

Bedienungsanleitung

Aufschnittmaschinen



KBS Gastrotechnik GmbH - Johannes-Kepler-Str. 14 - 55129 Mainz

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so it is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue. Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung.....3
 Identifikation des Herstellers und des Geräts3
 Kundendienstanforderung4
 Sicherheitsvorrichtungen4
 Sicherheits- und Informationszeichen.....6
 Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation.....6

SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN

Allgemeine Beschreibung des Geräts...22
 Technische Eigenschaften.....23
 Bedienungshinweise24
 Gerätereinigung25
 Störungssuche26

AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELLTEM SCHNEIDBLOCK H-HS-HL

Allgemeine Beschreibung des Geräts.....8
 Technische Eigenschaften.....9
 Beschreibung der Bedienelemente.....10
 Bedienungshinweise10
 Gerätereinigung11
 Störungssuche12

VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINEN K-V

Allgemeine Beschreibung des Geräts...14
 Technische Eigenschaften.....15
 Beschreibung der Bedienelemente.....16
 Bedienungshinweise16
 Gerätereinigung17
 Wartung18
 Schleifen der Klinge19
 Störungssuche19





DE

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.

Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

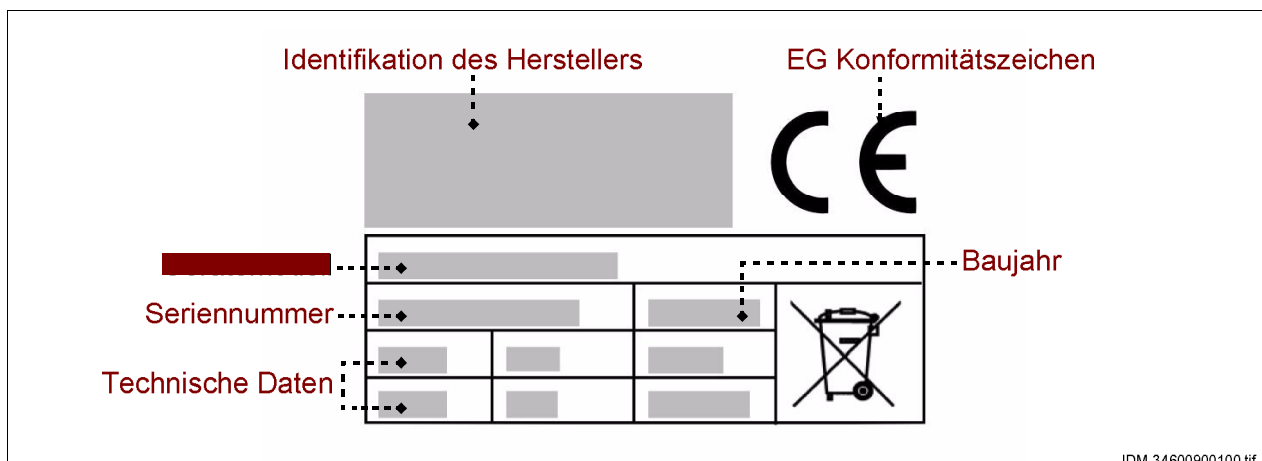
Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

DE

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



IDM-34600900100.tif

KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie eine Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal auswechseln.

Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.

- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.
- In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausrüstung, je nach Umgebungsbedingungen.

- Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.

- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONENZEICHEN

DE Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren. Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.



– **Elektroschockgefahr:** zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.

VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern. Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden.

Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.

- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.

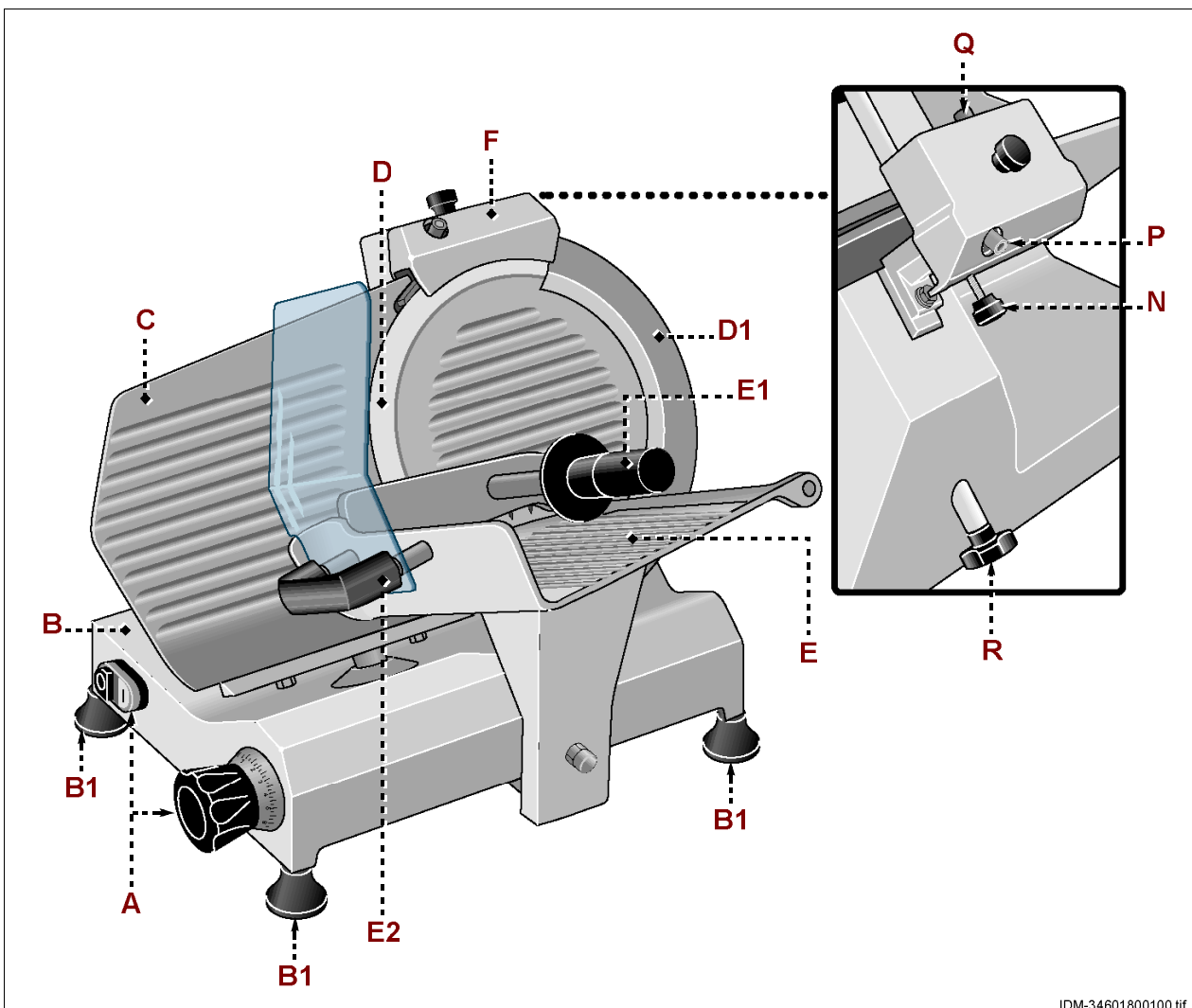
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Aufschnittmaschine ist ein Gerät, das zum Aufschneiden von für die Ernährung von Personen bestimmten Lebensmitteln (Wurst, Schinken, usw.) entwickelt und konstruiert wurde.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.

- Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



DE

- A) Schalttafel:** mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").
- B) Untergestell:** mit einer Auffangfläche für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen (**B1**) für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.
- C) Segel:** zur Bestimmung der Stärke des aufzuschneidenden Lebensmittels.
- D) Schneideklinge:** mit einer Klingendeckung (**D1**) und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.
- E) Schlitten:** trägt das Lebensmittel und ist mit einem Griff (**E2**) zur Verschiebung des Schlittens und mit einem Produktniederhalter (**E1**) zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.
- F) Schleifgruppe:** mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	H/220	H/250	HS/250	H/275
Leistung	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Klingendurchmesser	mm	220	250		275
Schnittstärke	mm	0+15			
Nutzschnitt	mm	190x130	220x165		205x185
Abmessungen der Auffangfläche	mm	410x290	450x300		
Gerätabmessungen	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Verpackungsabmessungen	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Nettogewicht	kg	14	17		18
Installationstyp		Treseninstallation			
Geräuschpegel	dB(A)	< 70			

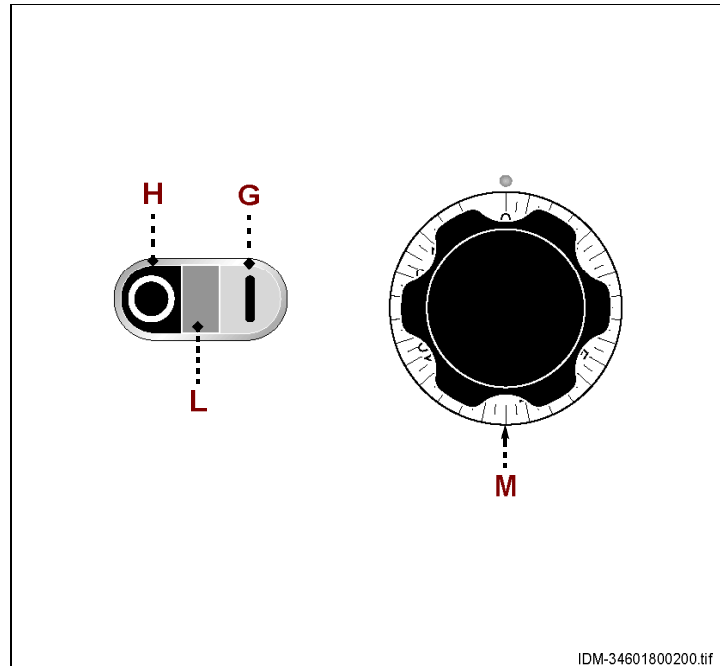
Beschreibung	Messeinheit	H/300	HS/300	HL/300	H/330	H/350	H/370
Leistung	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Klingendurchmesser	mm	300			330	350	370
Schnittstärke	mm	0+15					
Nutzschnitt	mm	220x200	270x185	260x200	300x195	290x220	
Abmessungen der Auffangfläche	mm	480x350	550x410			600x430	
Gerätabmessungen	mm	650x495x440	770x540x460	770x550x465	890x585x480		
Verpackungsabmessungen	mm	640x520x940	700x650x640			800x730x670	
Nettogewicht	kg	24	31	32	36	37	
Installationstyp		Treseninstallation					
Geräuschpegel	dB(A)	< 70					

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

- G) Taster:** zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.
- H) Taster:** zur Deaktivierung des Betriebs der Schneideklinge.
- L) Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass die Schneideklinge in Betrieb ist.
- M) Drehknopf:** zur Einstellung der Stärke der aufzuschneidenden Scheibe.



