

07/2013

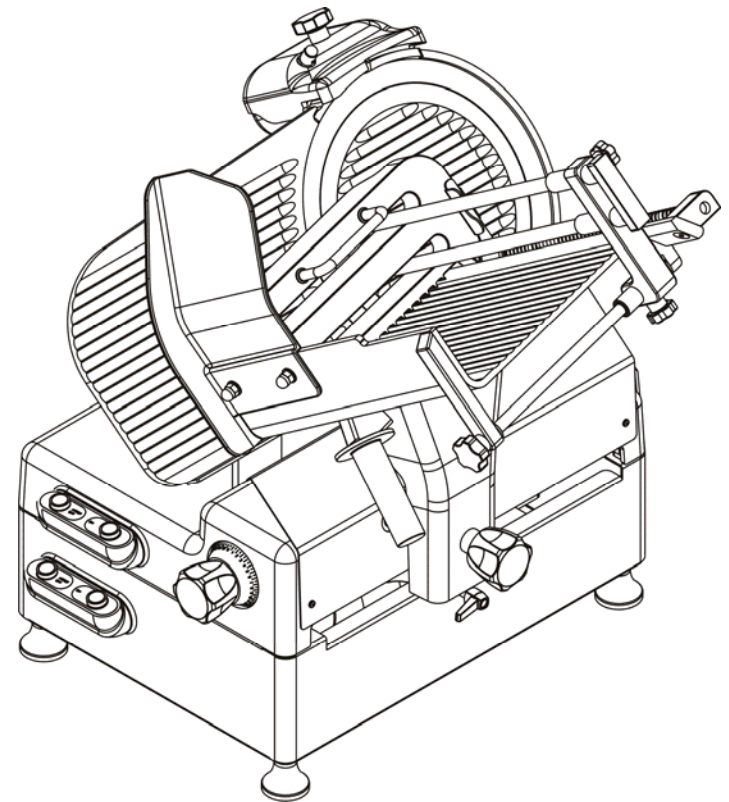
Mod: 350/AVV

Production code: PALLADIO 350 CE AUTOMECC VV



Diamond
catering equipment

CE Professionele snijmachine



Handleiding voor gebruik en onderhoud.

VOORWOORD

- Deze handleiding is ontworpen om de klant alle nodige informatie te bezorgen Over de machine en de veiligheidsnormen, alsook de juiste gebruiks - en onderhoudswijze. Dit zorgt voor een optimale werking en lange levensduur.
- Deze handleiding moet bewaard worden zolang het toestel gebruikt wordt.
- Deze handleiding moet beschikbaar zijn voor iedereen die hiermee moet werken.

INHOUDSTABEL

HFDST. 1 - ONTVANGST VAN DE MACHINE page 4

- 1.1 - VERPAKKING
- 1.2 - CONTROLE VAN DE VERPAKKING BIJ ONTVANGST

HFDST. 2 - INSTALLATIE page 6

- 2.1 - UITPAKKEN
- 2.2 - PLAATSING
- 2.3 - ELECTRISCHE AANSLUITING
 - 2.3.1 - Snijmachine - versie mono fazig
 - 2.3.2 - Snijmachine - versie 3-fazig (400V)
 - 2.3.3 - Snijmachine - versie 3-fazig (230V)
 - 2.3.4 - Snijrichting
- 2.4 - ELEKTRISCH SCHEMA
 - 2.4.1 - Mono fazig 230 V
 - 2.4.2 - Mono fazig 230 V (VV)
 - 2.4.3 - DRIE-fazig 380 V.
 - 2.4.4 - DRIE-fazig 380 V. (VV)
- 2.5 - BEDIENING
- 2.6 - TEST VOOR GEBRUIK

HFDST. 3 - INFORMATIE OVER DE MACHINE page 13

- 3.1 - ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

CHAP. 4 - één worden met de machine page 15

- 4.1 - CONSTRUCTIE EIGENSCHAPPEN
- 4.2 - VEILIGHEIDSFUNCTIES OP DE MACHINE
 - 4.2.1 - Mechanische veiligheid
 - 4.2.2 - Elektrische veiligheid
- 4.3 - OMSCHRIJVING VAN DE MACHINE
- 4.4 - AFMETINGEN, GEWICHT, EIGENSCHAPPEN, ...

CHAP. 5 - GEBRUIK VAN DE MACHINE page 20

- 5.1 - CONTROLE VAN DE WERKING

- 5.1.1 - Gebruik van de bedieningsknoppen.
- 5.2 - OPLEGGEN EN SNIJDEN VAN HET PRODUCT
- 5.3 - SCHERPEN VAN HET MES

HFDST. 6 - REINIGING page 24

- 6.1 - VOORWOORD
- 6.2 - REINIGING VAN DE MACHINE
 - 6.2.1 - Reiniging van het werkvlak voor het product
 - 6.2.2 - Reiniging van het mes, de bescherming en disk
 - 6.2.3 - Reiniging van de meshouder
 - 6.2.4 - Reiniging van de slijper.
- 6.3 - SMEREN VAN DE GLIJGELEIDERS

HFDST. 7 - ONDERHOUD page 27

- 7.1 - ALGEMEENHEDEN
- 7.2 - RIEM
- 7.3 - POTEN
- 7.4 - VOEDINGSKABEL
- 7.5 - MES
- 7.6 - SLIJPERS
- 7.7 - SMEREN VAN SNIJGELEIDERS

HFDST. 8 - ONTMANTELING page 28

- 8.1 - DE MACHINE BUITEN GEBRUIK STELLEN
- 8.2 - AFVAL VAN ELEKTRISCH MATERIAAL EN TOESTELLEN

HFDST. 1 - ONTVANGST VAN DE MACHINE

1.1 - VERPAKKING

De snijmachine wordt vervoerd (Fig. n°1) op houten paletten en ingepakt in een kartonnen doos met beschermingsfolie. verpakking moet verwijderd worden en behandeld worden volgens de normen van het land van bestemming.

	AFMETINGEN AxBxC	Netto (Kg)
300	870x840x750	70
330	870x840x750	71
350	870x840x750	72

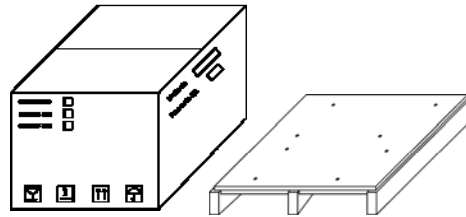


Fig. n°1



AANDACHT!

Stapel niet meer dan 1 toestel op een ander toestel (Fig. n°3).

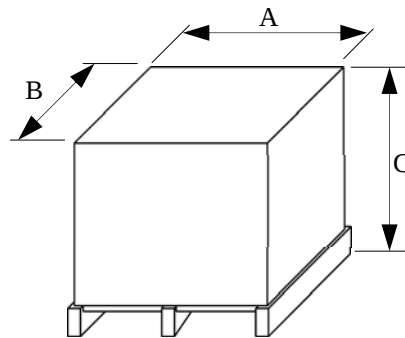


Fig. n°2

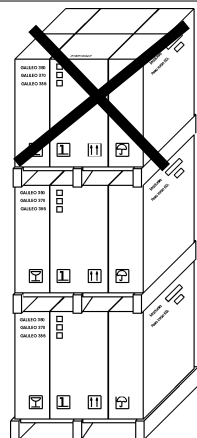


Fig. n°3



Laat de verpakking niet in contact komen met vochtigheid of regen. (Fig. n°4).

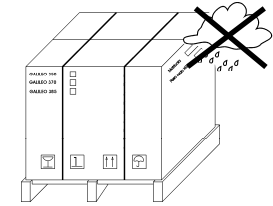


Fig. n°4



Zware verpakkingen. Niet manueel optillen. Enkel met de hulp van minstens 3 andere personen. (Fig. n°5).

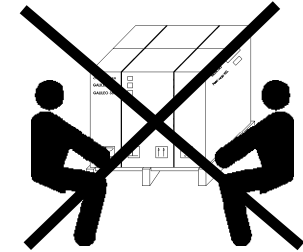


Fig. n°5



Om de verpakkingen te verplaatsen, maak gebruik van een manuele of elektrische vorklift. (Fig. n°6).

