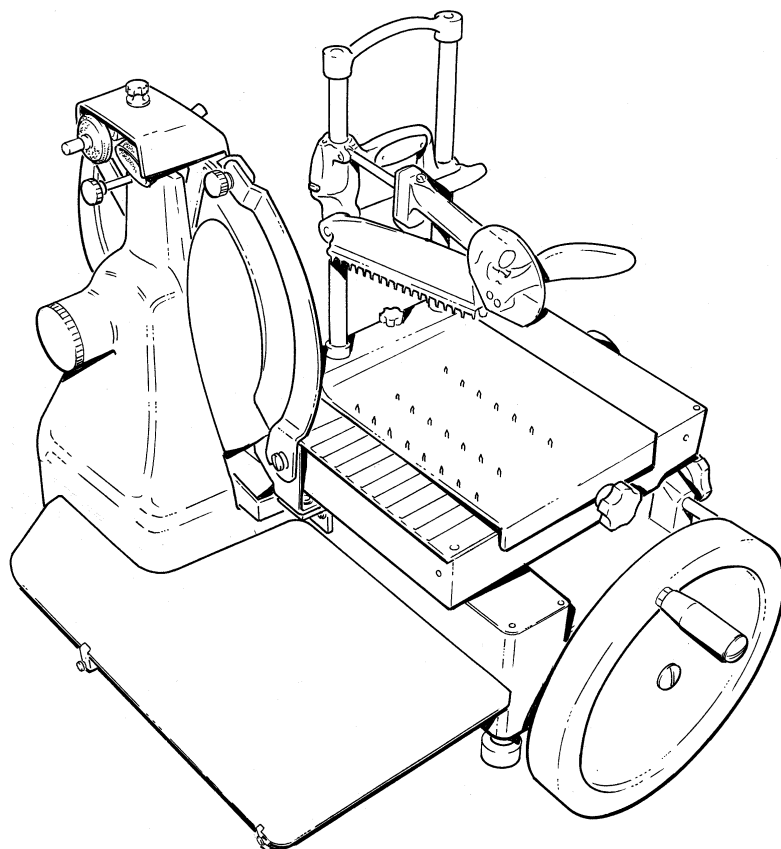




Vorbereitung Aufschnittmaschine

Artikel-Nr.
90415008 (Volano350FLORATO)

Handbuch



VOLANO 350 – 370

Affettatrice a volano – Uso e manutenzione

Flyweel slicer – Use and maintenance

Trancheuse à volant – Emploi et maintenance

Schneidemaschine Mit Handrad – Gebrauch und Wartung

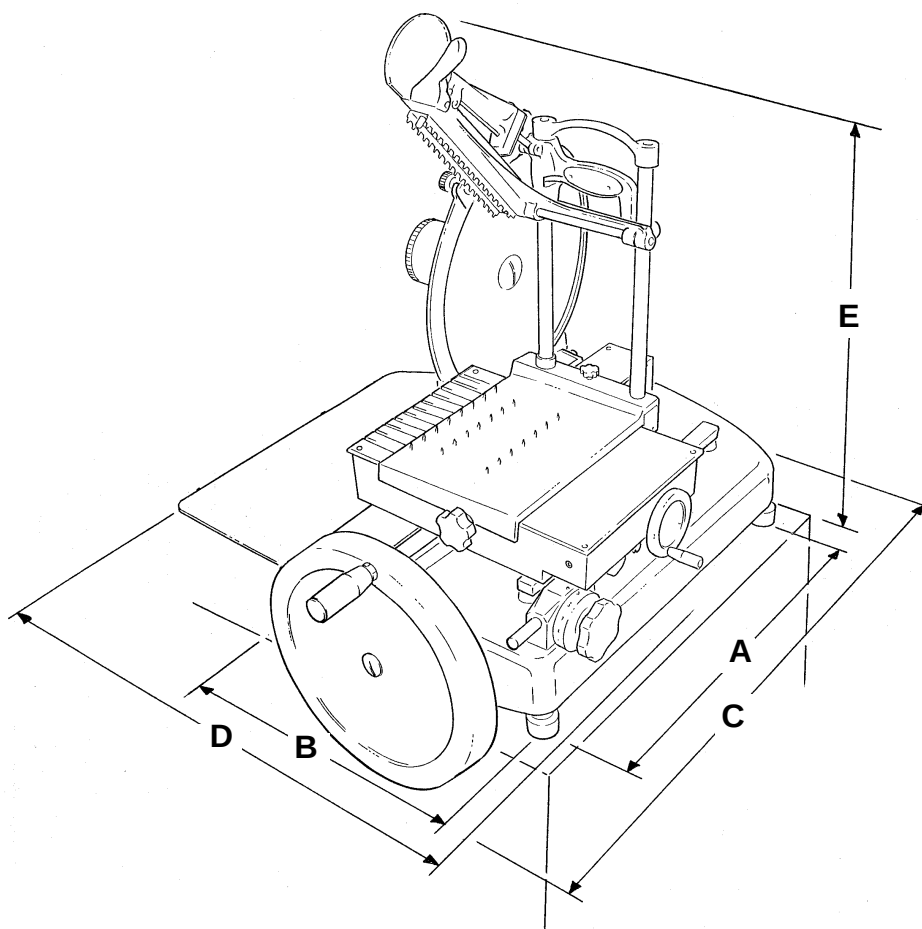


Caratteristiche tecniche

		VOLANO 350	VOLANO 370
Diametro lama	mm	350	370
Spessore di taglio	mm	0÷2,5	0÷2,5
Taglio utile	Larghezza	mm	270
	Altezza	mm	250
Corsa piatto	mm	320	320

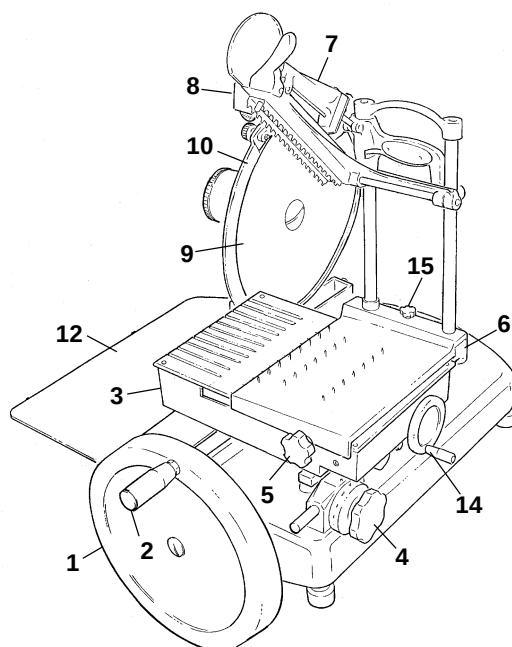
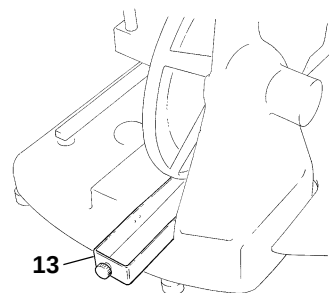
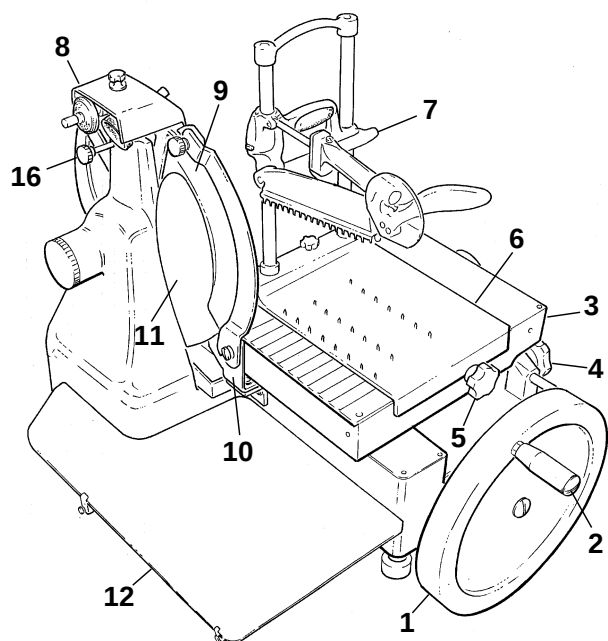
Dimensioni d'ingombro massime

(valori in mm)



Dimensioni d'ingombro e peso

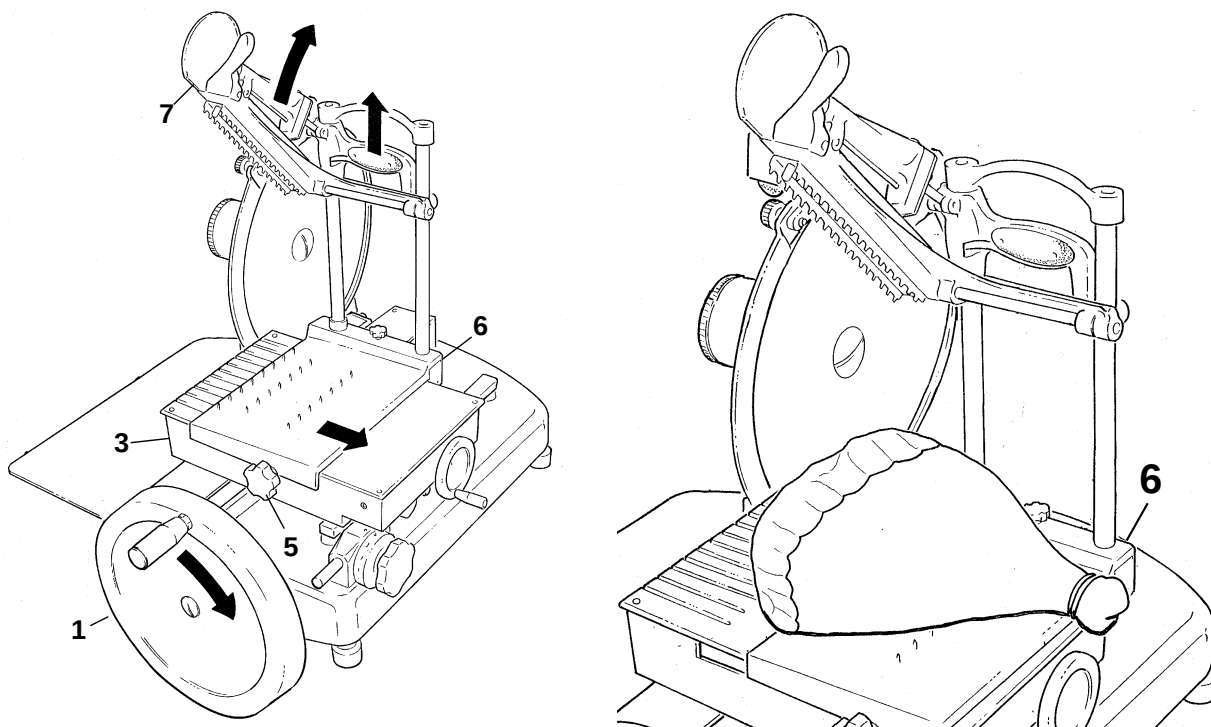
	VOLANO 350	VOLANO 370
A	600	600
B	510	510
C	870	870
D	710	710
E	650	650
Peso	Kg	81,0



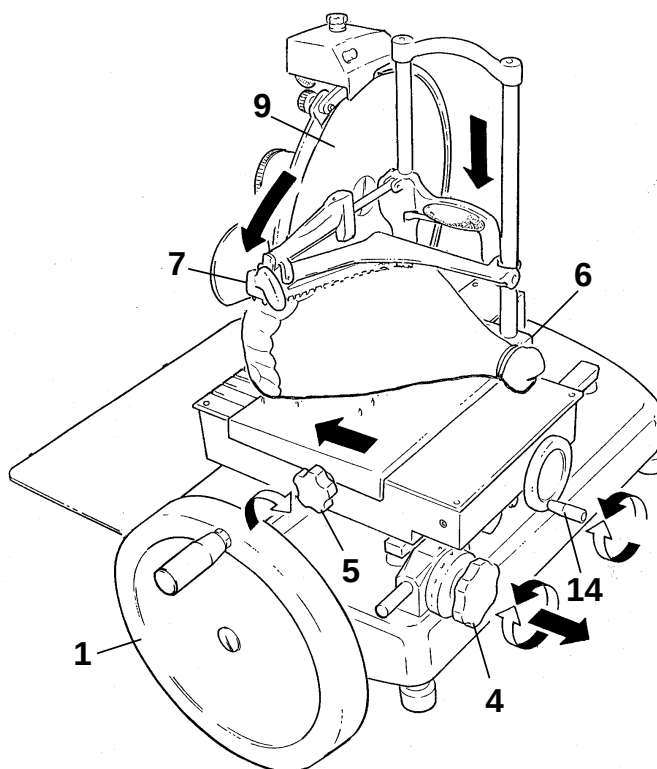
1. Volano
2. Impugnatura
3. Carrello
4. Manopola numerata spessore fetta
5. Pomolo avanzamento rapido piatto
6. Piatto portamerce
7. Pressamerce
8. Affilatoio
9. Lama
10. Paralama
11. Parafetta
12. Piatto di raccolta
13. Vaschetta raccogli scarto
14. Avanzamento lento piatto
15. Pomolo bloccaggio piatto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

Uso della macchina

Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l'operatore); sollevare il pressamerce **7**; ruotare in senso orario la manopola **5** e contemporaneamente spostare verso destra il piatto portamerce **6**; appoggiare sul piatto **6** il prodotto da affettare;



abbassare il pressamerce **7** bloccando il prodotto; ruotare in senso orario la manopola **5** e contemporaneamente spostare verso sinistra il piatto **6** 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** ($0 \div 2,4$ mm) predisporre lo spessore della fetta richiesto.



Prima di iniziare il taglio del prodotto rimuovere il paralama **10** allentando il pomolo **10.1** e spostarlo dalla posizione di riposo (A) alla posizione di lavoro (B) scoprendo il tal modo il filo della lama stessa; bloccare il paralama **10** nella nuova posizione riavvitando il pomolo **10.1**.

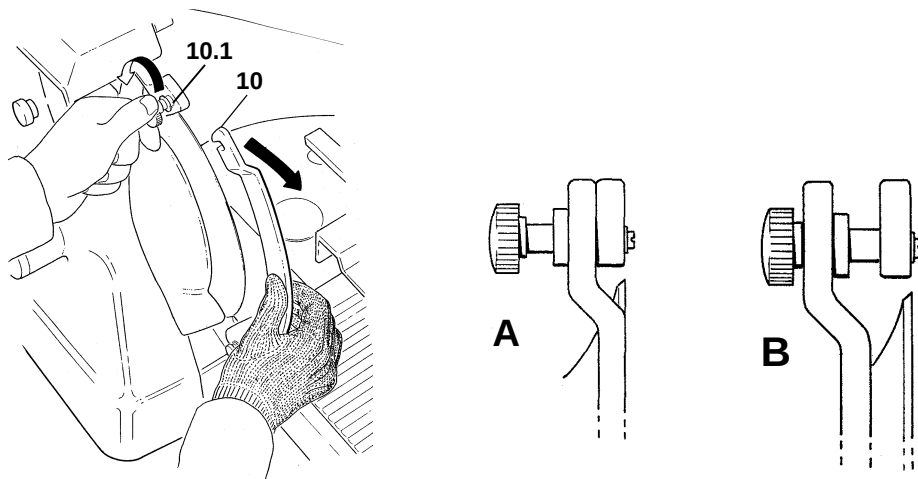
ATTENZIONE

Utilizzare sempre guanti di protezione antitaglio ed antiscivolo operando con grande attenzione, senza distrarsi.

