبق بالقرب من الشفرة) (الشكل 16)

تنبيه! لا تقم بإحضار طبق حامل البضائع إلى نهاية المسار، ولكن اترك مساحة صغيرة تبلغ بضعة سنتيمترات، يجب أن يخرج المنتج المراد تقطيعه من الطبق مع الدبابيس.

إذا قمت بوضع الطبق حامل البضائع عند أقصى نهاية المسار، فلن يتمكن الطبق من التقدم ولن تتمكن من تقطيع المنتج إلى شرائح.

8. افصل الشفرة عن حمايتها:

(أ) بالنسبة لموديل B114:

- حرك ذراع قفل حماية حافة الشفرة في اتجاه المشغل (الشكل 17) لكشف الشفرة (الشكل 18).

(ب) بالنسبة لموديلات TRIBUTE، B116، B3، وB2،

- حرك وحدة حماية حافة الشفرة إلى موضع كشف الشفرة (الشكل 19) لكشف الشفرة منها (الشكل 20).

(ج) بالنسبة للموديلين P15 وL16، يكون وافي حافة الشفرة مختلفًا.

- تحتوي كلتا الماكينتين على مقبض (جانب منطقة الشريحة) يجب فكه بعكس اتجاه عقارب الساعة، ثم وضع الحلقة الواقية في المبيت المخصص الذي سيكشف الشفرة وسيسمح بتقطيع المنتج.



رمز الاستجابة السريعة L16



رمز الاستجابة السريعة P15

تنبيه! شفرة حادة، خطر الإصابة بجرح! توخّ الحذر الشديد عندما لا يغطي الواقي الشفرة وأبق يدك بعيدًا عن

المنطقة غير المحمية قدر الإمكان (الشكل 18 والشكل 20)

9. قم بتقطيع المنتج عن طريق تشغيل الحذافة في اتجاه عقارب الساعة؛

تنبيه! حرك الطبق أثناء عمليات التقطيع فقط وحصريًا باستخدام الحذافة

10. أثناء شوط عودة العربة (نحو المشغل)، يتم تنشيط الجهاز الميكانيكي الذي يتقدم، في اتجاه مستعرض، لطبق حامل البضائع المنزلق نحو الشفرة؛ عندما يصل طبق حامل البضائع المنزلق إلى حد التقدم نحو الشفرة، توقف. قم بتحريك الطبق حامل البضائع المنزلق بعيدًا عن الشفرة باستخدام ذراع الإرجاع السريع لطبق حامل البضائع المنزلق أو باستخدام ذراع تغذية طبق حامل البضائع المنزلق؛

11. أعد وضع المنتج، واقفله مرة أخرى باستخدام دافع الطعام وأبدأ في التقطيع مرة أخرى إلى شرائح؛

12. قم بتفريغ المنتج عن طريق إجراء العمليات في الاتجاه العكسي.

تنبيه! خطر الإصابة بجرح! بمجرد الانتهاء من عملية التقطيع، تحقق من حماية الشفرة جيدًا بواسطة وحدة حماية حافة الشفرة عن طريق تكرار العمليات الموضحة في النقطة 1 من هذا الفصل.

تنظيف ماكينة التقطيع إلى شرائح

تنبيه! أثناء عمليات تنظيف ماكينة التقطيع إلى شرائح، توخّ الحذر الشديد وأبق يدك بعيدًا قدر الإمكان عن المنطقة غير المحمية واستخدم دائمًا قفازات الحماية من القطع. 388 CAT. 2. EN

تكرار التنظيف

يجب تنظيف ماكينات التقطيع إلى شرائح بشكل صحيح قبل استخدامها لأول مرة ومرة أخرى بعد فترة من عدم الاستخدام. في نهاية كل استخدام، من الضروري تنظيف الجهاز

إجراء تفكيك الأجزاء القابلة للإزالة للتنظيف

تنبيه! تأكد من أن وافي حافة

الشفرة يغطي الشفرة على النحو الواجب (اتبع التعليمات المشار إليها في النقطة 1 من فصل استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح)

- لوحة حجز الشريحة (الشكل 21):

(أ) بالنسبة للموديلات B3، وB114، وTRIBUTE: يتم تثبيت لوحة حجز الشريحة بواسطة برغي، قم بفكه في عكس اتجاه عقارب الساعة وإزالة لوحة حجز الشريحة.