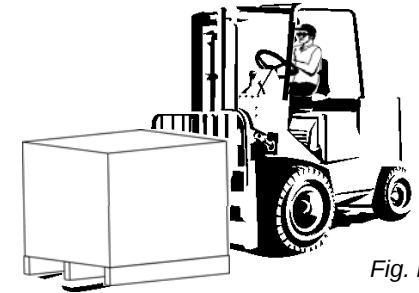


Fig. n°6



Wanneer het zwaartepunt zich niet in het midden bevindt, maak dan geen gebruik van een kabelsysteem (Fig. 7) om de verpakking te verplaatsen.

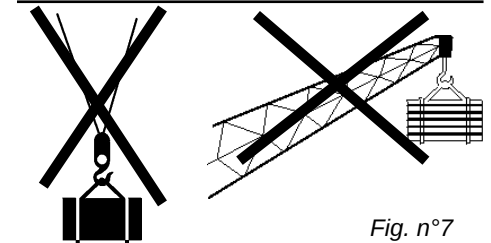


Fig. n°7

1.2 - CONTROLE BIJ ONTVANGST

Indien de verpakking enige vorm van beschadiging vertoont, open deze dan om te controleren of er niets aan de binnenkant is beschadigd of ontbreekt. Indien u zaken opmerkt moet u dit binnen de 3 dagen na levering doorgeven aan de leverancier. deze datum is weer te vinden op de leveringsdocumenten

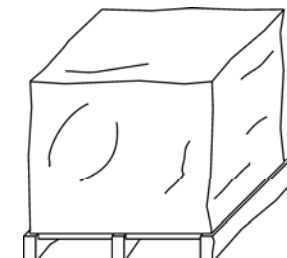


Fig. n°8

Wanneer er geen tekenen van beschadiging zijn, open de verpakking en kijk na of alle onderdelen aanwezig zijn. Draai de verpakking niet om!! Bij verplaatsing van de verpakking, zeker zijn dat de doos gelijft wordt met alle 4 hoeken van de grond. (parallel van de grond).

HFDST. 2 - INSTALLATIE



AANDACHT!

Alle handelingen moeten uitgevoerd worden door opgeleid personeel (Fig. n°9).



Fig. n°9

2.1 - UITPAKKEN

Verwijder de bandjes (Fig. n° 10) en verwijder de stevige doos (h). De inhoud moet bestaan uit: (Fig. n°11)

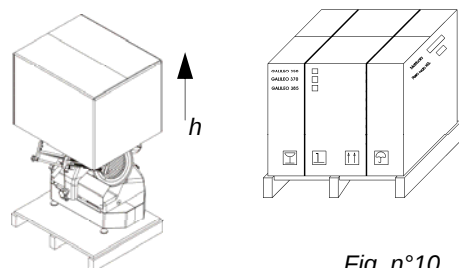


Fig. n°10

- a) Toestel op pallet (detail a);
- b) 4 poten (detail b);
- c) Instructieboekje (detail c);
- d) CE naleving certificaat(detail d);
- e) Mes hulpstuk bij vervanging (detail e).

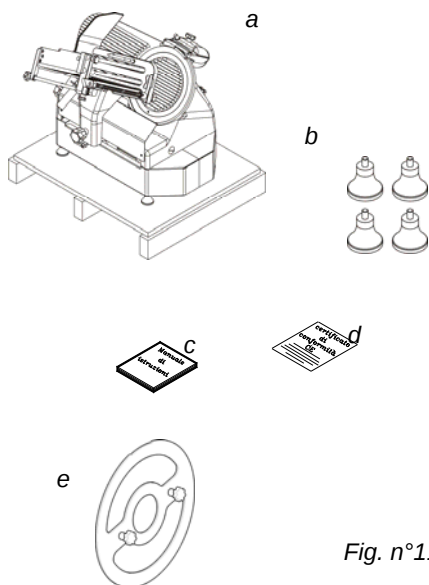


Fig. n°11

2.2 - PLAATSING

Plaats de pallet, met de snijmachine op een vlak oppervlak en verwijder(a) de kap van de snijmachine (Fig. n°12). Draai de machine op zijn kant (Fig. n°13) en gebruik de juiste sleutel om de 4 bouten los te schroeven? die de machine bevestigen op de pallet. verwijder de rondellen en schroef de draadstangen top de houten pallet los. Verwijder de pallet en draai de 4 bijgeleverde poten vast aan de machine. Plaats de kap terug in zijn originele positie. Plaats de machine op de juiste locatie. De afmetingen die weergegeven zijn in Tab.1 (verschillend per model) moeten steeds in rekenschap genomen worden bij de plaatsbepaling van de machine. De plaats moet ruim genoeg zijn, waterpas, droog, glad, stevig, stabiel en op ongeveer 80 cm van de vloer en 20 cm muur, ander objecten, schappen, enz. (Fig. n°14) om zo efficiënt en veilig de machine te kunnen bedienen.

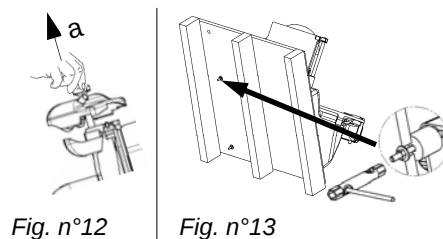


Fig. n°12

Fig. n°13

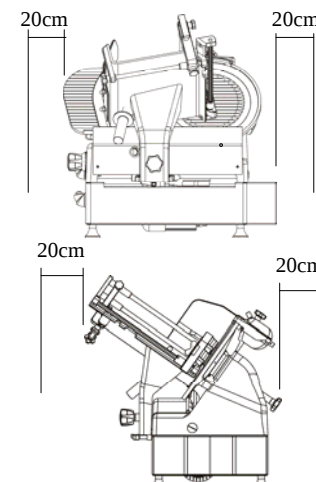


Fig. n°14

Verder dient de machine geplaatst te worden in een ruimte met een maximum vochtigheidsgraad van 75%, proper en met een temperatuur die schommelt tussen de +5°C en +35°C.

Kijk na dat de handgreep in positie "0" staat.

Kijk de uitlijning na tussen het mes en het werkvlak met een vinger (Fig. n°16) Start altijd vanaf het mes richting het werkvlak (nooit in de andere richting)

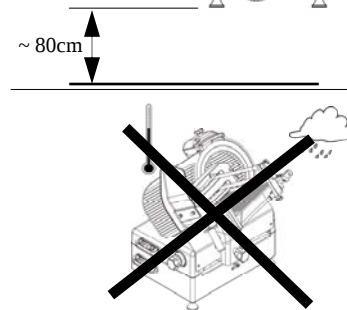


Fig. n°15

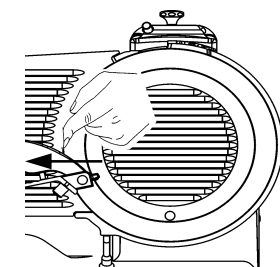


Fig. n°16

2.3 - ELECTRICAL CONNECTION

Kijk na of de gegevens weergegeven op het technisch plaatje (Fig. n°17) overeenstemmen met de leveringsdocumenten; Indien niet, neem meteen contact met de leverancier. Kijk de aansluitkabel na en de aarding.

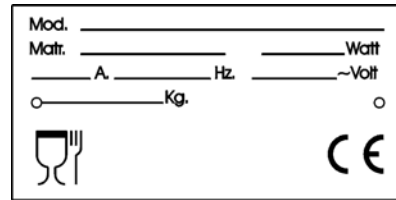


Fig. n°17

2.3.1 - Snijmachine - versie mono fazig

De machine beschikt over een voedingskabel met een doorsnede van 3x1mm²; lengte ongeveer 1,5m en een "SHUKO" stekker. Verbind de machine op 230V - 50 Hz.d.m.v een thermomagnetische differentiëlschakelaar toe te voegen van 10 A $\Delta I = 0.03A$.

2.3.2 - Snijmachine - versie 3-fazig (400V)

De machine beschikt over een voedingskabel met een doorsnede van 5x1mm², Lengte ongeveer 1.5m en een rode 15A 3F + T CEI stekker verbind de machine op 400 V - 50Hz. 3-fazig d.m.v. het toevoegen van een thermomagnetische differentiëlschakelaar van 10 A $\Delta I = 0.03A$.