PERICOLO DI TAGLIO!

Ruotare il volano **1** avviando l'operazione di taglio con deposizione delle fette sul piatto **12**; riportare il paralama **10** in posizione di riposo (A) ad operazioni di taglio terminate.

MAI LASCIARE LA MACCHINA INUTILIZZATA CON IL FILO DELLA LAMA SCOPERTO!



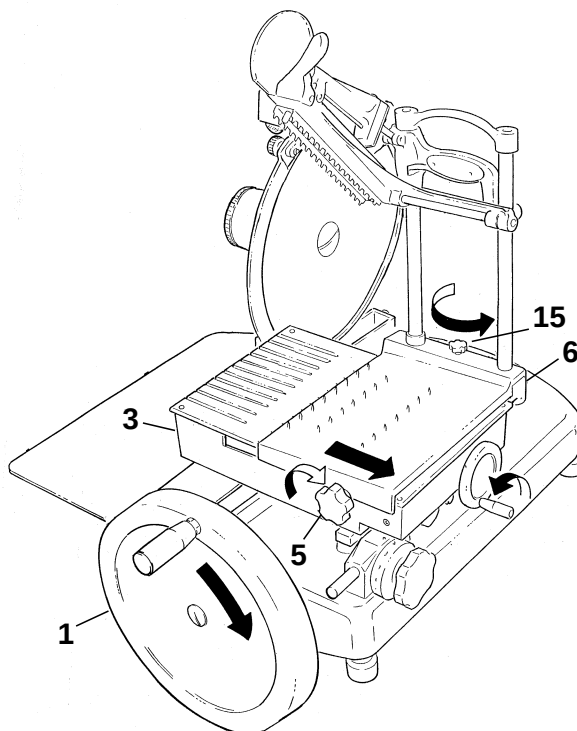
Pulizia della macchina

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

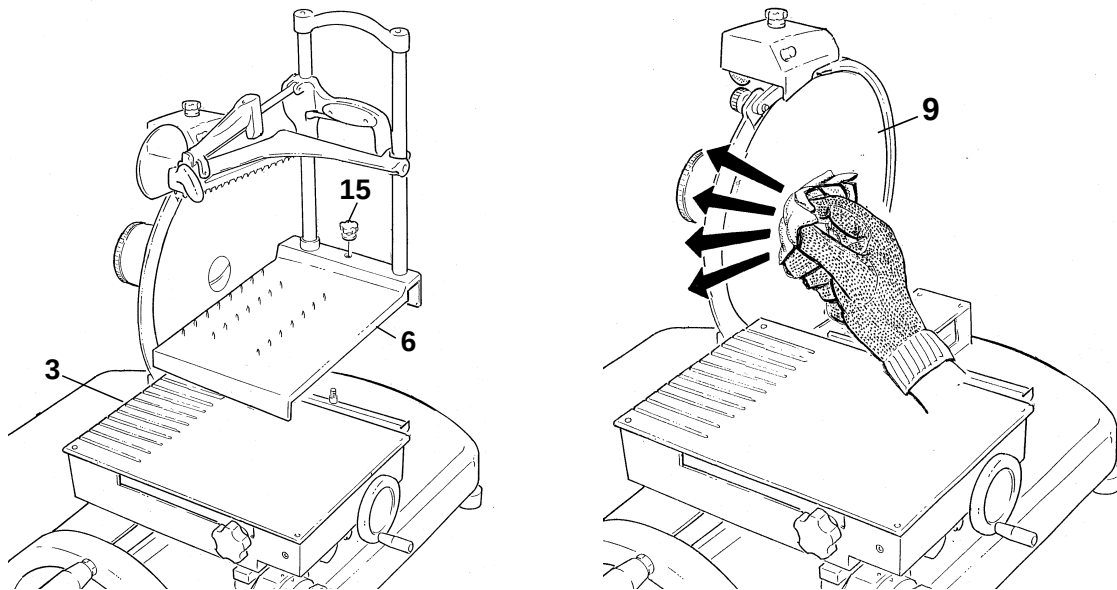
Attenzione: utilizzare sempre guanti di protezione antitaglio ed antiscivolo eseguendo le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.

PERICOLO DI TAGLIO!

Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l'operatore); ruotare in senso orario la manopola **5** e contemporaneamente spostare verso destra il piatto portamerce **6**; togliere il prodotto dal piatto **6**; svitare il pomolo **15** di bloccaggio come in figura;



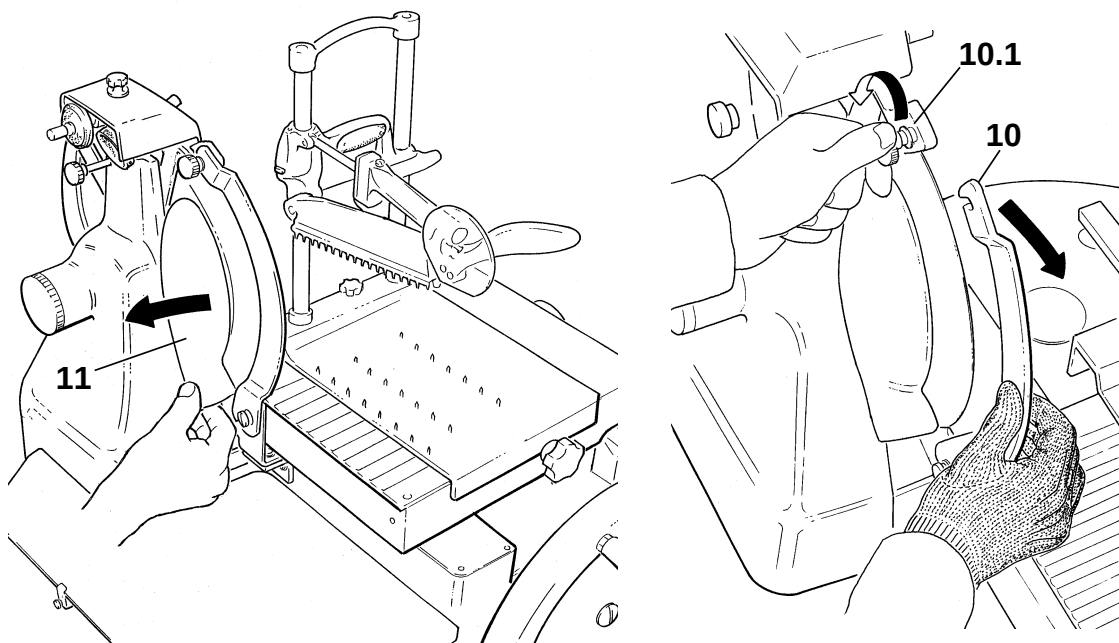
sollevare il piatto portamerce **6**; pulire con cura la parte inferiore del piatto ed il piano del carrello **3**; pulire la lama **9** come in figura, con grande attenzione, partendo dal centro verso l'esterno;



aprire il parafetta **11** e pulirne con cura l'interno; rimuovere il paralama **10** previo allentamento del relativo pomolo di bloccaggio **10.1**.

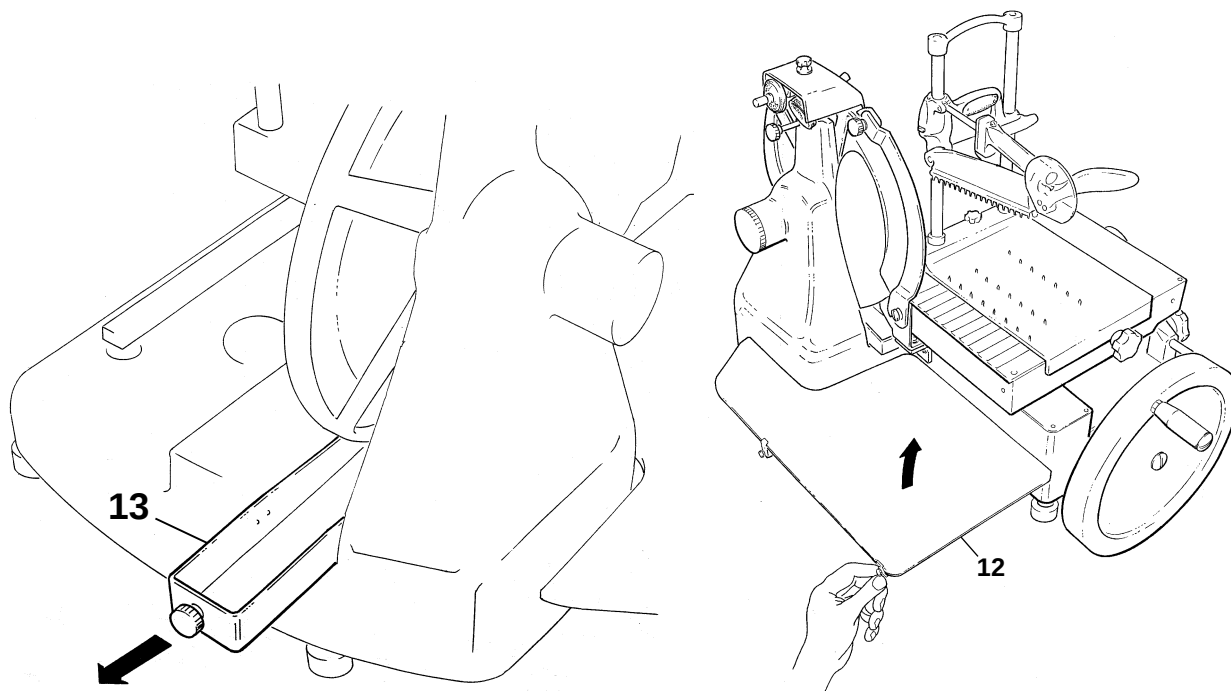
ATTENZIONE: pericolo di taglio!

Rimontare il paralama prontamente ad operazioni di pulizia terminate.



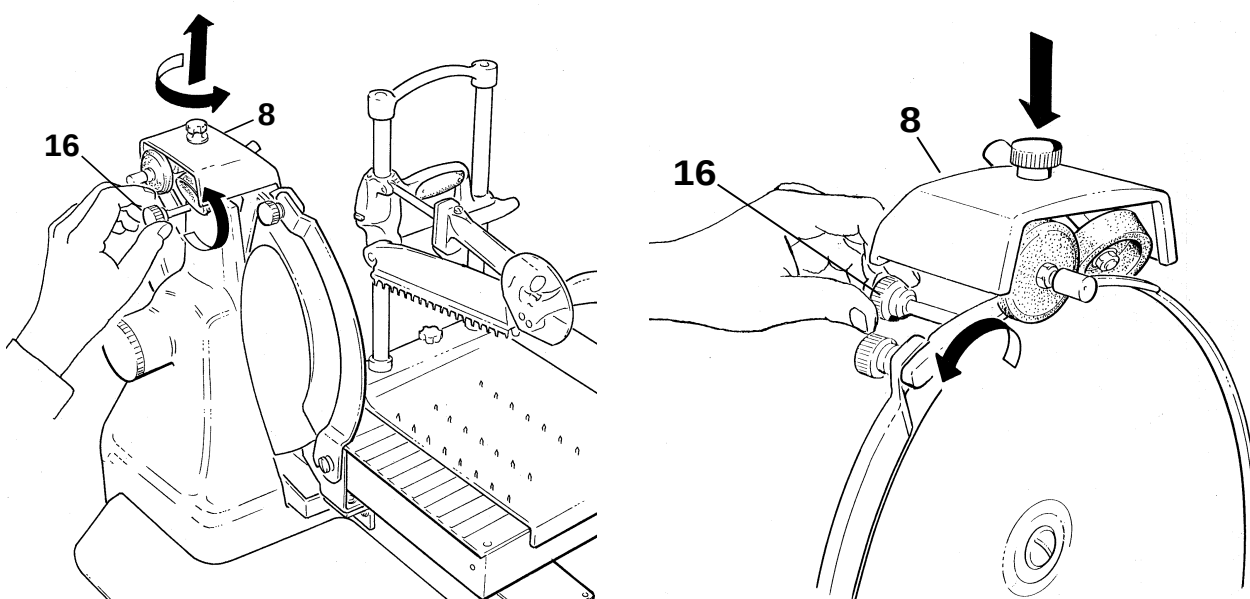
Estrarre la vaschetta raccogli scarti **13**; lavarla, asciugarla e rimetterla in sede; rimuovere il piatto **12** previo allentamento delle due viti di fissaggio.

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

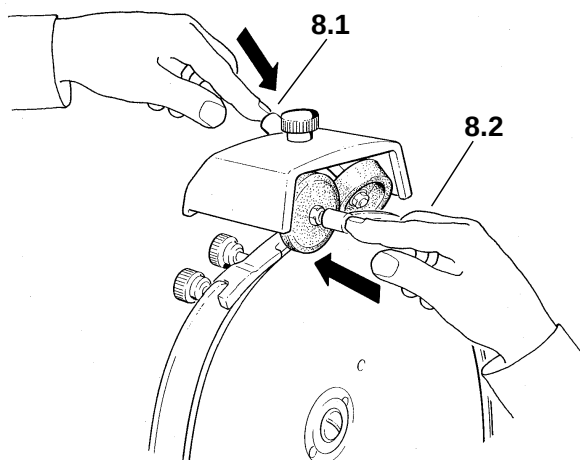


Affilatura lama

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 **16**.

