



SEMIAUTOMATISCHE SNIJMACHINE

Modelnr.: *688.320 - *688.325 - *688.330



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig alvorens het apparaat in gebruik te nemen.

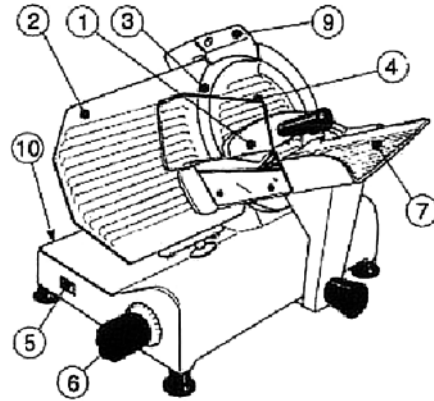
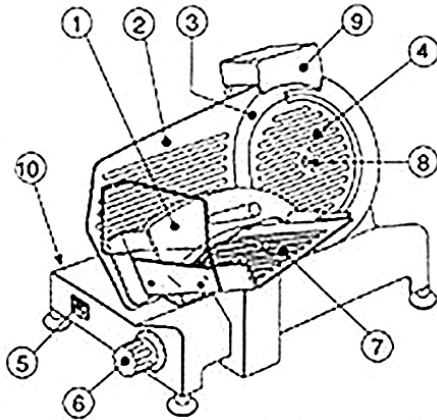
INTRODUCTIE

- 1** Het doel van deze handleiding is de gebruiker van zoveel mogelijk informatie over onze voedselsnijmachine te geven en te voorzien van instructies voor het gebruik en onderhoud zodat het apparaat optimaal en efficiënt blijft werken.
- 2** Bewaar deze handleiding op een gemakkelijk toegankelijke plaats worden in de nabijheid van het apparaat..
- 3** De snijmachines worden regelmatig onderworpen aan revisies en daarom kunnen de getoonde modellen iets afwijken.; dit heeft geen effect op de informatie in deze handleiding.

INDEX

Presentatie van de modellen	pag. 3
Instructies voor gebruik	pag. 3
Waarschuwingen en veiligheidsregels	pag. 4
Mes slijpen voor Mod. *688.320 - *688.325	pag. 5
Mes slijpen voor Mod. *688.330	pag. 5

PRESENTATIE VAN MODELLEN



MOD. *866320/*866325 & MOD. *866330

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. vleesklem | 6. dikteregelaar |
| 2. dikteplaat | 7. vleestafel |
| 3. mes | 8. mes beschermer schroef |
| 4. mes beschermer | 9. slijpparaat |
| 5. aan-uitschakelaar | 10. typeplaatje |

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

- 1** Zodra uitgepakt, plaats het apparaat zo dat de aan-uitschakelaar naar de gebruiker is gericht.
- 2** Regel de dikte van de plak door de dikteregelaar naar de gewenste dikte te draaien.
- 3** Schakel aan, waarbij het mes gaat draaien.
- 4** Plaats het voedsel dat moet worden gesneden op de vleestafel (en duw het tegen de vleesklem) en richting het mes, en zorg er voor dat het voedsel tegen het beweegbare dikteplaat rust.
- 5** Na gebruik, draai de dikteregelaar terug naar "O" positie.
- 6** De vleestafel zou niet moeten worden verwijderd tenzij door de vorm en de grootte van het voedsel, de machine niet gebruikt kan worden.
- 7** Alleen voor modellen *866320 - *866325 - *866330 als het slijpparaat niet gemonteerd is, ga als volgt tewerk:
 - A** Plaats de slijper in zijn steun.
 - B** Haal de veiligheidsschroef (15) aan.
 - C** Blokkeer de knop (12)

WAARSCHUWINGEN EN DE REGELS VAN DE VEILIGHEID

- 1** De producent is niet verantwoordelijk in het geval van oneigenlijk gebruik van de machine. Gebruik de voedselsnijmachine niet voor bevroren voedsel, uitgebeend vlees, vissen of alles wat geen levensmiddelen zijn.
- 2** Deze machine is niet geschikt om kaas te snijden.
- 3** Controleer periodiek de staat van de kabel, indien die beschadigd is, vervang hem met onze speciale kabel ref.9274.
- 4** Dompel de voedselsnijmachine niet onder in water bij het schoonmaken.
- 5** Gebruik geen verlengkabels.
- 6** Ze de machine niet uit door aan de kabel te trekken.
- 7** Gebruik de machine niet met natte handen of blote voeten.
- 8** Alhoewel de machine beschikt over veiligheidsinrichtingen, blijf met uw handen vanaf het mes en de bewegende delen.
- 9** Tijdens onderhoud en reinigingsprocedures (wanneer de bescherming is verwijderd), moeten de resterende risico's in acht worden gehouden.
- 10** Alvorens enige onderhoudsverrichting uit te voeren, zet de machine uit en zorg ervoor dat de dikteregelaar in de positie "O" is.
- 11** Verwijder de mes beschermer periodiek, schroef deze los (in het centrum van de mes beschermer), maak zowel het mes als de binnenkant van de mes beschermer met alcohol schoon.