2.3.3 - Snijmachine - versie 3-fazig (230V)

De machine beschikt over een voedingskabel met een doorsnede van 5x1mm² lengte ongeveer 1,5m en een blauwe 15A 3F + T CEI stekker. Verbind de machine op 230 V - 50Hz 3-fazig d.m.v. het toevoegen van een thermomagnetische differentiëlschakelaar 10 A $\Delta I = 0.03A$.

Kijk na of het mes roteert in tegen wijzerzin.
Indien niet, handel zoals omschreven in rubriek 2.3.4 .

2.3.4 - Mes rotatierichting.

Kijk de rotatierichting van het mes na door een druk op de "I" knop (AAN) , meteen gevolg door een druk op de "0" knop.(UIT)

De rotatierichting moeten tegenwijzerzin zijn als u de machine bekijkt vanaf de kant van de meshouder (Fig. n°18).
In geval dat de rotatierichting niet juist is, verander dan de plaats

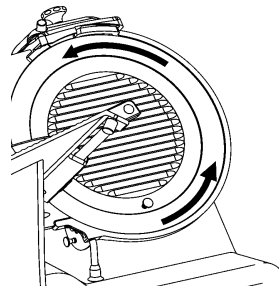


Fig. n°18

(Fig. n°19) van 2 van de 3 fase draden Bleu, grey or brown) in de stekker.

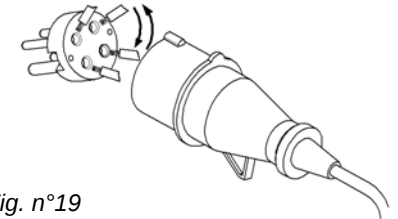


Fig. n°19

2.4 - Elektrisch schema

2.4.1 - Elektrisch schema mono fazig

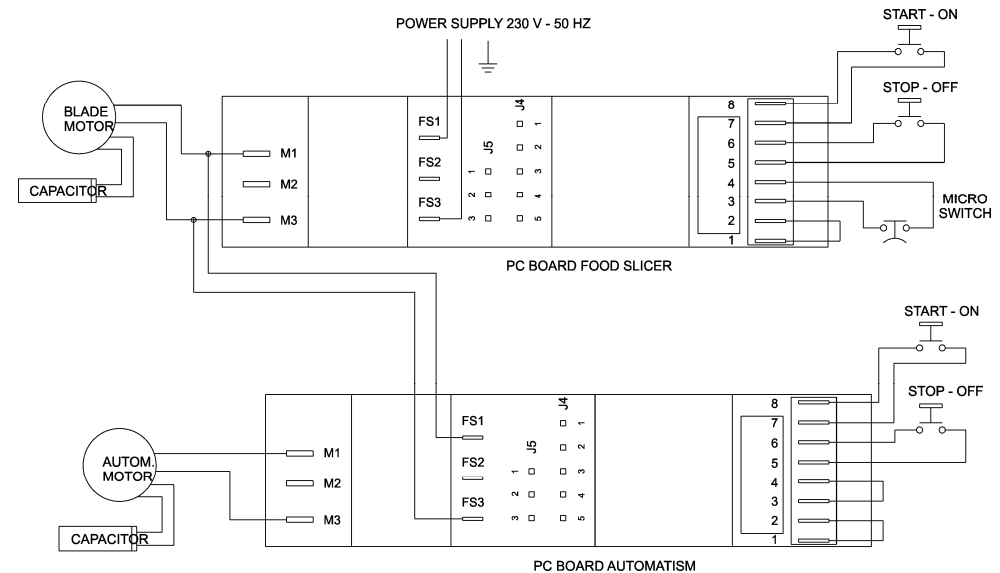


Fig. n°20

2.4.2 - Mono fazig 230 V (VV)

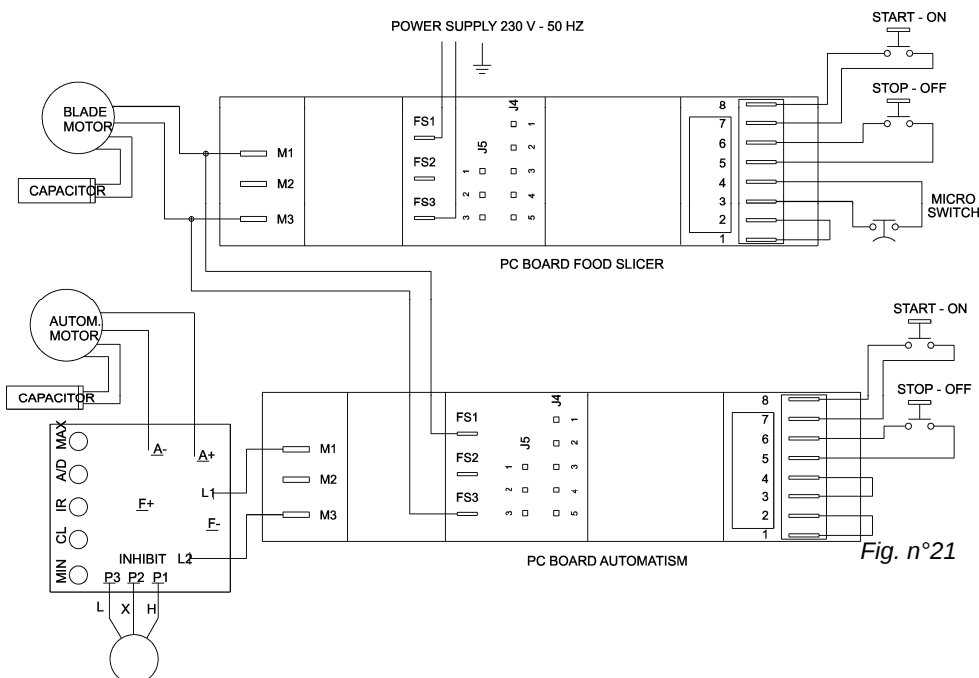


Fig. n°21

2.4.3 - Drie-fazig 380 V.

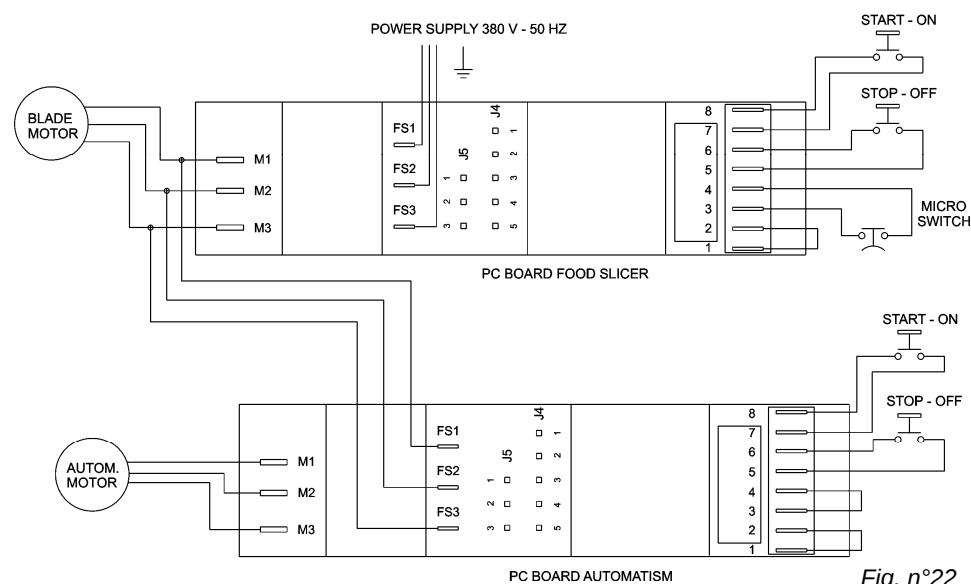


Fig. n°22

2.4.4 - Drie-fazig 380 V. (VV)