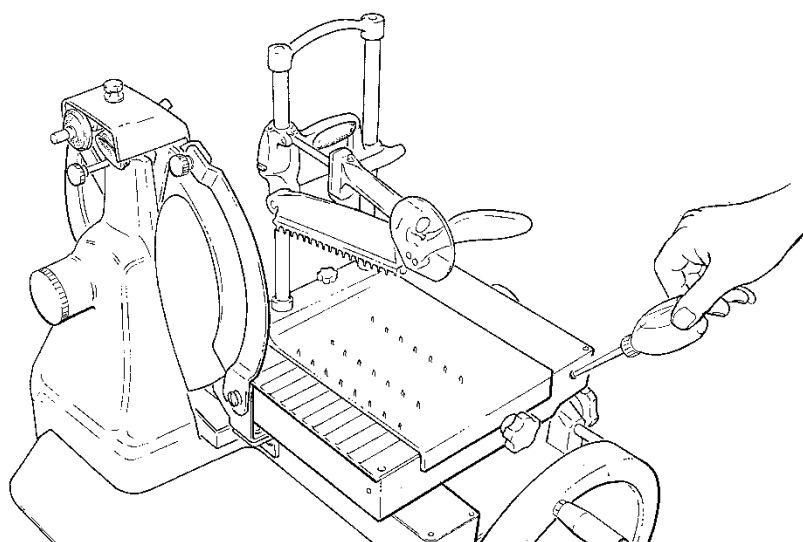
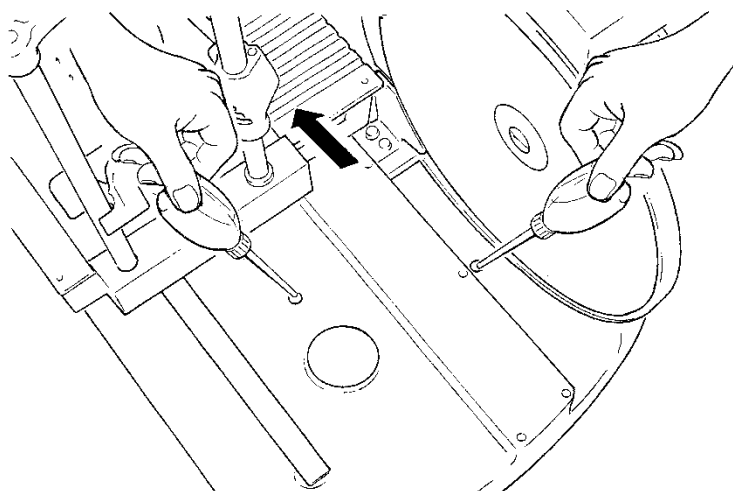


Mettere in rotazione il volano e premere contemporaneamente, per circa 30-40 secondi, solo il pulsante **8.1**; interrompere la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama si sia formata una leggera bava; mettere nuovamente in rotazione il volano e premere contemporaneamente solo il 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.



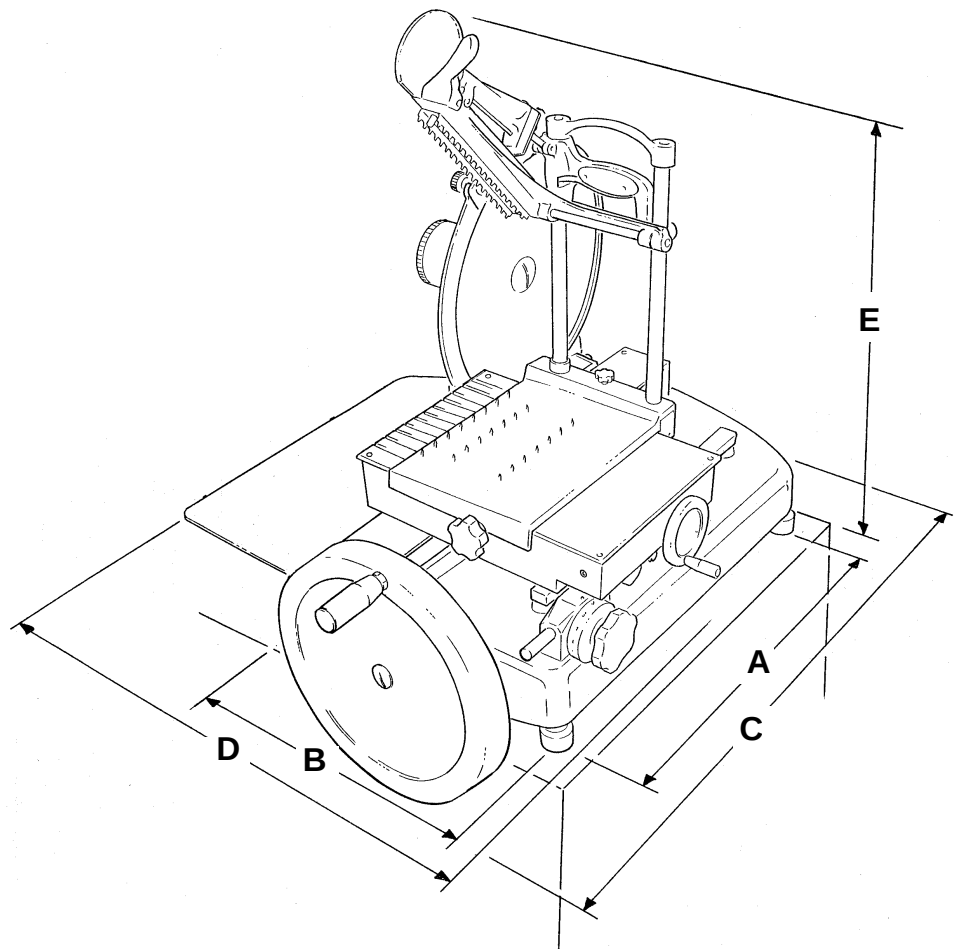
EN

Technical features

		VOLANO 350	VOLANO 370
Blade diameter	mm	350	370
Cut thickness	mm	0÷2,5	0÷2,5
Actual cut	Width mm	270	270
	Height mm	240	250
Tray run	mm	320	320

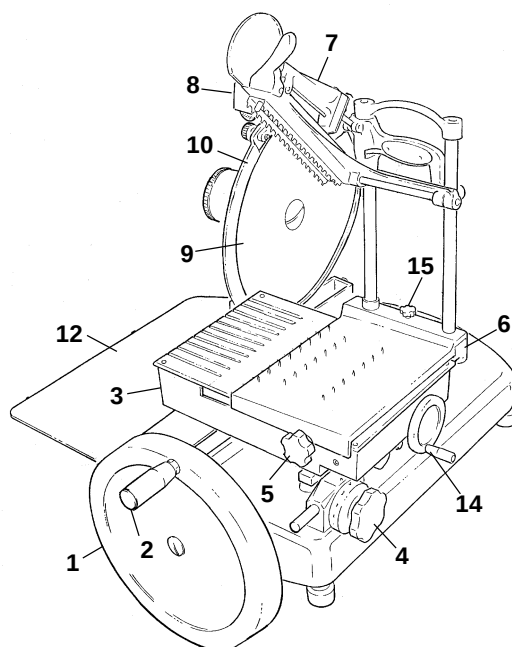
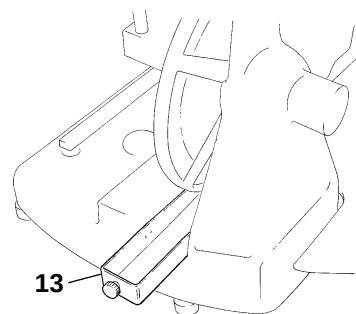
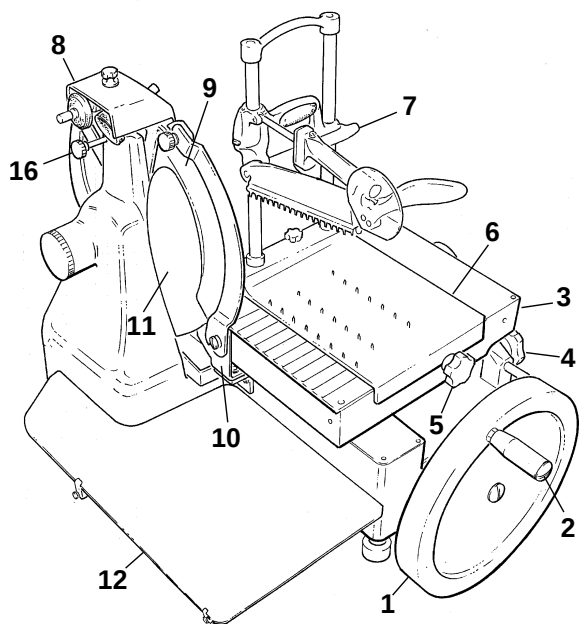
Maximum dimensions

(values in mm)



Dimensions and weight

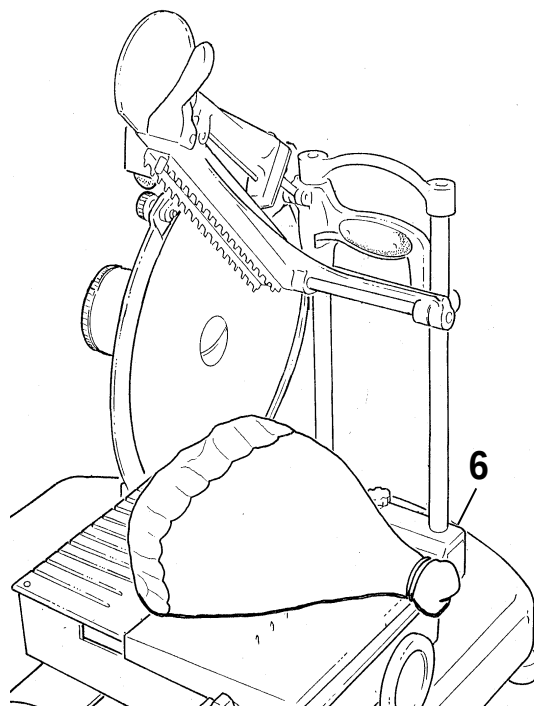
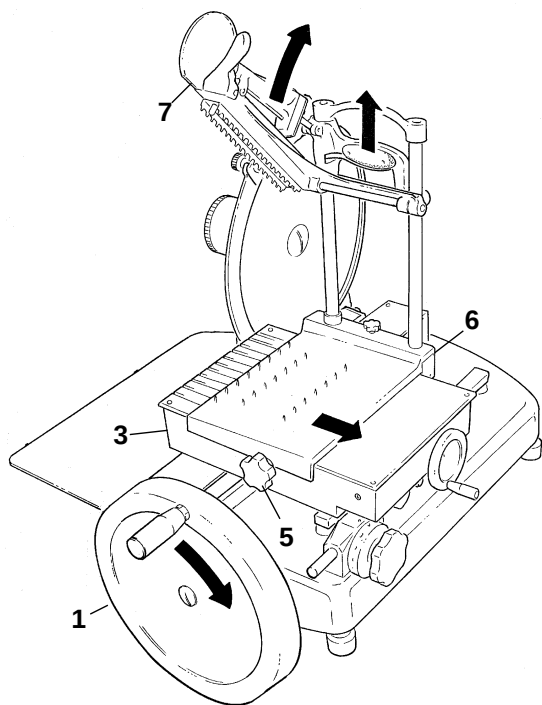
	VOLANO 350	VOLANO 370
A	600	600
B	510	510
C	870	870
D	710	710
E	650	650
Weight	Kg	81,0



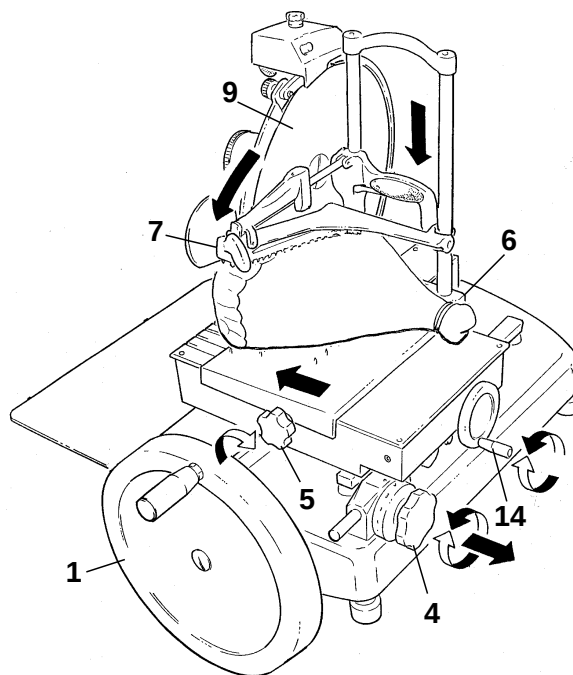
1. Hand wheel
2. Handle
3. Trolley
4. Slice thickness, graduated knob
5. Plate, quick forward
6. Goods-holder tray
7. Presser
8. Sharpener
9. Blade
10. Blade protector
11. Slice protector
12. Collection plate
13. Waste collection tray
14. Plate slow forward
15. Plate locking knob
16. Sharpener locking knob

Use

Rotate the **1** hand wheel, and bring the **3** trolley closer to the operator; lift the **7** goods-presser; rotate the **5** knob clockwise and simultaneously move the **6** goods-holder tray to the right; set the goods to slice on the **6** tray;



lower the **7** goods-presser to hold the product in place; rotate the **5** knob clockwise and simultaneously move the **6** tray to the left, thus bringing the product close to the **9** blade; the goods can be more precisely brought close or away from the blade using the **14** knob; set the required slice thickness on the **4** graduated (0÷2,4 mm) knob.



Before proceeding with slicing the product, remove the **10** blade protector by loosening the **10.1** knob and move it from idle position (**A**) to work position (**B**), thus uncovering the blade cutting edge; lock the **10** blade protection in the new setting by screwing the **10.1** knob again.

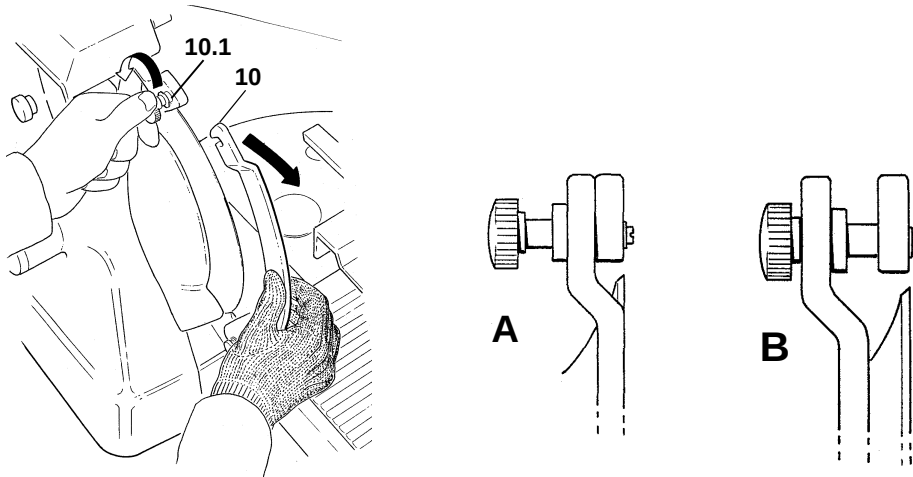
WARNING

Always use protective, cut-resistant, gripping gloves and proceed with the utmost care and attention.

CUTTING HAZARD!

Rotate the **1** hand wheel and start the slicing operation; the slices will fall onto the **12** plate; once completed slicing, return the **10** blade protection to idle position (**A**).

WHEN THE MACHINE IS NOT IN USE, ALWAYS COVER THE BLADE!