(ب) بالنسبة لموديل B2: قم بإزالة لوحة حجز الشريحة المغناطيسية؛ اسحب في اتجاه لوحة حجز الشريحة لإزالتها؛

- للموديلات P15-B116: افتح لوحة حجز الشريحة من اليمين إلى اليسار وقم بإزالة الوعاء الموجود أسفل الشفرة

- بالنسبة للموديل L16، قم بإزالة الوعاء من الجزء الخلفي من ماكينة التقطيع إلى شرائح.

- طبق حامل البضائع (الشكل 21):

- بالنسبة للموديلات التي يوجد بها ذراع قفل (B3، Tribute، B114): ارفع الدافع، ثم أدر ذراع القفل، وارفع الطبق فقط ثم قم بإزالته؛

- بالنسبة للموديل P15: أدر ذراع القفل بزاوية 90 درجة، ثم قم بالضغط قليلاً إلى الخارج وارفع الطبق حامل البضائع مع الدافع وقم بإزالته



- بالنسبة للموديلات التي يوجد فيها المقبض (B2 - B116): قم بفك المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة، وارفع طبق حامل البضائع وقم بإزالته؛

- بالنسبة للموديلات التي لا تحتوي على جهاز قفل (L16): ارفع الطبق حامل البضائع مع الدافع باستخدام المقبضين وقم بإزالته مع الدافع؛



- طبق التجميع:

- بالنسبة للموديلات التي لا يوجد فيها جهاز قفل (Tribute، 114): قم بإزالة طبق التجميع؛

- بالنسبة للموديلات التي يتم فيها تثبيت

الطبق بواسطة دبائيس جانبية (B3)، وB2، وP15): قم بفك الدبائيس الجانبية في عكس اتجاه عقارب الساعة وأزل الطبق.

- بالنسبة للموديل L16، لا يمكن إزالة طبق التجميع إلا بفك البراعي الجانبية الثلاثة.
- بالنسبة للموديلات التي يتم فيها تثبيت الطبق بواسطة مقبض (B116): قم بفك المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة وأزل الطبق.

إجراء تنظيف الأجزاء القابلة للإزالة

⚠ تنبيه! لا تنظف الأجزاء القابلة للإزالة من ماكينة التقطيع إلى شرائح بنفثات الماء، أو البخار، أو المنظفات المسببة للتآكل في غسالة الأطباق.

استمر في تنظيف جميع الأجزاء المفككة باستخدام الماء الساخن فقط عند درجة حرارة لا تقل عن 30+ درجة مئوية ومنظف رغوي قابل للتحلل الحيوي للأطباق أو منظفات محايدة وغير كاشطة مصممة خصيصاً للمعدات الغذائية، والتي تضمن سلامة الأسطح الملامسة للطعام. بعد التنظيف، يجب شطف الأجزاء بالكثير من الماء النظيف وتجفيفها.

إجراء تنظيف ماكينة التقطيع إلى شرائح والأجزاء غير القابلة للإزالة

⚠ تنبيه! لا تنظف ماكينة التقطيع إلى شرائح بنفثات الماء، أو البخار، أو المنظفات المسببة للتآكل في غسالة الأطباق.

- تنظيف هيكل الماكينة: نظف جسم الماكينة بنفس المنظف المستخدم للأجزاء المفككة.
- حماية حافة الشفرة: استخدم فرشاة نابلون شبه صلبة لتنظيف المنطقة بين الشفرة وحلقة الحماية؛

تنظيف الشفرة

⚠ تنبيه! لا تشغل ماكينة التقطيع أثناء تنظيف الشفرة.

