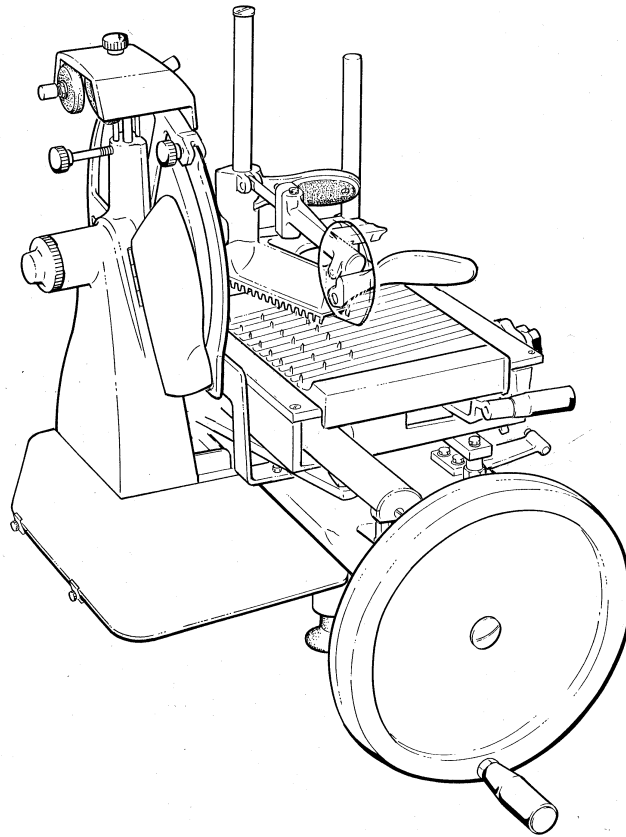


Vorbereitung Aufschnittmaschine

Artikel-Nr.
90415002 (Volano300)

Handbuch



VOLANO 300

Affettatrice a volano – Uso e manutenzione

Flywheel slicer – Use and maintenance

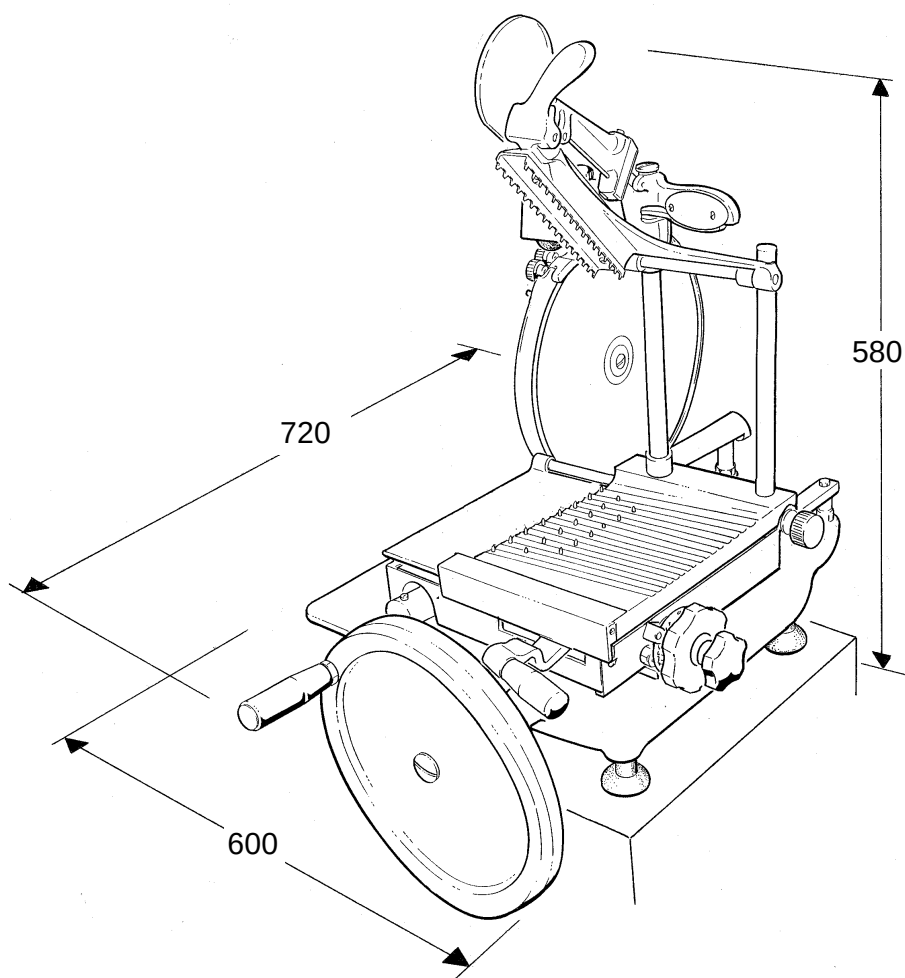
Trancheuse à volant – Emploi et maintenance

Schneidemaschine Mit Handrad - Gebrauch und Wartung

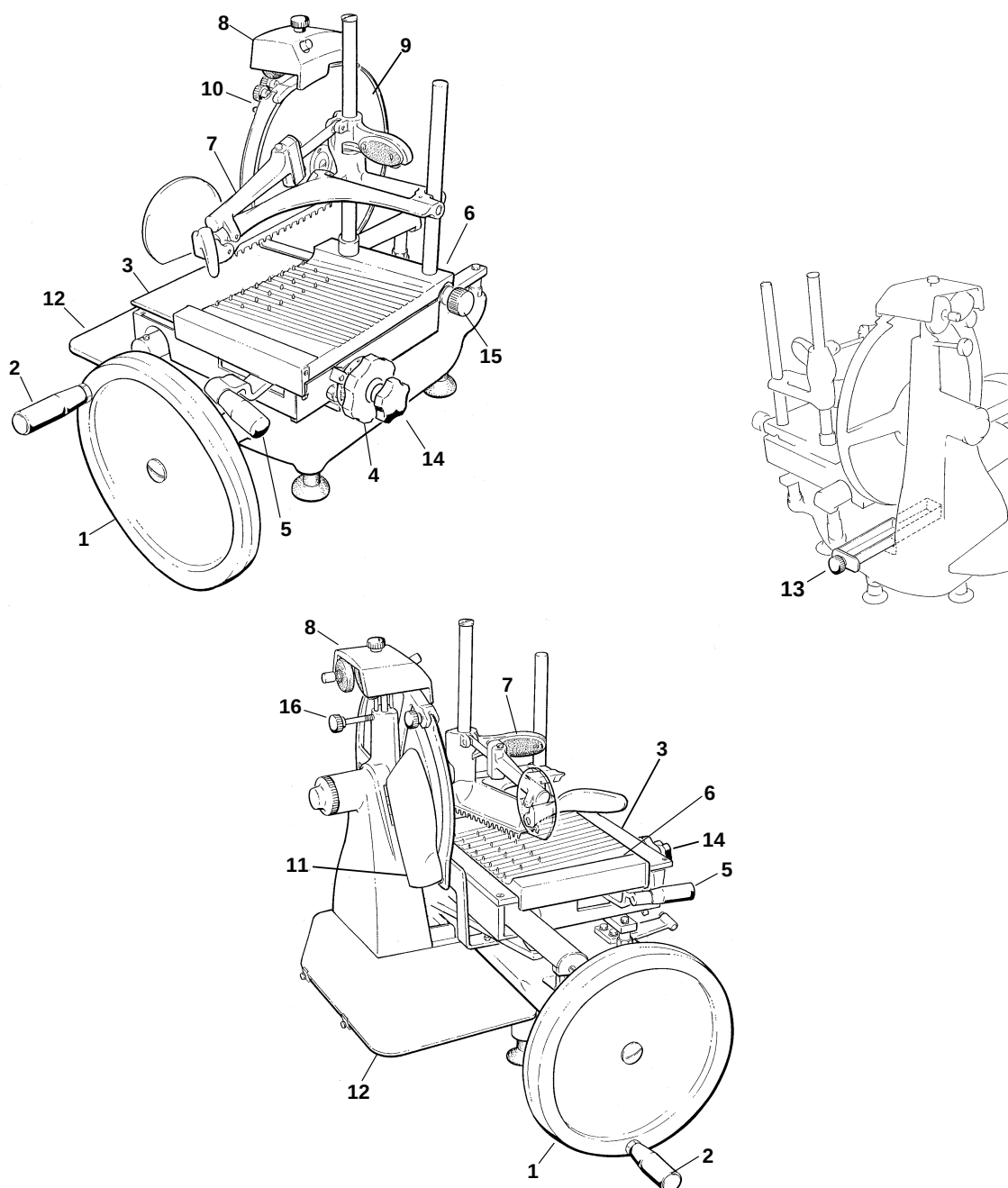


Caratteristiche tecniche

Diametro lama	300 mm
Spessore di taglio	0÷2mm
Taglio utile:	
-Larghezza	230 mm
-Altezza	190 mm

Dimensioni d'ingombro massime
(valori in mm)**Dimensioni d'ingombro e peso**

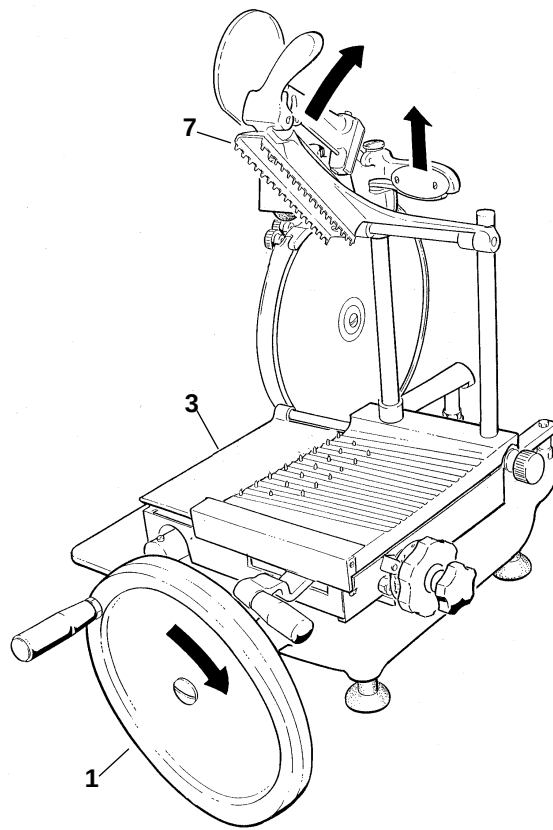
Lunghezza	720 mm
Larghezza	600 mm
Altezza	580 mm
Peso	43,0 kg
Distanza tra i piedini d'appoggio	400x340 mm



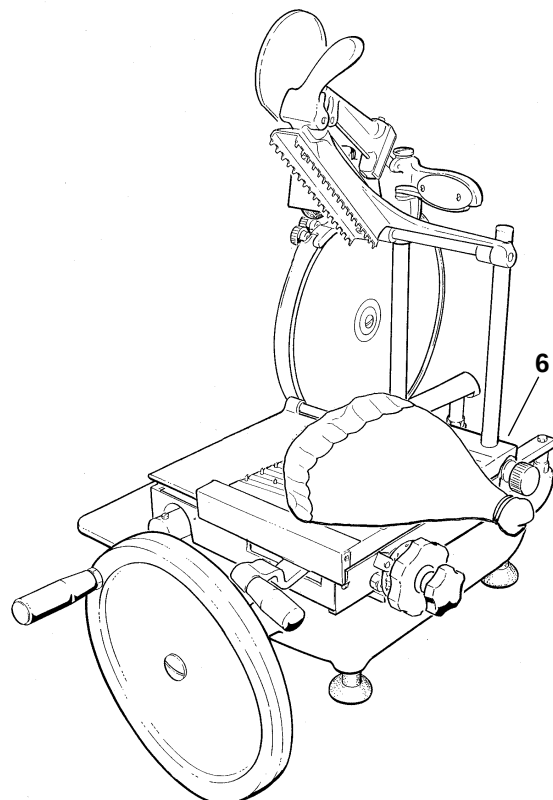
1. Volano
2. Impugnatura
3. Carrello
4. Manopola numerata spessore fetta
5. Leva avanzamento rapido piatto
6. Piatto portamerce
7. Pressamerce
8. Affilatoio
9. Lama
10. Paralama
11. Parafetta
12. Piatto di raccolta
13. Vaschetta raccogli scarto
14. Avanzamento lento piatto
15. Pomolo bloccaggio piatto
16. Pomello bloccaggio affilatoio

Uso della macchina

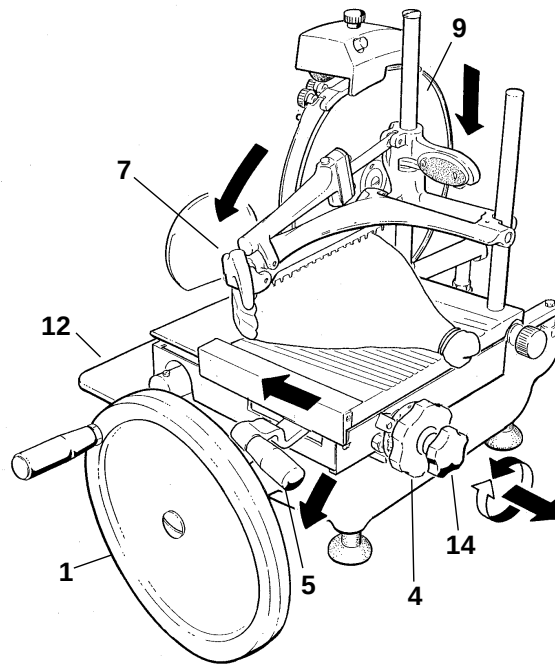
Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l'operatore); sollevare il pressamerce **7**;



appoggiare sul piatto **6** il prodotto da affettare;



Abbassare il pressamerce **7** bloccando il prodotto; abbassare e spostare la leva **5** per avvicinare il prodotto alla lama **9**; l'avvicinamento e l'allontanamento del prodotto possono essere effettuati con più precisione usando la manopola **14**; azionando la manopola numerata **4** ($0 \div 2,7$ mm) predisporre lo spessore della fetta richiesto; ruotare il volano **1** avviando l'operazione di taglio con deposizione delle fette sul piatto **12**.

