

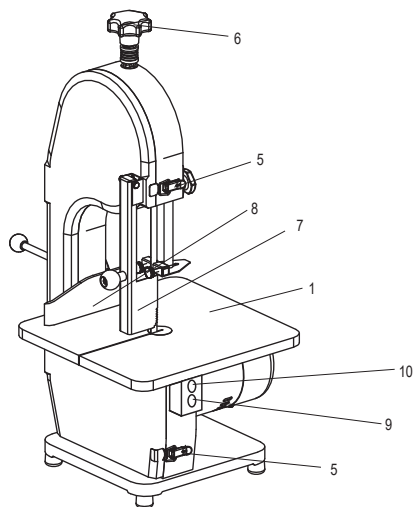
YATO



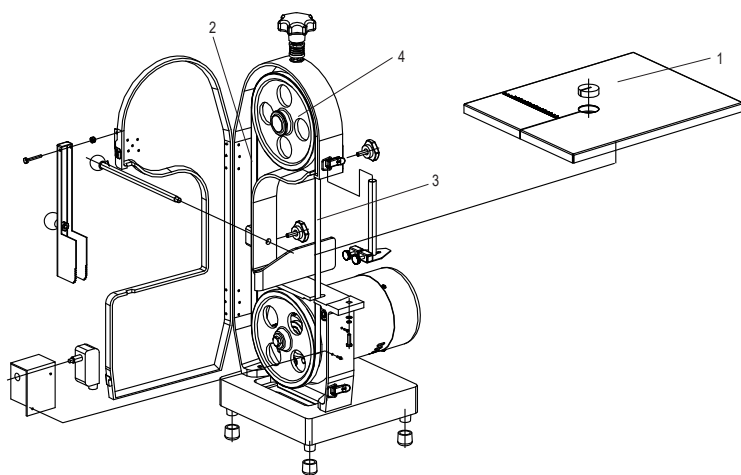
PL *PIŁA DO KOŚCI*
GB *BONE SAW*
D *KNOCHENSÄGE*
RUS *ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ*
LT *KAULŲ PJŪKLAS*
LV *KAULU ZĀĢIS*
CZ *ŘEZNICKÁ PÍLA NA KOSTI*
H *CSONTVÁGÓ FÚRÉSZ*
RO *FIERĂSTRĂU PENTRU OASE*
E *SIERRA PARA HUESOS*
F *SCIE À OS*
I *SEGA OSSA*

YG-03395

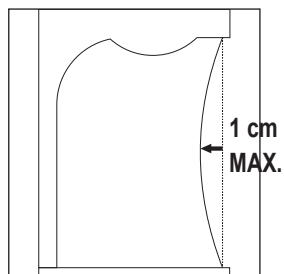
CE



I



I



II

PL

1. stół roboczy
2. komora pily taśmowej
3. pila taśmowa
4. kolo pasowe
5. zatrzask pokrywy
6. pokrętko napinające
7. popychacz
8. regulator grubości cięcia
9. włącznik
10. wyłącznik

LT

1. darbastalis
2. juostinio pjūklis kamera
3. juostinis pjūklas
4. skriemulys
5. dangčio fiksatorius
6. įtempimo rankenėlė
7. stūmėjis
8. įpjovimo storio reguliavimas
9. jungiklis
10. išjungiklis

RO

1. masă de lucru
2. cameră fierăstrău cu bandă
3. fierăstrău cu bandă
4. fulie
5. închizătoarea capacului
6. buton de tensionare
7. împingător
8. controlul grosimii de tăiere
9. comutator de alimentare
10. comutator de oprire

GB

1. work table
2. band saw chamber
3. band saw
4. pulley
5. lid latch
6. tensioning knob
7. pusher
8. cutting thickness control
9. power switch
10. off switch

LV

1. darba galds
2. lentas zāģa kamera
3. lentas zāģis
4. siksnas skriemelis
5. vāka fiksators
6. spriegošanas skrūve
7. stūmējs
8. griešanas biezuma regulators
9. slēdzis
10. izslēgšanas slēdzis