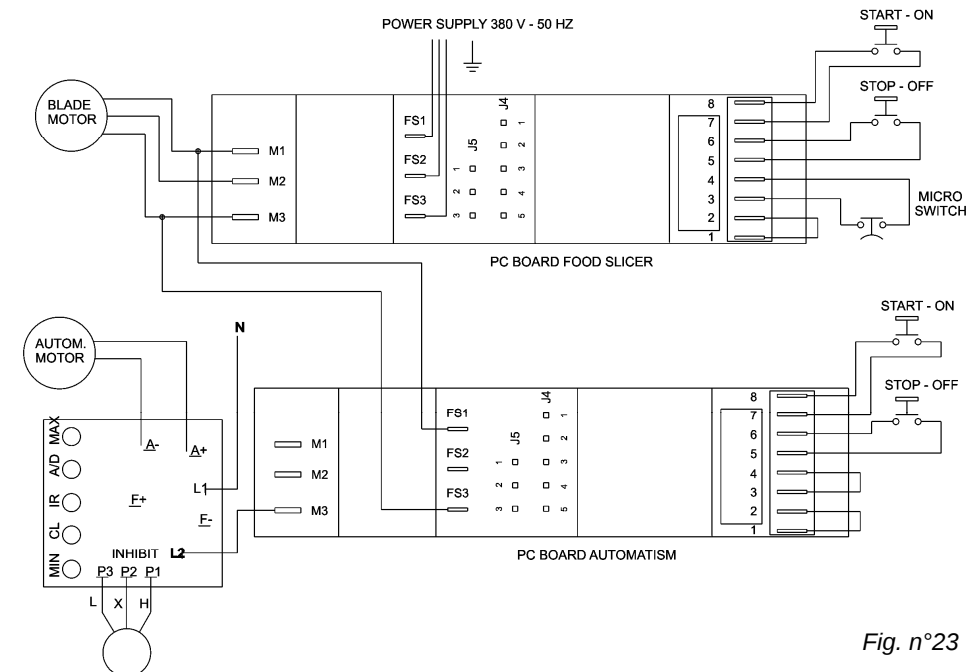


Fig. n°23

2.5 - BEDIENING

CBediening van VV en normale automatische snijmachine

1. "I" Mes AAN drukknop.
2. "0" Mes STOP drukknop.
3. "I" Plateau AAN drukknop.
4. "0" Plateau UIT drukknop.

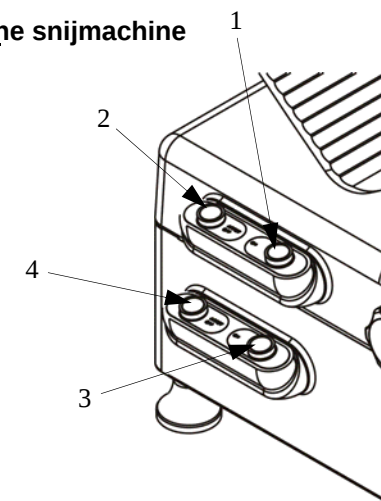
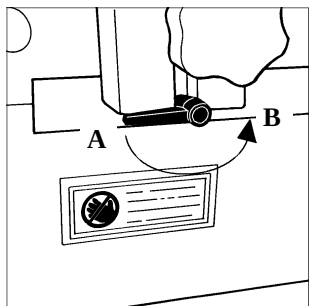


Fig. n°24

2.6 - TEST VOOR GEBRUIK (see FIG.n°25)

Voor het testen, zorg ervoor dat de voedingsplateau zeker geblokeerd staat ____
Volg onderstaande procedure:



Carriage lock/unlock lever

A - Plateau beweegbaar

B - Plateau vast

Fig. n°25

Manuele werk methode

Ontsluit de stand door de hendel naar positie "A" te draaien (see FIG.n°25):

- Kijk na of de werkplateau manueel kan glijden.
- Druk op de "AAN" knop(ref.1) En de "UIT" knop (ref.2) van het mes (see FIG.n° 24);
- Kijk na of de snijmachine stopt wanneer de schroef voor het vastzetten van het mes wordt losgeschroefd (see FIG.n°33 - ref.21).
- Wanneer de machine aanstaat, trek de stekkerunplug even uit - en opnieuw in het stopcontact om na te gaan of de machine niet automatisch start.

Automatische werk methode

Voor het testen, Verzekert u van dat de vleeshouder correct is vastgezet met de hendel in positie "B"(see FIG. n° 25):

- Duw op de "AAN" toets (ref.1) en de "UIT" toets (ref.2) van het mes (see FIG. n° 24);
- Kijk de stand na door op de "AAN" toets te drukken (ref.4) en daarna de "UIT" toets (ref.3) (see FIG. n° 24);
- Kijk na of de snijmachine stopt na het losschroeven van de stelschroef van de meshouder (see FIG.n°33 - ref.21).
- Wanneer de machine in werking is, trek de stekker uit en steek deze opnieuw in. Om na te kijken of de machine niet automatisch opstart.

CHAP. 3 - INFORMATIE OVER DE MACHINE

3.1 - ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

De algemene voorzorgsmaatregelen, hoewel ze logisch lijken, zijn ze fundamenteel en moeten ze gerespecteerd worden bij installatie, gebruik, onderhoud en eventueel bij herstellingen.

- De snijmachine is ontworpen voor het versnijden van vers botloos vlees en varkensproducten (Fig. n°26). Ieder ander gebruik zoals snijden van groenten, is niet aan te raden zelfs gevaarlijk.

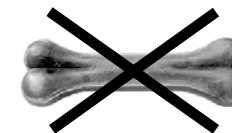


Fig. n°26

- De producent kan niet aansprakelijk gesteld worden indien:

⇒ **De machine gebruikt wordt door ongeschikt personeel;**

⇒ **Gebruik gemaakt wordt van niet originele onderdelen;**

⇒ **De instructies in deze handleiding niet nauwkeurig gevolgd worden;**

⇒ **Machine oppervlaktes behandeld worden met foute producten.**

- Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat deze op latere tijdstippen kan ingekeken worden. (Fig. n°27).

- De machine mag enkel gebruikt worden door opgeleid personeel dat de kennis heeft over de veiligheids - instructies in deze handleiding.

- Wanneer er nieuw personeel aan de slag gaat moeten deze opgeleid worden.

- Laat geen kinderen met deze machine werken (Fig. n°28).



AANDACHT!



Fig. n°27

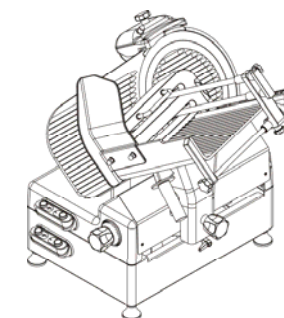


Fig. n°28



AANDACHT!

- Voor gebruik, reiniging of andere onderhoudshandelingen, schakel het toestel af van het elektriciteitsnet
- Bij dagelijks onderhoud of reiniging van de snijmachine (de beschermkappen zijn verwijderd), Evalueer voorzichtig alle risico's
- Tijdens onderhoud of reiniging is het belangrijk dat de gebruiker volledig gecentreerd is op de uit te voeren handelingen.
- Gebruik geen corrosief of ontvlambare producten om de machine te reinigen (Fig. n°29); gebruik enkel het geschikte reinigingsmiddel (Fig. n°29);
- Volg nauwkeurig de handleiding hfdst: "dagelijkse reiniging" bij reiniging van de snijmachine.
- Reinig de snijmachine niet in de vaatwasmachine (Fig. n°30) of onder hoge druk, dompel de machine niet onder in water of andere vloeistoffen.
- De machine mag niet blootgesteld worden aan zon, regen, verstuivers, vochtigheid, ijs (Fig. n°31).
- Trek niet aan de snijmachine of voedingskabel (Fig. n°32) om de stekker uit te trekken.
- Kijk regelmatig de staat van de voedingskabel na; een defecte kabel kan een groot risico inhouden.
- Wanneer de machine lange tijd niet gebruikt is, dient deze eerst volledig te worden nagekeken alvorens te gebruiken.