BEDIENUNGSHINWEISE

- 1-Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf sich in Position "0" befindet.
- 2-Stellen Sie den Schlitten (**E**) komplett zurück und heben Sie den Produktniederhalter (**E1**) komplett.
- 3-Legen Sie das Lebensmittel auf den Schlitten und blockieren Sie dieses mit dem Produktniederhalter..
- 4-Drehen Sie den Drehknopf (**M**) zur Einstellung der Scheibenstärke.
- 5-Drücken Sie den Taster (**G**) zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.
- 6-Verschieben Sie mit Hilfe des Griffs (**E2**) den Schlitten (**E**) langsam vorwärts und rückwärts, um das Produkt aufzuschneiden.



Informationen

Zur Vermeidung des Schnitttrisikos und Hygienegewährleistung verwenden Sie spezielle Werkzeuge, um die Produktscheiben zu entnehmen.

- 7-Am Ende des Schneidevorgangs drehen Sie den Drehknopf (**M**) in Position "0", stellen Sie den Schlitten (**E**) komplett zurück und drücken Sie den Taster (**H**), um die Schneideklinge zu stoppen.

Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

- Lassen Sie die Schneideklinge nicht im Leerlauf laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht fortlaufend (maximal 15÷18 Minuten), um die Überhitzung des Elektromotors zu vermeiden.

- Reinigen Sie die Laufführungen des Schlittens (**E**) und des Produktniederhalters (**E1**) in regelmäßigen Zeitabständen (einmal wöchentlich) von Rückständen und schmieren Sie diese mit dem mitgelieferten Öl.
- Schleifen Sie die Schneideklinge (**D**), sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt aufgeschnitten wird.

Tragen Sie beim Schleifen der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um das Risiko von Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

- 1-Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose für die Stromversorgung.
- 2-Reinigen Sie die Schneideklinge sorgfältig mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten, spülen und trocknen Sie diese ab.
- 3-Lockern Sie den Knauf (**N**) und heben Sie die Schleifgruppe (**F**).
- 4-Drehen Sie die Schleifgruppe um 180° und senken Sie diese, bis die Schleifscheiben bezüglich der Schneideklinge zentriert sind und ziehen Sie den Knauf (**N**) fest..
- 5-Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose für die Stromversorgung.
- 6-Drücken Sie den Taster (**G**), um den Betrieb der Schneideklinge zu aktivieren und halten Sie den Knopf (**P**) (30÷40 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie den Knopf wieder los und drücken Sie den Taster (**H**), um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
- 7-Drücken Sie erneut den Taster (**G**) und halten Sie die Knöpfe (**P-Q**) (maximal 3÷4 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie die Knöpfe los und drücken Sie den Taster (**H**), um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
- 8-Lösen Sie den Knauf (**N**) und ziehen Sie die Schleifgruppe (**F**) heraus.
- 9-Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in Alkohol getränkten Bürste.
- 10-Montieren Sie die Schleifgruppe wieder in ihrer Ursprungsposition und stellen Sie den Knauf (**N**) fest.

DE

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig) schalten Sie die Hauptstromversorgung ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.

- 1-Drehen Sie den Drehknopf (**M**) in Position "0".
- 2-Lösen Sie den Drehknopf (**R**) komplett und montieren Sie die Klängenabdeckung ab (**D1**).
- 3-Reinigen Sie die vordere und hintere Oberfläche der Klinge mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



Achtung - Vorsicht

Tragen Sie bei der Reinigung der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und achten Sie darauf, die scharfe Kante nicht zu berühren.

- 4-Waschen Sie die Klängenabdeckung mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.
- 5-Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.
- 6-Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.



Informationen

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

DE

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Das Gerät startet nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Stellen Sie sicher, dass der Anschluss an die Stromversorgung korrekt ausgeführt wurde. Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Klingenabdeckung nicht korrekt montiert.	Überprüfen Sie die korrekte Montage.
Das Gerät startet nicht und ein Brummgeräusch ist zu vernehmen (nur bei Gerät mit Dreiphasenstromversorgung).	Der Elektromotor funktioniert mit Einphasenstrom.	
	Störung am Stromversorgungskreis	Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie den Stromversorgungskreis von einem Fachtechniker kontrollieren.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Die Drehrichtung der Klinge ist nicht korrekt (nur bei Geräten mit Dreiphasenstromversorgung).	Die Kabel der Stromversorgungsphasen des Geräts sind nicht korrekt angeschlossen.	Lassen Sie die Umkehrung der Elektrokabel von Seiten eines Fachtechnikers durchführen.
Das Gerät startet, aber die Leuchtanzeige leuchtet nicht auf.	Leuchtanzeige defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Während des Betriebs vibriert das Gerät, der Elektromotor ist überhitzt und man nimmt einen unangenehmen Geruch wahr.	Elektromotor oder Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Während des Betriebs ist die Drehgeschwindigkeit der Schneideklinge verringert und/oder tendiert zu stoppen.	Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Das Lebensmittel wird nicht korrekt aufgeschnitten (es wird „zerfetzt“ und/oder hat eine unregelmäßige Form).	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Klinge.
	Abgenutzte Schneideklinge	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Schneideklinge ist nicht korrekt geschliffen worden.	Die Schleifscheiben der Schleifgruppe sind abgenutzt.	Lassen Sie die Schleifscheiben vom Händler oder vom autorisierten Kundendienst ersetzen.
Der Schlitten gleitet nicht regelmäßig.	Schmierung der Führung unzureichend	Schmieren Sie die Führung des Schlittens
Der Stopp-Taster funktioniert nicht.	Elektrischer Schaltkreis defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder dem autorisierten Kundendienst auf.



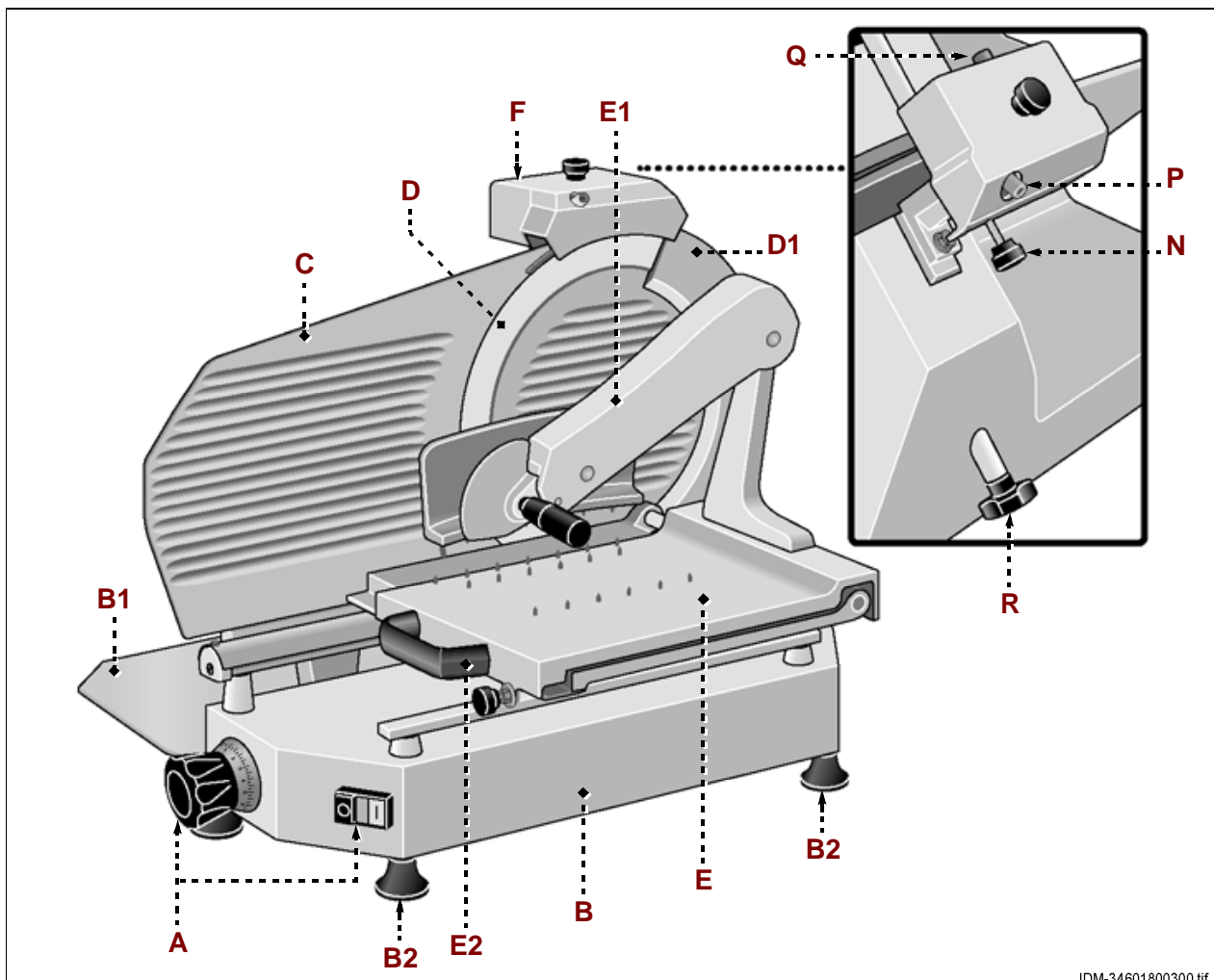
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Aufschnittmaschine ist ein Gerät, das zum Aufschneiden von für die Ernährung von Personen bestimmten Lebensmitteln (Wurst, Schinken, usw.) entwickelt und konstruiert wurde.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.

- Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.
Auf Anfrage können die Modelle mit einem speziellen Schlitten für das Schneiden von Fleisch ausgestattet werden.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



IDM-34601800300.tif

DE

- A) Schalttafel:** mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").
- B) Untergestell:** mit einer Auffangfläche (**B1**) für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen (**B2**) für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.
- C) Segel:** zur Bestimmung der Stärke des aufzuschneidenden Lebensmittels.
- D) Schneideklinge:** mit einer Klingendeckung (**D1**) und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.
- E) Schlitten:** trägt das Lebensmittel und ist mit einem Griff (**E2**) zur Verschiebung des Schlittens und mit einem Produktniederhalter (**E1**) zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.
- F) Schleifgruppe:** mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	V/250	V/300	V/330	V/350	V/370
Leistung	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Klingendurchmesser	mm	250	300	330	350	370
Schnittstärke	mm	0÷15				
Nutzschnitt	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Abmessungen der Auffangfläche	mm	470x370	550x370	610x460		
Gerätabmessungen	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Verpackungsabmessungen	mm	700x630x630	780x650x720			
Nettogewicht	kg	24	35	44	45	46
Installationstyp		Treseninstallation				
Geräuschpegel	dB(A)	< 70				

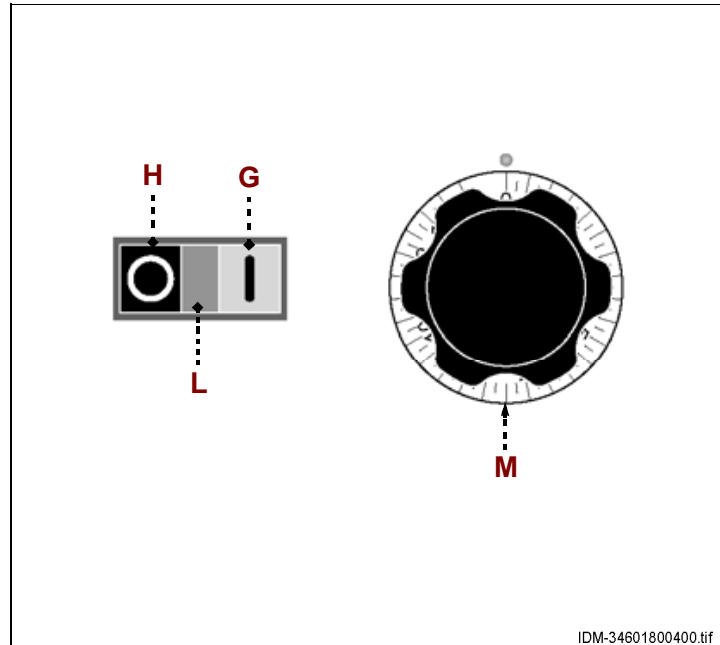
Beschreibung	Messeinheit	K/300	K/330	K/350	K/370
Leistung	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Klingendurchmesser	mm	300	330	350	370
Schnittstärke	mm				
Nutzschnitt	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Abmessungen der Auffangfläche	mm	570x470		660x540	
Gerätabmessungen	mm	710x550x610		820x650x640	
Verpackungsabmessungen	mm	700x620x700		820x720x760	
Nettogewicht	kg	35	36	43	46
Installationstyp		Treseninstallation			
Geräuschpegel	dB(A)	< 70			



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

- G) Taster:** zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.
- H) Taster:** zur Deaktivierung des Betriebs der Schneideklinge.
- L) Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass die Schneideklinge in Betrieb ist.
- M) Drehknopf:** zur Einstellung der Stärke der aufzuschneidenden Scheibe.



BEDIENUNGSHINWEISE

- 1-Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf sich in Position "0" befindet.
- 2-Stellen Sie den Schlitten (**E**) komplett zurück und heben Sie den Produktniederhalter (**E1**) komplett.
- 3-Legen Sie das Lebensmittel auf den Schlitten und blockieren Sie dieses mit dem Produktniederhalter.
- 4-Drehen Sie den Drehknopf (**M**) zur Einstellung der Scheibenstärke.

Falls das Gerät mit dem Schlitten für das Schneiden von Fleisch ausgestattet ist, müssen vor der Erstbenutzung die Klingendeckung und der Scheibenschutz abmontiert werden.

- 5-Drücken Sie den Taster (**G**) zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.
- 6-Verschieben Sie mit Hilfe des Griffs (**E2**) den Schlitten (**E**) langsam vorwärts und rückwärts, um das Produkt aufzuschneiden.

Informationen

Zur Vermeidung des Schnitttrisikos und Hygienegewährleistung verwenden Sie spezielle Werkzeuge, um die Produktscheiben zu entnehmen.

- 7-Am Ende des Schneidevorgangs drehen Sie den Drehknopf (**M**) in Position "0", stellen Sie den Schlitten (**E**) komplett zurück und drücken Sie den Taster (**H**), um die Schneideklinge zu stoppen.

Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

- Lassen Sie die Schneideklinge nicht im Leerlauf laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht fortlaufend (maximal 15÷18 Minuten), um die Überhitzung des Elektromotors zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Laufführungen des Schlittens (**E**) und des Produktniederhalters (**E1**) in regelmäßigen Zeitabständen (einmal wöchentlich) von Rückständen und schmieren Sie diese mit dem mitgelieferten Öl.
- Schleifen Sie die Schneideklinge (**D**), sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt aufgeschnitten wird.

Tragen Sie beim Schleifen der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um das Risiko von Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

- 1-Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose für die Stromversorgung.
- 2-Reinigen Sie die Schneideklinge sorgfältig mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten, spülen und trocknen Sie diese ab.
- 3-Lockern Sie den Knauf (**N**) und heben Sie die Schleifgruppe (**F**).
- 4-Drehen Sie die Schleifgruppe um 180° und senken Sie diese, bis die Schleifscheiben bezüglich der Schneideklinge zentriert sind und ziehen Sie den Knauf (**N**) fest..
- 5-Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose für die Stromversorgung.
- 6-Drücken Sie den Taster (**G**), um den Betrieb der Schneideklinge zu aktivieren und halten Sie den Knopf (**P**) (30÷40 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie den Knopf wieder los und drücken Sie den Taster (**H**), um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
- 7-Drücken Sie erneut den Taster (**G**) und halten Sie die Knöpfe (**P-Q**) (maximal 3÷4 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie die Knöpfe los und drücken Sie den Taster (**H**), um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
- 8-Lösen Sie den Knauf (**N**) und ziehen Sie die Schleifgruppe (**F**) heraus.
- 9-Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in Alkohol getränkten Bürste.
- 10-Montieren Sie die Schleifgruppe wieder in ihrer Ursprungsposition und stellen Sie den Knauf (**N**) fest.

DE

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig) schalten Sie die Hauptstromversorgung ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.

- 1-Drehen Sie den Drehknopf (**M**) in Position "0".
- 2-Lösen Sie den Drehknopf (**R**) komplett und montieren Sie die Klängenabdeckung ab (**D1**).
- 3-Reinigen Sie die vordere und hintere Oberfläche der Klinge mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



Achtung - Vorsicht

Tragen Sie bei der Reinigung der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und achten Sie darauf, die scharfe Kante nicht zu berühren.

- 4-Waschen Sie die Klängenabdeckung mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.

5-Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

6-Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.



Informationen

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

WARTUNG

Das Bedienpersonal ist zur Ausführung der folgenden Wartungseingriffe befugt:

- Schleifen der Klinge:** zeitweilig (die Zeitintervalle und die Dauer hängen natürlich vom Gebrauch des Geräts ab; Arbeitszeiten und bearbeitetes Produkt).
- Schmieren der Führungsschienen für den Wagen:** wöchentlich.
- Schmieren der Gleitstange für Fleischhaltearm:** wöchentlich.
- Justierung der Motorriemenspannung:** je nach Bedarf.
- Überprüfung auf einwandfreien Zustand des elektrischen Versorgungskabels und des Fleischhaltearms auf der Maschinenbasis:** zeitweilig

DE

ACHTUNG

Vor der Ausführung der Wartungseingriffe ist die Maschine stets spannungsfrei zu schalten und der Regelgriff für die Schnittdicke muss auf '0' stehen, sofern nicht ausdrücklich eine andere Stellung erfragt ist.

Die folgenden Wartungseingriffe sind ausschließlich Personal vorbehalten, das vom Hersteller hierzu autorisiert ist:

- Austausch der Klinge;
- Austausch der Schleifscheiben;
- Austausch des Motorantriebsriemens;
- Austausch der Bauteile der elektrischen Anlage unter dem Unterbau;
- Reparatur der Strukturteile, Reparatur der Bauteile unter dem Unterbau.

SCHLEIFEN DER KLINGE

Die Maschine vor der Ausführung der Arbeitsgänge gründlich reinigen, wie in den vorhergehenden Absätzen beschrieben ist.

ACHTUNG

Die Klinge darf nur bis zu einer Verringerung von 12 mm des Nennwerts des Klingendurchmessers geschliffen werden.