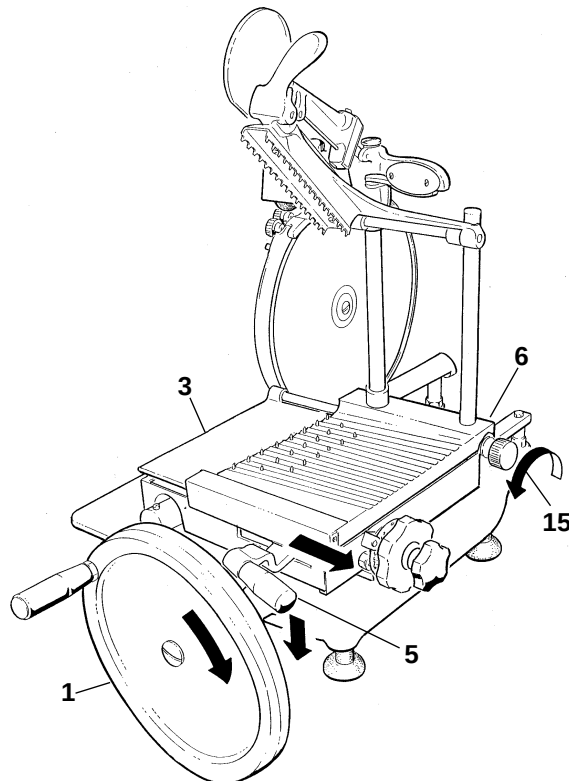


Pulizia della macchina

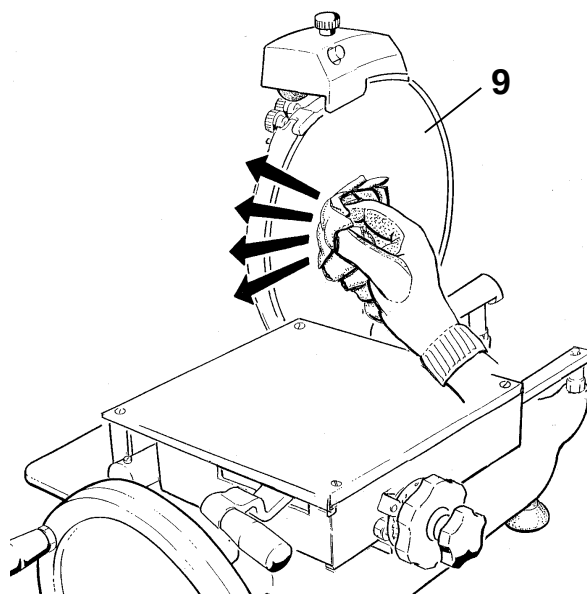
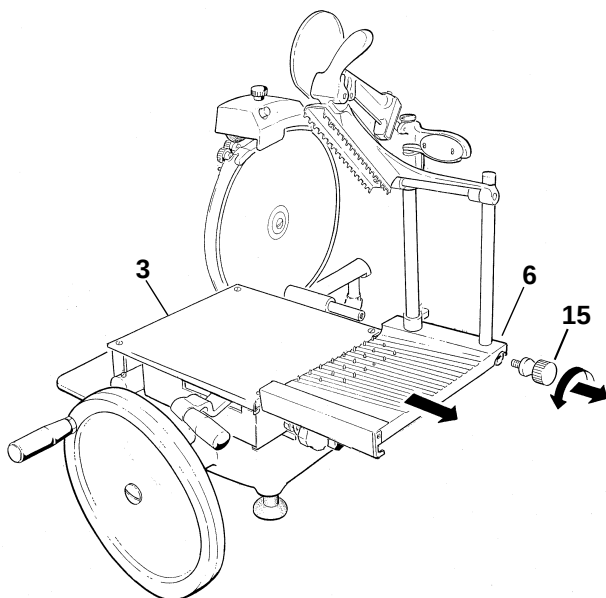
Attenzione: utilizzare sempre guanti di protezione antigraffio ed antiscivolo eseguendo le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.

PERICOLO DI TAGLIO!

Togliere il prodotto dal piatto **6**; ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l'operatore); premere la leva **5** verso il basso e contemporaneamente verso destra; svitare il pomolo **15** di bloccaggio come in figura;



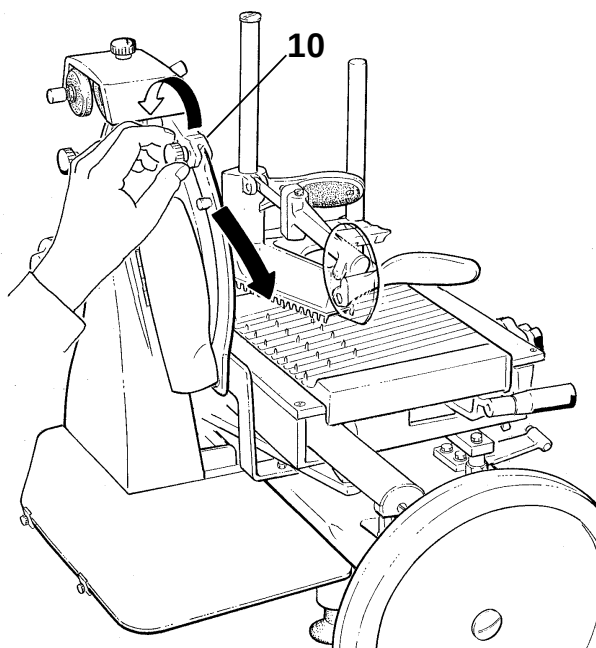
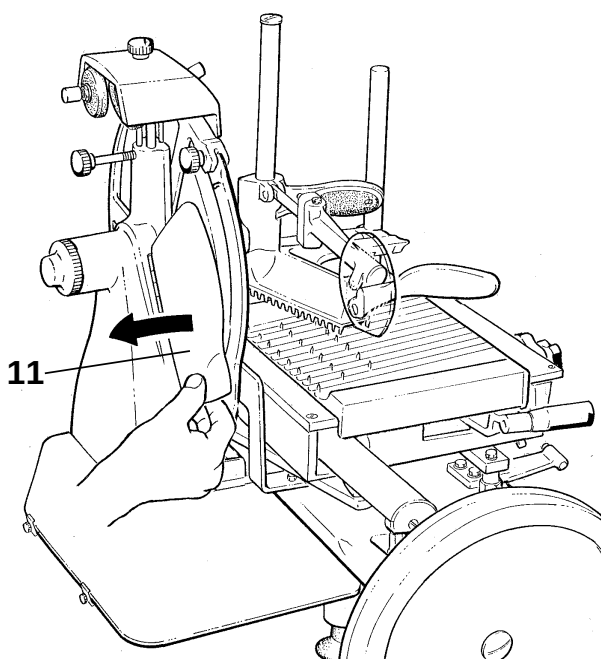
estrarre il piatto **6**; pulire con cura la parte inferiore del piatto ed il piano del carrello **3**; pulire la lama **9** come in figura, con grande attenzione, partendo dal centro verso l'esterno;



aprire il parafetta **11** e pulirne con cura l'interno; rimuovere il paralama **10** previo allentamento del relativo pomolo di bloccaggio.

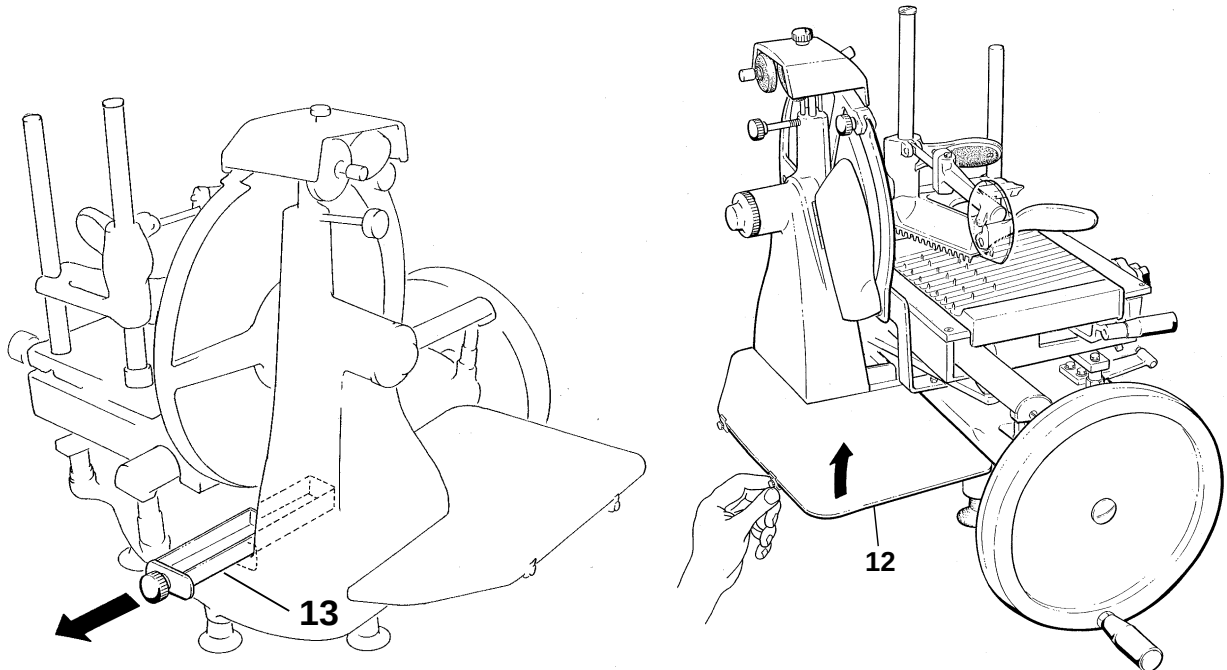
ATTENZIONE: pericolo di taglio!

Rimontare il paralama prontamente ad operazioni di pulizia terminate.



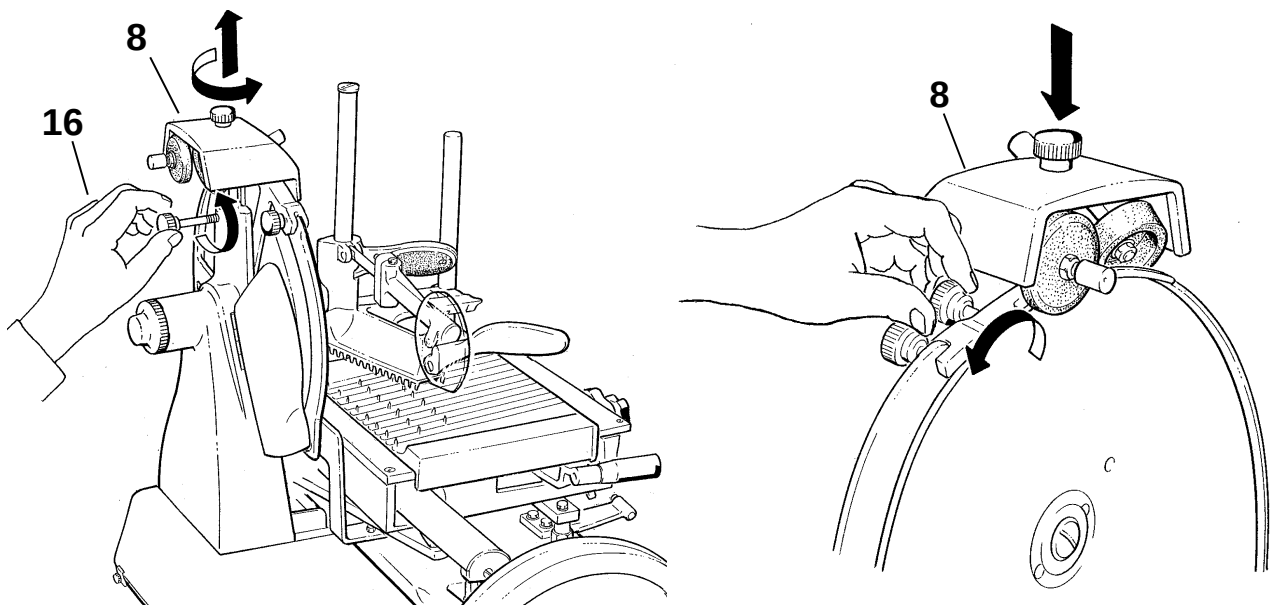
estrarre la vaschetta raccogli scarti **13**; lavarla, asciugarla e rimetterla in sede; rimuovere il piatto **12** previo allentamento delle due viti di fissaggio.

Per le operazioni di pulizia utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua e normale detersivo liquido per stoviglie.

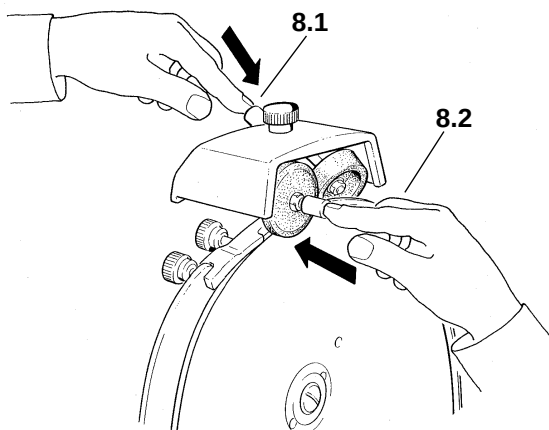


Affilatura lama

Allentare il pomello di bloccaggio **16** dell'affilatoio **8**; sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°; riabbassare con attenzione l'affilatoio **8**, la lama si centrerà automaticamente tra le due mole; ribloccare il pomello.