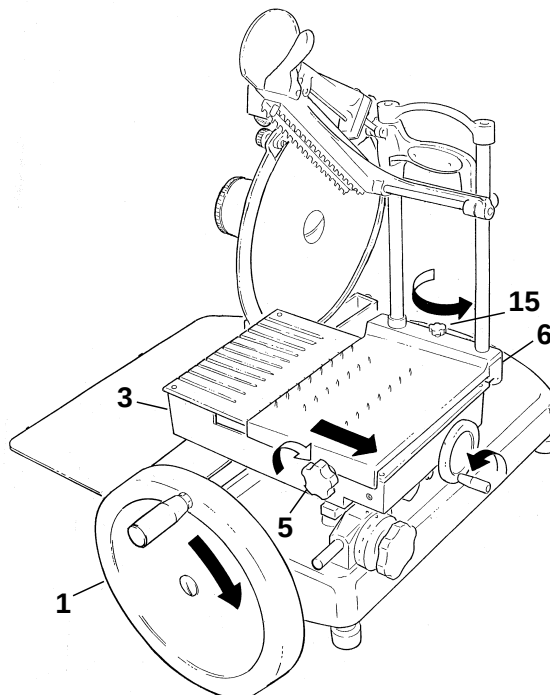
Cleaning the machine

For all cleaning operations, always and exclusively use a water-moist cloth and a standard, dishwashing detergent.

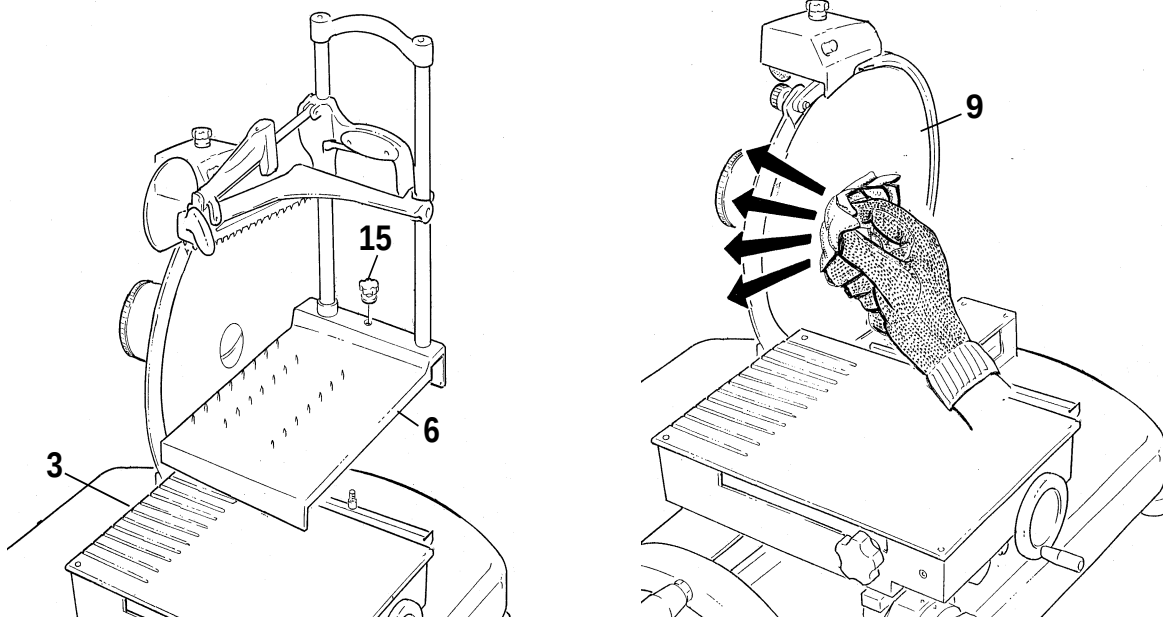
Warning: always wear cut-resistant, gripping gloves and carry out the operations described with the utmost care and attention.

CUTTING HAZARD!

Rotate the **1** hand wheel and bring the **3** trolley towards the operator; rotate the **5** knob clockwise and simultaneously move the **6** goods-holder plate to the right; remove the goods from the **6** tray; unscrew the **15** locking knob as in the illustration;



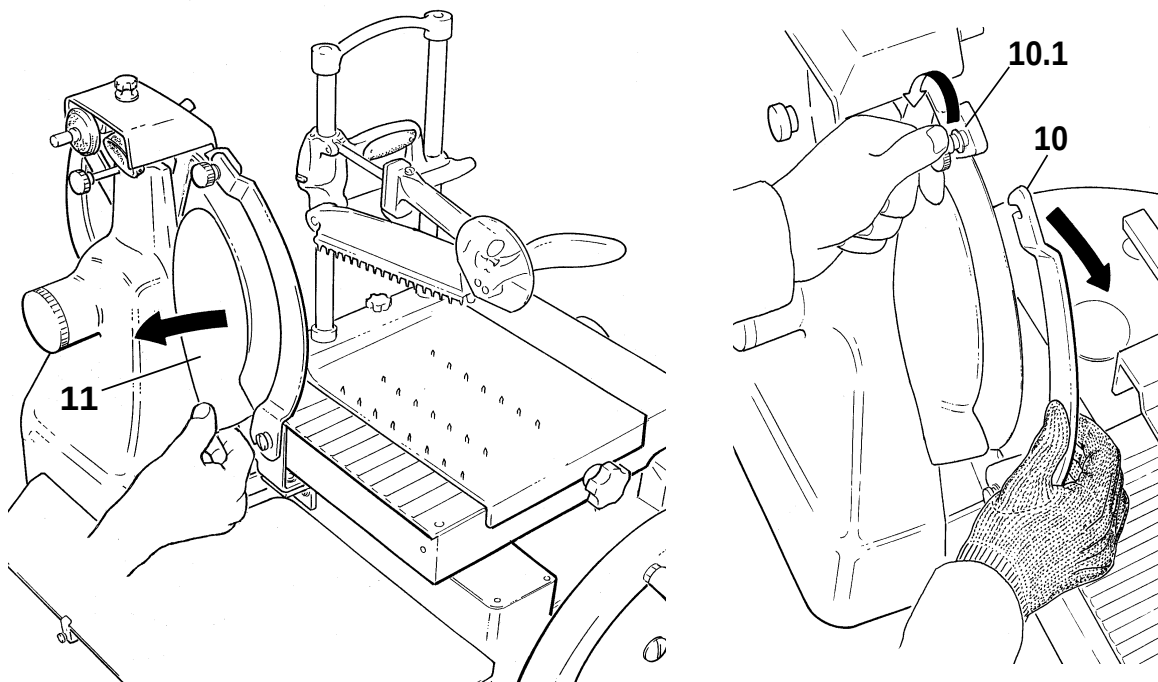
lift the **6** goods-holder tray; carefully clean its underside and the **3** trolley surface; very carefully clean the **9** blade as illustrated, starting from the centre and towards the outside;



open the **11** slice-protection and carefully clean the inside; loosen the locking **10.1** knob to remove the **10** blade-protector.

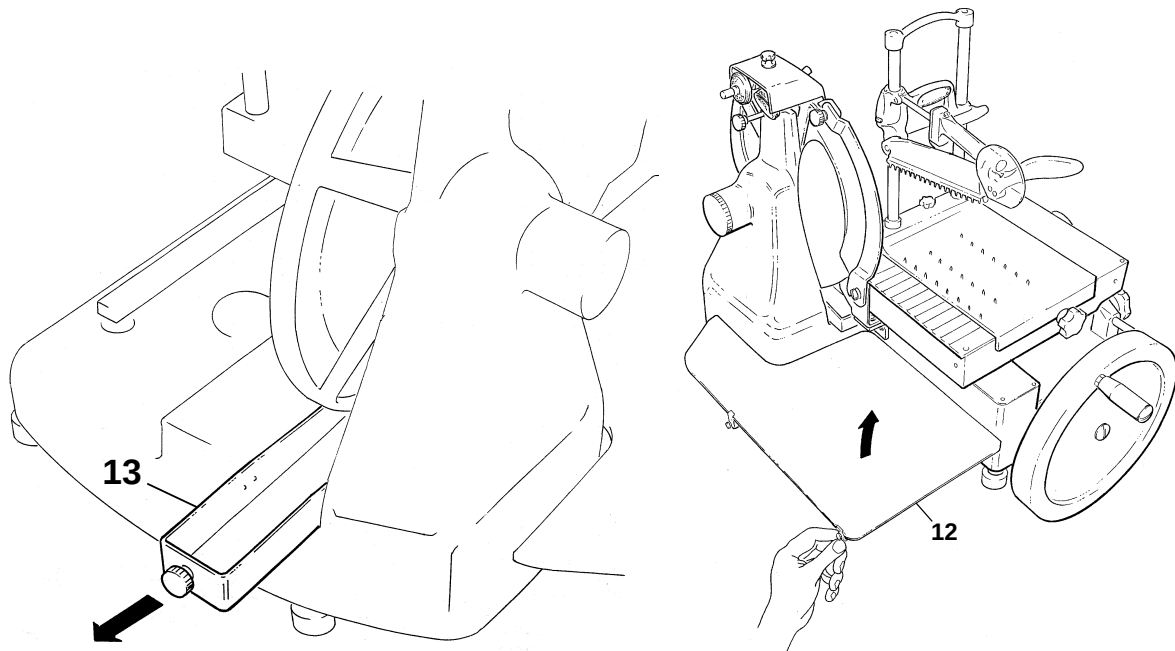
WARNING: Cutting hazard!

Once completed cleaning, reassemble the blade-protector.



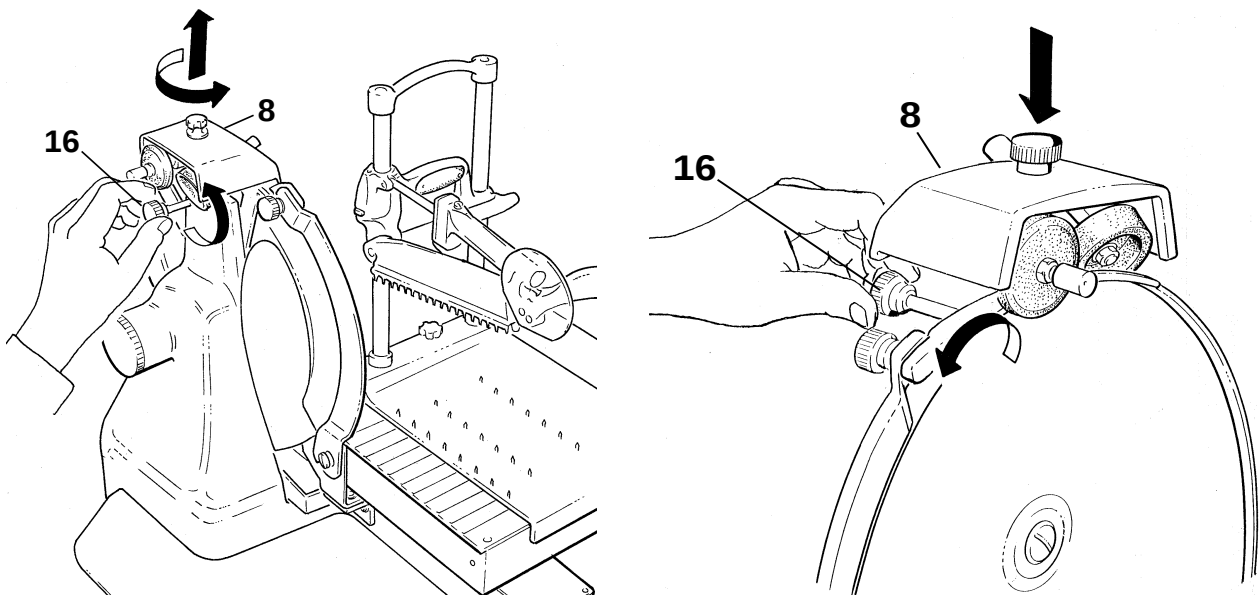
Slide the **13** waste tray out, wash it, dry it and slide it in again; loosen the two fastening screws and remove the **12** tray.

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

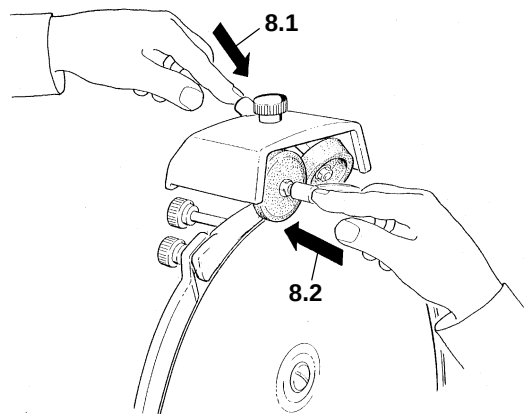


Blade sharpening

Loosen the **16** locking knob on the **8** sharpener; lift the sharpener and rotate it at 180°; carefully, lower the **8** sharpener again; the blade will automatically centre between the two sharpening grinders; lock the **16** knob again.

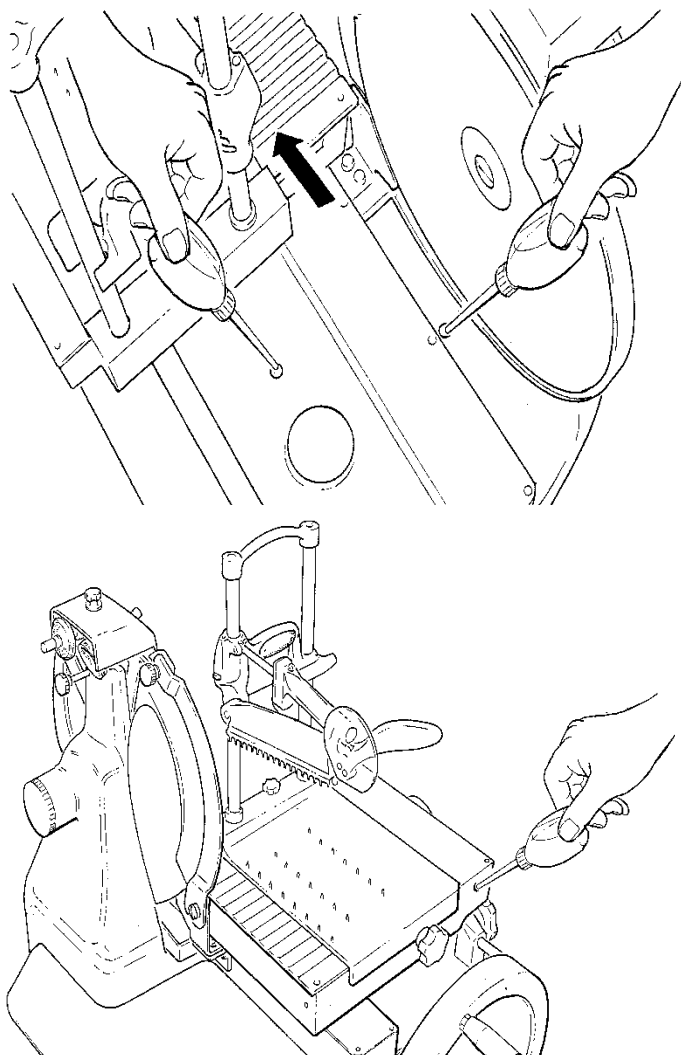


Set the hand wheel in motion and simultaneously press the **8.1** knob, only for 30-40 seconds; stop rotation and use a pencil to check that the blade cutting edge has made a slight burr; set the hand wheel in rotation again and simultaneously press the **8.2** knob only for 2-3 seconds; return the blade sharpener to its original position.