⚠ تنبيه! أثناء عمليات تنظيف وشحن الشفرة، توخ الحذر الشديد لإبقاء يديك بعيداً قدر الإمكان عن المنطقة غير المحمية واستخدم دائماً قفازات الحماية من القطع EN 388 CAT 2.

- اضغط قطعة قماش مبللة على سطح الشفرة وحركها ببطء من المنتصف إلى الخارج، كما في الشكل، وعلى الجانب الآخر. جفف، بنفس الطريقة، باستخدام قطعة قماش جافة؛

إجراء إعادة تجميع الأجزاء القابلة للإزالة والمتحركة بعد عمليات التنظيف

⚠ تنبيه! تأكد من أن وافي حافة الشفرة يغطي الشفرة على النحو الواجب (اتبع التعليمات المشار إليها في النقطة 1 من فصل استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح)

لوحة حجز الشريحة:

- بالنسبة للموديلات B3، و Tribute، وB114: أعد تركيب لوحة حجز الشريحة في موضعها الأصلي واربط البرغي في اتجاه عقارب الساعة؛
- بالنسبة للموديلات P15 وB116: أغلق لوحة حجز الشريحة بتدويرها من اليسار إلى اليمين؛
- بالنسبة للموديل B2: أعد تركيب لوحة حجز الشريحة المغناطيسية في موضعها الأصلي؛
- الوعاء: أعد الوعاء إلى موضعه الأصلي.
- (موجود فقط في الموديلات P15 وB116) أعد تركيب الوعاء في موضعه الأصلي؛
- طبق حامل البضائع:

باستخدام مقبض الحذافة، أدر الحذافة في اتجاه عقارب الساعة حتى تصبح العربية إلى الامام تماماً (نحو المشغل)؛

- بالنسبة للموديلات التي يوجد فيها ذراع قفل (B3، و Tribute، وB114): أعد تركيب طبق حامل البضائع في موضعه الأصلي وقم بتدوير ذراع القفل في اتجاه عقارب الساعة؛
- بالنسبة للموديل P15: أعد وضع الطبق حامل البضائع كاملاً مع الدافع في موضعه الأصلي بحركة ثابتة وأدر ذراع القفل 90 درجة؛



- بالنسبة للموديلات التي يوجد فيها مقبض القفل (B2، وB116): أعد تركيب الطبق حامل البضائع مع المكبس في موضعه الأصلي واربط المقبض في اتجاه عقارب الساعة؛

- بالنسبة للموديلات التي لا يوجد فيها جهاز قفل (L16): أعد وضع الطبق حامل البضائع كاملاً مع المكبس في موضعه الأصلي.

طريق التجميع:

- بالنسبة للموديلات التي لا يوجد فيها جهاز قفل (Tribute، وB114): أعد تركيب طبق التجميع في موضعه الأصلي؛
- بالنسبة للموديلات التي يتم فيها تثبيت الطبق بواسطة دبوسين جانبيين (B3، وB2، وP15): أعد تركيب طبق التجميع في موضعه الأصلي واربط الدبائيس الجانبية في اتجاه عقارب الساعة لتثبيت الطبق.

- بالنسبة للموديلات التي يتم فيها تثبيت الطبق بواسطة مقبض (B116): أعد تركيب طبق التجميع في موضعه الأصلي واربط المقبض في اتجاه عقارب الساعة (الشكل)

الصيانة

تشمل أنشطة الصيانة الدورية التي يصرح للمشغل بأدائها من أجل الحفاظ على كفاءة ماكينة التقطيع إلى شرائح بمرور الوقت ما يلي:

- شحذ الشفرة؛ - تزييت قضبان الانزلاق الخاصة بالمكبس، وقضيب الانزلاق الخاص بفرامل المكبس، وقضبان الانزلاق الخاصة بالعربة.