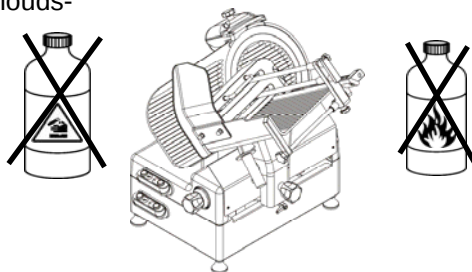


Fig. n°29

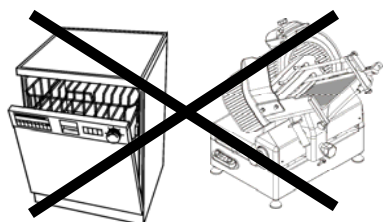


Fig. n°30

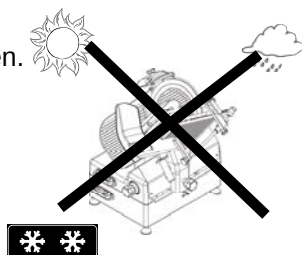


Fig. n°31

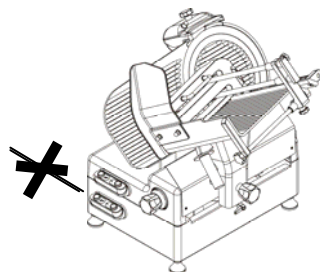


Fig. n°32

- Wanneer de snijmachine een defect vertoont is het aangeraden deze niet meer te gebruiken, herstel dit niet, maar neem contact met de dienst na verkoop.
- Laat de stekker niet in het stopcontact wanneer de machine niet gebruikt wordt
- Hoewel allerhande veiligheidsmaatregelen zijn voorzien op de machine om risico's te vermijden, plaats nooit je hand nabij het mes of andere bewegende delen.
- **Nooit het product manueel en zonder de speciale productduwer vooruitglijden.**
- **Neem nooit een positie in zodat lichaamsdelen in contact kunnen komen met het mes.**

CHAP. 4 - ÉÉN WORDEN MET DE MACHINE

4.1 - CONSTRUCTIE EIGENSCHAPPEN

De snijmachine is vervaardigd uit geanodiseerd aluminium.(Peraluman AlMg5) een materiaal dat resistent is tegen zuren en zouten alsook zeer veel weerstand biedt tegen oxidatie en dus zeer geschikt (hygiënisch) is voor de voedingsindustrie. het mes is vervaardigd in 100 Cr6, gekeurde chroomplaten en gehard staal om de nauwkeurigheid van het snijden te garanderen, zelfs na het slijpen. De andere onderdelen bestaan hoofdzakelijk uit :

- ABS:
- sckockbestendig plastic (handbescherming);
- AISI 430 or 304 staal.
- De randen en de structuur zijn vervaardigd uit RVS.

LEGEND:

1	Kap knop	14	Verstelknop voor de producthouder
2	Omhuysel slijper	15	Beschermring voor mes
3	Handbescherming	16	Mes
4	Snededikte meter	17	Meshouder
5	Poot	18	Product duwer
6	Handgreep	19	Product duwarm
7	Duw stang	20	Structuur
8	Stang	21	Mesbescherming met trekknop
9	Mechanische hendel	22	Behuizing
10	Stang knop	23	Snede begeleider
11	Product werkplateau	24	Snede dikte meter
12	Rand	25	Automatische bediening
13	Verstelbare producthouder	26	Manuele bediening

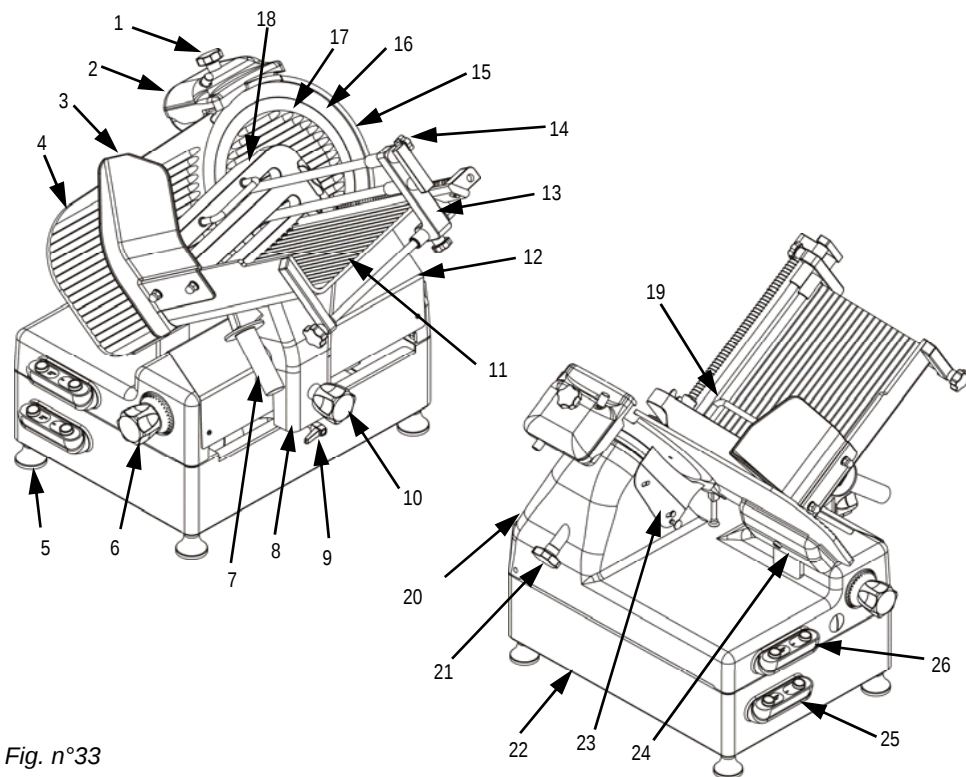


Fig. n°33

4.2 - VEILIGHEIDSFUNCTIES OP DE MACHINE

4.2.1 - Mechanische veiligheid

Alles met betrekking tot mechanisch veiligheid dat wordt uitgelegd in deze handleiding is conform met:

- **CEE 2006/42** machine eigenschappen.

Veiligheid is verzekerd door:

(Fig. n°34)

- Links werkvlak (ref. n°1);
 - Ring (ref. n°2);
 - Kap (ref. n°3);
 - Product duwer (ref. n°4);
 - Handbescherming (ref. n°5);
 - Mobiel werkvlak, enkel wanneer de dikte van het linkse werkvlak op "0" sta
- Op het einde van het gebruik staat het werkplateau aan de zijde van de bedi

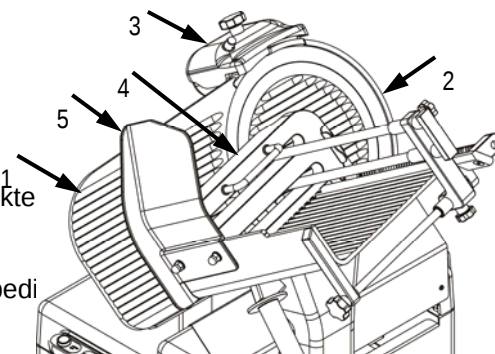


Fig. n°34

4.2.2 - Elektrische veiligheid

,Betreffende de elektrische veiligheid,de snijmachine in deze handleiding beantwoordt aan:

- **EEC 2006/95** laagspanning richtlijnen;
- Richtlijn **2004/108** elektromagnetische compatibiliteit.

De snijmachine beschikt overT:

- een micro schakelaar op de meshouder zorgt ervoor dat de machine stopt wanneer het meshouder-staafje is verwijderd, en voorkomt dat de machine in werking treed. wanneer de meshouders niet volledig gesloten is(Fig. n°35);

Micro

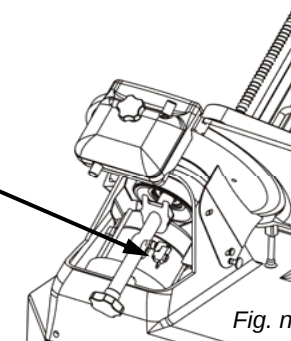


Fig. n°35

- Een relais in het opstartcircuit, zorgt ervoor dat de machine terug opstart na een eventuele stroompanne.
(Fig. n°36).

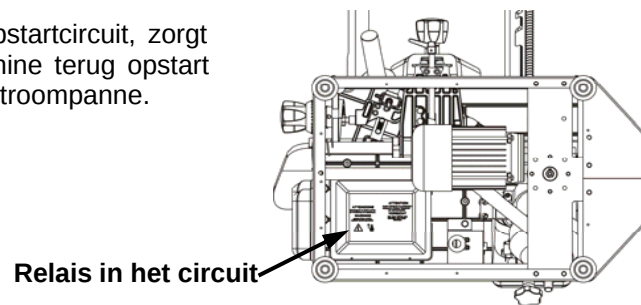


Fig. n°36

Al de professionele **CE** snijmachines zijn vervaardigd rekening houdend met elektrische en mechanische veiligheidsnormen (bij gebruik, reiniging en onderhoud), RISICO'S blijven bestaan en kunnen niet helemaal vermeden worden. Deze risico's worden extra aangeduid met de vermelding **AANDACHT**. Dit houdt in: jezelf snijden, oplopen van kneuzingen of andere belssures door het mes of andere onderdelen van de machine.