Lubrication

One or two oil drops in the points highlighted in the illustration; use only the oil supplied; after lubrication, thoroughly remove any possible excess oil.



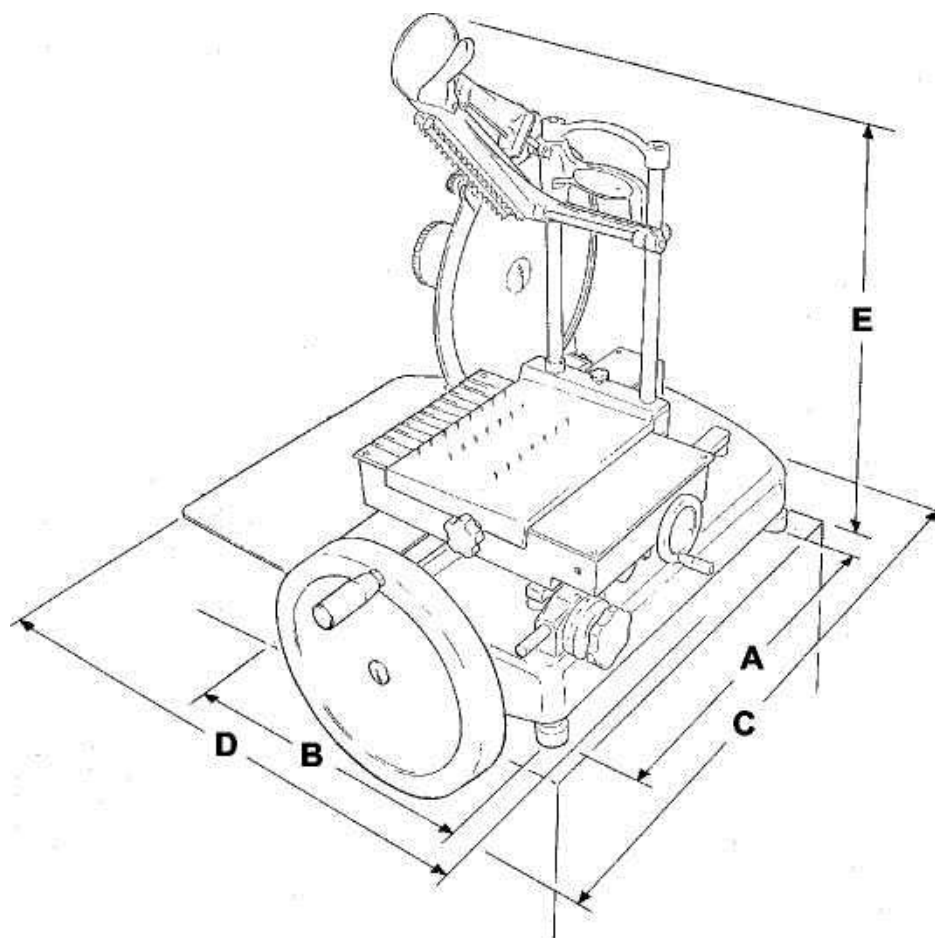
F

Caractéristiques techniques

		VOLANO 350	VOLANO 370
Diamètre lame	mm	350	370
Épaisseur de coupe	mm	0÷2,5	0÷2,5
Coupe utile	Largeur	mm	270
	Hauteur	mm	250
Course chariot	mm	320	320

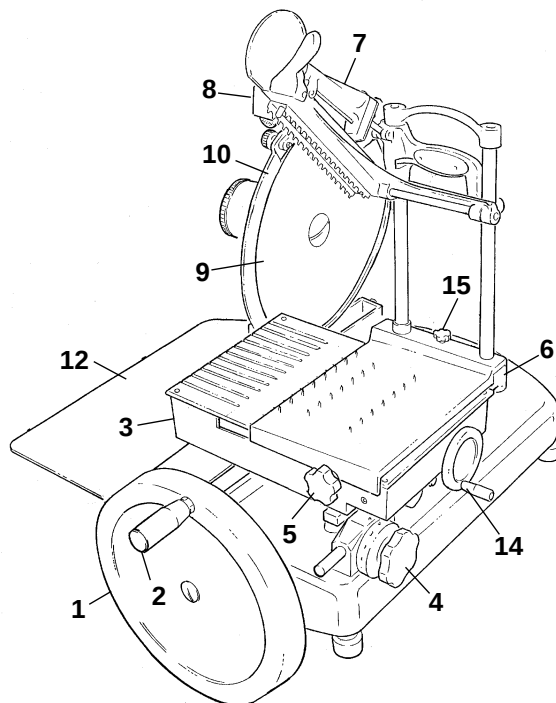
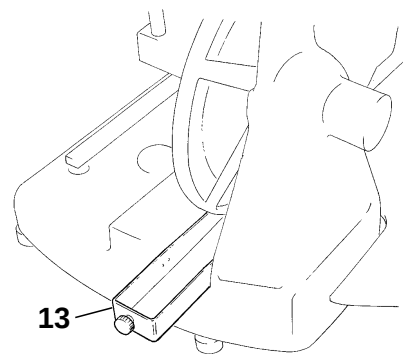
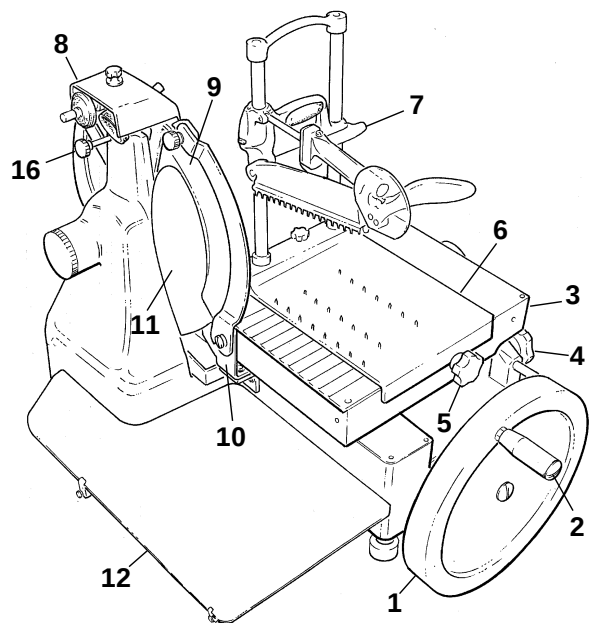
Dimensions d'encombrement maximum

(valeurs en mm)



Dimensions et poids

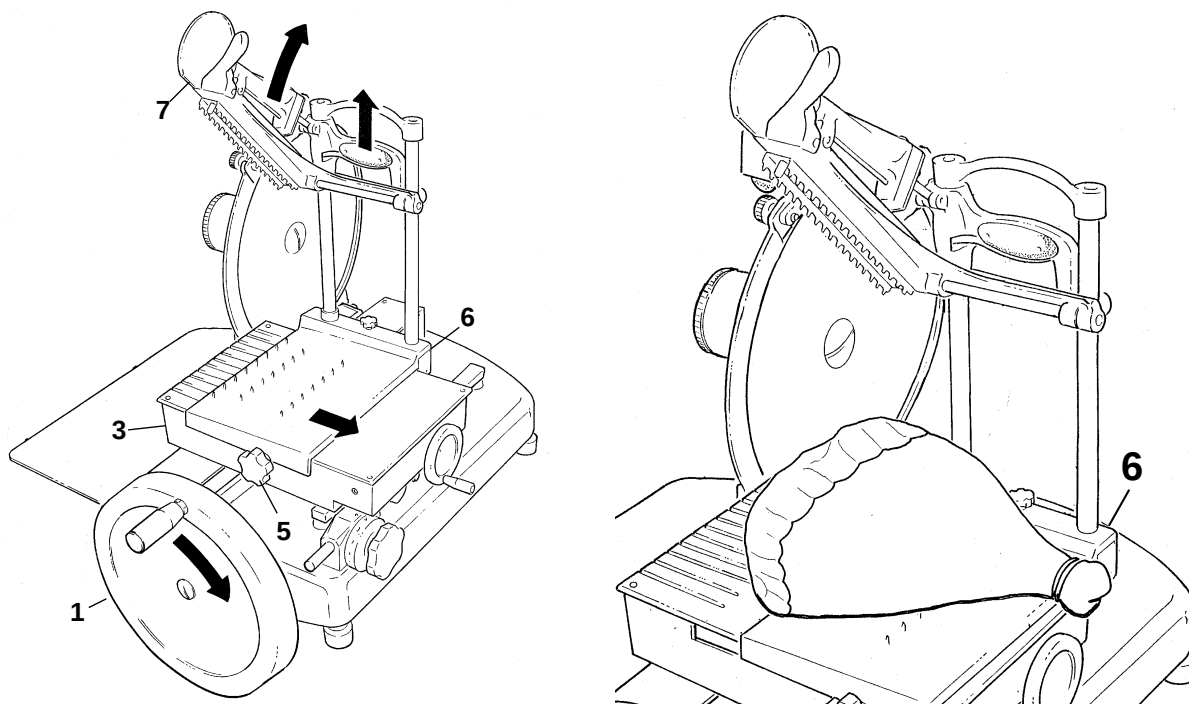
	VOLANO 350	VOLANO 370
A	600	600
B	510	510
C	870	870
D	710	710
E	650	650
Poids	Kg	81,0



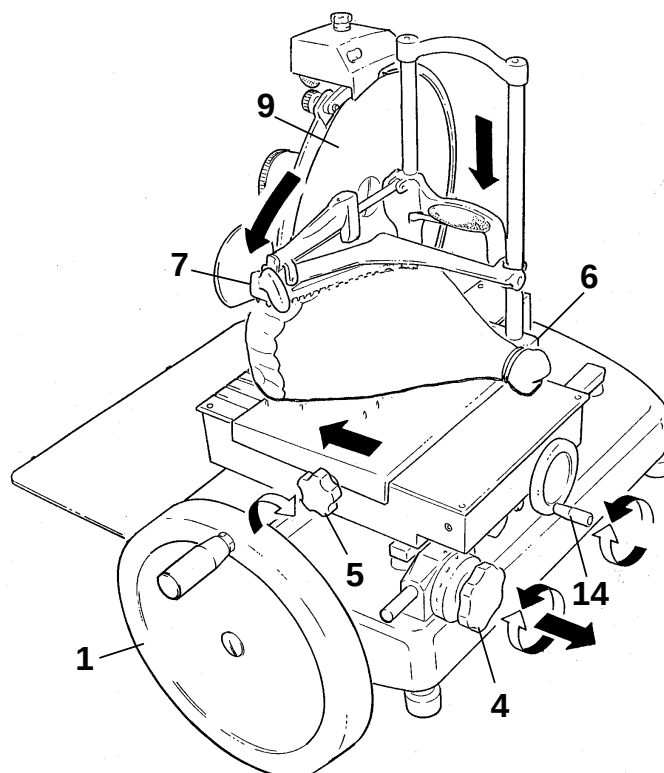
1. Volant
2. Poignée
3. Chariot
4. Poignée numérotée épaisseur tranche
5. Levier d'avancement rapide plateau
6. Plateau porte produit
7. Presse produit
8. Affûteur
9. Lame
10. Protection lame
11. Guide tranche
12. Plateau de recueil
13. Cuvette déchets
14. Avancement lent plateau
15. Pommeau de blocage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

Utilisation de la trancheuse

Tournez le volant **1** en approchant le chariot **3** (vers l'opérateur); soulevez le bras-presseur **7**; tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton tournant **5** et simultanément déplacez vers la droite le plateau **6** ;



déposez sur le plateau **6** le produit à débiter; baissez le bras presseur **7** en bloquant le produit; tournez le bouton **5** dans le sens des aiguilles d'une montre et simultanément déplacez vers la gauche le plateau **6** pour rapprocher le produit du couteau **9**; le rapprochement et l'éloignement du produit peuvent être effectués avec plus de précision en utilisant le bouton **14**; l'utilisation du bouton numéroté **4** (0÷2,4 mm) permet de fixer l'épaisseur de coupe.



Avant de commencer la coupe du produit retirez le protège-lame du couteau **10** en desserrant le bouton **10.1** et faites-le passer de la position repos (A) à la position travail (B) mettant ainsi à nu le fil du couteau; bloquez la protection du couteau **10** dans sa nouvelle position en revissant le bouton **10.1**.

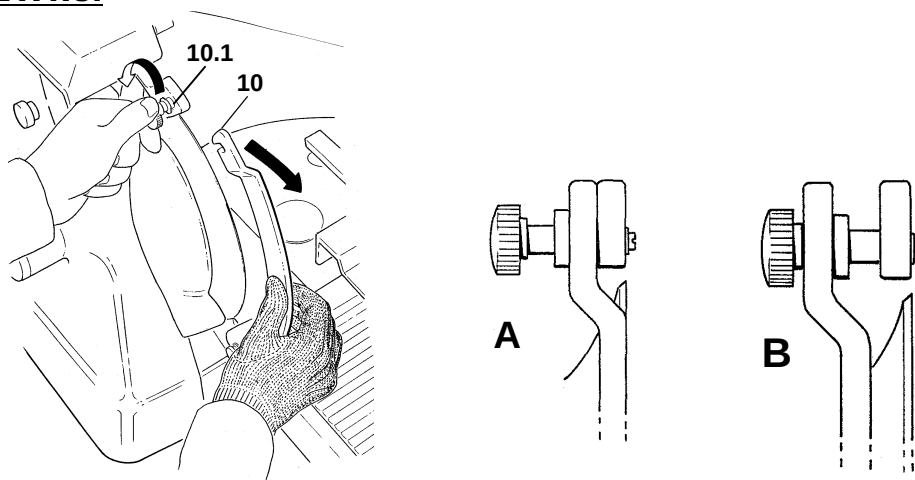
ATTENTION

Utilisez toujours des gants de protection et de sécurité, travaillez toujours avec vigilance sans inattention.

RISQUE DE SE COUPER !

Tournez le volant **1** pour commencer l'opération de coupe avec dépôt des tranches sur le plateau **12**; remettez le protège-lame du couteau en position repos (A) lorsque l'opération de coupe est terminée.

QUAND VOUS N'UTILISEZ PAS LE TRANCHEUR NE LAISSEZ JAMAIS LE COUTEAU AVEC LE FIL A NU!