يجب أن تُعهد كافة التدخلات الأخرى حصرياً إلى موظفي الخدمة المصرح لهم من قبل الشركة المصنعة، لأنها قد تنطوي على مخاطر للمشغل. وتشمل هذه العمليات ما يلي:

- استبدال الشفرة؛
- واستبدال عجلات التجليخ لوحدة الشحذ؛
- واستبدال السلسلة؛
- إصلاح الأجزاء الهيكلية؛
- وتزييت السلسلة والتروس.

الصيانة الدورية:

شحذ الشفرة

قد يؤدي الاستخدام المستمر لماكينة التقطيع ذات الحذافة دون شحذ منتظم إلى إشارات تشير إلى الحاجة إلى الصني قدماً في شحذ الشفرة. وتشمل هذه الإشارات ما يلي:

- صعوبة القطع: إذا لوحظ أن ماكينة التقطيع إلى شرائح تظهر صعوبة في تنفيذ قطع موحدة ودقيقة؛
- القطع غير المنتظم: في حالة عدم انتظام الشرائح، بسماكة أكبر أو أقل من المعتاد؛

1. الحذافة في نفس الوقت في اتجاه عقارب الساعة؛
4. قم بإيقاف دوران الحذافة؛
5. فقط عندما تكون الشفرة ثابتة، أعد وحدة الشدح إلى موضعها الأصلي.

⚠ تنبيه! خطر التلف! لا تطل عملية إزالة الحواف بشكل مفرط (لمدة لا تزيد عن 3-2 ثوانٍ) لتجنب إتلاف الشفرة.

التشحييم

تشحييم القضبان المنزلقة لمكبس البضائع

التكرار: أسبوعي

- ضع كمية صغيرة من مادة التشحييم، حوالي 3-4 قطرات، على قضبان الانزلاق الخاصة بالمكبس (الشكل 31).
- بعد ذلك، حرك العناصر المقابلة 3 أو 4 مرات على الأقل.
- قم بإزالة أي مواد تشحييم زائدة باستخدام قطعة قماش ورقية.
- تشحييم قضيب انزلاق فرامل المكبس**
- ضع كمية صغيرة من مادة التشحييم، حوالي 3-4 قطرات، على قضيب انزلاق فرامل المكبس (الشكل 32).
- بعد ذلك، حرك العناصر المقابلة 3 أو 4 مرات على الأقل.
- قم بإزالة أي مواد تشحييم زائدة باستخدام قطعة قماش ورقية.

تشحييم قضبان انزلاق العربية

التكرار: أسبوعي

- ضع كمية صغيرة من مادة التشحييم، حوالي 3-4 قطرات، على عمود انزلاق العربية في الفتحة الموجودة في العمود (الشكل 33 و B3+114) (الشكل 33).
- بالنسبة للموديل P15 توجد مزيتات: ادفع الكرة في وحدة التزييت وأدخل زيت التشحييم.
- بالنسبة للموديل L16، توجد فتحات لإدخال مادة التشحييم؛
- بالنسبة للموديل B2، يجب وضع زيت التشحييم مباشرةً على عمود العربية، مع إزالة الفائض.
- بعد ذلك، قم بتنشيط الحذافة لفترة قصيرة.
- قم بتنشيط الحذافة لفترة قصيرة.
- قم بإزالة أي مواد تشحييم زائدة باستخدام قطعة قماش ورقية.
- في حالة نقص مادة التشحييم الموردة، استخدم زيت الفازلين الأبيض.

⚠ تنبيه! لا تستخدم الزيت النباتي. نوصي باستخدام زيوت بمواصفات

2. ارفع وحدة الشدح وقم بتدويرها 180 درجة؛
3. قم بخفض وحدة الشدح بعناية، وسيتم وضع الشفرة تلقائيًا بين عجلتي الشدح؛
4. فك قفل المقبض؛
5. أدر الذراع (B) عكس اتجاه عقارب الساعة لمدة 10-15 ثانية تقريبًا وأدر الحذافة في نفس الوقت في اتجاه عقارب الساعة؛
6. قم بإيقاف دوران الحذافة؛
7. فقط عندما تكون الشفرة ثابتة، أعد وحدة الشدح إلى موضعها الأصلي وأحكم ربط المقبض.