4.3 - OMSCHRIJVING VAN DE MACHINE

Professionele CE snijmachines zijn ontworpen en vervaardigd door ons bedrijf met als enig doel het versnijden van voedingsproducten (cZoals vlees en vleesbeleg). We garanderen:

- Maximum veiligheid in gebruik, reiniging en onderhoud.
- Maximum hygiëne dankzij een nauwkeurige selectie van materialen die in contact komen met voedingsproducten, en door de eliminatie van scherpe kanten die in contact komen met de producten zorgt voor makkelijke reiniging en demontage;
- Maximale nauwkeurigheid bij het snijden, dankzij een kam mechanisme;
- Al onze onderdelen zijn robuust en stabiel vervaardigd;
- Minimale geluidshinder dankzij riemoverbrenging;
- Makkelijk in gebruik.

4.4 - AFMETINGEN, GEWICHT, EIGENSCHAPPEN ...

AANDACHT:

De elektrische eigenschappen van de machine zijn terug te vinden op het technisch plaatje aan de achterzijde van de machine.

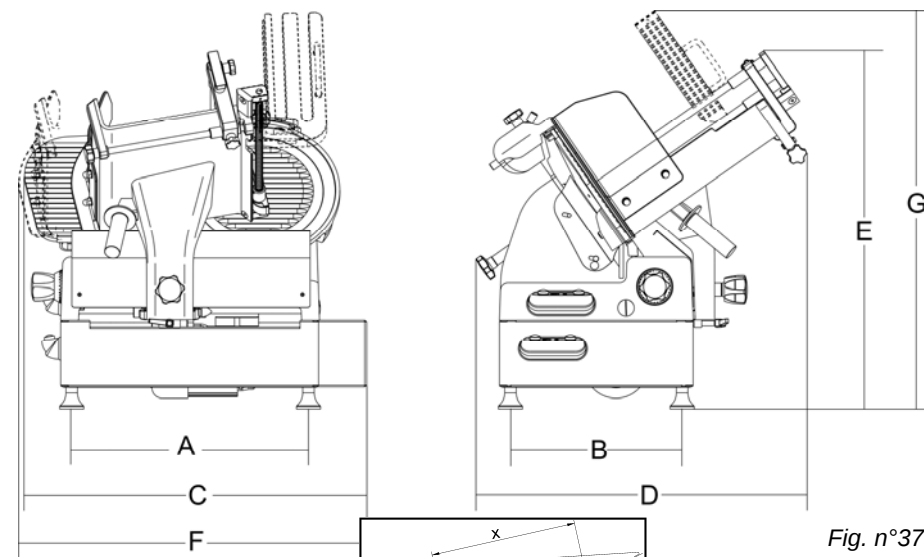


Fig. n°37

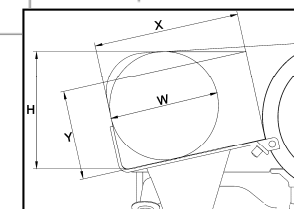


Fig. n°38

TAB. n°1 - AFMETINGEN EN TECHNISCHE GEGEVENS

Model	U.m.	300	330	350
Blade diameter	mm	300	330	350
AxB	mm	465 x 340	465 x 340	465 x 340
CxDxE	mm	667 x 660 x 670	684 x 660 x 670	685 x 660 x 670
FxDxG	mm	685 x 660 x 750	700 x 660 x 750	700 x 660 x 750
Hopper	mm	365 x 270	365 x 270	365 x 270
Run of carriage	mm	310	310	310
Cut capacity X Y H W	mm	240/270 190 240 220	240/270 210 260 240	240/270 225 275 250
Cut thickness	mm	23	23	23
Motor	Watt Hp	275 + 180 0,37 + 0,24	275 + 180 0,37 + 0,24	275 + 180 0,37 + 0,24
Net weight	Kg	55	56	57
Power source		230-400 V. / 50 Hz		
Noise level	dB	≤ 60		

CHAP. 5 - GEBRUIK VAN DE MACHINE

5.1 - CONTROLE VAN DE WERKING

Bij een eerste gebruik van het toestel, volg volgende instructies:

- Kijk na of de snijmachine correct is geïnstalleerd; zie chap. 2;
- Kijk na of het plateau is vastgezet met de afsluitknop (Fig. n°39 ref.1);
- Kijk na dat het plateau veilig en d zonder obstakels kan bewegen over het werkoppervlak (Fig. n°40 ref.a);
- Kijk na of de productduwer makkelijk naar omhoog en omlaag kan worden bewogen zonder obstakels

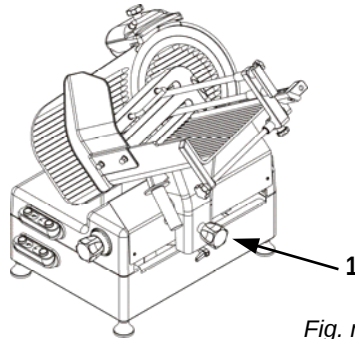


Fig. n°39

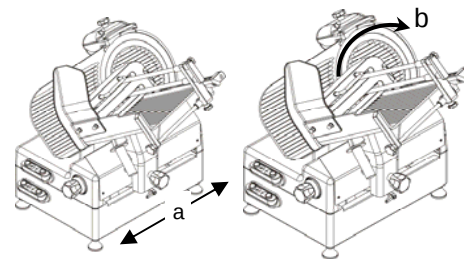


Fig. n°40

- Kijk of de snijdikte wel degelijk wijzigt door aande knop te draaien (Fig. n°41 ref.c);

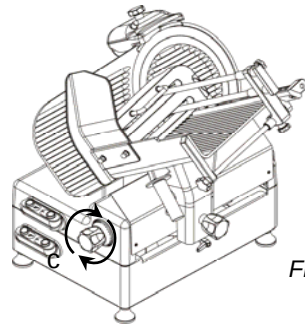


Fig. n°41

- Kijk of de slijper goed is bevestigd aan de machine en dat deze makkelijk kan verwijderd worden. (Fig. n°42 ref.d).



Fig. n°42

5.2 - OPLEGGEN EN SNIJDEN VAN HET PRODUCT

AANDACHT: De producten worden enkel op het snijplateau gelegd als de knop voor de snijdikte op "0", en de motor uit staat, voorzichtig met het mes en de scherpe kanten.

Ga als volgt tewerk :

1. positioneer het snijplateau zodat u voldoende plaats heeft om het product op te leggen.
2. Verzet de duwstang naar rechts om zo voldoende plaats te maken om het product te laden.
3. laad het product product;
4. Verzet de regelbare producthouder tot tegen het product en stel dit vast door de verstelknop te gebruiken (Dit voorkomt dat het product beweegt tijdens het snijden.);
5. Zet de product duwer op het product (deze product duwer is redelijk zwaar Dit vergemakkelijkt het snijden.
6. Het is mogelijk om meerdere kleinere producten samen te snijden.
7. Indien nodig, schaf extra en aanpasbare voedingshouders aan bij uw plaatselijke verkoper.
8. Gebruik de draaiknop om uw gewenste snijdikte te bepalen.

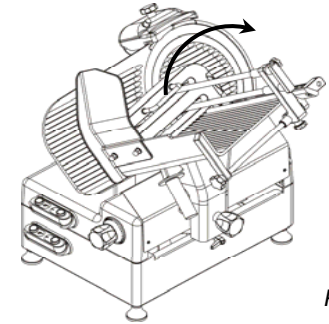


Fig. n°43

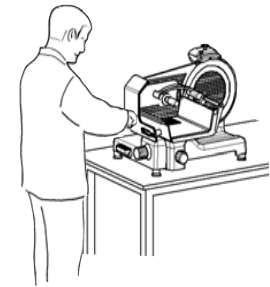


Fig. n°44



Fig. n°45

MANUEEL SNIJDEN

9. Ontsluit het snijplateau door de knop naar positie "A" te draaien. (cap. 2.6 FIG. n° 25);
10. Werk in de juiste opstelling om ongevallen en blessures te vermijden. Neem de duwstang vast met je rechter hand en zet je linker hand nabij de snedenhouder om de sneetjes op te vangen (raak het mes niet aan). Sta altijd vertikaal ten opzichte van het werkvlak (Fig. n°44).