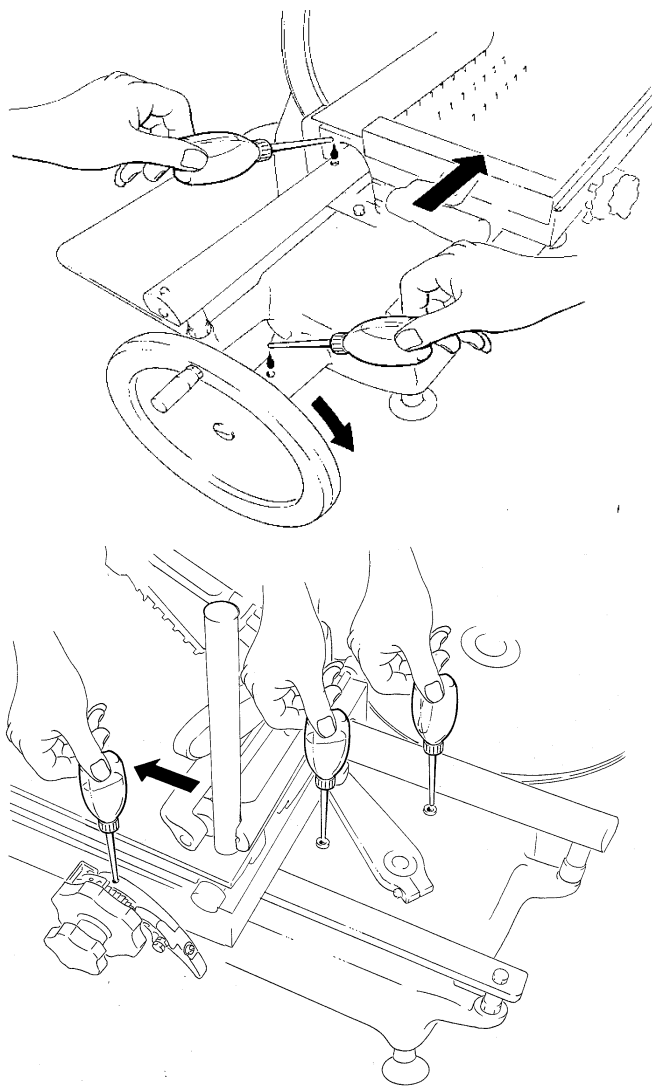


Mettere in rotazione il volano e premere contemporaneamente, per circa 10-15 secondi, il pulsante **8.1**; interrompere la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama si sia formata una leggera bava; mettere nuovamente in rotazione il volano e premere contemporaneamente il pulsante **8.2** per 2-3 secondi; riportare l'affilatoio nella posizione originaria.



Lubrificazione

Una-due gocce d'olio nei punti indicati; usare esclusivamente l'olio in dotazione; pulire con cura dopo la lubrificazione rimuovendo l'eventuale olio in eccesso.

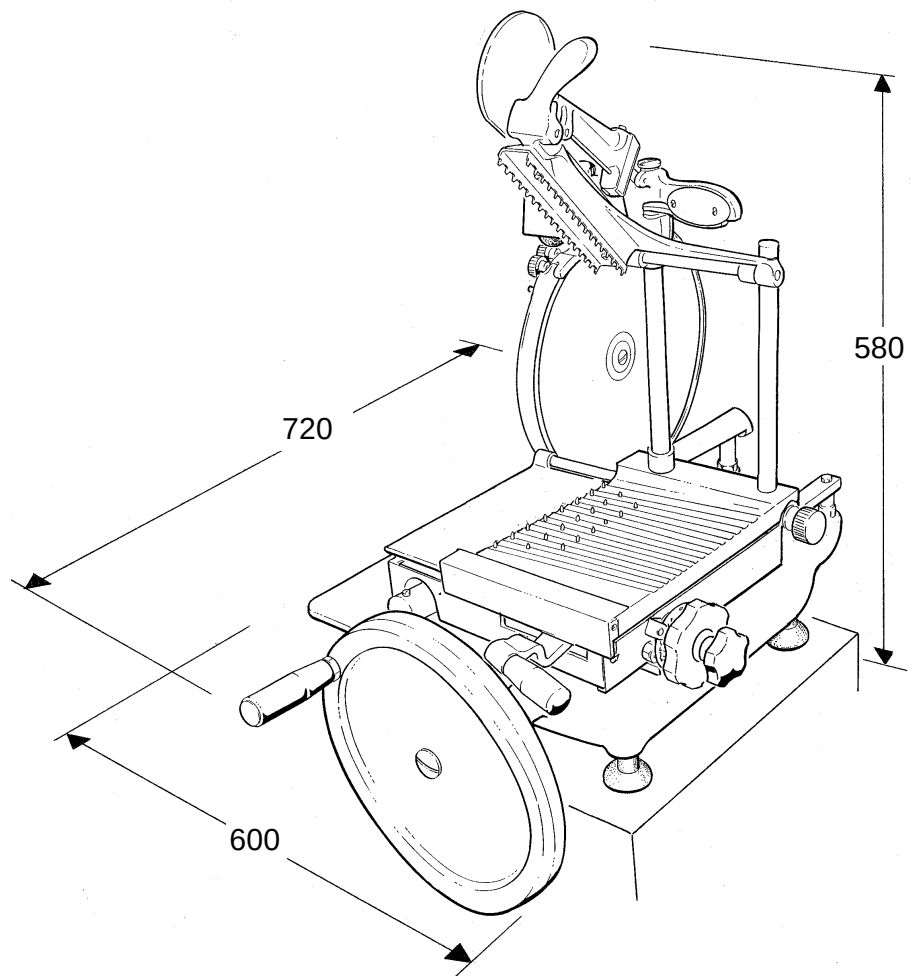


Technical features

Blade diameter	300 mm
Cut thickness	0÷2 mm
Cut:	
-Width	230 mm
-Height	190 mm

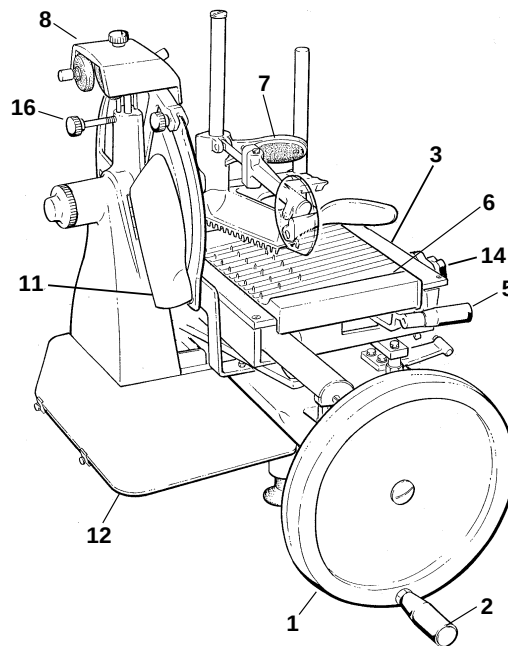
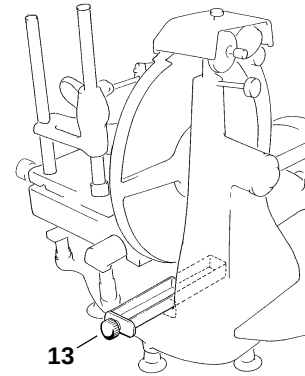
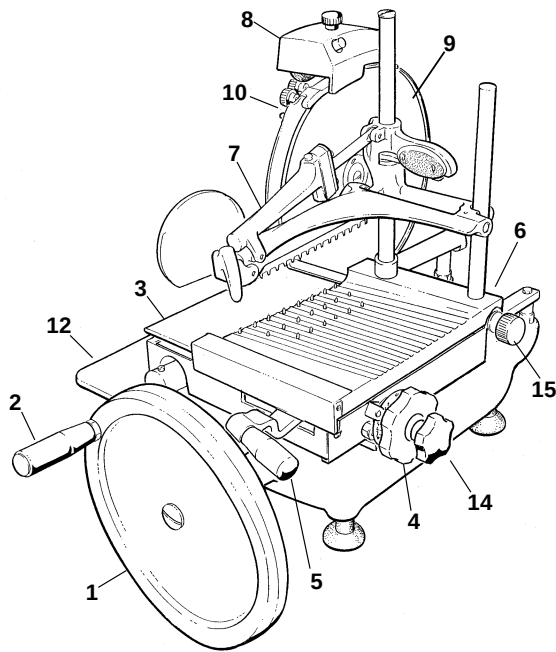
Maximum overall dimensions

(values in mm)



Overall dimensions and weight

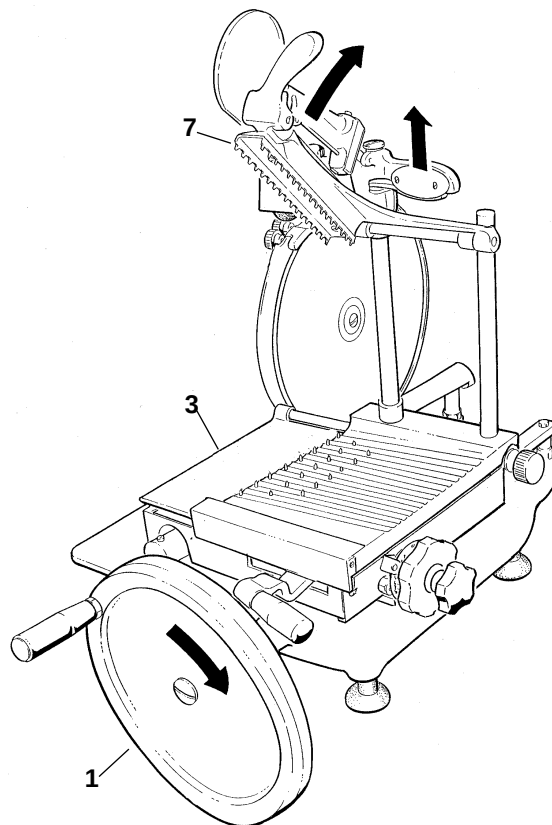
Length	720 mm
Width	600 mm
Height	580 mm
Weight	43,0 kg
Distance between the feet	400x340 mm



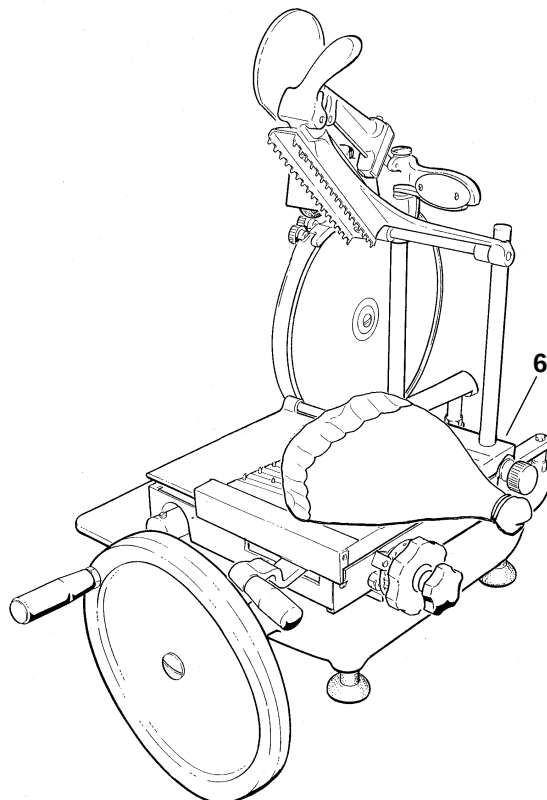
1. Flywheel
2. Handle
3. Carriage
4. Slice thickness gauge
5. Tray fast travel lever
6. Product tray
7. Product grip
8. Blade sharpener
9. Lama
10. Blade protection
11. Slice guide
12. Slice receiving tray
13. Waste tray
14. Tray slow travel
15. Tray locking knob
16. Blade sharpener locking knob

Machine operation

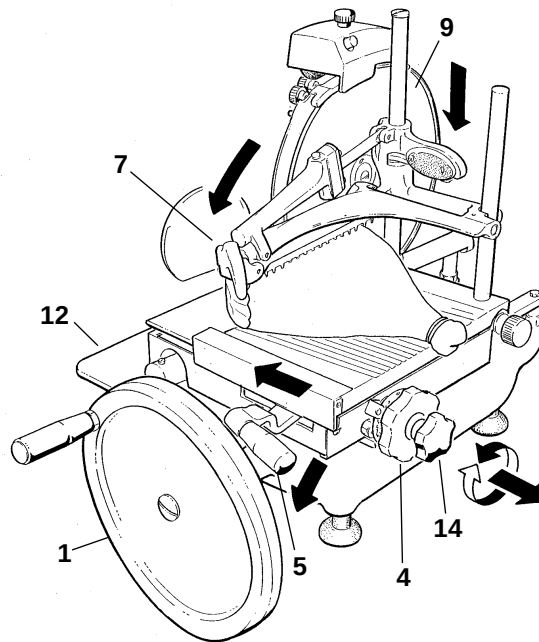
Turn the flywheel **1** drawing the carriage **3** (towards the operator); pull up the product grip **7**;



place the product to be sliced on the tray **6**;



lower the product grip 7 to hold the product; lower the lever 5 and move it to draw the product near the blade 9; drawing the product near the blade or away can be carried out more precisely using the knob 14; set up the slice thickness desired by operating the graduated knob 4 (0÷2,7 mm); turn the flywheel 1 to start slicing and placing the slides on the tray 12.