بالنسبة للموديل B114:

1. ارفع وحدة الشدح وقم بتدويرها 180 درجة؛
2. قم بخفض وحدة الشدح بعناية، وسيتم وضع الشفرة تلقائيًا بين عجلتي الشدح؛
3. ادفع الذراع واستمر في الضغط عليه لمدة 10-15 ثانية أثناء تدوير الحذافة في اتجاه عقارب الساعة. يحدث شدح الشفرة وإزالة الحواف في وقت واحد (الشكل 28)؛
4. اترك ذراع الشدح؛
5. قم بإيقاف دوران الحذافة؛
6. فقط عندما تكون الشفرة ثابتة، أعد وضع وحدة الشدح إلى موضعها الأصلي.

بالنسبة للموديل B116:

1. ارفع غطاء وحدة الشدح؛
2. ارفع وحدة الشدح وقم بتدويرها 180 درجة في اتجاه الشفرة؛
3. قم بخفض وحدة الشدح بعناية، وسيتم وضع الشفرة تلقائيًا بين عجلتي الشدح؛
4. اضغط على الزر (1) لمدة 10-15 ثانية تقريبًا وأدر الحذافة في نفس الوقت في اتجاه عقارب الساعة. اترك الزر (1)، واسحب الذراع (2) لمدة 2-3 ثوانٍ ثم اتركه واستمر في تدوير الحذافة في اتجاه عقارب الساعة (الشكل 29)؛
5. قم بإيقاف دوران الحذافة؛
6. فقط عندما تكون الشفرة ثابتة، أعد وضع وحدة الشدح إلى موضعها الأصلي؛
7. أغلق غطاء وحدة الشدح.

بالنسبة للموديل L16 (الشكل 30)

1. ارفع وحدة الشدح وقم بتدويرها 90 درجة؛
2. قم بخفض وحدة الشدح بعناية، وسيتم وضع الشفرة تلقائيًا بين عجلتي الشدح؛
3. أدر الذراع (B) في اتجاه عقارب الساعة لمدة 10-15 ثانية تقريبًا وأدر

- المقاومة أثناء القطع: يمكن أن تعزى الزيادة في المقاومة أثناء استخدام ماكينة التقطيع إلى شفرة تواجه عقبات في عملية تقطيع الأطعمة.
- إنتاج بقايا الأطعمة: إذا كانت هناك زيادة في إنتاج بقايا الطعام أو إذا بدا الطعام ممزقًا بدلاً من تقطيعه إلى شرائح؛ يُنصح أيضاً بفحص الشفرة بصرياً بحثاً عن علامات تآكل، أو سحق، أو فقدان الحدة.
- من المهم اتباع التوصيات الواردة في دليل المستخدم هذا وشدح الشفرة لضمان الأداء الأمثل والتقطيع الآمن والفعال.

⚠ تنبيه! أثناء عمليات شدح الشفرة، قم بتنفيذ كافة العمليات بعناية فائقة واستخدم قفازات واقية مقاومة للقطع والتمزق 2 EN 388 CAT

⚠ تنبيه! توخّ الحذر الشديد عندما لا يغطي الواقي الشفرة، وأبق يديك بعيداً عن المنطقة غير المحمية قدر الإمكان

لشدح الشفرة، اتبع الإرشادات وفقاً للموديل المذكور:

- قم بتنظيف الشفرة (انظر فصل التنظيف – القسم: تنظيف الشفرة)؛
- قم بسحب طبق حامل البضائع المنزلق بالكامل (بعيداً عن الشفرة) باستخدام ذراع الإرجاع السريع لطبق حامل البضائع المنزلق أو باستخدام مقبض تغذية طبق حامل البضائع المنزلق؛