AANDACHT: Altijd in "A" stand.

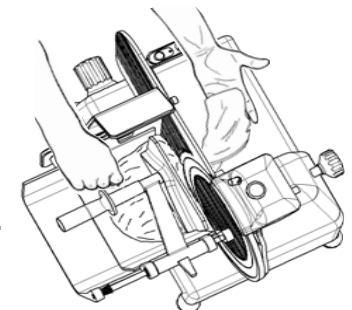


Fig. n°46

Probeer u zo te plaatsen zodat u niet in contact komt met het mes (e.g. Fig. n°45);

11. Druk op de "ON" knop van het mes;
12. Duw het snijplateau (plateau + duwhendel + staart) met de duwhendel zachtjes richting het mes, zonder een druk uit te oefenen op het product. Het product wordt tegen het mes gedrukt en wordt in sneetjes versneden die dan door de snedenhouder gaan. (Fig. n°46);
13. Laat de snijmachine niet zomaar draaien zonder te gebruiken;
14. Na het versnijden, stop de machine door op de "OFF" knop te drukken en draai de selectieknop voor de snijdikte naar stand "0" .
15. Het mes dient geslepen te worden wanneer het snijden moeizamer gaat of wanneer het versneden product ruwer dan gewoonlijk is. (chap. 5.3).

AUTOMATISCHE WERKING

9. Zet het snijplateau vast door de hendel naar positie B te draaien (2.6 FIG. n° 25).
10. Neem steeds een juiste positie in om ongelukken te vermijden: Druk op de aan knop "I" van het mes, druk dan op de aan knop "I" van het snijplateau **(bij de VV versie is het mogelijk de snelheid aan te passen via een kleine knop)**. grijp de duwstang met je rechterhand en plaats je linkerhand dicht bij de snedenhouder om de sneetjes op te vangen. (raak het mes niet aan). Uw lichaam moet steeds haaks tegenover het werkvlak staan. (Fig. n°44).

AANDACHT: Sta altijd in een positie dat het contact met het mes onmogelijk maakt (e.g. Fig. n°45).

11. Gebruik de machine nooit zonder voedsel.
12. Na het versnijden, stop de machine door op de "OFF" knop te drukken en draai de selectieknop voor de snijdikte naar stand "0".
13. Het mes dient geslepen te worden wanneer het snijden moeizamer gaat of wanneer het verneden product ruwer dan gewoonlijk is. **(chapter 5.3).**

5.3 - SHERPEN VAN HET MES

AANDACHT: Alvorens van start te gaan met de messlijper, bekijk mogelijke risico's (chapter 4.2.2) naar blessures indien onderstaande instructies niet worden gerespecteerd

Het mesblad moet meteen worden geslepen wanneer er onregelmatigheden vastgesteld worden tijdens het snijden. Respecteer steeds onderstaande regels bij het slijpen:

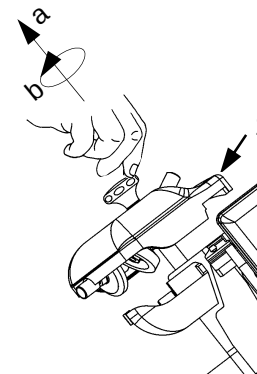


Fig. n°47

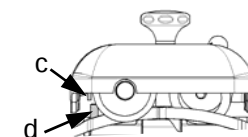


Fig. n°48

1. Haal de stekker uit het stopcontact en reinig nauwkeurig het mes met reinigingsalcohol om het ontvetten
2. Hef (a) de kap van de slijper op (1) en draai deze 180° (ref. b - Fig. n°47);
3. Laat de kap los (c) zodoende dat deze in de pinnen past (ref. d - Fig. n°48);
4. Zorg dat het mesblad tussen de 2 slijpers staat;
5. Steek de stekker in het stopcontact "ON" en druk op de "ON" knop te starten.
6. Druk op de knop ref. 2 - Fig. n°49 het mes moet in contact komen met de 2 slijpers. Laat het mes roteren gedurende 30/40 sec.
7. Druk gelijktijdig op de drukknoppen 2 and 3 gedurende 3/4 sec. (Fig. n°50);

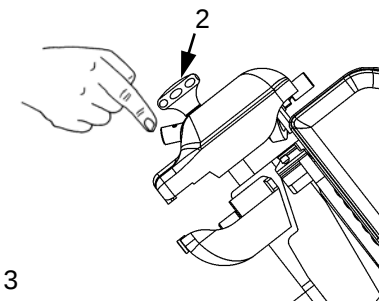


Fig. n°49

8. Na het slijpen is het aan te raden de slijpers en het mes te reinigen **(chap. 6.2.3);**
9. Eens gedaan met slijpen, plaats de slijponderdelen terug in de juiste position positie door de kap opnieuw om te draaien.

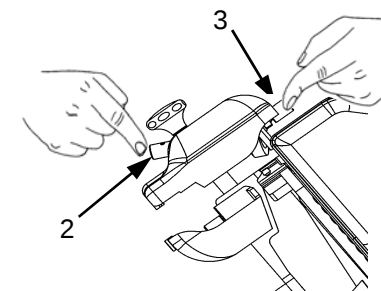


Fig. n°50

N.B.: Het slijpen van het mes mag niet langer duren dan 3/4 sec. om beschadiging van het mes te vermijden.

CHAP. 6 - DAGELIJKSE REINIGING

6.1 - VOORWOORD

- De snijmachine moet minstens 1 maal per dag gereinigd worden.
- Al de delen die in direct contact komen met voedingswaren dienen heel nauwkeurig te worden gereinigd.
- De snijmachine mag niet met een hoge drukreiniger worden gereinigd, maar met het bijgeleverde product en/of een neutraal reinigingsmiddel (pH 7) Andere producten zijn te vermijden. Keukengerei, borstels en ander gereedschap mag niet worden gebruikt om het toestel niet te beschadigen.

Voor de reiniging :

1. Verwijder de voedingskabel van het stroomnetwerk.
2. Draai de knop voor het bepalen van de snijdikte naar stand "0"

AANDACHT: Kijk uit voor blessures door de scherpe onderdelen.

6.2 - Reinigen van de machine

6.2.1 - Reiniging van de voedingshouder (plateau)

see Fig. n°51

- Het snijplateau (plateau + duwstang staart) is makkelijk te verschuiven.:
- Draai de knop voor de snijdikte naar stand "0" (1);
 - Verplaats het geheel (2) naar het eind van de geleiders (a) naar de bediening; Schroef de vijs van het snijplateau gedeeltelijk los (3), trek het geheel naar de gebruiker; schroef de vijs volledig los en hef het geheel omhoog. (4) (b);
 - Eenmaal het geheel verplaatst is, Kan het snijplateau gereinigd worden met warm water en het bijgeleverd reinigingsmiddel of met een neutraal reinigingsmiddel (pH 7) solution Fig. n°52.

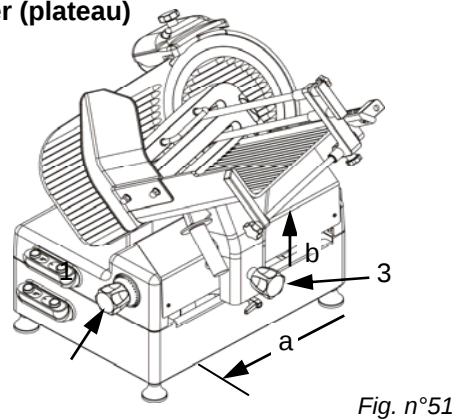


Fig. n°51



Fig. n°52

6.2.2 - REINIGING VAN HET MES, MESHOUDER EN RING (see FIG.n°53-54-55)

AANDACHT: Het dragen van metalen handschoenen is een must (1) (Fig. n°53) en gebruik een vochtige doek. Draai het handvat van de meshouder (1) en verwijder de meshouder (2) door gebruik van de voorziene greep (Fig. n°53). Nu is het mogelijk het mes te reinigen Fig. n°54.