Über diesen Wert hinaus **MUSS UNBEDINGT DIE KLINGE AUSGEWECHSELT WERDEN**, wozu **AUSSCHLIESSLICH** vom Hersteller autorisiertes Personal befugt ist.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

DE



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Das Gerät startet nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Stellen Sie sicher, dass der Anschluss an die Stromversorgung korrekt ausgeführt wurde. Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Klingenabdeckung nicht korrekt montiert.	Überprüfen Sie die korrekte Montage.
Das Gerät startet nicht und ein Brummgeräusch ist zu vernehmen (nur bei Gerät mit Dreiphasenstromversorgung).	Der Elektromotor funktioniert mit Einphasenstrom.	
	Störung am Stromversorgungskreis	Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie den Stromversorgungskreis von einem Fachtechniker kontrollieren.
Die Drehrichtung der Klinge ist nicht korrekt (nur bei Geräten mit Dreiphasenstromversorgung).	Die Kabel der Stromversorgungsphasen des Geräts sind nicht korrekt angeschlossen.	Lassen Sie die Umkehrung der Elektrokabel von Seiten eines Fachtechnikers durchführen.
Das Gerät startet, aber die Leuchtanzeige leuchtet nicht auf.	Leuchtanzeige defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Während des Betriebs vibriert das Gerät, der Elektromotor ist überhitzt und man nimmt einen unangenehmen Geruch wahr.	Elektromotor oder Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Während des Betriebs ist die Drehgeschwindigkeit der Schneideklinge verringert und/oder tendiert zu stoppen.	Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Das Lebensmittel wird nicht korrekt aufgeschnitten (es wird „zerfetzt“ und/oder hat eine unregelmäßige Form).	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Klinge.
	Abgenutzte Schneideklinge	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

DE

Tabelle 2: Betriebsstörungen

<i>Störung</i>	<i>Ursachen</i>	<i>Behelfe</i>
Die Schneideklinge ist nicht korrekt geschliffen worden.	Die Schleifscheiben der Schleifgruppe sind abgenutzt.	Lassen Sie die Schleifscheiben vom Händler oder vom autorisierten Kundendienst ersetzen.
Der Schlitten gleitet nicht regelmäßig.	Schmierung der Führung unzureichend	Schmieren Sie die Führung des Schlittens
Der Stopp-Taster funktioniert nicht.	Elektrischer Schaltkreis defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder dem autorisierten Kundendienst auf.

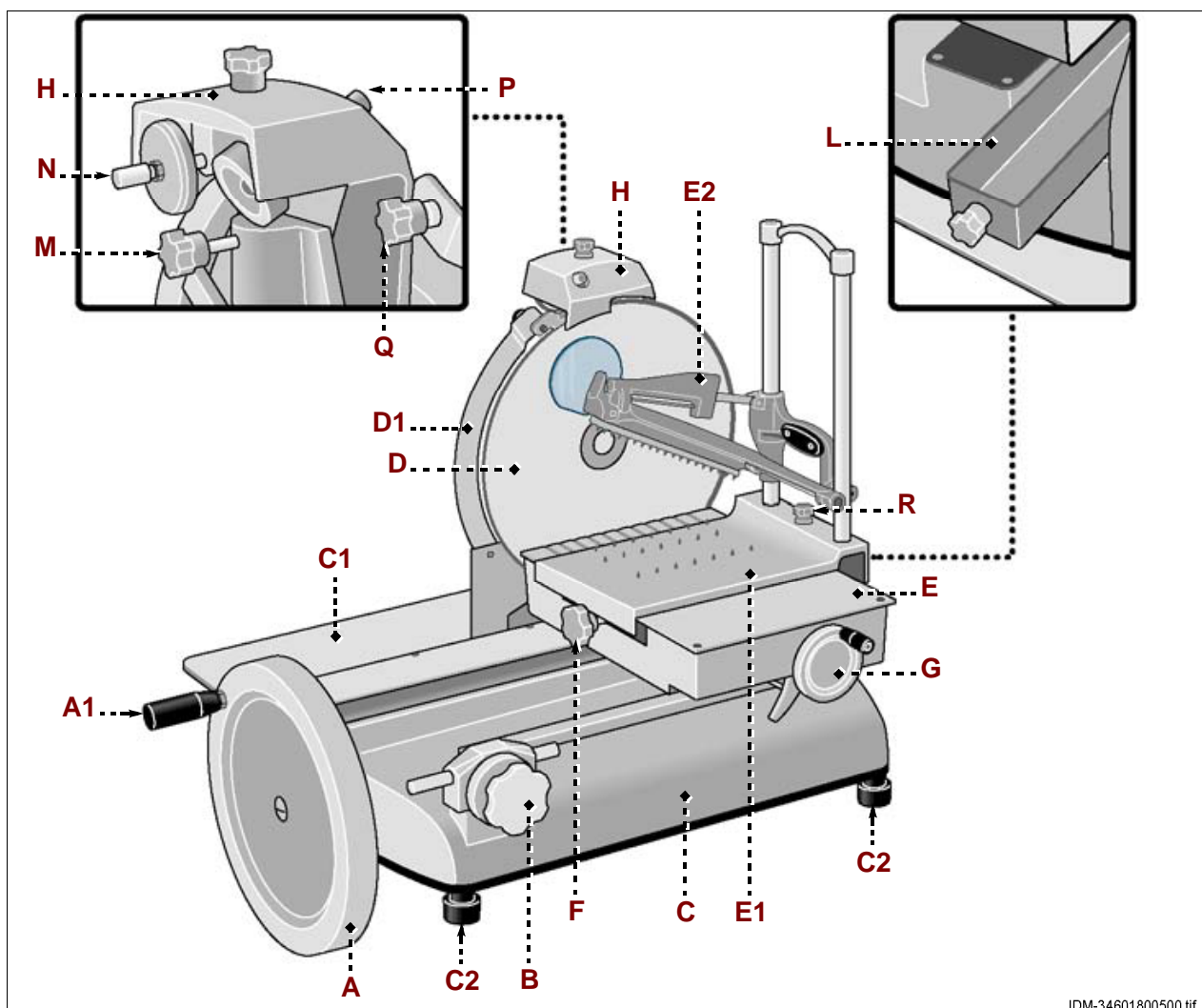
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Schwungradaufschnittmaschine ist ein handbetriebenes Gerät, das zum Aufschneiden von für die Ernährung von Personen bestimmten Lebensmitteln (Wurst, Schinken, usw.) entwickelt und konstruiert wurde.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Rstorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.

- Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



IDM-34601800500.tif

DE

- A) Schwungrad:** mit einem Griff für die Aktivierung der Schneideklinge und des Schlittens ausgestattet.
- B) Drehknopf:** zur Einstellung der Stärke der aufzuschneidenden Scheibe.
- C) Untergestell:** mit einer Auffangfläche (**C1**) für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen (**C2**) für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.
- D) Schneideklinge:** mit einer Klingendeckung (**D1**) und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.
- E) Schlitten:** trägt das Lebensmittel und ist mit einer Auflageplatte (**E1**), die sich im Querlauf der Schneideklinge nähert, und mit einer Produktniederhaltevorrichtung (**E2**) zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.
- F) Drehknopf:** zur Aktivierung des schnellen Vorschubs der Auflageplatte (**E1**).
Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn und verschieben Sie die Auflageplatte quer in die gewünschte Richtung.
- G) Handrad:** zur Aktivierung des langsamen Vorschubs der Auflageplatte (**E1**).
Drehen Sie das Handrad im Uhrzeigersinn, um die Auflageplatte der Schneideklinge zu nähern und im Gegenuhrzeigersinn, um diese zu entfernen.
- H) Schleifgruppe:** mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.
- L) Rückstandbehälter:** zum Auffangen von Lebensmittelkrümeln und -resten.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

<i>Beschreibung</i>	<i>Messeinheit</i>	VV/300	VV/350
Klingendurchmesser	mm	300	350
Schnittstärke	mm	0÷20	0÷25
Nutzschnitt	mm	260x190	320x245
Abmessungen der Auffangfläche	mm	440x360	660x550
Gerätabmessungen	mm	720x600x500	830x720x640
Verpackungsabmessungen	mm	840x750x850	1000x900x980
Nettogewicht	kg	42	91
Installationstyp	Treseninstallation		

BEDIENUNGSHINWEISE

- 1-Drehen Sie das Handrad **(A)** im Uhrzeigersinn, um den Schlitten **(E2)** komplett zurückzustellen und heben Sie den Produktniederhalter **(E2)**.
- 2-Drehen Sie den Drehknopf **(F)** im Uhrzeigersinn und verschieben Sie gleichzeitig die Auflageplatte **(E1)** nach rechts.
- 3-Legen Sie das Lebensmittel auf die Auflageplatte **(E1)** und blockieren Sie dieses mit dem Produktniederhalter **(E2)**.
- 4-Drehen Sie den Drehknopf **(F)** im Uhrzeigersinn und verschieben Sie gleichzeitig die Auflageplatte **(E1)** nach links, um das Lebensmittel der Schneideklinge **(D)** zu nähern.
- 5-Drehen Sie den Drehknopf **(B)** zur Einstellung der Scheibenstärke.
- 6-Lösen Sie den Knauf **(Q)**, verschieben Sie die Klingenabdeckung **(D1)** in den äußersten Sitz des Knaufs (Arbeitsposition), um die Kante der Schneideklinge freizulegen und ziehen Sie den Knauf wieder fest.
- 7-Drehen Sie das Handrad **(A)** im Uhrzeigersinn, um gleichzeitig die Drehung der Schneideklinge **(D)** und die Bewegung des Schlittens **(E)** zu aktivieren und schneiden Sie das Produkt auf.



Informationen

Zur Vermeidung des Schnittrisikos und Hygienegewährleistung verwenden Sie spezielle Werkzeuge, um die Produktscheiben zu entnehmen.