⚠ تنبيه! تأكد من أن وافي حافة الشفرة يغطي الشفرة على النحو الواجب (اتبع التعليمات المشار إليها في النقطة 1 من فصل استخدام ماكينة التقطيع إلى شرائح)

للموديلات B2، وB3، وTRIBUTE

1. ارفع وحدة الشدح وقم بتدويرها 180 درجة (الشكل 25)؛
 2. قم بخفض وحدة الشدح بعناية، وسيتم وضع الشفرة تلقائيًا بين عجلتي الشدح؛
 3. اضغط على الزر (A) لمدة 10-15 ثانية تقريبًا وأدر الحذافة في نفس الوقت في اتجاه عقارب الساعة. اترك الزر (A)، واضغط على الزر (B) لمدة 2-3 ثوانٍ واتركه (الشكل 26)؛
 4. قم بإيقاف دوران الحذافة؛
 5. فقط عندما تكون الشفرة ثابتة، أعد وضع وحدة الشدح إلى موضعها الأصلي.
- بالنسبة للموديل P15 (الشكل 27)**
1. قم بفك مقبض قفل وحدة الشدح (A)؛

قبل الشروع في إنهاء خدمة ماكينة التقطيع إلى شرائح والتخلص منها، من المهم فهم تكوين الماكينات، والتي تشمل هيكلًا رئيسيًا من سبائك الألومنيوم، والملحقات، والأجزاء المختلفة من الفولاذ المقاوم للصدأ، بالإضافة إلى المكونات المصنوعة من المواد البلاستيكية.

عند إسناد عملية التفكيك والتخريد إلى أطراف ثالثة، من الضروري اختيار الشركات المعتمدة فقط والمتخصصة في معالجة هذه المواد. من ناحية أخرى، إذا اخترت التخريد المستقل، فمن الضروري فصل المواد بعناية حسب النوع ثم تكليف الشركات المصروح لها بالتخلص منها.

من الضروري الامتثال الصارم للوائح المعمول بها في بلد التشغيل لضمان الإدارة المسؤولة للنفايات.

من المهم دائمًا استشارة الشركة المصنعة أو موظفي خدمة الدعم المعتمدين لإزالة الشفرة والتخلص منها، من أجل ضمان معالجتها بأمان وبما يتوافق مع اللوائح السارية.

تنبيه! لا تترك الخردة مطلقًا، لأنها تشكل خطرًا جسيمًا على الناس والبيئة.

ليس هناك قطع غيار مزودة داخل التغليف. يجب تنفيذ جميع أنشطة الإصلاح والاستبدال (مثل استبدال أو إصلاح الشفرة، والسلسلة، والأجزاء الهيكلية، وما إلى ذلك) حصريًا من قبل الموظفين المصرح لهم من قبل الشركة المصنعة.

إذا كان الإصلاح ضروريًا، فمن المستحسن إعادة ماكينة التقطيع إلى الشركة المصنعة أو إلى مركز خدمة معتمد.

للحصول على معلومات حول مراكز الخدمة، يرجى التواصل مع:

service@berkelinternational.com

تنبيه! من الضروري استبدال الشفرة عندما تتجاوز المسافة بين حافة الشفرة نفسها والحافة الداخلية للواقي 6 مم: يحدث هذا الظرف عندما يكون هناك تدهور بسبب التآكل العادي وفعالية شحذ الشفرة معرضة للخطر.

ضمان ومسؤولية الشركة المصنعة

توفر الشركة المصنعة لماكنات التقطيع إلى شرائح ضمانًا لمدة 24 شهرًا، بدءًا من تاريخ الشراء. يغطي الضمان فقط العيوب التي يتم العثور عليها من خلال الاستخدام المناسب ووفقًا لشروط الاستخدام المنصوص عليها في الدليل. لا يغطي الضمان العيوب الناتجة عن النقل، أو عدم كفاءة أو إهمال المشتري، أو التركيب أو الوضع غير الصحيح، أو التلف الناتج عن البلي. بالإضافة إلى ذلك، لا يغطي الضمان المكونات المعرضة لطبيعة الحال للبلي، مثل الشفرة وأسنان الشاحذ، باستثناء حالة عيب الإنتاج الواضح.