WAARSCHUWING:

Deze verrichting moet met de uiterste zorg worden uitgevoerd, alsof het om een scherp apparaat gaat. Gebruik de voedselsnijmachine niet, wanneer het mes vele malen is geslepen en de diameter van het blad daardoor 10 mm kleiner is geworden.

WAARSCHUWING:

Indien de voedselsnijmachine of een motorblok lang in gebruik is, wordt de thermische bescherming in de motor geactiveerd. De motor stopt automatisch; op dit moment moet de machine worden uitgezet, controleer dat het waarschuwingslicht uit is. Wacht een paar minuten alvorens de machine opnieuw te starten geef de motor ruim de tijd om af te koelen.

- 12** De machine en al zijn onderdelen moeten met zachte doeken worden schoongemaakt, gebruik gewone neutrale wasmiddel die zachte niet-ionische anionen bevatten en neem het volgende temperatuur en concentraties in acht.
- 13** Temperatuur hoger dan 31°C.
- 14** Oplossingen met $\text{pH}=7+8$.
- 15** Gebruik zachte doeken voor het drogen.
- 16** Wanneer de vleestafel moeilijk in beweging komt, het leven plaatst de voedsel snijmachine en het op deze kant. Maak de cilindrische glijstang zorgvuldig schoon en smeet het in met vaseline olie.
- 17** Indien de aandrijfriem slipt (dit kan je merken wanneer het mes tijdens het snijden stopt), de correcte spanning als volgt worden bereikt;
 - A** Ga naar de aandrijving aan de onderzijde
 - B** Maak de bout op de spanningsriem los, draai de schroeven met de wijzers van de klok mee tot de correcte spanning van de riem is bereikt.
 - C** Draai de bout weer vast.

SLIJPAPPARAAT MODEL *688.320/*688.320

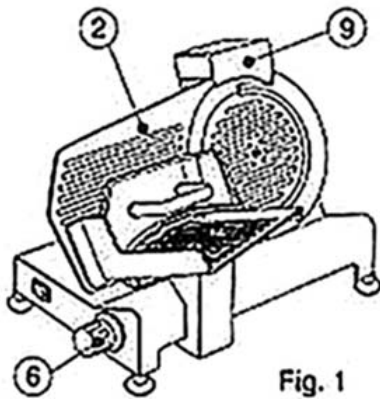


Fig. 1

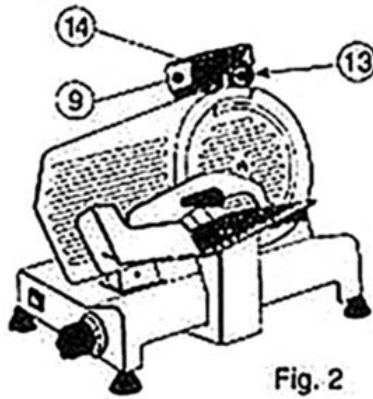


Fig. 2

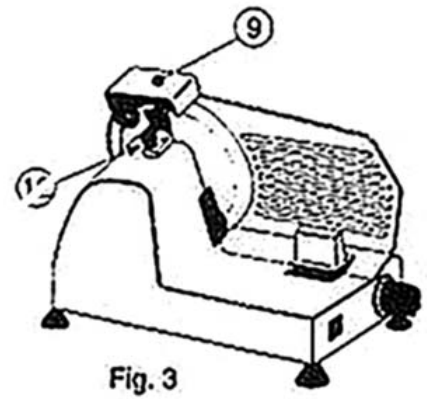


Fig. 3

Indien het mes bot wordt moet het volgende worden uitgevoerd.

N.B.: het mes heeft een hoge weerstand, dus bij regelmatig gebruik moet het mes normaal ongeveer één keer per jaar worden geslepen.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Controleer dat de beweegbare dikteplaat gesloten is (dikteregelaar in positie "O").
- 3 Maak zorgvuldig dat deel van het te slijpen blad schoon.
- 4 steek de stekker weer in het stopcontact.
- 5 Maak de sluitknop (12) op de slijpunit los.
- 6 Hef de slijpunit op, draai het 180° zodat beide slijpwielen in hun slijp werk positie zijn. **Zie Fig. 2**
- 7 Laad de slijpunit zakken tot het in het slot valt. Druk tijdens deze procedure op de knop (13) om het slijp wiel in contact te brengen met de snijkant van het mes.
- 8 Vergrendel de groep door de vergrendelknop (12).
- 9 Stel de dikteplaat in door de dikteregelaar naar stand 2 te draaien.
- 10 Zet de machine aan, laat het mes voor 1-2 minuten draaien. Wanneer het mes stil staat controleren of er bramen op de rand te zien zijn.
- 11 Na de controle op de aanwezigheid van bramen, schakel de machine in en druk voorzichtig op knop (14) voor ongeveer 3 seconden om de braam die tijdens het slijpen is ontstaan te verwijderen. (in deze laatste fase zullen beide slijpstenen te werken).
- 12 Draai de dikteregelaar (6) terug naar stand "O".
- 13 Na het slijpen, beweeg de slijpunit terug naar zijn oorspronkelijke positie, reinig de rand van het mes en de slijpstenen met alcohol.
- 14 Na een aantal slijp beurten, moet de slijpstenen worden gereinigd met een borstel om eventuele sporen van alcohol te verwijderen.