- 8-Stoppen Sie die Drehung des Handrads, um den Schneidevorgang zu beenden.
- 9-Lösen Sie den Knauf **(Q)**, verschieben Sie die Klingenabdeckung **(D1)** in den innersten Sitz des Knaufs (Ruheposition), um die Kante der Schneideklinge **(D)** zu schützen und ziehen Sie den Knauf wieder fest.

DE



Achtung - Vorsicht

Lassen Sie das Gerät niemals mit freiliegender Klingenkante, wenn dieses nicht benutzt wird.

Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

- Reinigen Sie die Laufführungen des Schlittens **(E)** und der Auflageplatte **(E1)** in regelmäßigen Zeitabständen (einmal wöchentlich) von Rückständen und schmieren Sie diese mit dem mitgelieferten Öl.
- Schleifen Sie die Schneideklinge **(D)**, sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt aufgeschnitten wird.

Tragen Sie beim Schleifen der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um das Risiko von Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

- 1-Reinigen Sie die Schneideklinge sorgfältig mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten, spülen und trocknen Sie diese ab.
- 2-Lockern Sie den Knauf **(M)** und heben Sie die Schleifgruppe **(H)**.

- 3-Drehen Sie die Schleifgruppe um 180° und senken Sie diese, bis die Schleifscheiben bezüglich der Schneideklinge zentriert sind und ziehen Sie den Knauf **(M)** fest..
- 4-Drehen Sie das Handrad **(A)**, um den Betrieb der Schneideklinge zu aktivieren und halten Sie den Knopf **(N)** (30÷40 Sekunden lang) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie den Knopf wieder los und unterbrechen Sie die Drehung des Handrads , um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
- 5-Drehen Sie erneut das Handrad **(A)** und halten Sie die Knöpfe **(N-P)** (maximal 3÷4 Sekunden lang) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie die Knöpfe wieder los und unterbrechen Sie die Drehung des Handrads , um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
- 6-Lösen Sie den Knauf **(M)** und ziehen Sie die Schleifgruppe **(H)** heraus.
- 7-Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in Alkohol getränkten Bürste.
- 8-Montieren Sie die Schleifgruppe wieder in ihrer Ursprungsposition und stellen Sie den Knauf **(M)** fest.

GERÄTEREINIGUNG

- 1-Drehen Sie das Handrad **(E)** im Uhrzeigersinn, um den Schlitten **(E)** komplett zurückzustellen.
- 2-Drehen Sie den Drehknopf **(F)** im Uhrzeigersinn und verschieben Sie gleichzeitig die Auflageplatte **(E1)** nach rechts.
- 3-Lösen Sie den Knauf **(R)**, um die Auflageplatte **(E1)** abzumontieren.
- 4-Lockern Sie den Knauf **(Q)** und montieren Sie die Klingenabdeckung (D1) ab.
- 5-Entfernen Sie den Rückstandbehälter **(L)**.
- 6-Reinigen Sie die vordere und hintere Oberfläche der Klinge mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

DE



Achtung - Vorsicht

Tragen Sie bei der Reinigung der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und achten Sie darauf, die scharfe Kante nicht zu berühren.

- 7-Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.
- 8-Waschen Sie die Auflageplatte , die Klingenabdeckung und den Rückstandbehälter mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.
- 9-Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.



Informationen

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

<i>Störung</i>	<i>Ursachen</i>	<i>Behelfe</i>
Das Lebensmittel wird nicht korrekt aufgeschnitten (es wird „zerfetzt“ und/oder hat eine unregelmäßige Form).	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Klinge.
	Abgenutzte Schneideklinge	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Schneideklinge ist nicht korrekt geschliffen worden.	Die Schleifscheiben der Schleifgruppe sind abgenutzt.	Lassen Sie die Schleifscheiben vom Händler oder vom autorisierten Kundendienst ersetzen.
Der Schlitten gleitet nicht regelmäßig.	Schmierung der Führung unzureichend	Schmieren Sie die Führung des Schlittens

DE

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual.....3
Machine and manufacturer
identification3
Contacting customer service.....4
Safety devices4
Safety and information signs.....6
Unpacking, handling and installation
instructions.....6

H-HS-HL GRAVITY SLICERS

General appliance description8
Technical specifications.....9
Control descriptions10
Recommendations for use10
Appliance cleaning.....11
Troubleshooting12

K-V VERTICAL SLICERS

General appliance description14
Technical specifications.....15
Control descriptions16
Recommendations for use16
Appliance cleaning.....18
Maintenance18
Blade sharpening19
Troubleshooting19

HAND WHEEL SLICERS

General appliance description.....22
Technical specifications.....23
Recommendations for use24
Appliance cleaning.....25
Troubleshooting26





GB

PURPOSE OF THE MANUAL

- The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.
- Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.
- The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.
- Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

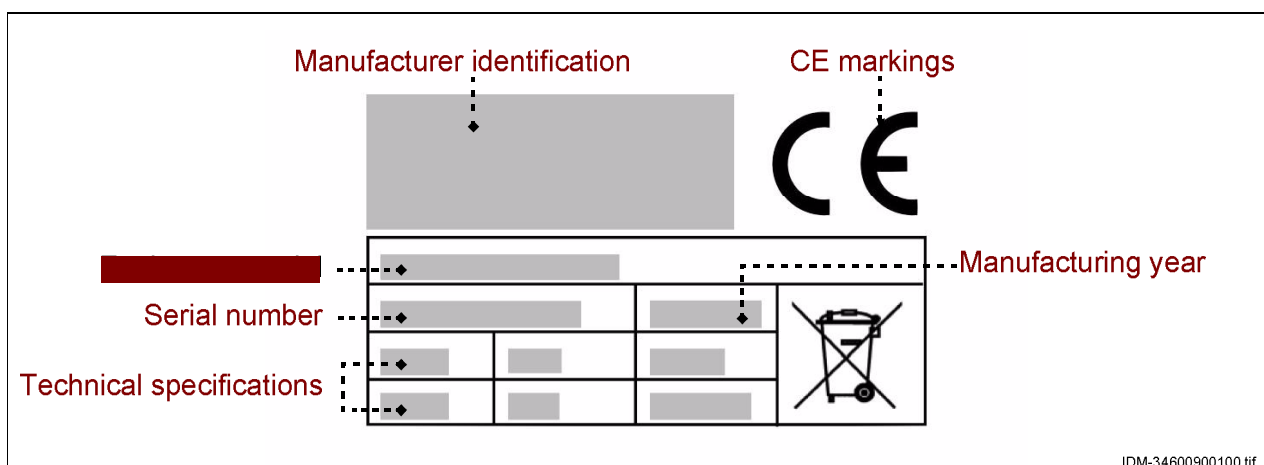
Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

GB

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- GB** – Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.
- Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.
- Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.
- Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.
- Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.
- Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.
- In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

- Room temperature not under 5°C.
- Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).
- The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.

- The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.
- During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.
- Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
- When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

GB SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.



– **Electrical shock hazard:** this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.
- The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.).
For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.
- Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.

- Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

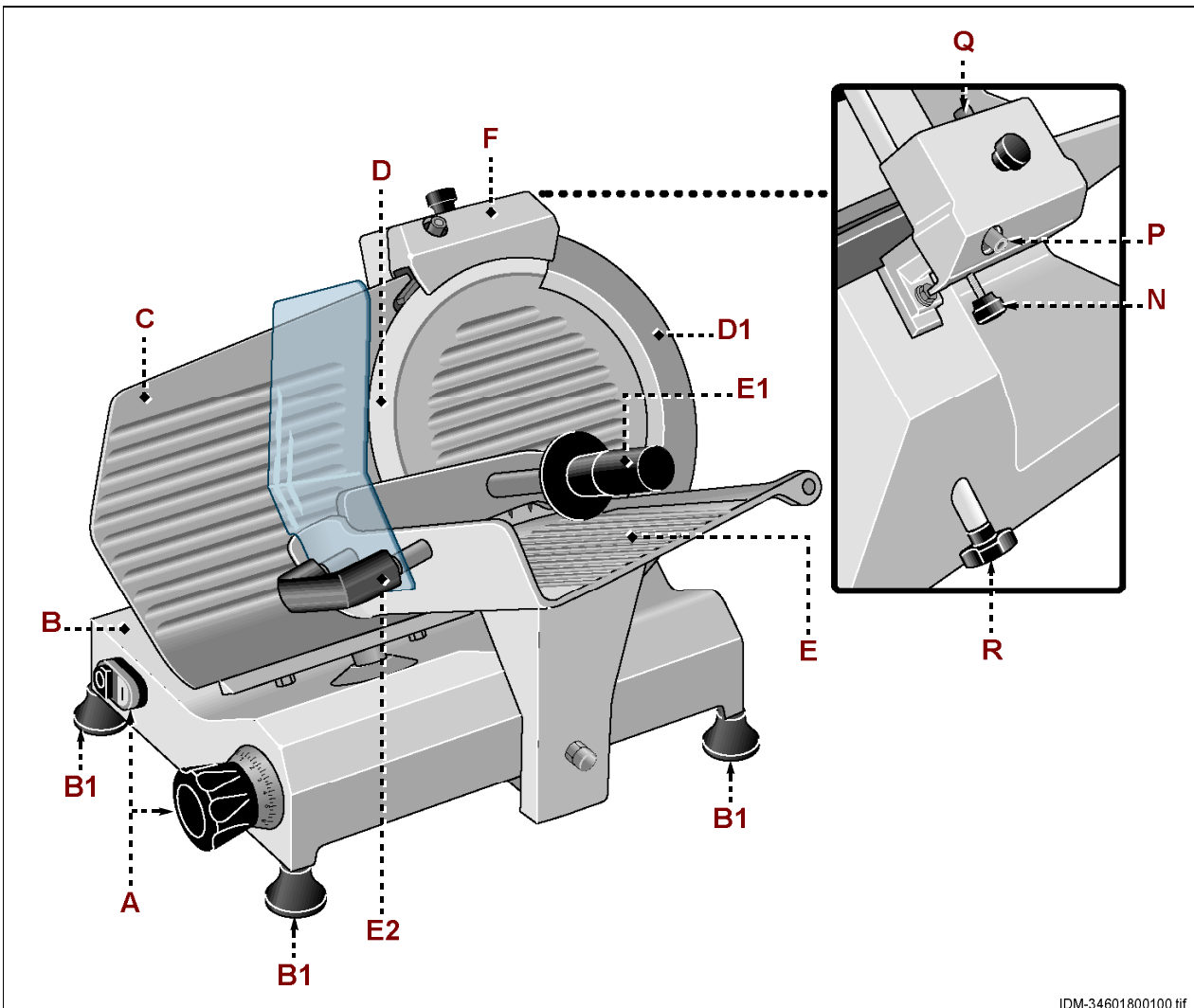
- The slicer is an appliance designed and constructed to slice food products (deli meats, ham, etc.) for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