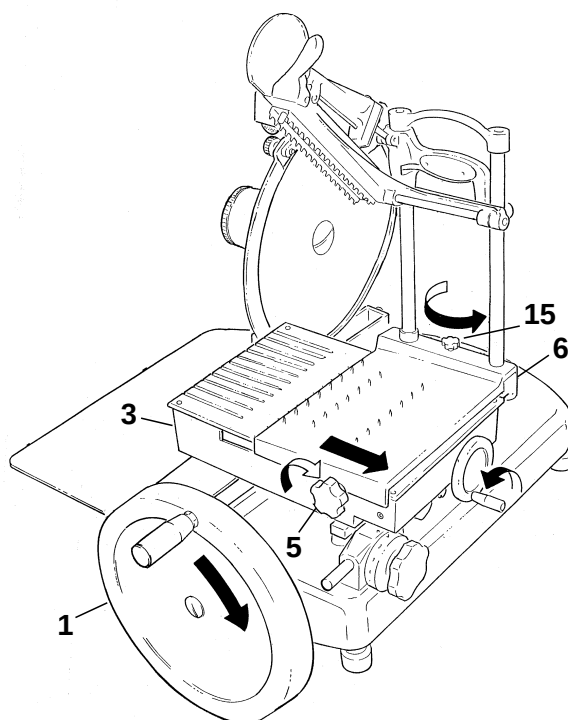
Nettoyage de la machine

Pour les opérations de nettoyage utilisez exclusivement un chiffon humide avec de l'eau et un produit liquide lave-vaisselle.

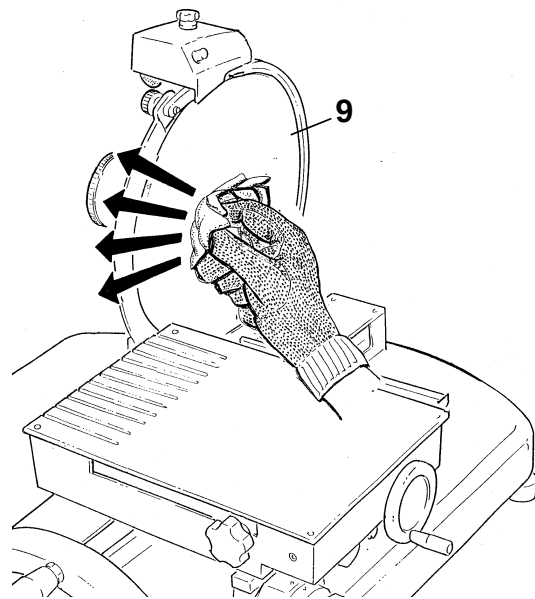
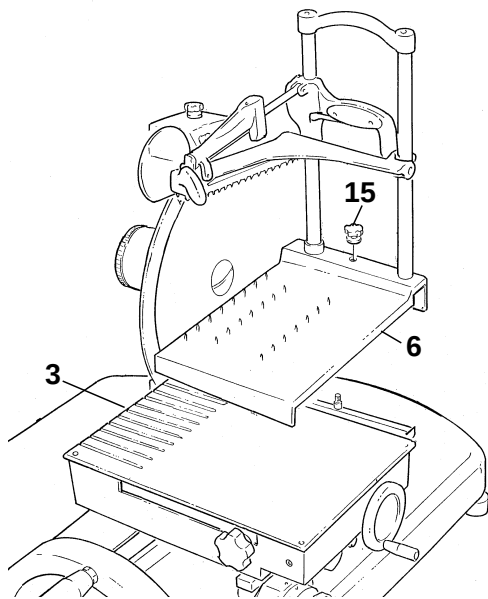
Attention: utilisez toujours des gants de protection et de sécurité et effectuez les opérations décrites ci-dessus avec grande vigilance, sans inattention.

RISQUE DE SE COUPER !

Tournez le volant **1** en approchant le chariot **3** (vers l'opérateur); tournez le bouton **5** dans le sens des aiguilles d'une montre et simultanément déplacez vers la droite le plateau porte-produit **6**; prélevez le produit du plateau **6**; dévissez la poignée de levier de sécurité **15** d'après le dessin;



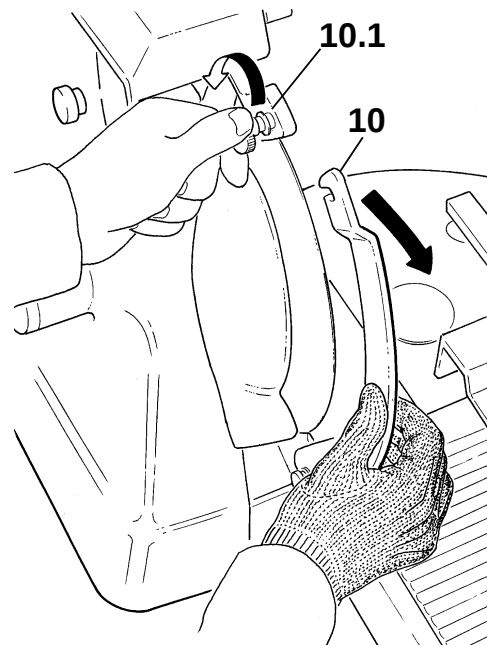
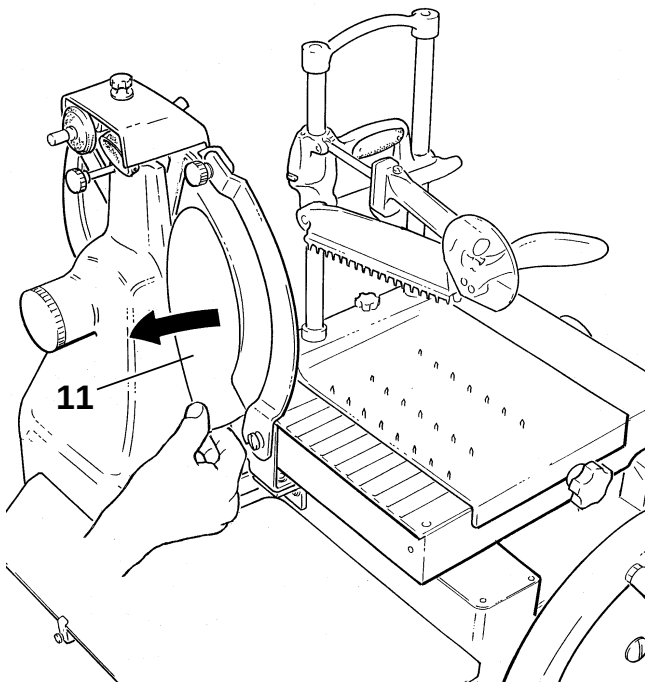
soulevez le plateau porte produit **6**, nettoyez méticuleusement la partie inférieure du plateau et le dessus du chariot **3**; nettoyez la lame du couteau **9** d'après le dessin, toujours avec précaution, en partant du centre vers l'extérieur;



ouvrez le déviateur de tranche **11** et nettoyez en l'intérieur, toujours avec précaution; retirez le protège lame **10** après avoir desserré la poignée du levier de sécurité correspondant **10.1**.

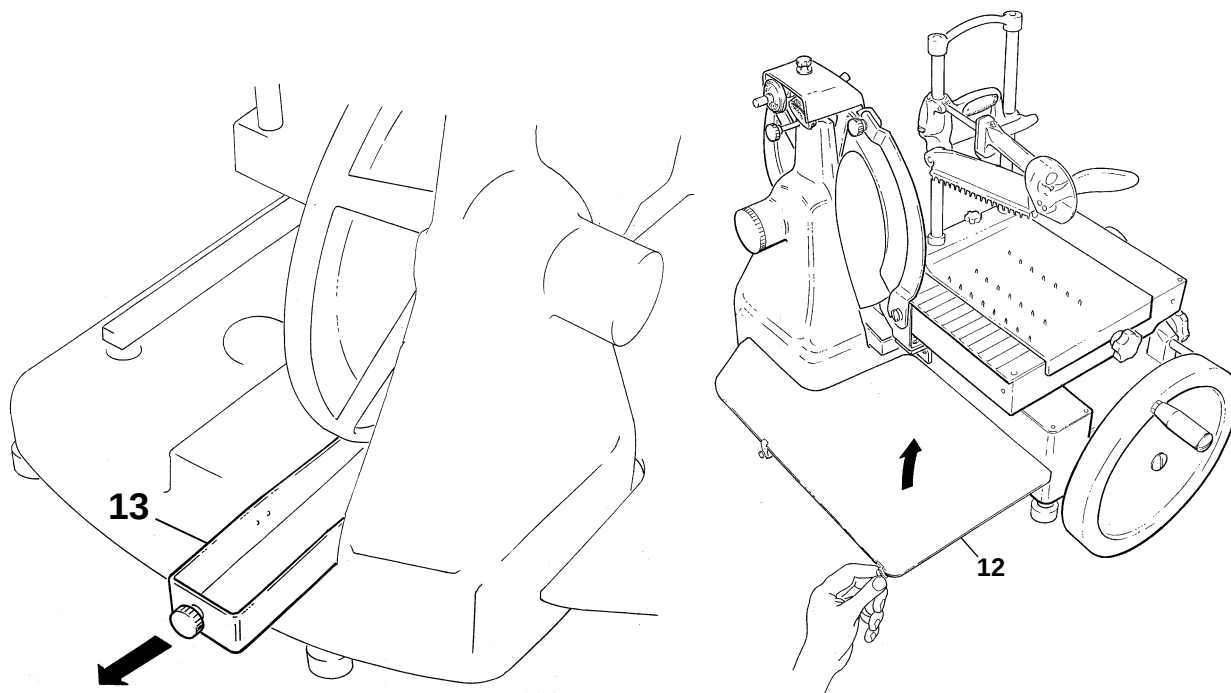
ATTENTION: Risque de se couper!

Remontez le protège-lame immédiatement dès que les opérations de nettoyage du couteau sont terminées.



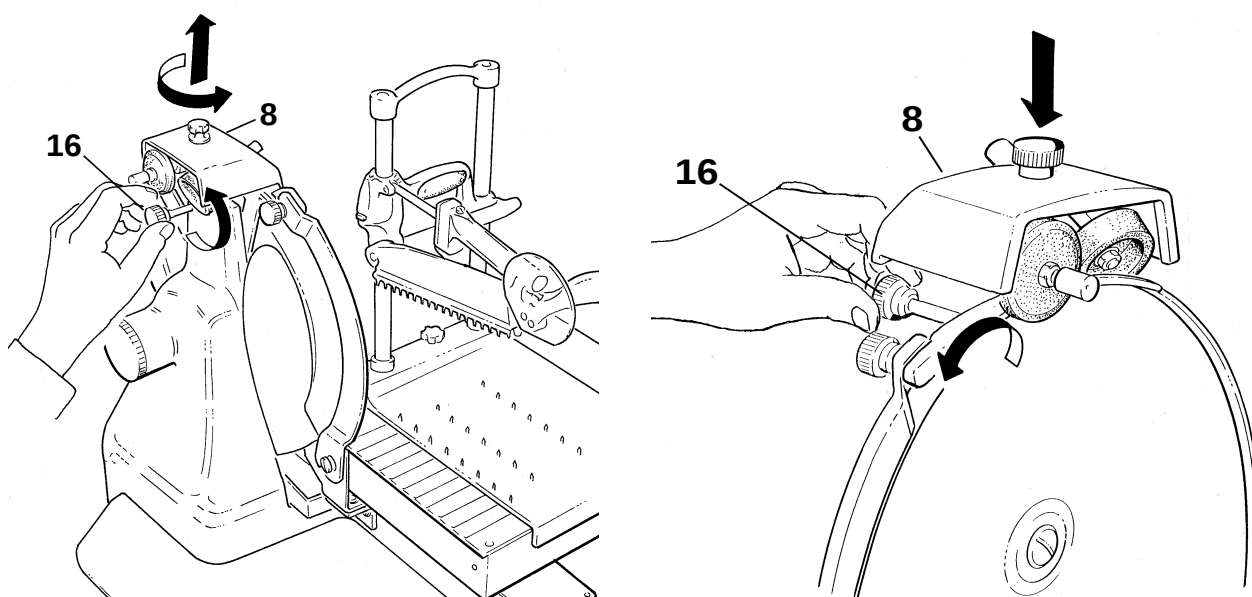
Sortez le bac à déchets **13** lavez-le, essuyez-le et remettez-le à sa place; retirez le plateau **12** après avoir desserré les deux vis de fixation.

Pour nettoyer utiliser uniquement un chiffon imbibé d'eau et d'un détergent normal pour la vaisselle.

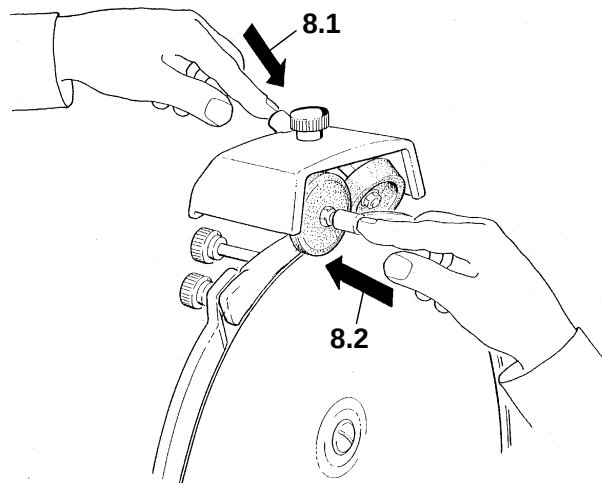


Affûtage de la lame

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 **16**.

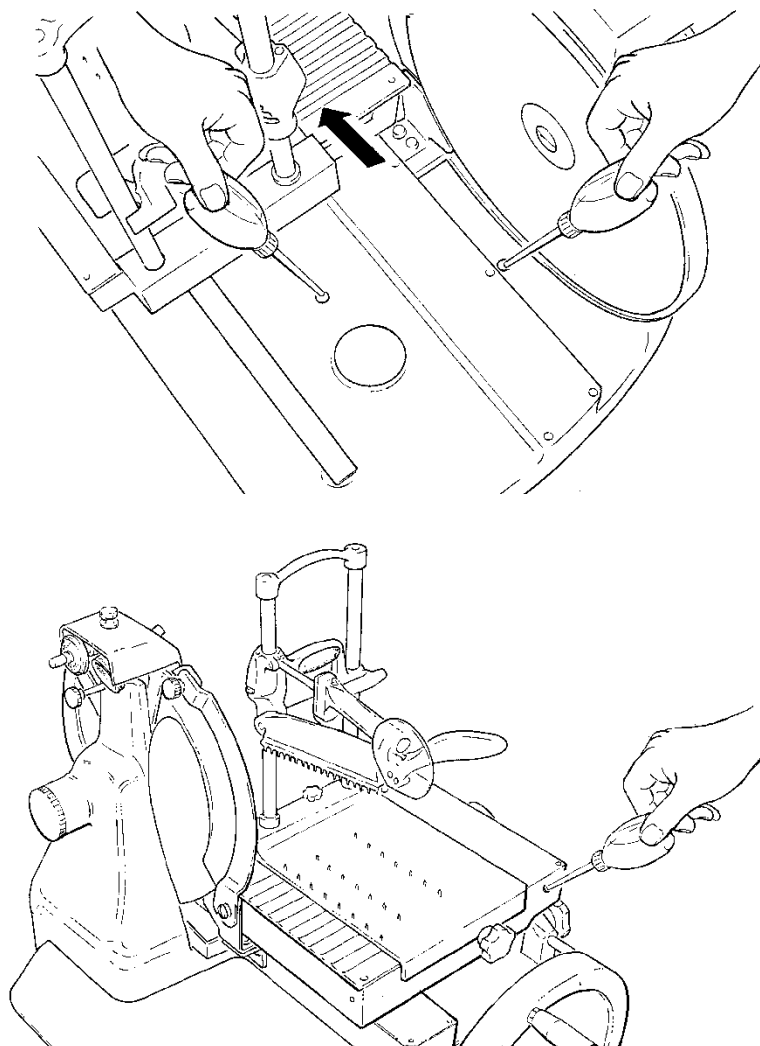


Orientez le volant et appuyez simultanément, seulement sur la touche **8.1**, pendant 30-40 secondes environ; interrompez l'orientation et contrôlez à l'aide d'un crayon que, sur le tranchant, il s'est formé une légère bavure; orientez de nouveau le volant et appuyez simultanément seulement sur la touche **8.2** pendant 2-3 secondes; replacez le dispositif d'affûtage à sa position d'origine.