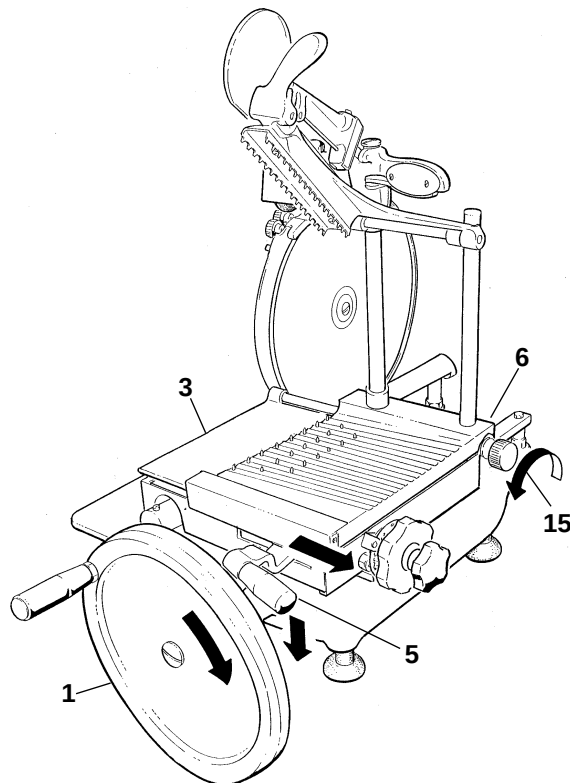


Cleaning the machine

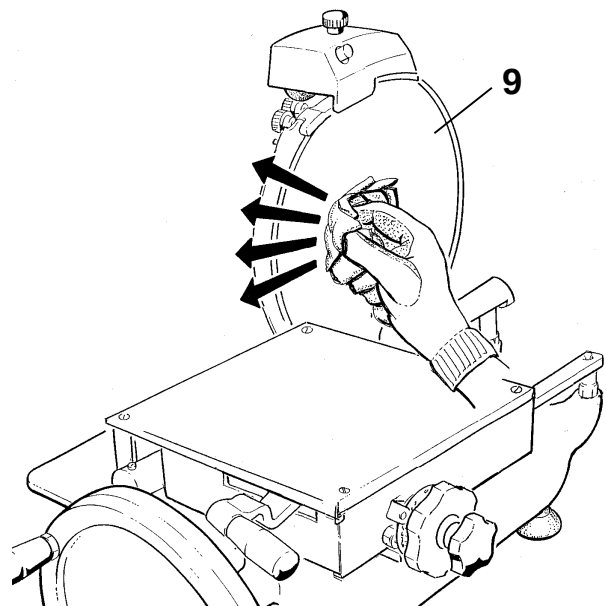
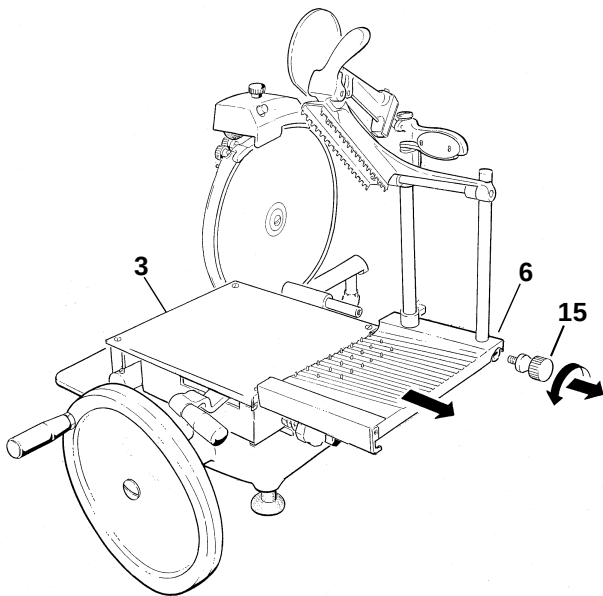
Warning: always wear non-scratch and anti-skid protection gloves when carrying out the operations described above. Always operate with great care and avoid any distraction.

DANGER OF CUTS!

Remove the product from the tray 6; turn the flywheel 1 by drawing the carriage 3 near the operator; press the lever 5 down and at the same time to the right; unscrew the locking knob 15 as shown in the image;



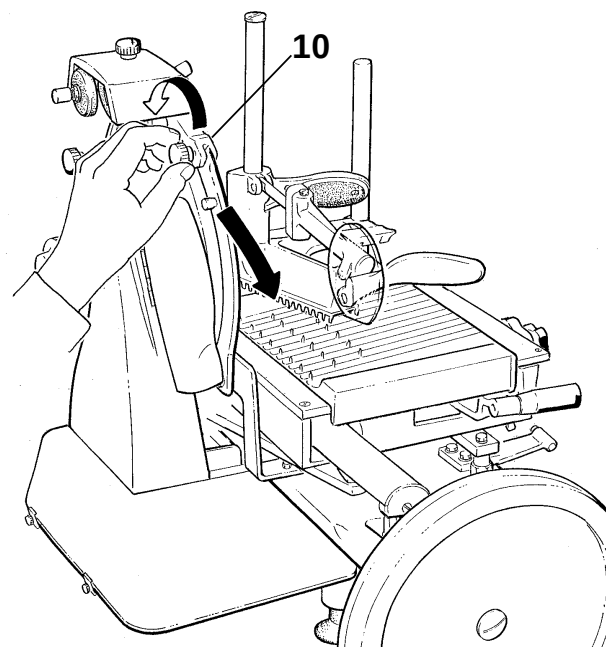
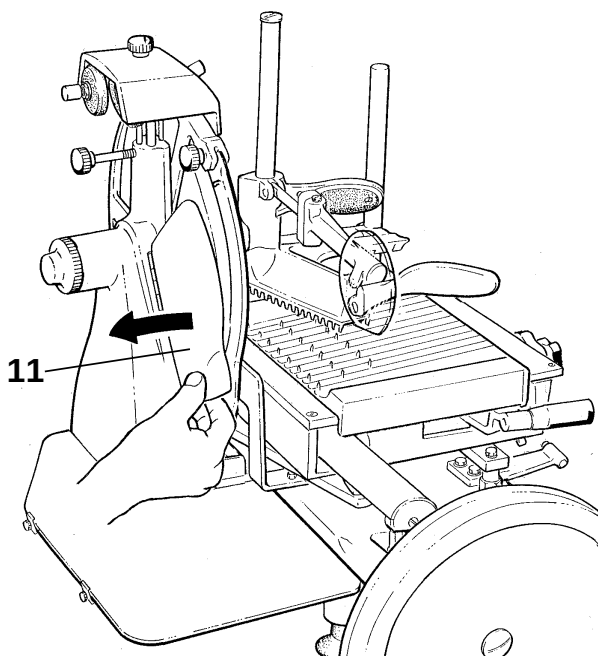
extract the tray **6**; clean the its lower part and the carriage **3** surface carefully; clean the blade **9** as shown in the image, with great care and starting from the center to the edge;



open the slice guide **11** and clean inside carefully; remove the blade protection **10** after loosening the locking knob.

WARNING: danger of cuts!

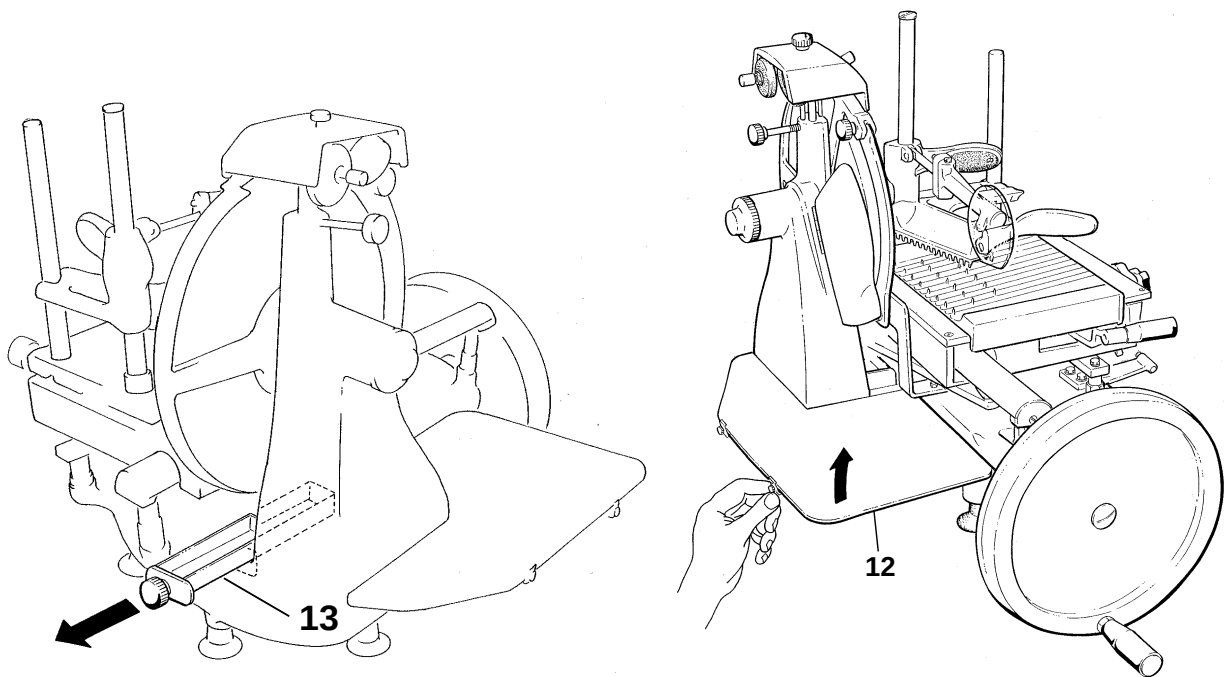
After cleaning, reassemble the blade protection immediately.



Extract the waste tray **13**; wash, dry and pt it again in its seat.

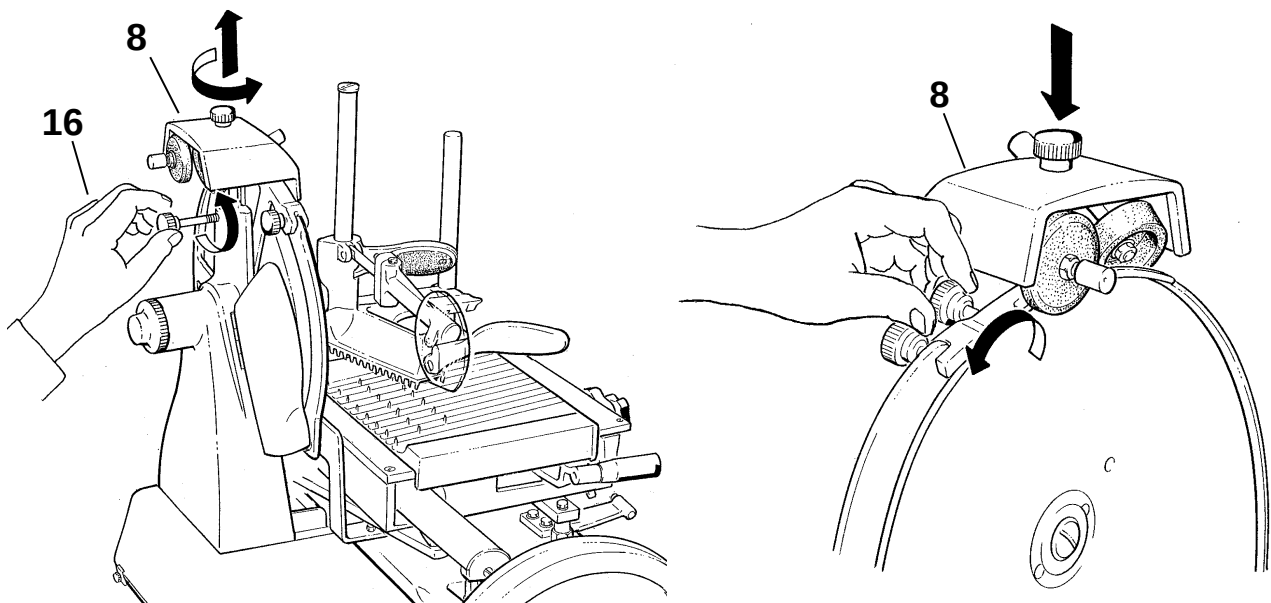
Remove the tray **12** after loosening the two fixing screws.

To clean only use a cloth dampened with water and normal dishwashing liquid soap.

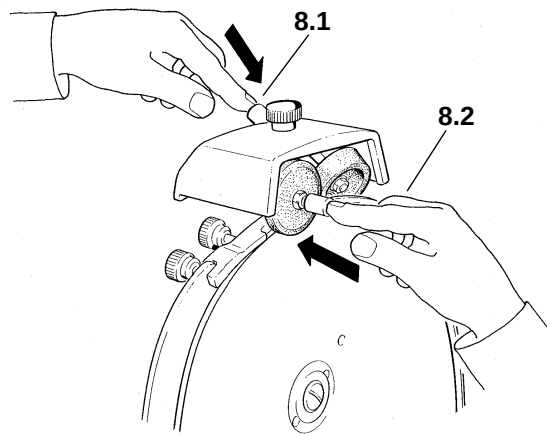


Sharpening the blade

Loosen the sharpener (8) locking knob; pull the sharpener up and turn it by 180°; lower the sharpener 8 back carefully, the blade will be automatically centered between the two grinding wheels. Lock up the knob.