GB



IDM-34601800100.tif

- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Base:** it is equipped with a collection surface for sliced food products and support feet **(B1)** to level the appliance.
- C) Rib:** used to set food product thickness.
- D) Cutting blade:** it is equipped with a blade cover **(D1)** and slice guard to promote product detachment.
- E) Carriage:** it supports food product and is equipped with a handle **(E2)** to slide the carriage and a product press device **(E1)** to keep the product to be sliced in place.
- F) Sharpening unit:** it is equipped with two abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	H/220	H/250	HS/250	H/275
Power	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Blade diameter	mm	220	250		275
Cutting thickness	mm	0-15			
Working cut	mm	190x130	220x165		205x185
Collection surface dimensions	mm	410x290	450x300		
Appliance dimensions	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Packaging dimensions	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Net weight	kg	14	17		18
Installation type		Counter installation			
Noise level	dB(A)	< 70			

GB

Description	Unit of measure	H/300	HS/300	HL/300	H/330	H/350	H/370
Power	kW (HP)	0,26 (0,35)			0,37 (0,5)		
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Blade diameter	mm	300			330	350	370
Cutting thickness	mm	0-15					
Working cut	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
Collection surface dimensions	mm	480x350		550x410		600x430	
Appliance dimensions	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Packaging dimensions	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Net weight	kg	24		31	32	36	37
Installation type		Counter installation					
Noise level	dB(A)	< 70					

CONTROL DESCRIPTIONS

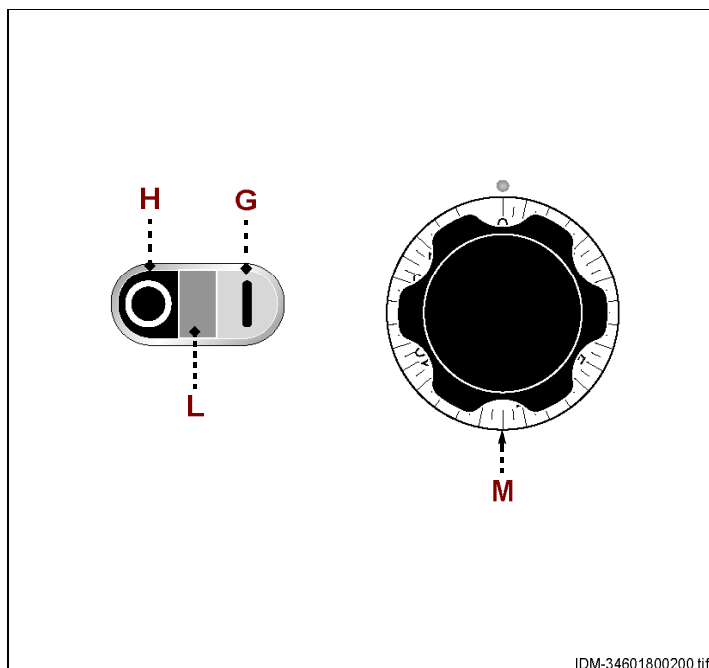
The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

G) Button: used to start cutting blade operations.

H) Button: used to stop cutting blade operations.

L) Indicator light: when on, it means the cutting blade is on.

M) Knob: used to adjust slice thickness.



GB RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1 - Make sure the knob (**M**) is in position "0".
- 2 - Fully retract the carriage (**E**) and fully lift the product press (**E1**).
- 3 - Rest the food product on the carriage and block it in place with the product press.
- 4 - Rotate the knob (**M**) to adjust slice thickness.
- 5 - Press the button (**G**) to start the cutting blade.
- 6 - Slowly slide the carriage (**E**) forward and back using the handle (**E2**) to slice product.

i Important

To avoid cutting risks and ensure hygiene, use the specific utensil to grasp sliced product.

- 7 - When finished, rotate the knob (**M**) to position "0", fully retract the carriage (**E**) and press the button (**H**) to stop the cutting blade.

Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

- Do not run the cutting blade without product.
- Do not use the appliance continuously (maximum 15÷18 minutes) to avoid overheating the electrical motor.
- Periodically (once a week), remove residue from the carriage (**E**) and product press **E1** sliding guides and lubricate with the supplied oil.
- Sharpen the cutting blade (**D**) as soon as product is not correctly sliced.

To sharpen the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and proceed as indicated.

- 1-Disconnect the power cord from the electrical mains;
- 2-Accurately clean the cutting blade with food safe detergents, rinsing and drying thoroughly.
- 3-Loosen the knob **(N)** and lift the slicing unit **(F)**.
- 4-Rotate the slicing unit by 180°, lower it to centre the disk to the cutting blade and tighten the knob **(N)**.
- 5-Connect the power cord to the electrical mains;
- 6-Press the button **(G)** to start the cutting blade and hold the button down **(P)** (30÷40 seconds) to sharpen the blade. When finished, release the button and press the button **(H)** to stop the blade.
- 7-Press the button **(G)** again and hold down buttons **(P-Q)** (maximum 3÷4 seconds) to burr the blade. When finished, release the buttons and press the button **(H)** to stop the blade.
- 8-Loosen the knob **(N)** and slide out the slicing unit **(F)**.
- 9-Clean the disks with a brush dampened with alcohol.
- 10-Reassemble the slicing unit **(N)** in its original position and tighten the knob **(N)**.

GB

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off or unplug the power cord.

- 1-Rotate the knob **(M)** to position "0".
- 2-Fully unscrew the knob **(R)** and remove the blade cover **(D1)**.
- 3-Clean the front and back of the blade with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

To clean the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and be careful not to touch the sharp edge.

- 4-Wash the blade cover with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before re-assembling it.
- 5-Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.
- 6-Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

 Important

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

GB

 Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	No mains power.	Make sure the electrical mains are correctly connected. Contact your dealer or authorised service centre.
	Blade cover incorrectly assembled.	Check correct assembly.
The appliance does not start and emits a continuous noise like a hum (only for three-phase powered appliances)	The electric motor is operating with single-phase current.	
	Electrical mains circuit fault.	Stop the appliance and have an expert technician check the electrical mains circuit.
Blade rotation direction is incorrect (only for three-phase powered appliances).	Appliance power phase wires are incorrectly connected.	Have an expert technician invert power wires.
The appliance starts but the indicator light does not turn on.	Indicator light broken.	Contact your dealer or authorised service centre.
The appliance vibrates, the electric motor overheats and a bad odour is emitted when running.	Electric motor or transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
Cutting blade rotation speed reduces and/or tends to stop during operations.	Transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.
Food product is not cut correctly ("torn" and/or irregular shape).	Cutting blade dull.	Sharpen the blade
	Cutting blade worn	Contact your dealer or authorised service centre.
The cutting blade is not correctly sharpened.	The sharpening disks are worn.	Replace the disks at the dealer or at an authorised service centre.
The carriage does not slide evenly.	Guide lubrication insufficient	Lubricate the carriage guide.
The stop button does not work.	Electric drive circuit fault.	Disconnect the power cord from the electrical socket and contact your dealer or an authorised service centre.



GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The slicer is an appliance designed and constructed to slice food products (deli meats, ham, etc.) for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