Lubrification

Une ou deux gouttes d'huile sur les points indiqués; n'utiliser que l'huile fournie avec la machine; nettoyer soigneusement après la lubrification et ôter toute huile excédante.



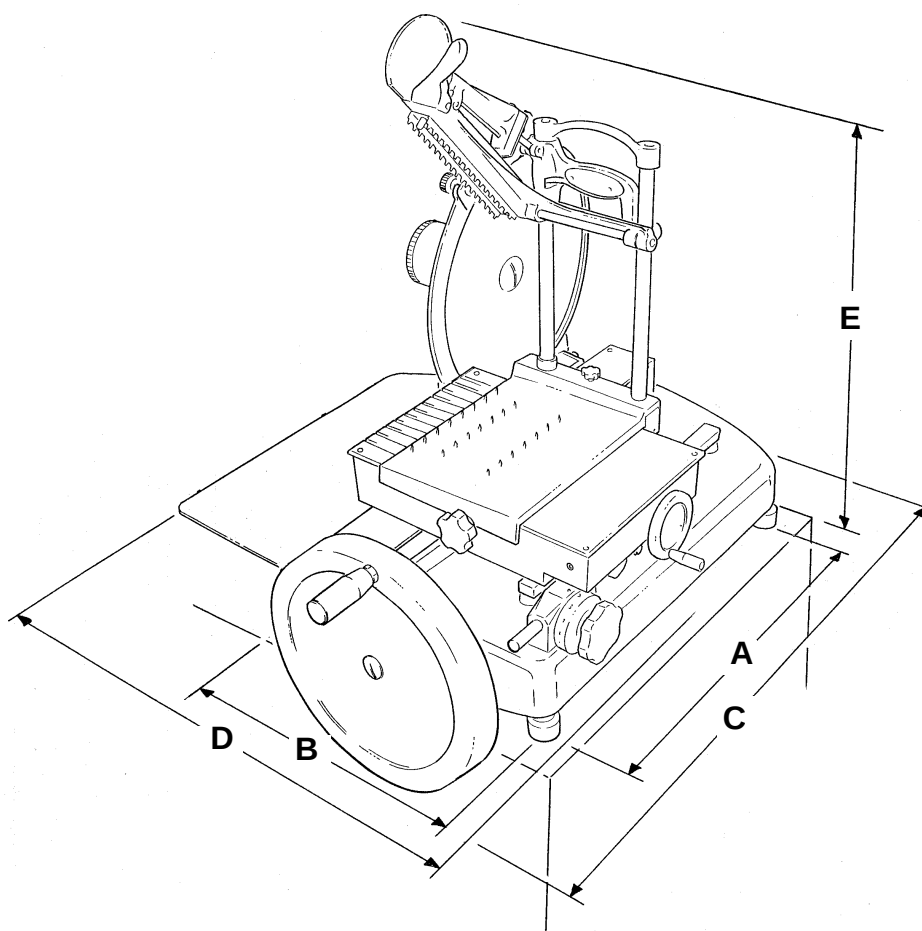
D

Technische Eigenschaften

		VOLANO 350	VOLANO 370
Klingendurchmesser mm		350	370
Schnittstärke mm		0÷2,5	0÷2,5
Nutzbarer Schnitt	Breite mm	270	270
	Höhe mm	240	250
Tellerhub mm		320	320

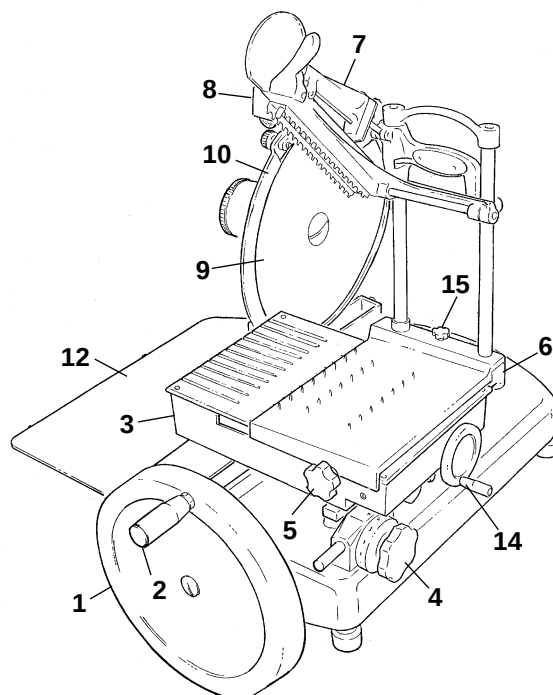
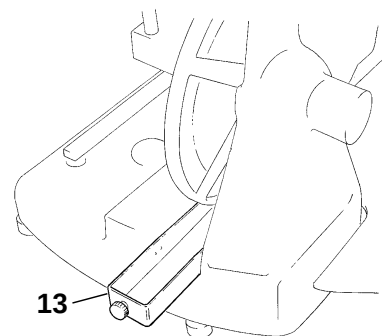
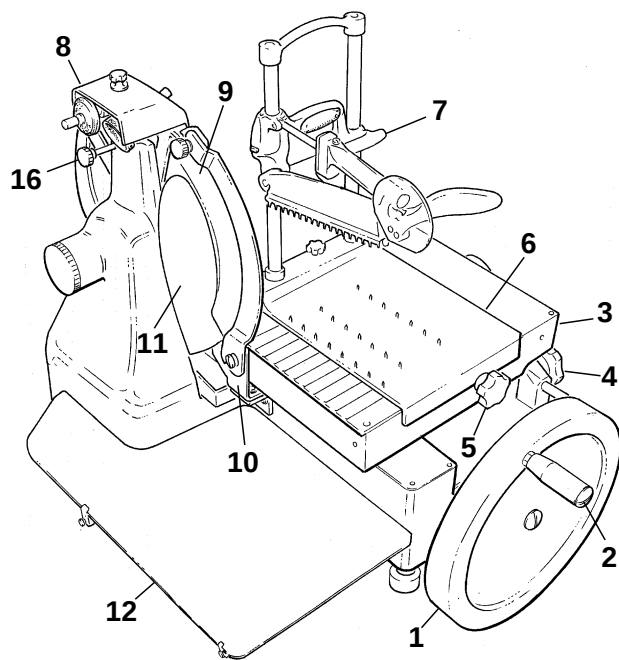
Maximale Außenmaße

(Angaben in mm)



Außenmaße und Gewicht

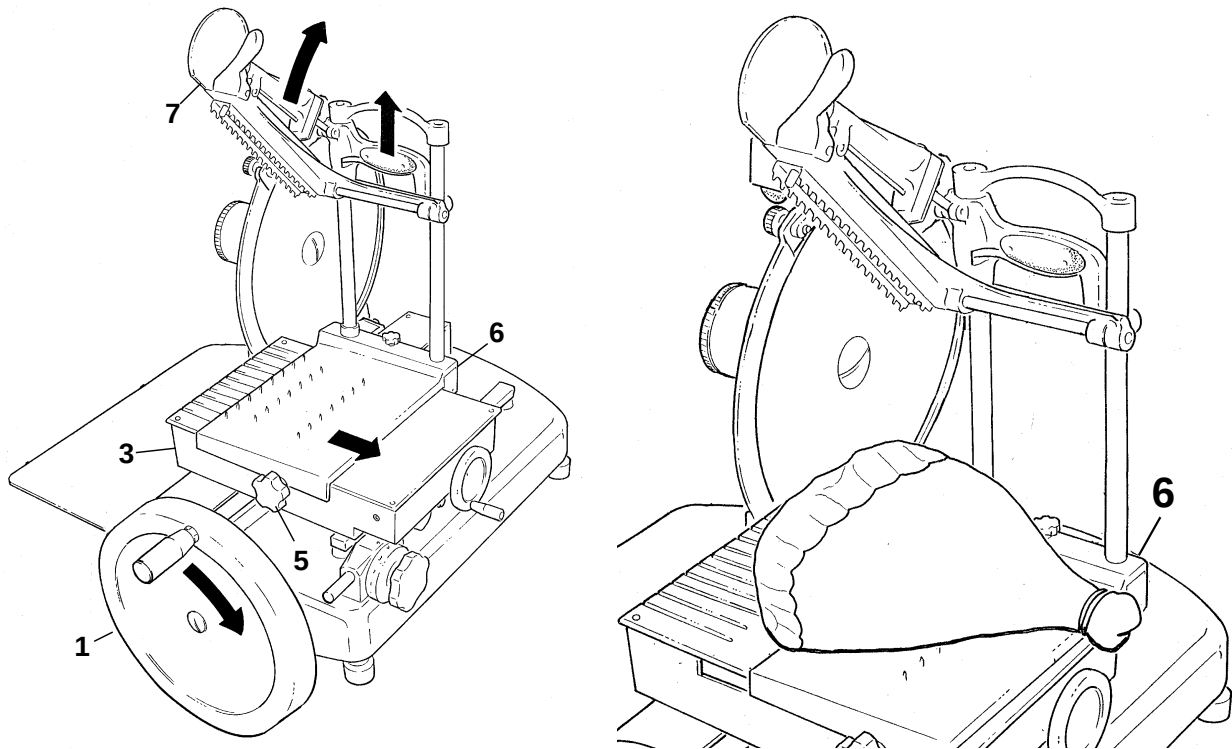
	VOLANO 350	VOLANO 370
A	600	600
B	510	510
C	870	870
D	710	710
E	650	650
Geicht Kg	81,0	81,0



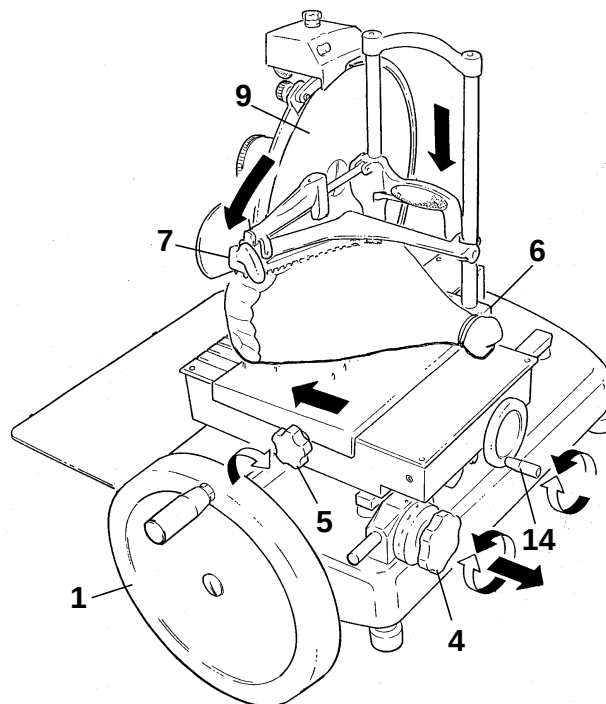
1. Handrad
2. Handgriff
3. Schlitten
4. Nummerierter Kugelgriff Stärke der Schneidgutscheibe
5. Knauf für Schnellvorschub
6. Schneidgutmesser
7. Schneidgutpresse
8. Schleifvorrichtung
9. Klinge
10. Klingenschutzabdeckung
11. Schutz für Schneidgutscheibe
12. Aufnahmeteller
13. Abfall-Aufnahmeschale
14. Langsamer Tellervorschub
15. Kugelgriff für Tellerverriegelung
16. Verriegelungsknopf für Schneidvorrichtung

Gebrauch der Maschine

Das Handrad **1** drehen und den Schlitten **3** nach außen (zu sich) ziehen; die Schneidgutpresse **7** heben; den Knauf **5** in den Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Schneidgutmesser **6** nach rechts verschieben; das Schneidgut **6** für den Aufschnitt auf den Teller **6** legen;



die Schneidgutpresse **7** senken und das Schneidgut damit blockieren; den Knauf **5** in den Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Schneidgutmesser **6** nach links verschieben, um das Schneidgut der Klinge zu nähern; das Vor- und Rückschieben des Schneidguts kann über das Einstellrad **14** genauer erfolgen; über den nummerierten Kugelgriff **4** (0÷2,4 mm) die gewünschte Schnittstärke einstellen.



Bevor das Schneidgut geschnitten werden kann, die Klingenschutzabdeckung **10** durch Lockern des Kugelgriffs **10.1** von der geschlossenen Position (**A**) in die Arbeitsposition (**B**) verstellen, so dass die Schneidkante der Klinge freigesetzt wird; die Klingenschutzabdeckung **10** in der neuen Position durch Festdrehen des Kugelgriffs **10.1** blockieren.

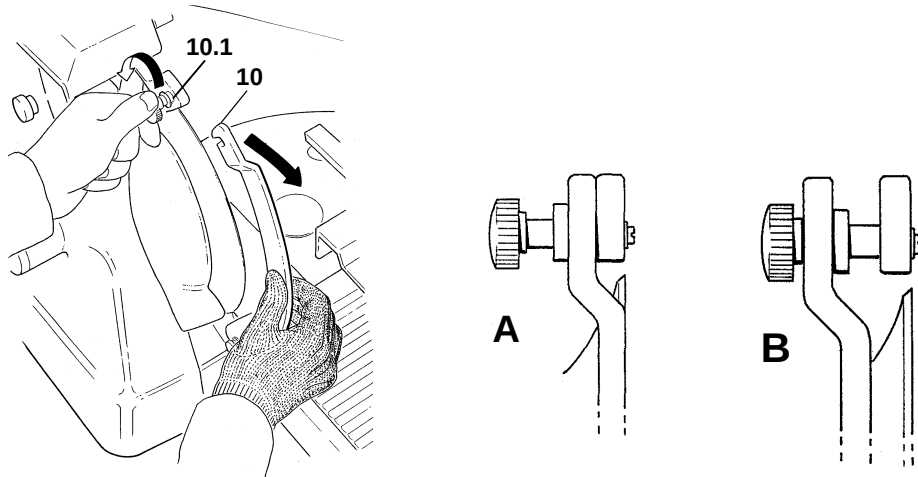
ACHTUNG

Immer schnitt- und rutschfeste Schutzhandschuhe tragen und sehr vorsichtig und konzentriert vorgehen.