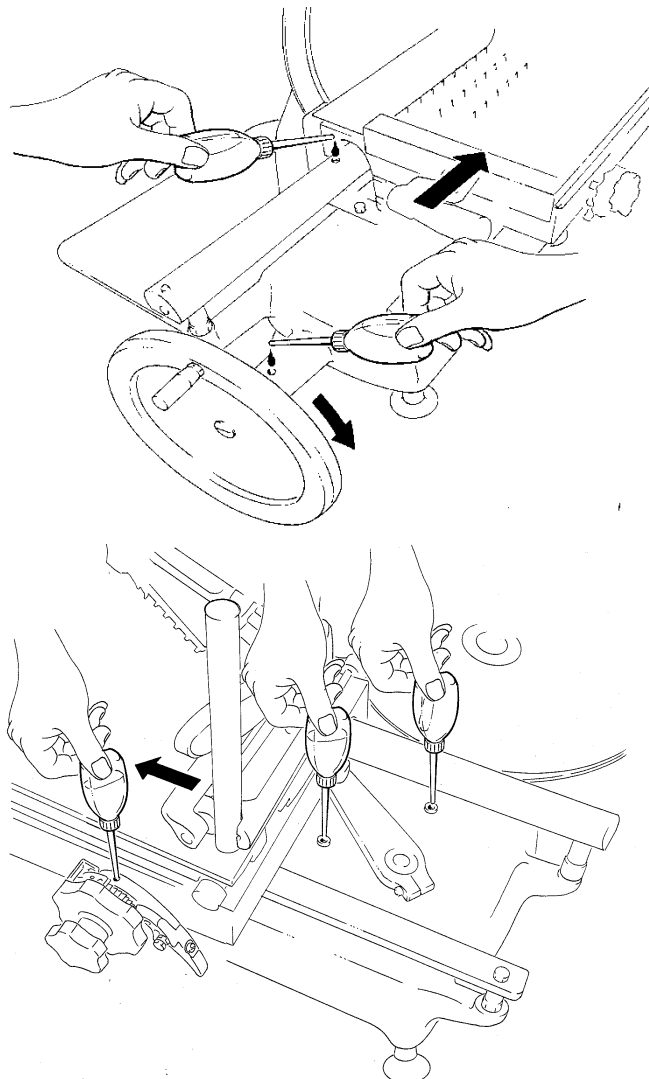


Turn the flywheel and press the **8.1** button at the same time for 10-15 seconds; top rotation and use a pencil to check whether a slight burr has formed on the blade edge; turn the flywheel again and press the 8.2 button for 2-3 seconds; return the sharpener to its original position.



Lubrication

Add one or two oil drops at the points as shown. Use only the oil supplied with the machine. After lubrication, clean carefully and remove the extra oil if necessary.

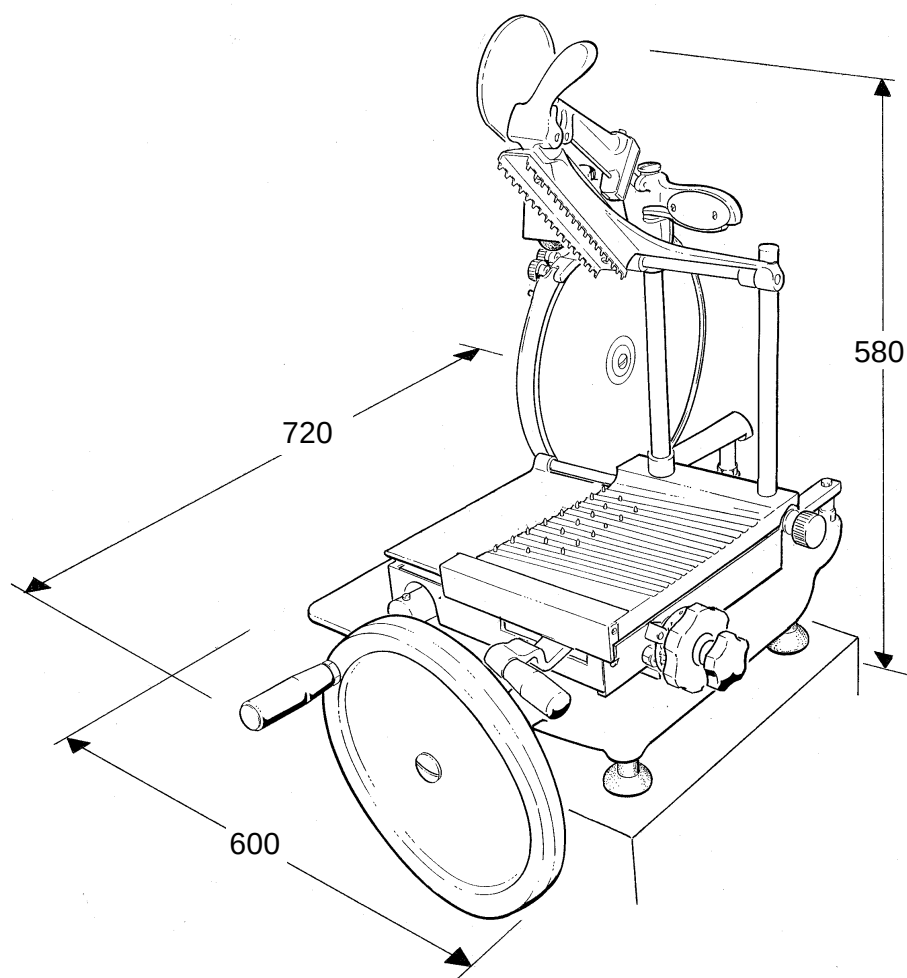


F

Caractéristiques techniques

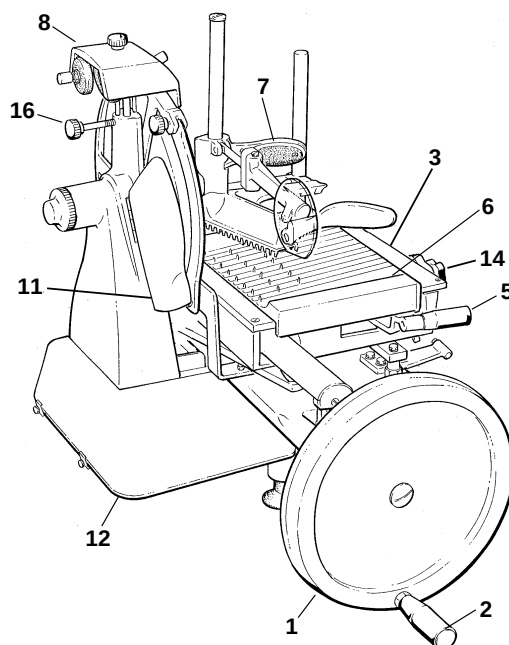
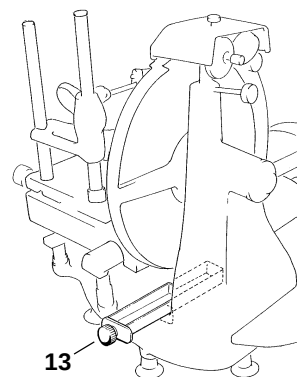
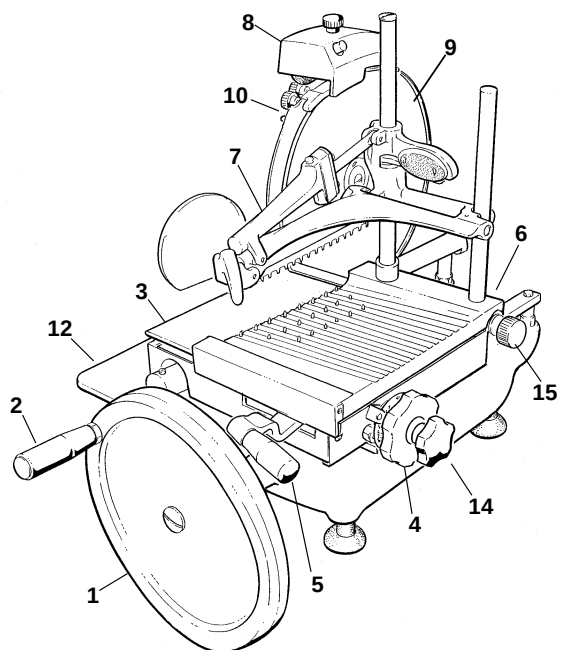
Diamètre lame	300 mm
Épaisseur de coupe	0÷2mm
Coupe utile:	
-Largeur	230 mm
-Hauteur	190 mm

Dimensions d'encombrement maximum (valeurs en mm)



Dimensions et poids

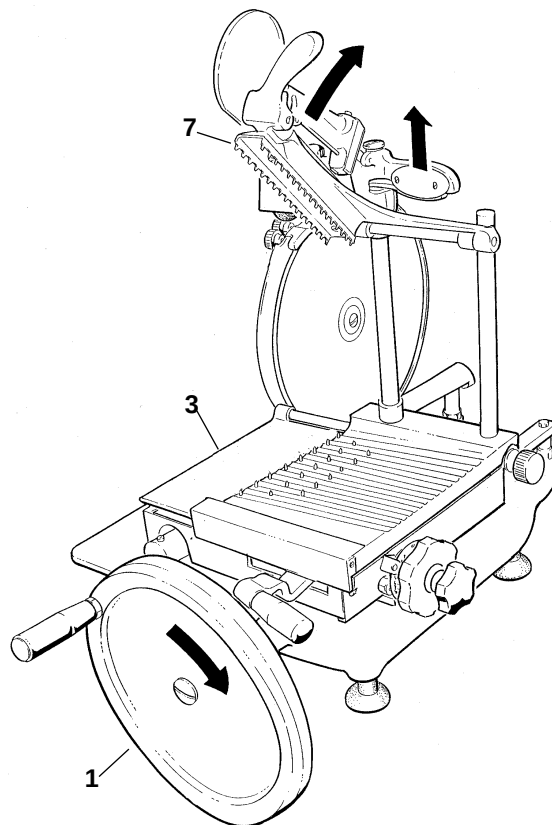
Longueur	720 mm
Largeur	600 mm
Hauteur	580 mm
Poids	43,0 kg
Distance entre les pieds d'appui	400x340 mm



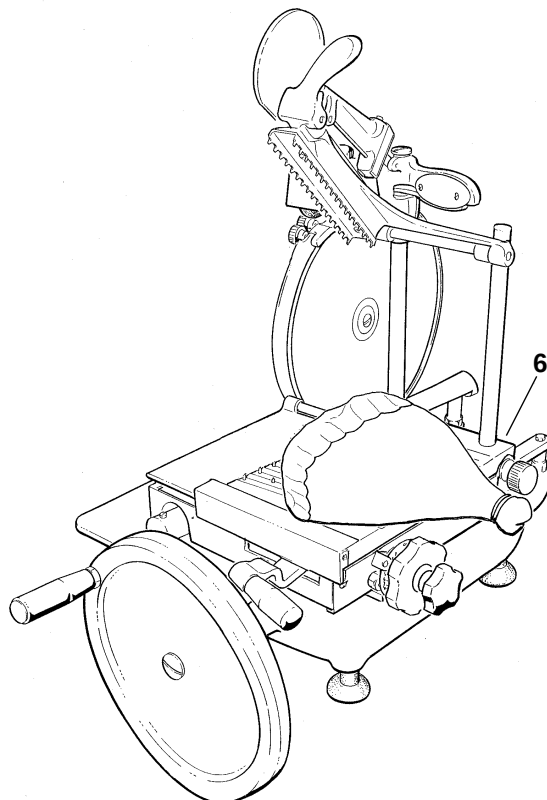
1. Volant
2. Poignée
3. Chariot
4. Poignée numérotée épaisseur tranche
5. Levier d'avancement rapide plateau
6. Plateau porte produit
7. Presse produit
8. Affûteur
9. Lame
10. Protection lame
11. Guide tranche
12. Plateau de recueil
13. Cuvette déchets
14. Avancement lent plateau
15. Pommeau de blocage plateau
16. Pommeau de blocage affûteur

Emploi de la machine

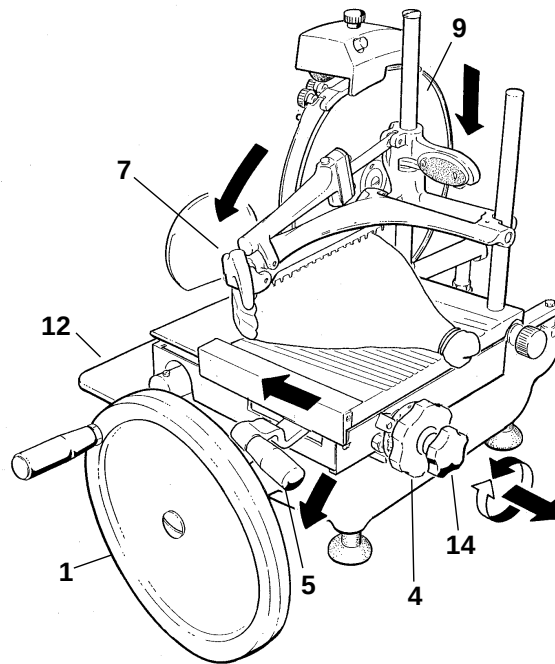
Tourner le volant **1** pour approcher le chariot **3** (vers l'opérateur); soulever le presse produit **7**;



placez-les sur la plaque **6** le produit que doit être tranché;



abaisser le presse produit 7 pour bloquer le produit; abaisser le levier 5 et le déplacer pour approcher le produit à la lame 9; le produit peut être approché ou éloigné avec plus de précision à l'aide de la poignée 14; à l'aide de la poignée numérotée 4 (0÷2,7 mm) disposer l'épaisseur désirée de la tranche. Tourner le volant 1 pour commencer le tranchage et le dépôt des tranches.