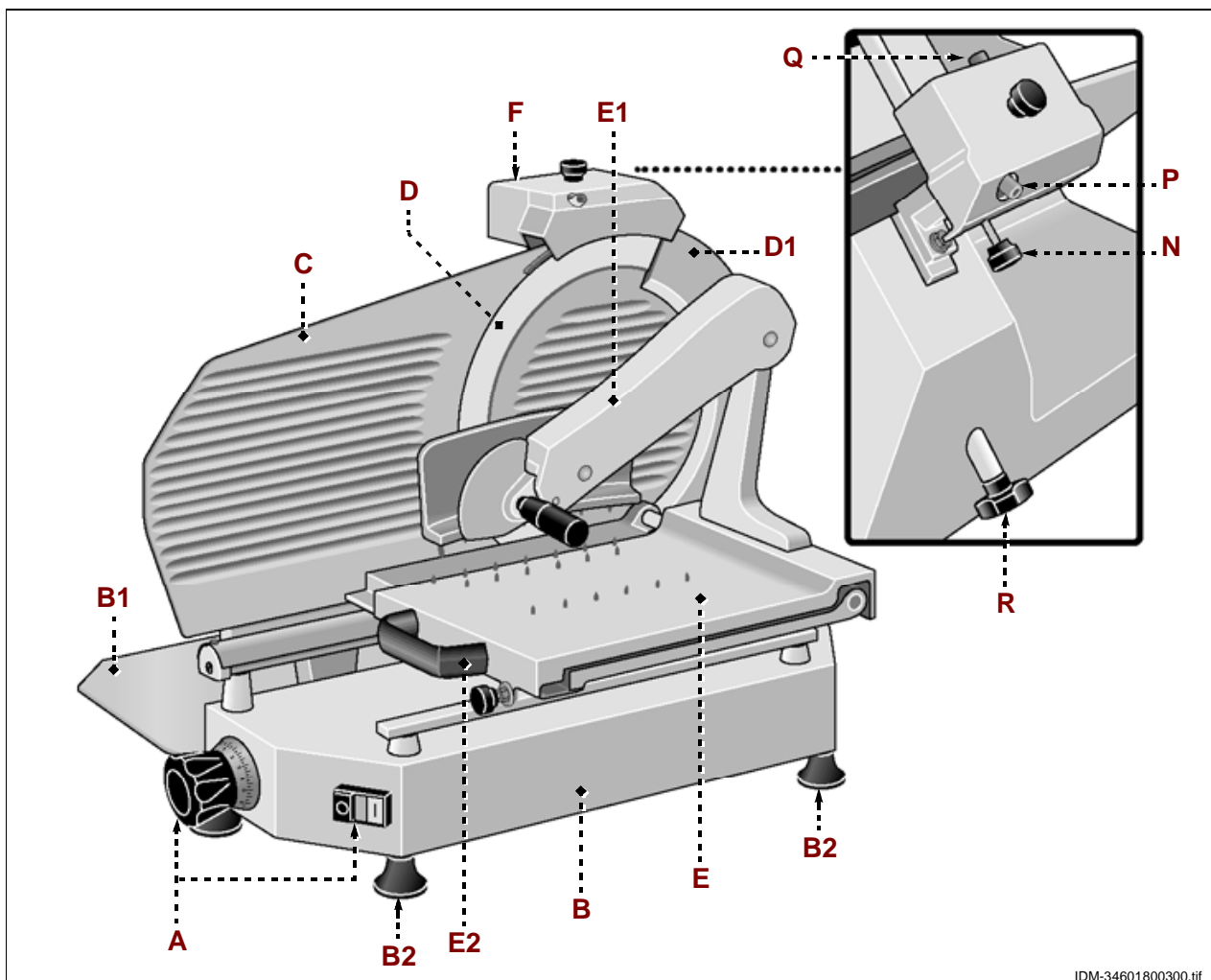
Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.

Models can be equipped with a specific meat slicing carriage upon request.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

GB



IDM-34601800300.tif

K-V VERTICAL SLICERS

- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Base:** it is equipped with a collection surface (**B1**) for sliced food products and support feet (**B2**) to level the appliance.
- C) Rib:** used to set food product thickness.
- D) Cutting blade:** it is equipped with a blade cover (**D1**) and slice guard to promote product detachment.
- E) Carriage:** it supports food product and is equipped with a handle (**E2**) to slide the carriage and a product press device (**E1**) to keep the product to be sliced in place.
- F) Sharpening unit:** it is equipped with to abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	V/250	V/300	V/330	V/350	V/370
Power	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Blade diameter	mm	250	300	330	350	370
Cutting thickness	mm	0÷15				
Working cut	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Collection surface dimensions	mm	470x370	550x370	610x460		
Appliance dimensions	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Packaging dimensions	mm	700x630x630	780x650x720			
Net weight	kg	24	35	44	45	46
Installation type		Counter installation				
Noise level	dB(A)	< 70				

GB

Description	Unit of measure	K/300	K/330	K/350	K/370
Power	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Blade diameter	mm	300	330	350	370
Cutting thickness	mm				
Working cut	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Collection surface dimensions	mm	570x470		660x540	
Appliance dimensions	mm	710x550x610		820x650x640	
Packaging dimensions	mm	700x620x700		820x720x760	
Net weight	kg	35	36	43	46
Installation type		Counter installation			
Noise level	dB(A)	< 70			

CONTROL DESCRIPTIONS

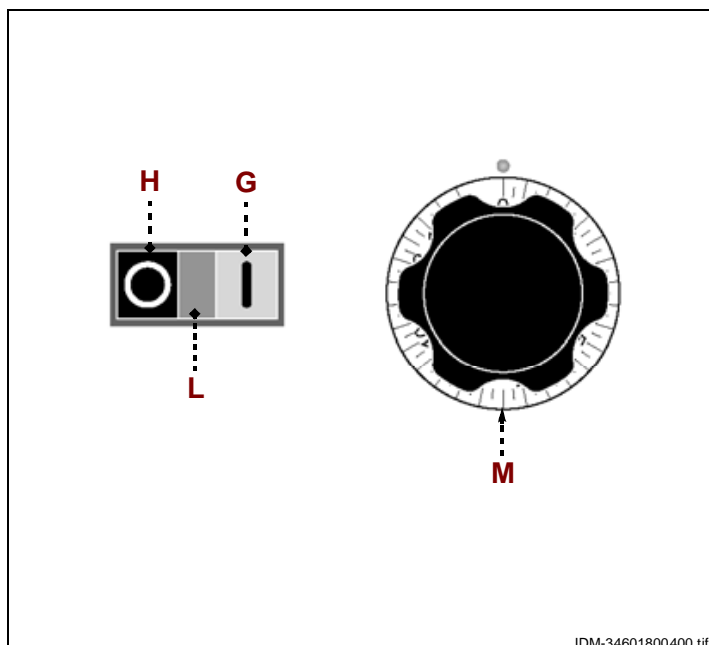
The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

G) Button: used to start cutting blade operations.

H) Button: used to stop cutting blade operations.

L) Indicator light: when on, it means the cutting blade is on.

GB M) Knob: used to adjust slice thickness.



RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1-Make sure the knob **(M)** is in position "0".
- 2-Fully retract the carriage **(E)** and fully lift the product press **(E1)**.
- 3-Rest the food product on the carriage and block it in place with the product press.
- 4-Rotate the knob **(M)** to adjust slice thickness.

If the appliance is equipped with a meat slicing carriage , remove the blade cover and slice guard before using it.

- 5-Press the button **(G)** to start the cutting blade.
- 6-Slowly slide the carriage **(E)** forward and back using the handle **(E2)** to slice product.



Important

To avoid cutting risks and ensure hygiene, use the specific utensil to grasp sliced product.

7-When finished, rotate the knob **(M)** to position "0", fully retract the carriage **(E)** and press the button **(H)** to stop the cutting blade.

Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

Do not run the cutting blade without product.

- Do not use the appliance continuously (maximum 15÷18 minutes) to avoid overheating the electrical motor.
- Periodically (once a week), remove residue from the carriage **(E)** and product press **(E1)** sliding guides and lubricate with the supplied oil.
- Sharpen the cutting blade **(D)** as soon as product is not correctly sliced.

To sharpen the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and proceed as indicated.

GB

- 1-Disconnect the power cord from the electrical mains;
- 2-Accurately clean the cutting blade with food safe detergents, rinsing and drying thoroughly.
- 3-Loosen the knob **(N)** and lift the slicing unit **(F)**.
- 4-Rotate the slicing unit by 180°, lower it to centre the disk to the cutting blade and tighten the knob **(N)**.
- 5-Connect the power cord to the electrical mains;
- 6-Press the button **(G)** to start the cutting blade and hold the button down **(P)** (30÷40 seconds) to sharpen the blade. When finished, release the button and press the button **(H)** to stop the blade.
- 7-Press the button **(G)** again and hold down buttons **(P-Q)** (maximum 3÷4 seconds) to burr the blade. When finished, release the buttons and press the button **(H)** to stop the blade.
- 8-Loosen the knob **(N)** and slide out the slicing unit **(F)**.
- 9-Clean the disks with a brush dampened with alcohol.
- 10-Reassemble the slicing unit **(N)** in its original position and tighten the knob **(N)**.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off or unplug the power cord.

- 1-Rotate the knob **(M)** to position "0".
- 2-Fully unscrew the knob **(R)** and remove the blade cover **(D1)**.
- 3-Clean the front and back of the blade with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

To clean the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and be careful not to touch the sharp edge.

- 4-Wash the blade cover with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before re-assembling it.
- 5-Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.
- 6-Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

GB



Important

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

MAINTENANCE

Maintenance operations allowed to the operator are the following:

- Blade sharpening:** periodically (frequency and duration obviously depend on the use of the appliance, working times and type of processed product).
- Trolley sliding guides lubrication:** weekly.
- Goods press sliding rod lubrication:** weekly.
- Motor belt tension adjustment:** as needed.
- Inspection of the power cable conditions and of the gland in the machine's base:** periodically.

ATTENTION

Maintenance operations should always be performed with **the machine unconnected from the power supply** and, if another position is not specifically requested, with the slice thickness adjustment knob in "0".

Maintenance operations that should only be performed by personnel authorised by the manufacturer are the following:

- Blade replacement;
- Sharpener grinding wheels replacement;
- Motor transmission belt replacement;
- Under the base electrical system components replacement;
- Structural repairs, under the base components repairs.

GB

BLADE SHARPENING

Carefully clean the machine as reported in the previous paragraphs before continuing with the operations.

ATTENTION

The sharpening can be done until a 12 mm decrease of the nominal value of the blade diameter.

Beyond this value **THE BLADE MUST BE REPLACED**. The replacement **MUST** be done by personnel authorised by the manufacturer.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	No mains power.	Make sure the electrical mains are correctly connected. Contact your dealer or authorised service centre.
	Blade cover incorrectly assembled.	Check correct assembly.
The appliance does not start and emits a continuous noise like a hum (only for three-phase powered appliances)	The electric motor is operating with single-phase current.	
	Electrical mains circuit fault.	Stop the appliance and have an expert technician check the electrical mains circuit.
Blade rotation direction is incorrect (only for three-phase powered appliances).	Appliance power phase wires are incorrectly connected.	Have an expert technician invert power wires.
The appliance starts but the indicator light does not turn on.	Indicator light broken.	Contact your dealer or authorised service centre.
The appliance vibrates, the electric motor overheats and a bad odour is emitted when running.	Electric motor or transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.
Cutting blade rotation speed reduces and/or tends to stop during operations.	Transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.
Food product is not cut correctly ("torn" and/or irregular shape).	Cutting blade dull.	Sharpen the blade
	Cutting blade worn	Contact your dealer or authorised service centre.
The cutting blade is not correctly sharpened.	The sharpening disks are worn.	Replace the disks at the dealer or at an authorised service centre.
The carriage does not slide evenly.	Guide lubrication insufficient	Lubricate the carriage guide.