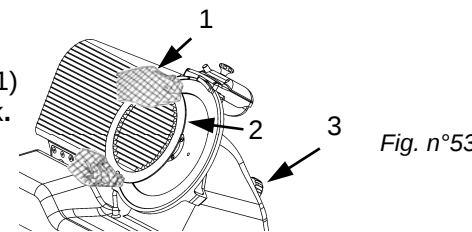


Fig. n°53

Om de onderliggende oppervlakken van het mes en de ring te reinigen Moet u het mes op deze manier verwijderen:

1. Onthaak de meshouder (Fig. n°53);
2. Verwijder de slijper (Fig. n°55 ref. a en open, de regelplaat van de snijdikte. zodat de beschermplaat (Fig. n°55 ref. b) vasthegt aan het mes;
3. draai de schroeven los (Fig. n°55 ref. f),

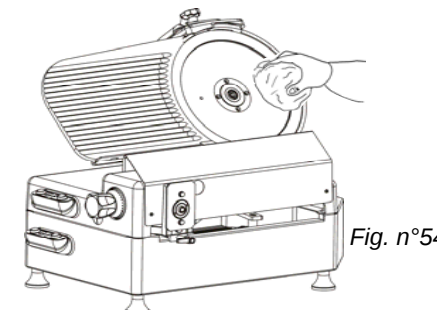


Fig. n°54

Zodat het mes in de juiste positie komt; 4. Positioneer de beschermkap (b) op het mes zodat deze in de ring past.

- (Fig. n°55 ref. c);
5. Laat de 2 gaatjes overeenkomen (Fig. n°55 ref. d) op het mes met de 2 vijzen (Fig. n°55 ref. e) op de beschermkap, Laat het mes draaien in de gewenste positie;
 6. schroef de 2 vijzen vast (e) zonder deze volledig op te spannen.

N.B. De meshouder moet gereinigd worden met warm water en het bijgeleverde - of een neutraal reinigingsmiddel (pH 7) .

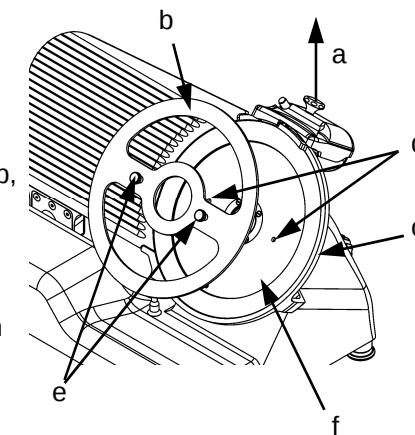
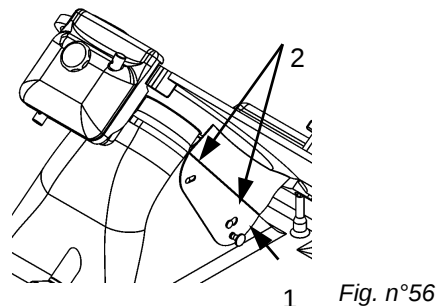


Fig. n°55

6.2.3 - Reinigen van de meshouder (Fig. n°56)

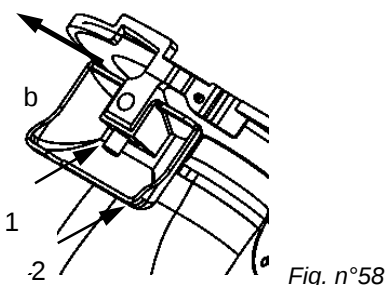
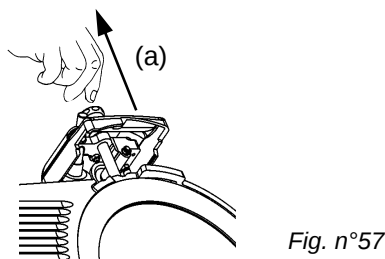
Verwijder de meshouder d.m.v. het handvat(1) naar boven te trekken zodat de 2 pinnen uit elkaar haken (2). Neem dan eenvoudig de meshouder weg. Dan kan u de meshouder reinigen met warm water, het bijgeleverde - of een neutraal reinigingsmiddel (pH 7).



6.2.4 - Reinigen van de slijper

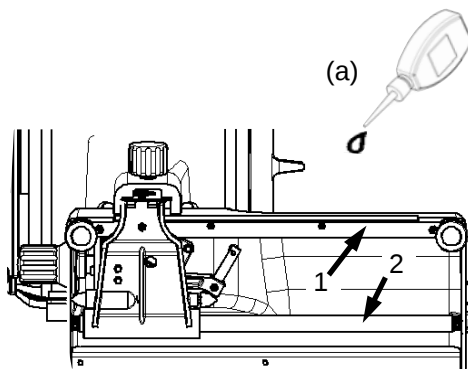
Het reinigen van de slijper gaat als volgt. , Fig. n°57-58:

1. Verwijder (a) de kap. ;
2. Draai de vijs los. (1);
3. Til (b) de behuizing op (2) Verwijder deze van de vijs(1). zorg ervoor dat de vijs door de grootste opening van de behuizing gaat. (2);
4. Reinig de slijper met een borstel. Al de andere onderdelen moeten gereinigd worden met warm water en het bijgeleverde reinigingsmiddel of met een neutraal reinigingsmiddel (pH 7)



6.3 - SMEREN VAN DE GELEIDERS

De glijgeleiders (1-2) moeten af en toe voorzien worden van enkele druppels olie (a) meegeleverd in de kit (a).



CHAP. 7 - ONDERHOUD

7.1 - VOORWOORD

Alvorens het uitvoeren van eender welke onderhoudsoperatie. :

- a) Koppel de voedingskabel af van het stroomnetwerk.
- b) Draai de knop voor de snijdikte naar stand "0".

7.2 - RIEM

De riem moet niet worden aangepast. In het algemeen dient deze na 3/4 jaar vervangen te worden. Contacteer hiervoor de dienst na verkoop.

7.3 - POTEN

De poten kunnen met de tijd verzwakken en hun elasticiteit verliezen. Dit zorgt voor stabiliteitsverlies. Contacteer de dienst na verkoop om dit te vervangen.

7.4 - VOEDINGSKABEL

De voedingskabel regelmatig controleren op slijtage. Wanneer de voedingskabel tekenen van beschadiging vertoont neem dan contact op met de dienst na verkoop om deze te vervangen.

7.5 - MES

Na veevuldig gebruik van het mes moet de diameter van het mes gecontroleerd worden. De diameter mag niet meer dan 10mm zijn afgenomen t.o.v de originele afmetingen. Contacteer de dienst na verkoop om deze te laten vervangen.

7.6 - Slijpers

Controleer of de slijper dezelfde eigenschappen behoud tijdens het scherpen. Slijpers die niet meer dezelfde structuur behalen dienen vevangen te worden. Deze beschadigen het mes. Contacteer de dienst na verkoop om te vervanging.

7.7 - SMEREN VAN GLIJGELEIDERS

Doe af en toe enkele druppeltjes olie (zie meegeleverde tube) op de ronde buis waarop het werkvlak verschuift. Deze bevindt zich naast de draaiknop voor het instellen van de sijdikte.

CHAP. 8 - ONTMANTELING VAN DE MACHINE

8.1 - Zet de machine uit gebruik

Voor eenders welke reden dat u de snijmachine uit gebruik wil zetten,
Zorg ervoor dat niemand deze nog kan gebruiken.
Verwijder het toestel van het netwerk en verwijder de elektrische aansluitpunten.



8.2 - AFVAL VAN ELEKTRISCH MATERIAAL EN TOESTELLEN

*Norm 002/95/EC, 2002/96/EC en 2003/108/EC onder voorbehoud van het gebruik
bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronisch materiaal, en afval van
elektrisch en elektronisch materiaal.*

*Het symbool bestaande uit een vuilnisbak op wielen, op het toestel of zijn
verpakking geeft aan dat het toestel niet mag worden weggegooid, of bij het
huishoudelijk afval mag worden gezet.*

*Apparte afval ophalingen voor deze toestellen zijn georganiseerd door de
fabrikant. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de fabrikant
te contacteren en het afvalbehandelingssysteem te volgen zoals
Dit is opgegeven.*

*De afzonderlijke ophaling en recyclage van uw oude toestellen helpt voor
het behoud van de natuur en zorgt ervoor dat alles gerecycleerd wordt
in een manier dat positief is voor de menselijke gezondheid en omgeving.*

**SERVICE CENTRE
AUTHORIZED DEALER**