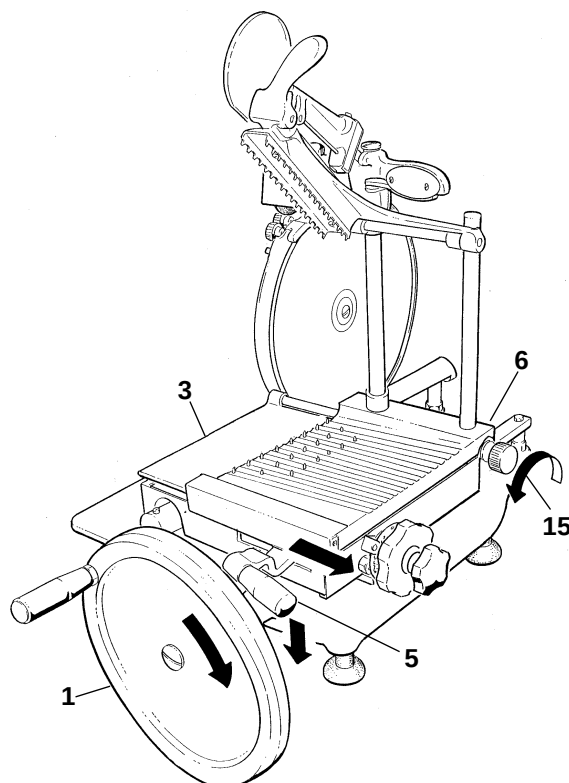


Nettoyage de la machine

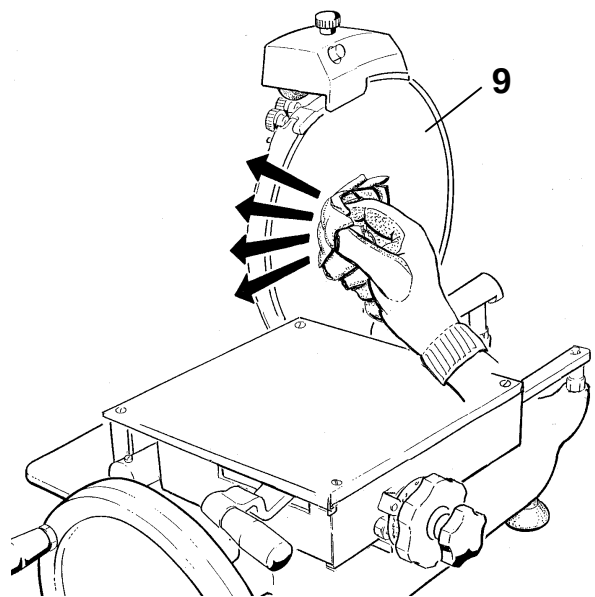
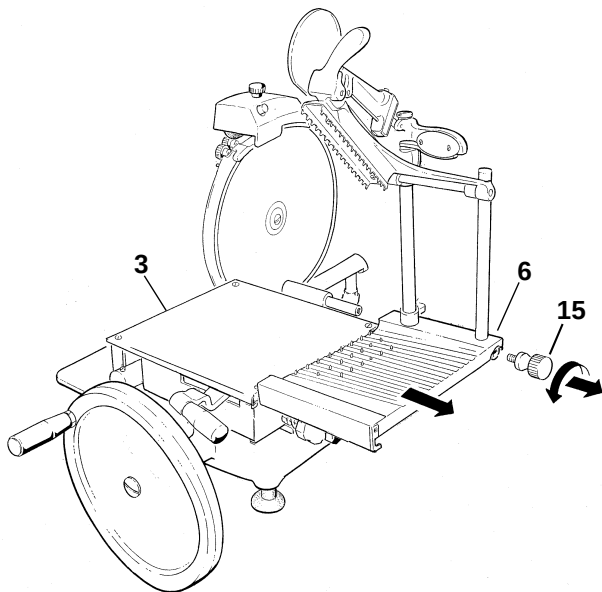
Attention: pendant les opérations ci-dessus, utiliser toujours des gants de protection anti-rayures et anti-dérapage, faire bien attention et éviter toute distraction.

DANGER DE COUPURE!

Ôter le produit du plateau 6; tourner le volant 1 pour approcher le chariot 3 (vers l'opérateur); appuyer sur le levier 5 vers le bas et en même temps vers la droite; dévisser le pommeau 15 de blocage comme montré dans la figure.



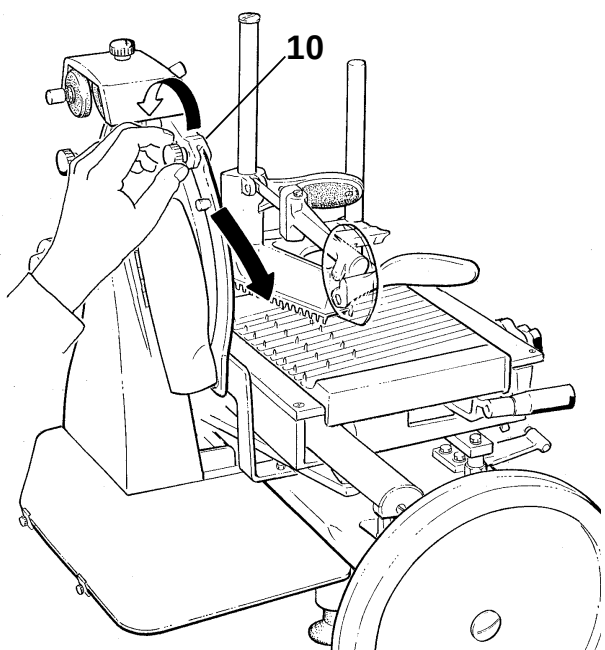
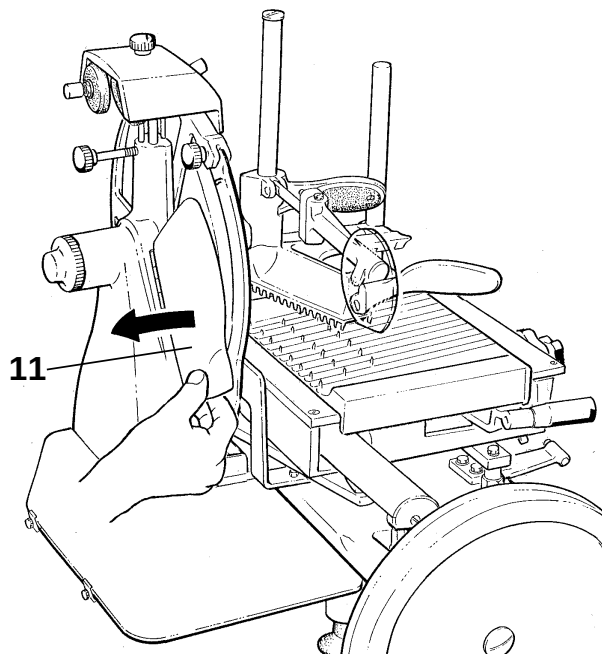
extraire le plateau **6**; nettoyer soigneusement sa partie inférieure ainsi que le plan du chariot **3**; nettoyer la lame **9** comme indiqué dans l'image. Faire bien attention et procéder a partir du centre vers l'extérieur.



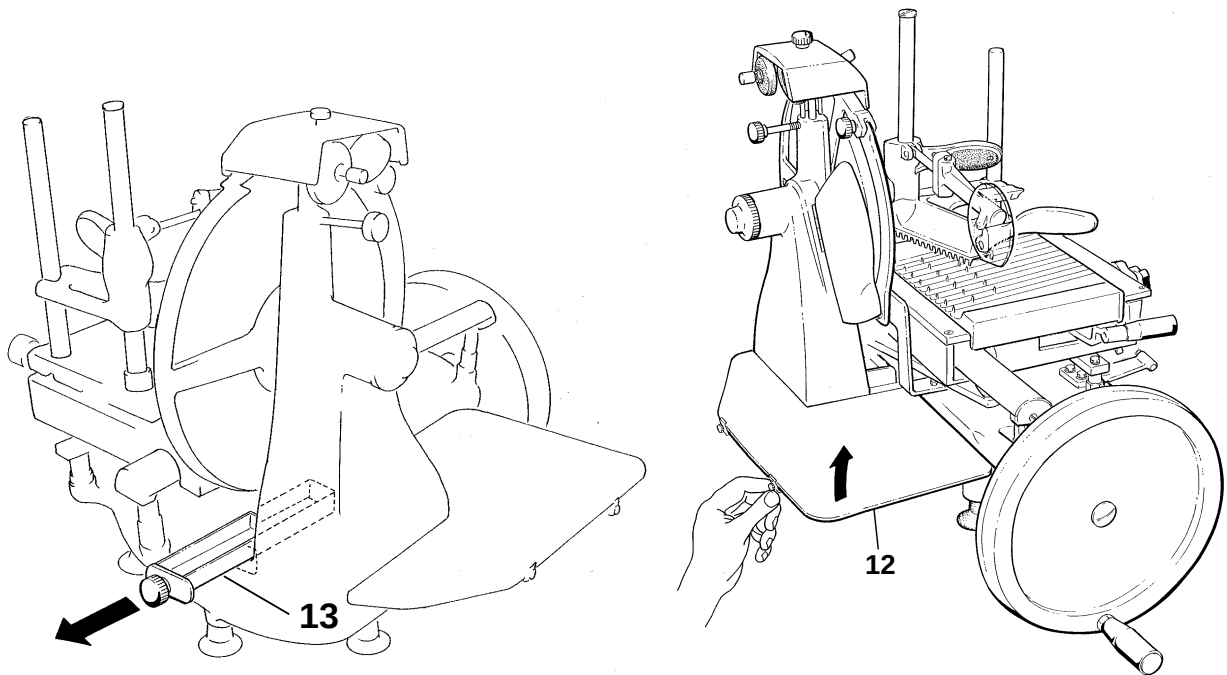
Ouvrir le guide tranches **11** et le nettoyer à l'intérieur avec soin. Ôter le protège lame **10** après avoir desserré son pommeau de blocage.

ATTENTION: danger de coupure!

Après avoir terminé le nettoyage, remonter immédiatement la protection de la lame.

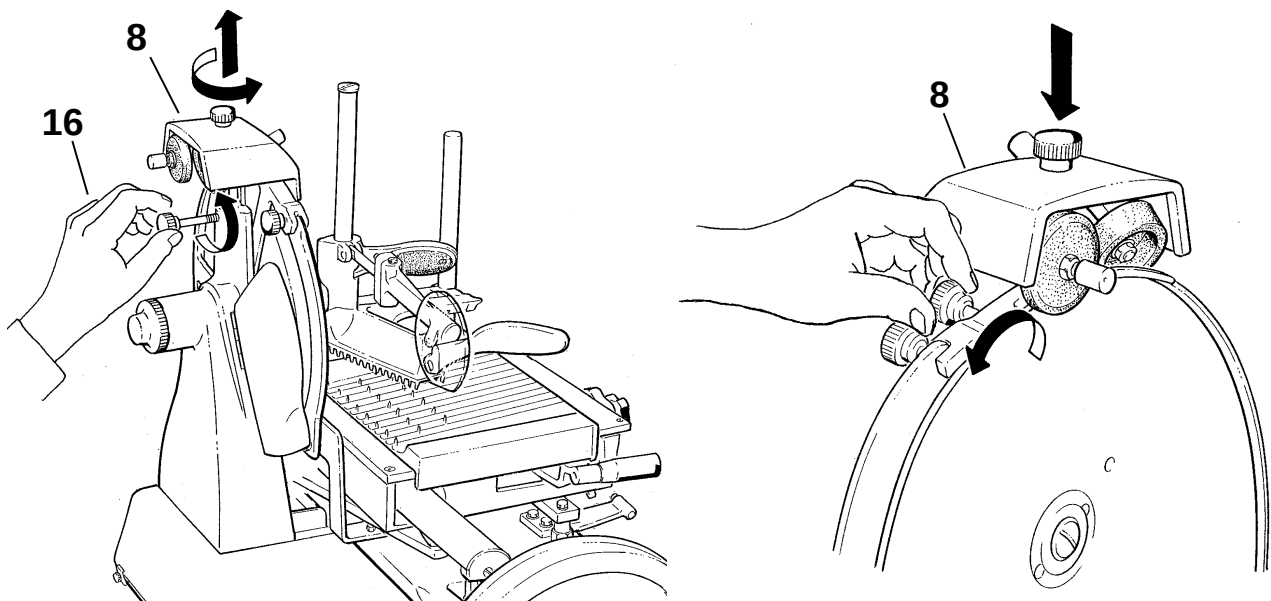


extraire la cuvette de collecte des déchets **13**; la laver, l'essuyer et la remettre à sa place; ôter le plateau **12** après avoir desserré le deux vis de fixation.
Pour nettoyer utiliser uniquement un chiffon imbibé d'eau et d'un détergent normal pour la vaisselle.

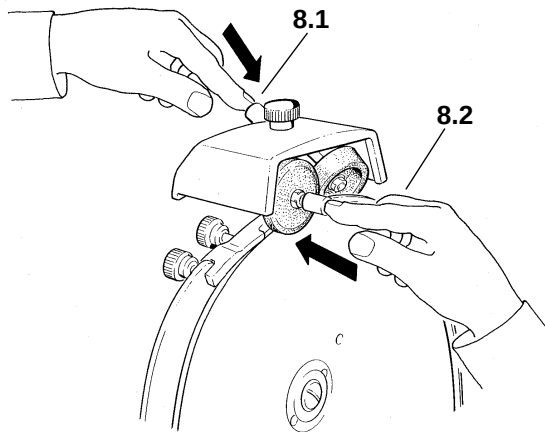


Affûtage de la lame

Desserrer le pommeau de blocage **16** de l'affûteur **8**; soulever ce dernier et le tourner de 180°; rabaisser l'affûteur **8** avec soin, la lame se centrera automatiquement entre les deux meules; bloquer de nouveau le pommeau.