GB

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The stop button does not work.	Electric drive circuit fault.	Disconnect the power cord from the electrical socket and contact your dealer or an authorised service centre.

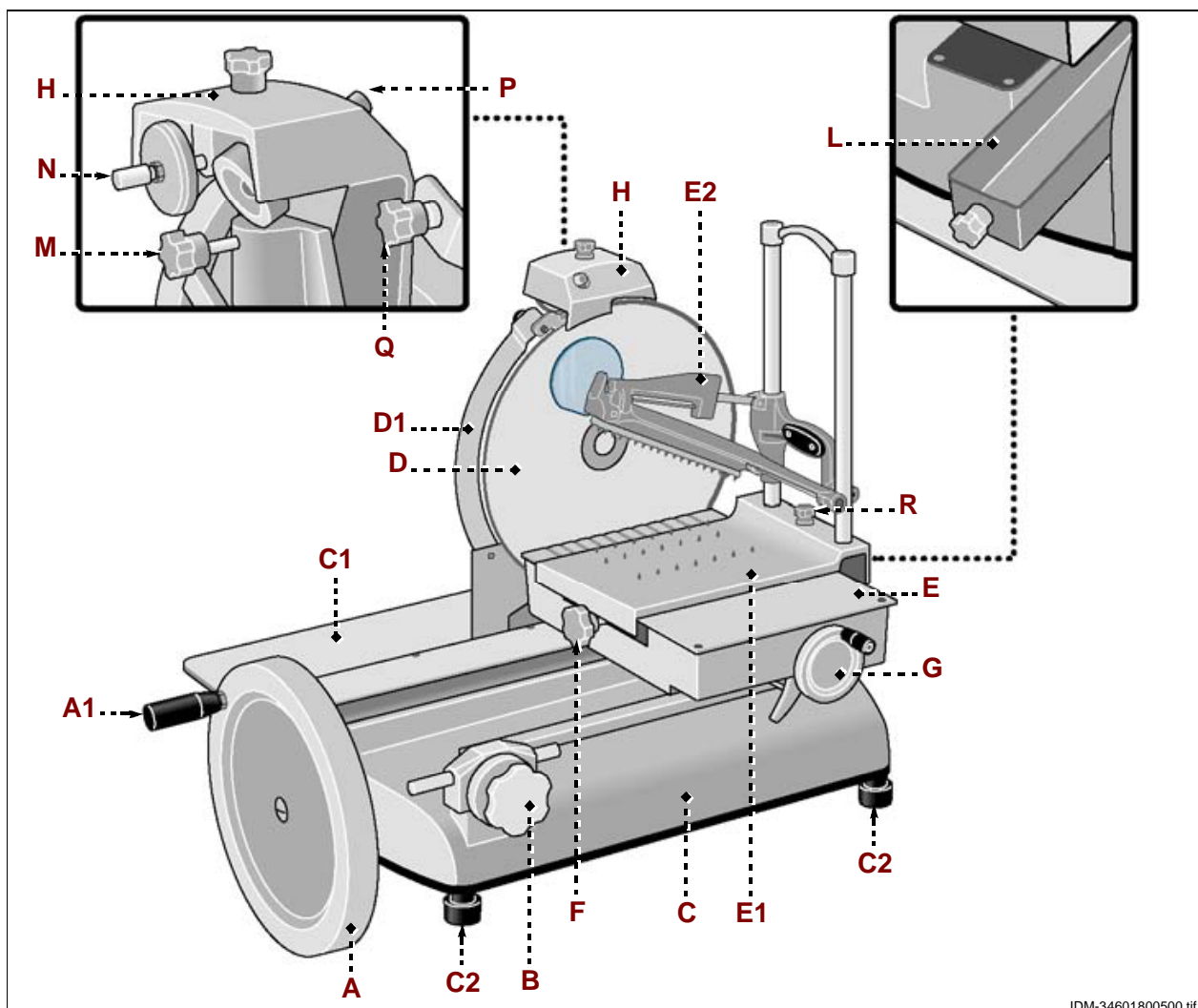
GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The hand wheel slicer is a manually driven appliance designed and constructed to slice food products (deli meats, ham, etc.) for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.



- A) Hand wheel:** it is equipped with a handle to drive the cutting blade and carriage.
- B) Knob:** used to adjust slice thickness.
- C) Base:** it is equipped with a collection surface **(C1)** for sliced food products and support feet **(C2)** to level the appliance.
- D) Cutting blade:** it is equipped with a blade cover **(D1)** and slice guard to promote product detachment.
- E) Carriage:** holds the food product and is equipped with a support plate **(E1)** that slides crosswise to near product to the cutting plate and a product press device **(E2)** to hold the product to be sliced in place.
- F) Knob:** used to quickly drive the support plate **(E1)**.
Rotate the knob clockwise and move the support plate crosswise in the direction in question.
- G) Wheel:** used to slowly drive the support plate **(E1)**.
Rotate the wheel clockwise to near the support plate to the cutting blade and counter-clockwise to move it away.
- H) Sharpening unit:** it is equipped with two abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.
- L) Residue tray:** used to collect food product crumbs and pieces.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	VV/300	VV/350
Blade diameter	mm	300	350
Cutting thickness	mm	0÷20	0÷25
Working cut	mm	260x190	320x245
Collection surface dimensions	mm	440x360	660x550
Appliance dimensions	mm	720x600x500	830x720x640
Packaging dimensions	mm	840x750x850	1000x900x980
Net weight	kg	42	91
Installation type	Counter installation		

RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1-Rotate the wheel **(E)** clockwise to fully retract the carriage **(E)** and lift the product press **(E2)**.
- 2-Rotate the knob **(F)** clockwise and simultaneously move the support plate **(E1)** to the right.
- 3-Rest the food product on the support plate **(E1)** and block it in place with the product press **(E2)**.
- 4-Rotate the knob **(F)** clockwise and simultaneously move the support plate **(E1)** to the left to near the food product to the cutting blade **(D)**.
- 5-Rotate the knob **(B)** to adjust slice thickness.
- 6-Loosen the knob **(Q)**, move the blade cover **(D1)** to the outer most knob housing (work position) to uncover the edge of the cutting blade and tighten the knob.
- 7-Rotate the wheel **(A)** clockwise to simultaneously rotate the cutting blade **(D)** and move the carriage **(E)**, slicing the product.

GB

Important

To avoid cutting risks and ensure hygiene, use the specific utensil to grasp sliced product.

- 8-Stop rotating the wheel to stop slicing.
- 9-Loosen the knob **(Q)**, move the blade cover **(D1)** to the inner most knob housing (idle position) to protect the edge of the cutting blade **(D)** and tighten the knob.

Caution - Precaution

Never leave the appliance with the blade edge uncovered when not in use.

Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

- Periodically (once a week), remove residue from the carriage **(E)** and support plate **(E1)** sliding guides and lubricate with the supplied oil.
- Sharpen the cutting blade **(D)** as soon as product is not correctly sliced.

To sharpen the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and proceed as indicated.

- 1-Accurately clean the cutting blade with food safe detergents, rinsing and drying thoroughly.
- 2-Loosen the knob **(M)** and lift the slicing unit **(H)**.

- 3-Rotate the slicing unit by 180°, lower it to centre the disk to the cutting blade and tighten the knob **(M)**.
- 4-Rotate the wheel **(A)** to start the cutting blade and hold the button down **(N)** (30÷40 seconds) to sharpen the blade. When finished, release the button and interrupt the hand wheel rotation to stop the blade.
- 5-Rotate the wheel **(A)** again and hold down buttons **(N-P)** (maximum 3÷4 seconds) to burr the blade. When finished, release the buttons and interrupt the hand wheel rotation to stop the blade.
- 6-Loosen the knob **(M)** and slide out the slicing unit **(H)**.
- 7-Clean the disks with a brush dampened with alcohol.
- 8-Reassemble the slicing unit **(M)** in its original position and tighten the knob **(M)**.

APPLIANCE CLEANING

- 1-Rotate the wheel **(E)** clockwise to fully retract the carriage **(E)**.
- 2-Rotate the knob **(F)** clockwise and simultaneously move the support plate E1 to the right.
- 3-Loosen the knob **(R)** to remove the support plate **(E1)**.
- 4-Loosen the knob **(Q)** and remove the blade cover **(D1)**.
- 5-Remove the residue tray **(L)**.
- 6-Clean the front and back of the blade with a damp cloth or sponge.

GB



Caution - Precaution

To clean the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and be careful not to touch the sharp edge.

- 7-Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.
- 8-Clean the support plate , blade cover and residue tray with food safe detergents and rinse and dry them thoroughly before reassembling them.
- 9-Accurately clean the work surface and all surrounding areas.



Important

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
Food product is not cut correctly ("torn" and/or irregular shape).	Cutting blade dull.	Sharpen the blade
	Cutting blade worn	Contact your dealer or authorised service centre.
The cutting blade is not correctly sharpened.	The sharpening disks are worn.	Replace the disks at the dealer or at an authorised service centre.
The carriage does not slide evenly.	Guide lubrication insufficient	Lubricate the carriage guide.

GB



<p>La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti nocivi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.</p>	
<p>The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.</p>	<p>La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.</p>
<p>Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.</p>	<p>La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que debe entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar al productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.</p>
<p>A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desativação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupará-se da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.</p>	<p>Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.</p>