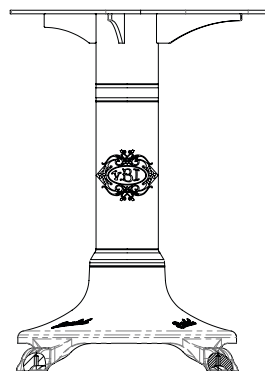
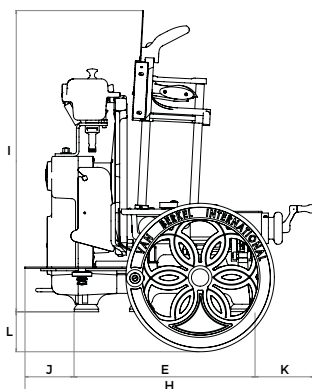
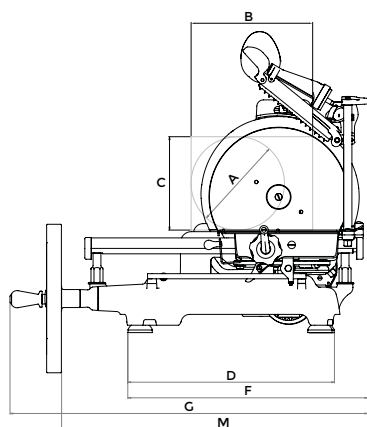
لا تتحمل الشركة المنتجة أي مسؤولية مباشرة أو غير مباشرة ناتجة عن:

عدم الامتثال للتعليمات الواردة في الدليل؛ الاستخدام الذي لا يتوافق مع التشريعات السائدة في بلد التركيب؛

التعديلات و/أو الإصلاحات غير المصرح بها للمنتج؛

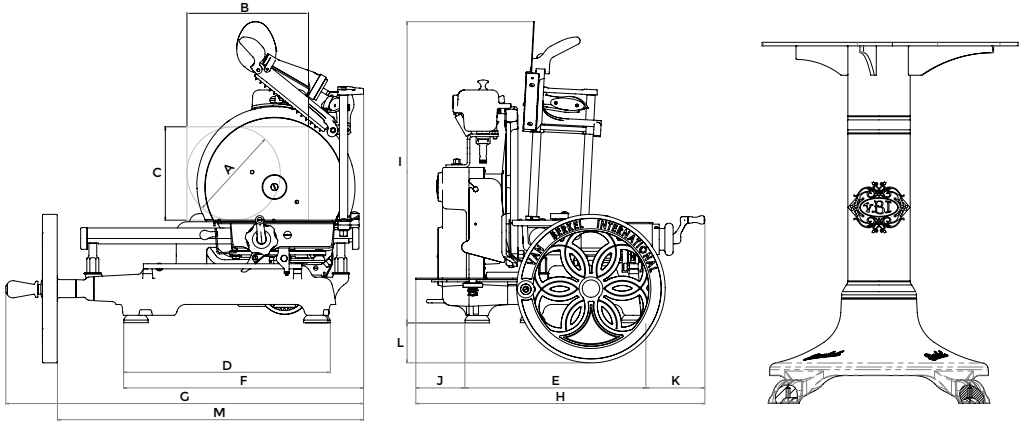
استخدام ملحقات وقطع غيار غير أصلية؛ الأحداث الاستثنائية.

يؤدي نقل ملكية ماكينة التقطيع إلى شرائح إلى الإبطال الفوري لأي مسؤولية من جانب الشركة المصنعة. تسجل لوحة التعريف الموجودة على قاعدة ماكينة التقطيع إلى شرائح بيانات الشركة المصنعة، والموديل، والمعلومات الفنية.