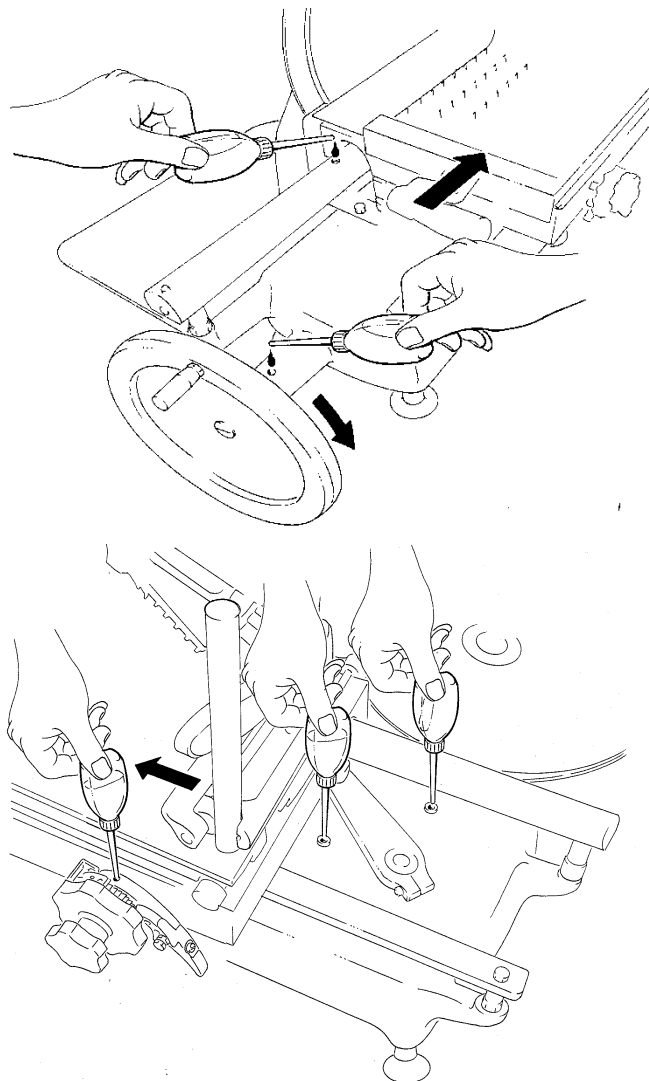


Lancer la rotation du volant tout en appuyant sur le poussoir **8.1** pendant 10-15 seconds. Interrompre la rotation et avec un crayon s'assurer qu'une légère bavure s'est formée sur le fil de la lame; remettre le volant en rotation et appuyer en même temps sur le bouton **8.2** pendant 2-3 secondes; ramener l'affûteur à sa position initiale.



Lubrification

Une ou deux gouttes d'huile aux points indiqués. N'utiliser que l'huile fournie avec la machine. Nettoyer soigneusement après la lubrification et ôter toute huile excédante.



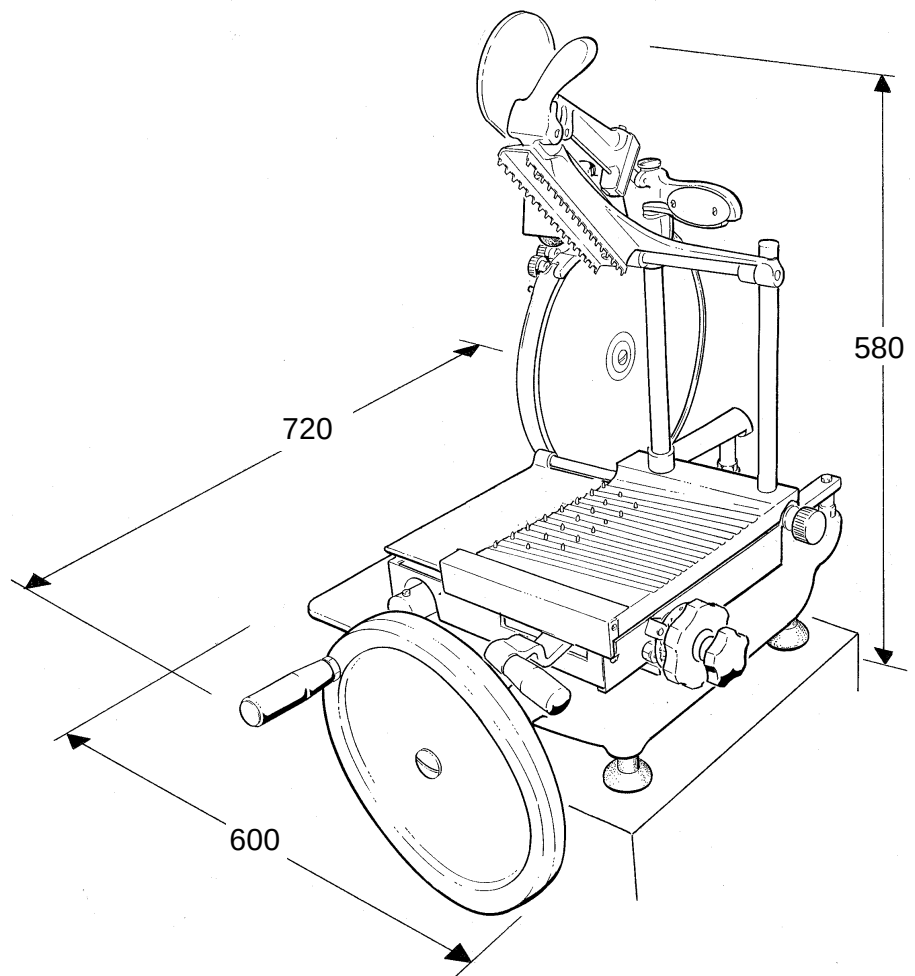
D

Technische daten

Messerdurchmesser	300 mm
Schnittstärke	0÷2 mm
Nutzbarer Schnitt:	
-Breite	230 mm
-Höhe	190 mm

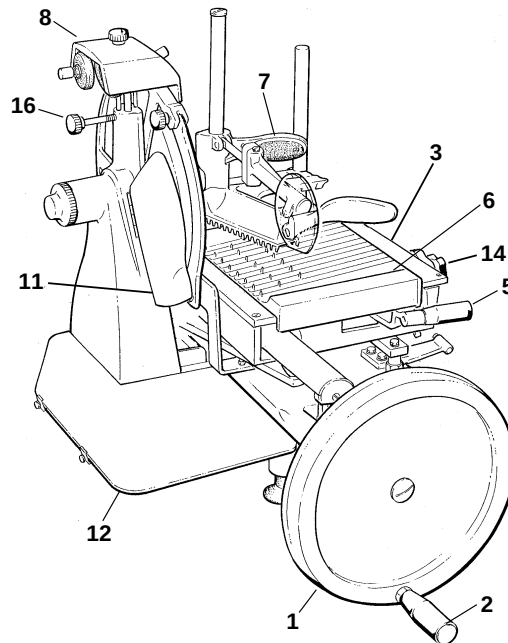
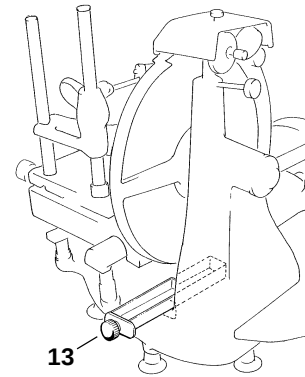
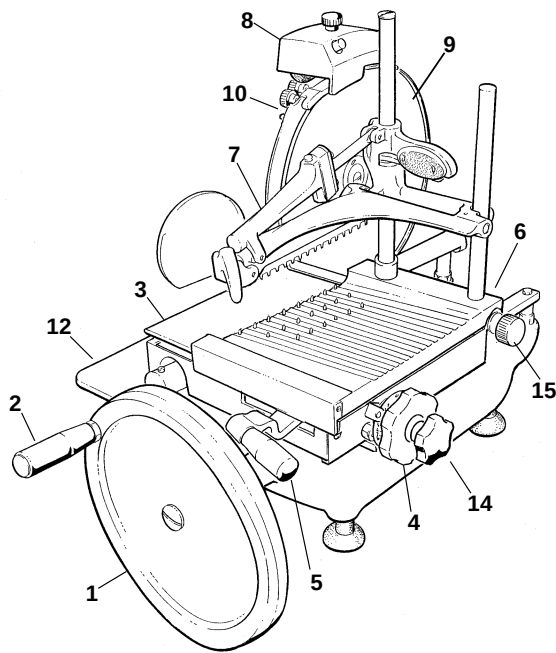
Maximaler Platzbedarf

(Werte in mm)



Abmessungen und Gewicht

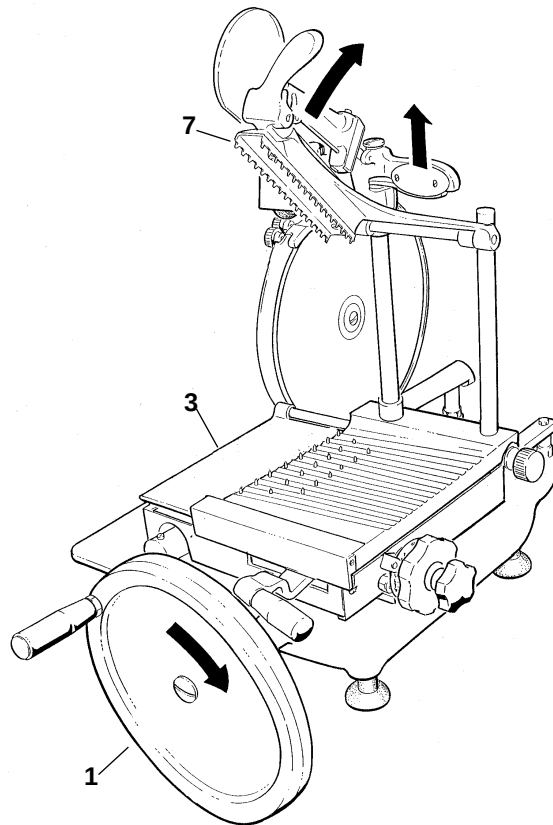
Länge	720 mm
Breite	600 mm
Höhe	580 mm
Gewicht	43,0 kg
Abstand zwischen den Stützfüßen	400x340 mm



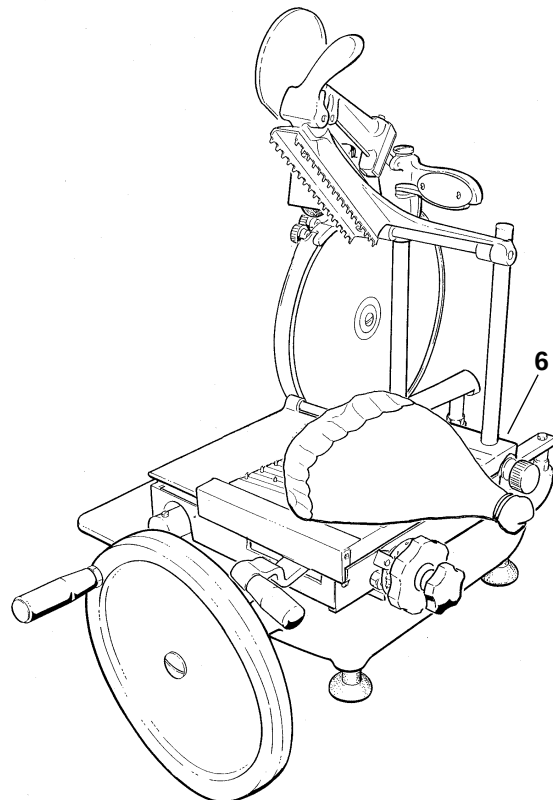
1. Handrad
2. Griff
3. Schlitten
4. Nummern-Drehknopf zur Einstellung der Scheibenstärke
5. Hebel f. Schnellvorschub der Schneidgutauflage
6. Schneidgutauflage
7. Schneidgutandrücker
8. Schleifapparat
9. Messer
10. Messerabdeckung
11. Scheibenabdeckung
12. Schneidgutablage
13. Abfallsammelschale
14. Langsamvorschub Schneidgutauflage
15. Sperrknopf Schneidgutauflage
16. Sperrknopf Schleifapparat

Gebrauch der Maschine

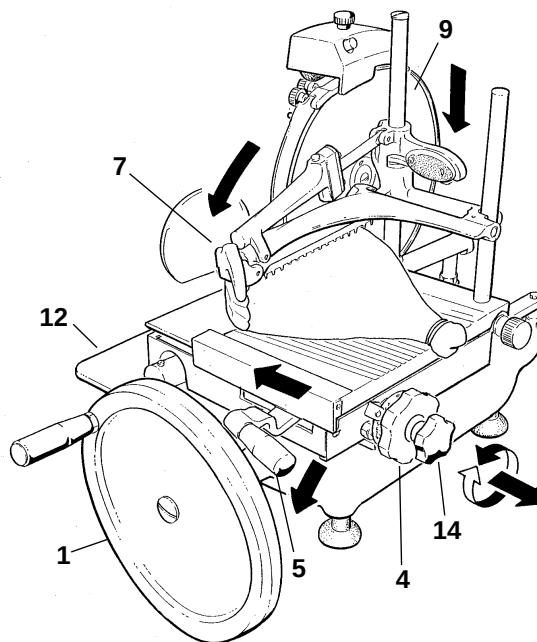
Das Handrad 1 drehen und den Schlitten 3 (zum Bediener hin) nähern; den Schneidgutandrücker 7 anheben;



das zu schneidende 6 Produkt auf die Auflage legen;



Den Andrücker 7 senken und das Schneidgut blockieren; den Hebel 5 senken und verstellen, um das Schneidgut dem Messer zu nähern; mit Hilfe des Knopfes 14 kann das Schneidgut mit grösserer Präzision angenähert und entfernt werden; mit dem Nummern-Drehknopf 4 (0 ÷ 2,7 mm) die gewünschte Scheibenstärke einstellen; das Handrad 1 drehen und mit dem Schneiden beginnen; die Scheiben werden auf der Ablage 12 abgelegt.