SCHNITTGEFAHR!

Das Handrad **1** drehen, mit dem Aufschnitt beginnen und die Scheibe auf den Aufnahmeteller **12** legen; nach beendetem Vorgang, die Klingenschutzabdeckung **10** wieder in die geschlossene Stellung (**A**) zurückführen.

DIE MASCHINE NIEMALS BEI FREIGESETZTER KLINGE UNBENUTZT LASSEN!



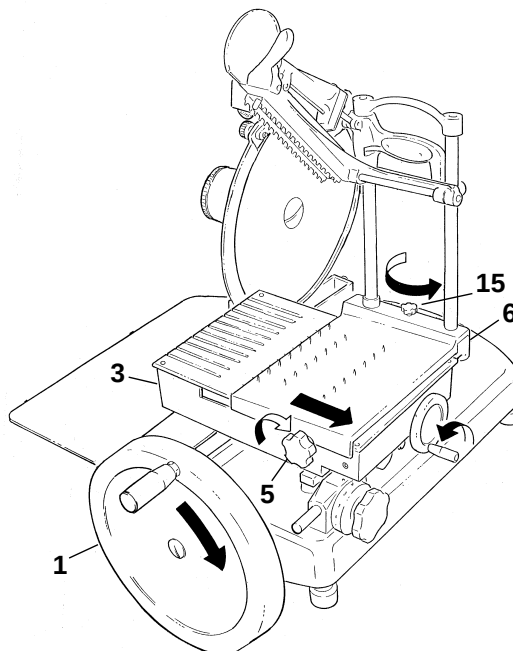
Reinigung der Maschine

Zur Reinigung ausschließlich ein mit Wasser befeuchtetes Tuch und flüssiges Geschirrwaschmittel verwenden.

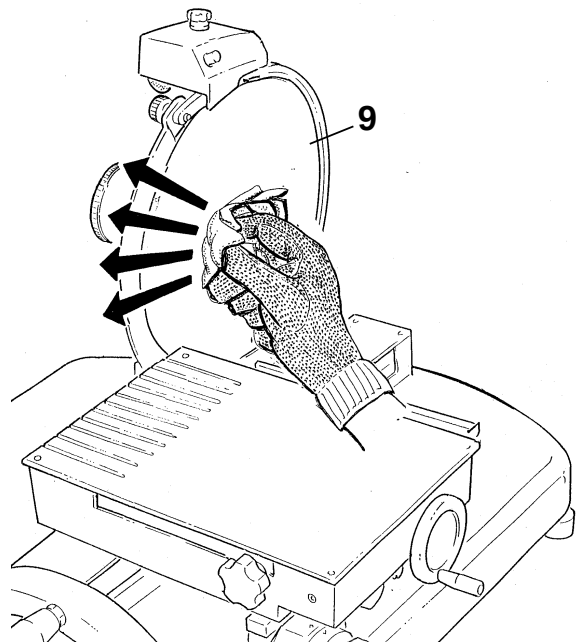
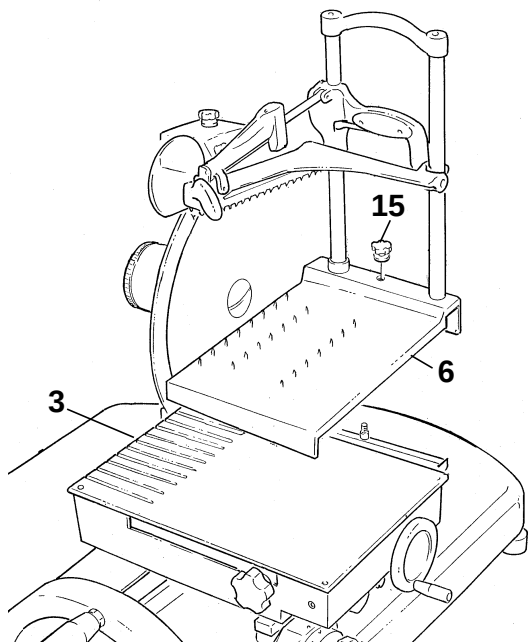
Achtung: immer schnitt- und rutschfeste Schutzhandschuhe tragen und nachstehend beschriebene Vorgänge sehr vorsichtig und konzentriert vornehmen.

SCHNITTGEFAHR!

Das Handrad **1** drehen und den Schlitten **3** nach außen (zu sich) ziehen; den Knauf **5** in den Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Schneidguteller **6** nach rechts verschieben; das Schneidgut vom Teller **6** abnehmen; den Verriegelungskugelgriff **15**, wie in der Abbildung gezeigt;



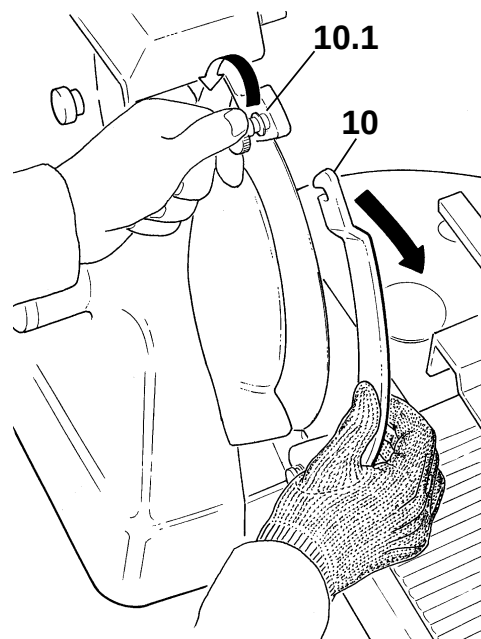
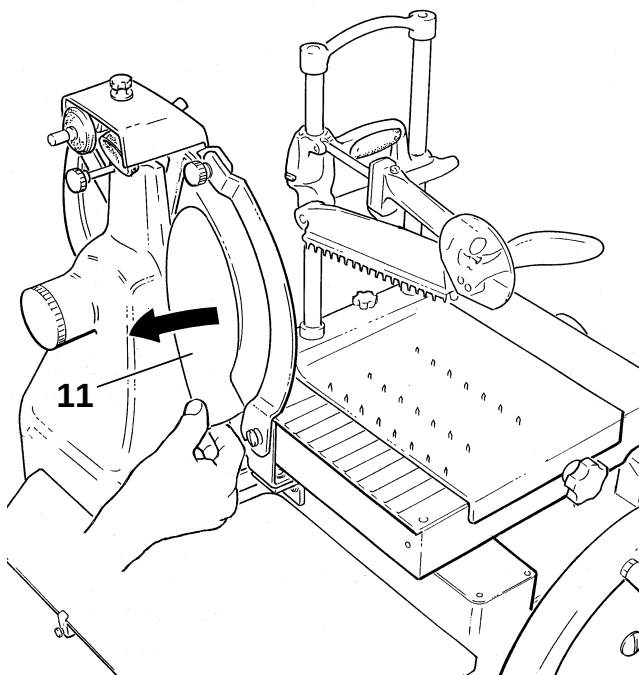
die Schneidgutpresse **6** heben; die Unterseite des Tellers und die Schlittenfläche **3** sorgfältig reinigen; die Klinge **9** wie in der Abbildung gezeigt, sehr vorsichtig von der Mitte ausgehend nach außen reinigen;



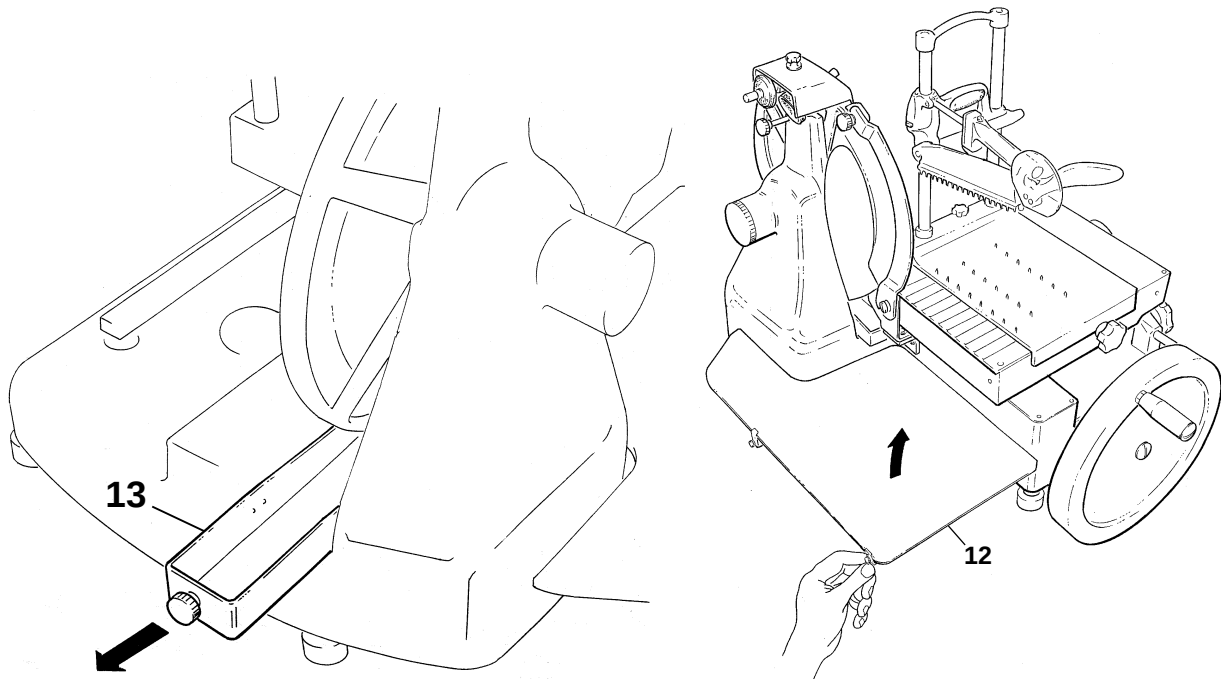
den Scheibenschutz **11** öffnen und die Innenseite sorgfältig reinigen; die Klingenschutzabdeckung **10** abnehmen nachdem der Verriegelungskugelgriff **10.1** gelockert worden ist.

ACHTUNG: Schnittgefahr!

Nach den Reinigungsarbeiten die Klingenschutzabdeckung unverzüglich wieder montieren.

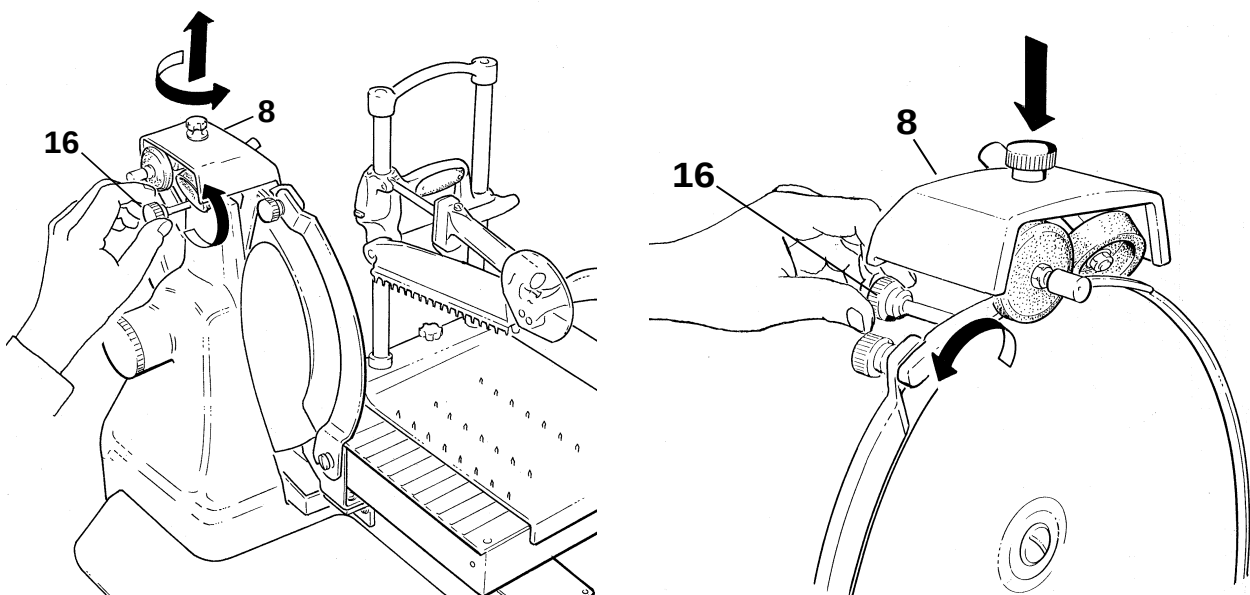


Die Abfall-Aufnahmeschale **13** herausnehmen; diese waschen, trocknen und wieder einsetzen; die beiden Befestigungsschrauben lockern und die Schneidgutablage **12** entfernen.
Zum Reinigen ausschließlich ein mit Wasser und normalem flüssigen Geschirrspülmittel getränktes Tuch benutzen.

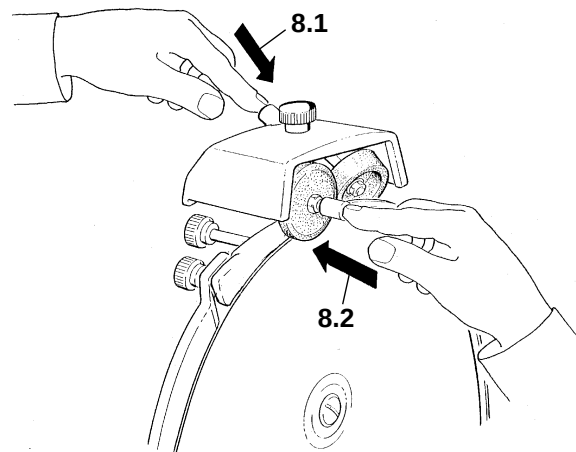


Klinge schleifen

Den Verriegelungsknopf **16** der Schleifvorrichtung **8** lockern; die Schleifvorrichtung heben und um 180° drehen; die Schneidvorrichtung **8** wieder vorsichtig senken; die Klinge wird automatisch zwischen den Schleifscheiben zu liegen kommen; den Verriegelungsknopf **16** wieder blockieren.



Das Handrad drehen und gleichzeitig nur die Taste 8.1 drücken und 30 bis 40 Sekunden lang gedrückt halten; die Drehung anhalten und mit einem Bleistift kontrollieren ob sich etwas Grat an der Klinge gebildet hat; das Handrad nochmals drehen und gleichzeitig nur die Taste 8.2 drücken und 30 bis 40 Sekunden lang gedrückt halten; die Schleifvorrichtung in die ursprüngliche Position.



Schmieren

Mit ein-zwei Tropfen Öl die angegebenen Stellen schmieren; ausschließlich das mitgelieferte Schmieröl verwenden; die geschmierten Stellen danach sorgfältig reinigen und das überflüssige Öl abtragen.