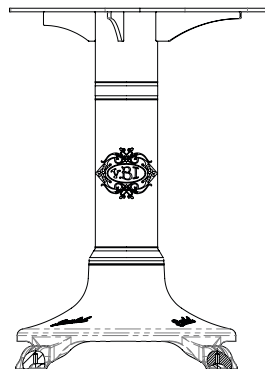
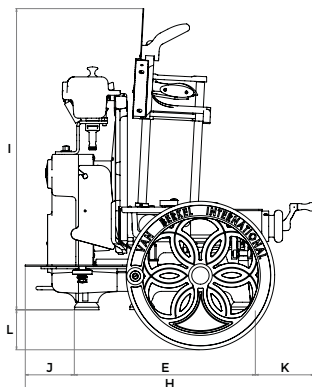
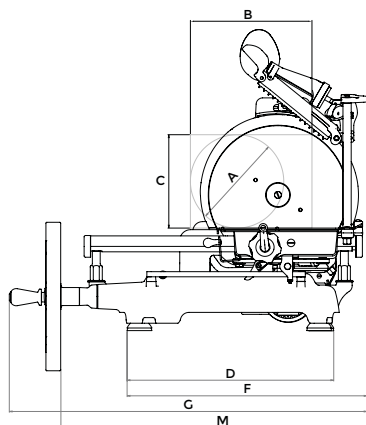
	B2	B3	TRIBUTE
A	176 mm	210 mm	210 mm
B	190 mm	270 mm	270 mm
C	165 mm	210 mm	210 mm
D	395 mm	460 mm	465 mm
E	350 mm	405 mm	415 mm
F	460 mm	550 mm	535 mm
G	680 mm	805 mm	805 mm
H	530 mm	670 mm	670 mm
I	690 mm	725 mm	725 mm
J	215 mm	240 mm	240 mm
K	135 mm	155 mm	155 mm
L	35 mm	60 mm	60 mm
M	560 mm	685 mm	685 mm
القاعدة	450x450x820h 45 kg	580x580x800h 45 kg	580x580x800h 45 kg
المواصفات			
Ø الشفرة	265 mm	300 mm	300 mm
سعة القطع الدائري	190x176 mm	270x210 mm	270x210 mm
سعة القطع المستطيل	176 mm	210 mm	210 mm
سُمك القطع	0 - 1,35 mm	1 - 1,5 mm	1 - 1,5 mm
الوزن الصافي	37,4 kg	46 kg	52 kg

ملحوظة: نظرًا للبحث الدائم من أجل تحسين منتجاتنا، تخضع المواصفات الفنية إلى تغييرات محتملة



MODEL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
القاعدة	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
المواصفات		
Ø الشفرة	350 mm	370 mm
سعة القطع الدائري	210 mm	260 mm
سعة القطع المستطيل	260x200 mm	290x260 mm
سُمك القطع	0 - 4 mm	0 - 4 mm
الوزن الصافي	105 kg	80 kg

ملحوظة: نظرًا للبحث الدائم من أجل تحسين منتجاتنا، تخضع المواصفات الفنية إلى تغييرات محتملة



MODEL	L16	B116
A	210 mm	260 mm
B	260 mm	290 mm
C	200 mm	260 mm
D	500 mm	590 mm
E	305 mm	550 mm
F	650 mm	755 mm
G	900 mm	960 mm
H	600 mm	780 mm
I	650 mm	660 mm
J	200 mm	390 mm
K	65 mm	20 mm
L	10 mm	60 mm
M	750 mm	840 mm
القاعدة	500x500x800h 62 kg	570x620x870h 53 kg
المواصفات		
Ø الشفرة	350 mm	370 mm
سعة القطع الدائري	210 mm	260 mm
سعة القطع المستطيل	260x200 mm	290x260 mm
سُمك القطع	0 - 4 mm	0 - 4 mm
الوزن الصافي	105 kg	80 kg

ملحوظة: نظرًا للبحث الدائم من أجل تحسين منتجاتنا، تخضع المواصفات الفنية إلى تغييرات محتملة

Berkel