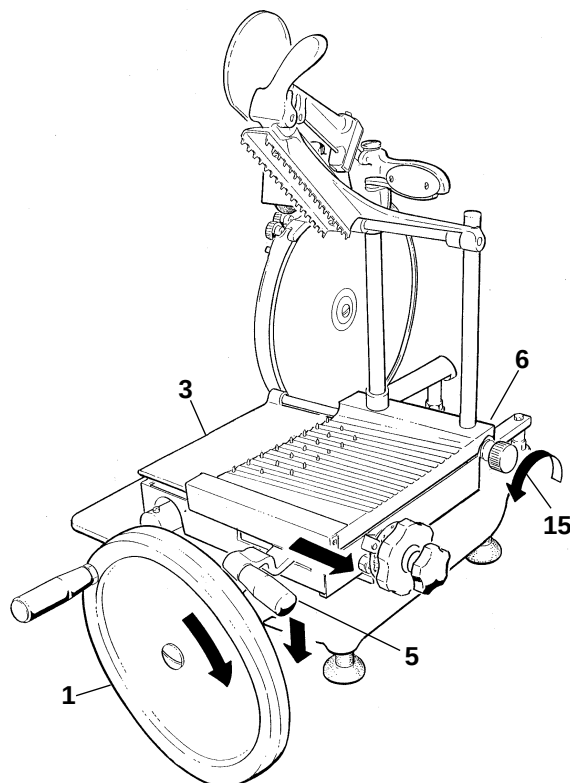


Reinigung der Maschine

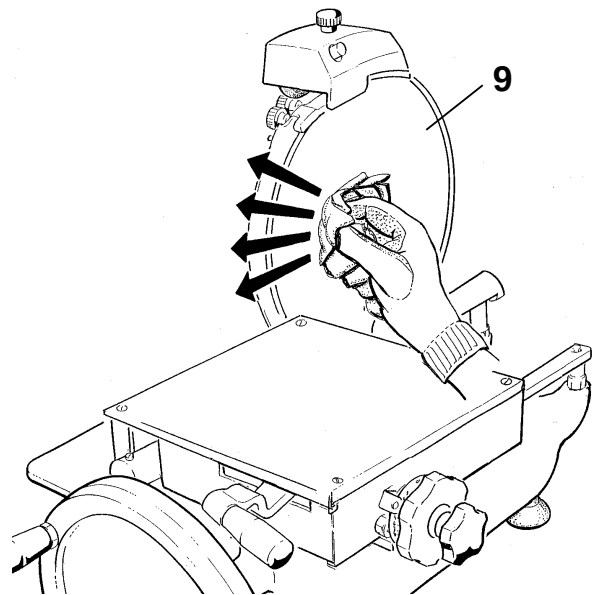
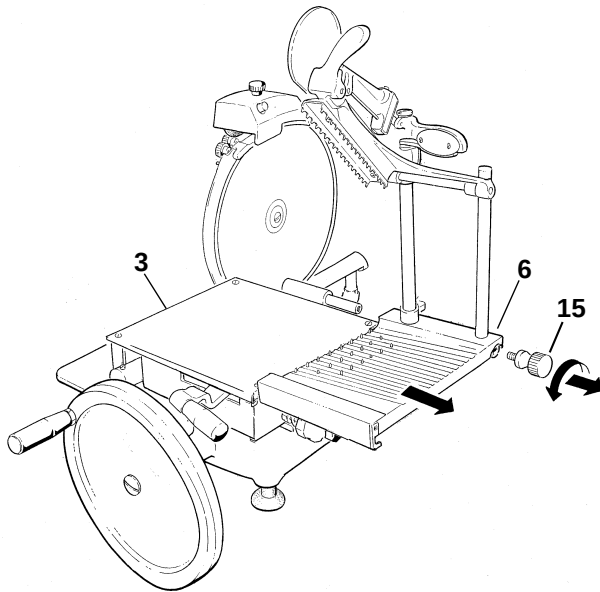
Achtung: rutsch- und kratzfeste Schutzhandschuhe tragen und die beschriebenen Arbeiten sorgfältig und ohne sich ablenken zu lassen ausführen.

SCHNITTGEFAHR!

Das Schneidgut von der Auflage 6 nehmen; Das Handrad 1 drehen und den Schlitten 3 (zum Bediener hin) annähern; den Hebel 5 nach unten und gleichzeitig nach rechts drücken; den Sperrknopf 15 wie in der Abbildung dargestellt lösen;



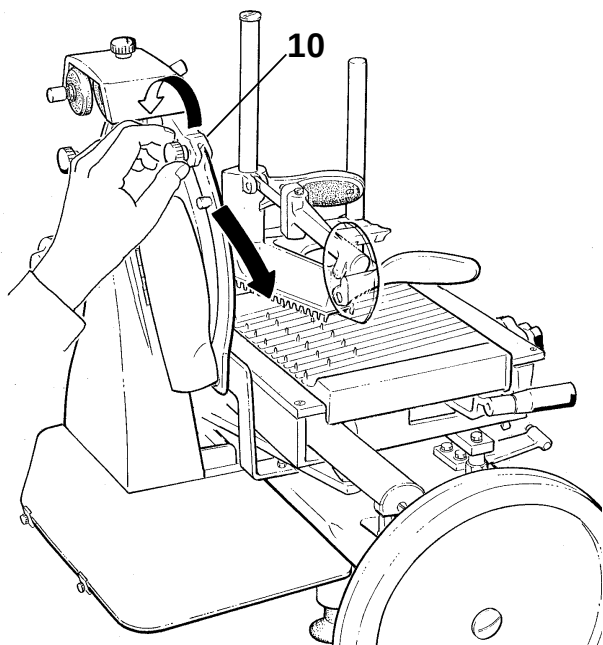
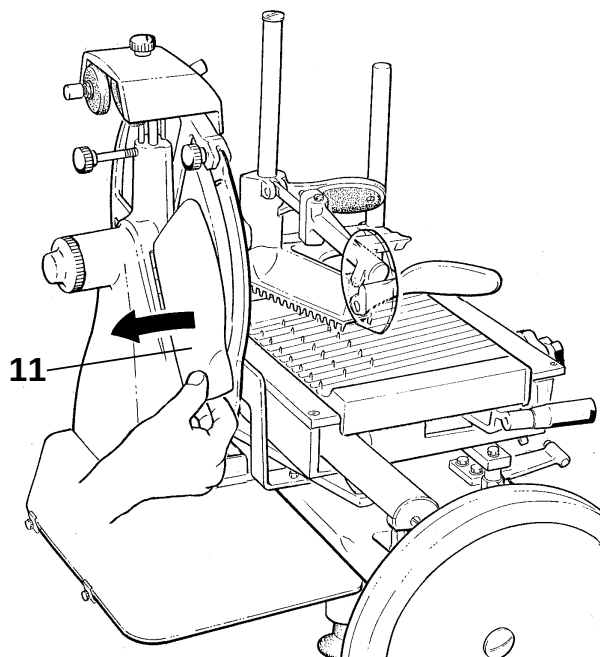
Die Schneidgutauflage **6** herausziehen; den unteren Teil der Auflage und die Fläche des Schlittens **3** sorgfältig reinigen;
 Das Messer **9**, wie in der Abbildung dargestellt, von der Mitte ausgehend nach außen hin reinigen;



die Scheibenabdeckung **11** öffnen und innen sorgfältig reinigen; den entsprechenden Sperrknopf lockern und die Messerabdeckung **10** entfernen.

ACHTUNG. Schnittgefahr.

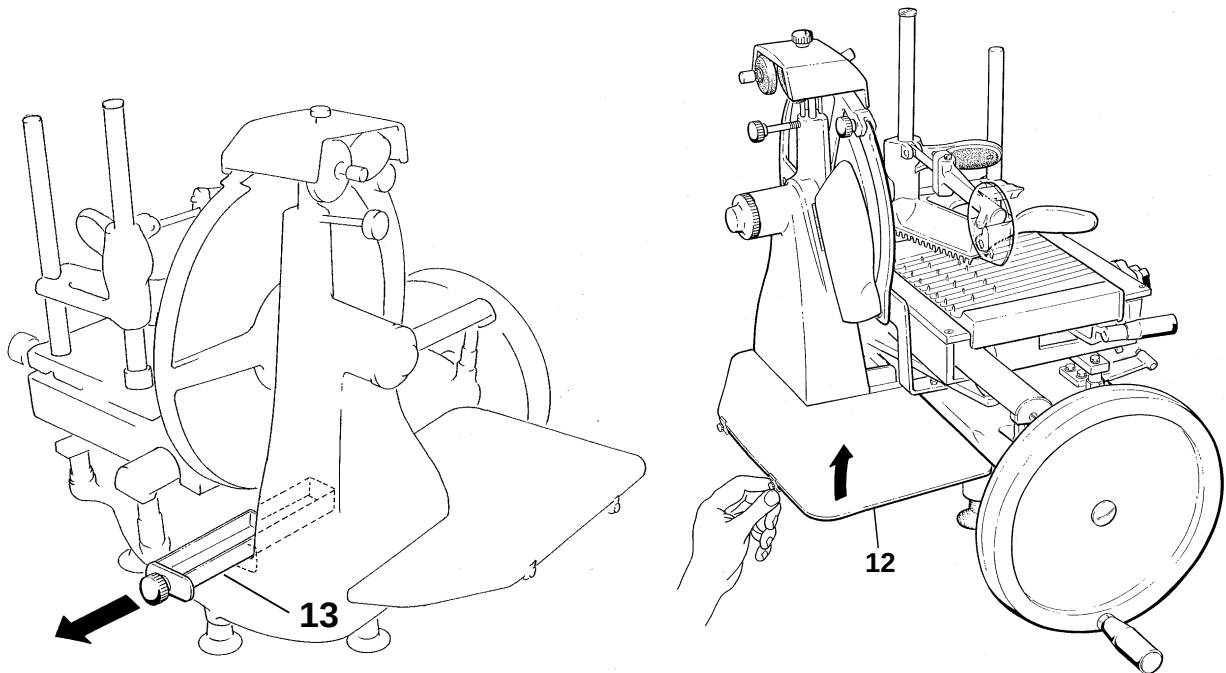
Die Messerabdeckung nach erfolgter Reinigung sofort wieder anbringen.



Die Sammelschale für die Schneidabfälle **13** herausziehen; waschen, abtrocknen und erneut an ihrem Sitz anbringen.

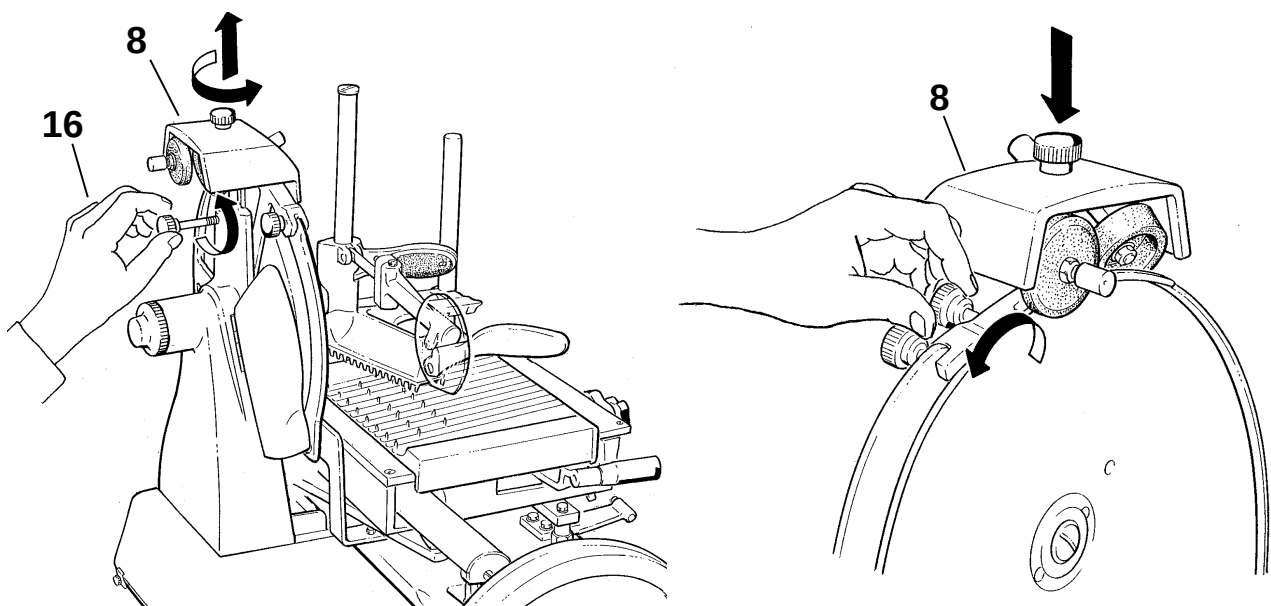
Die beiden Befestigungsschrauben lockern und die Schneidgutablage **12** entfernen.

Zum Reinigen ausschließlich ein mit Wasser und normalem flüssigen Geschirrspülmittel getränktes Tuch benutzen.

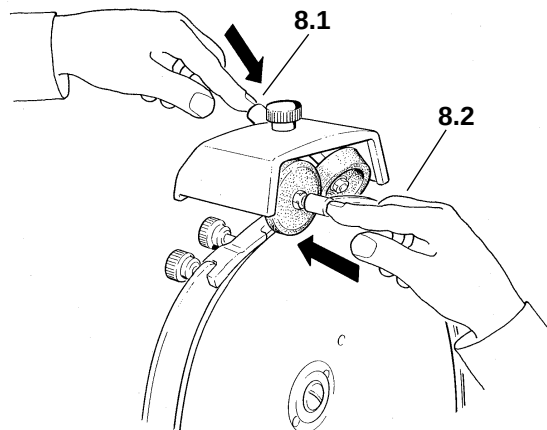


Messerschleifen

Den Sperrknopf **16** des Schleifapparats **8** lockern; Den Schleifapparat anheben und um 180° drehen; Den Schleifapparat **8** vorsichtig senken; das Messer wird automatisch zwischen den beiden Schleifscheiben zentriert; Den Knopf erneut blockieren



Das Handrad zum Drehen bringen und dabei gleichzeitig für 10 bis 15 Sekunden die Taste **8.1** drücken; Die Umdrehung unterbrechen und mit einem Bleistift kontrollieren, ob sich auf der Schneidkante ein leichter Grat gebildet hat; Das Handrad erneut zum Drehen bringen und dabei gleichzeitig für 2-3 Sekunden die Taste **8.2** drücken. Den Schleifapparat in seine ursprüngliche Stellung zurückbringen.



Schmierung

Ein-zwei Tropfen Öl an den angegebenen Stellen; Ausschließlich das zur Ausstattung gehörende Öl benutzen; Nach dem Schmieren sorgfältig reinigen und eventuelle Ölreste beseitigen