E

1. mesa de trabajo
2. cámara de la sierra de cinta
3. sierra de cinta
4. polea
5. cierre de la tapa
6. perilla de tensado
7. empujador
8. regulador del espesor de corte
9. interruptor
10. interruptor

D

1. Werk Tisch
2. Bandsägekammer
3. Bandsäge
4. Riemenscheibe
5. Abdeckungsverriegelung
6. Spannknopf
7. Stopfer
8. Einstellung der Schnittdicke
9. Ein-/Ausschalter
10. Ausschalter

CZ

1. pracovní stůl
2. komora pásové pily
3. pásová pila
4. řemenice
5. západka krytu
6. napínací knoflík
7. posunovač
8. regulátor tloušťky řezu
9. spínač
10. vypínač

F

1. table de travail
2. chambre de scie à ruban
3. scie à ruban
4. poulie
5. loquet du couvercle
6. bouton de tension
7. poussoir
8. réglage de l'épaisseur de coupe
9. interrupteur
10. interrupteur

RUS

1. рабочий стол
2. камера ленточной пилы
3. ленточная пила
4. ременной шкив
5. защелка крышки
6. регулятор натяжения
7. толкатель
8. регулировка толщины резания
9. выключатель
10. выключатель

H

1. munkaasztal
2. szalagfűrész kamra
3. szalagfűrész
4. csigakerék
5. fedél retesz
6. feszítő forgatógomb
7. nyomórúd
8. vágási vastagság beállító
9. bekapcsológomb
10. kikapcsológomb

I

1. banco da lavoro
2. camera della sega a nastro
3. sega a nastro
4. puleggia
5. chiusura del coperchio
6. manopola di tensionamento
7. spingicarne
8. regolatore dello spessore di taglio
9. pulsante di accensione
10. pulsante di spegnimento



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jālasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Olvasni utasítást
Čtešti instrukcunile
Lea la instrucción
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Saugus saitytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contacto sicuro con il cibo



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazywany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynieniu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводит к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroniinę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdirkimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroniinėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio ir elektronių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdirimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdirkimo būdus, susisiekiite su savo vietos valdžios institucijomis ar parduovju.

Šis simbolis informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumos (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Noliektas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojē prārstādī un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ievērtos bīstamos sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojē un reģenerācijās, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojē prārstādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdavēju.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektronos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtse és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőpontra újrafeloldozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékekben található veszélyes összetevők ellenőrzetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokot okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjairól kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este simbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrolée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usurata (comprese le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usurata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriate, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Piła do kości służy do porcjowania mięsa w tym mięsa zawierającego kości. Możliwe jest także krojenie zmrożonego mięsa. Krajalnica posiada piłę taśmową, która porusza się w bezkońcowej pętli i umożliwia szybkie i wydajne cięcie. Dzięki regulacji grubości cięcia możliwe jest uzyskanie porcji różnej wielkości. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale wymaga pewnych czynności przygotowawczych przed rozpoczęciem pracy, opisanych w dalszej części instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga! Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Produkt przeznaczony jest tylko do krojenia mięsa, również zmrożonego, mięsa z kością i ryb. Nie ciąć innych produktów spożywczych. Nie ciąć innych materiałów niż wymienione w instrukcji, np. drewna, tworzyw sztucznych czy metalu.

Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

Produkt jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych i jego obsługa musi być przeszkolona pod względem: bezpieczeństwa obsługi pił taśmowych oraz bezpieczeństwa obróbki mechanicznej produktów spożywczych. Obsługa przed rozpoczęciem pracy powinna także poznać i zrozumieć treść niniejszej instrukcji obsługi.

Zalecenia dotyczące montażu i demontażu produktu

Produkt przeznaczony jest do stawiania na stołach, ladach lub podestach roboczych. Nie stawiać produktu bezpośrednio na podłodze. Odległości między podłożem i górną powierzchnią stołu roboczego powinna się zawierać pomiędzy 800, a 1050 mm.

Podłoga w miejscu obsługi produktu powinna być wykonana z materiałów zapobiegających poślizgom.

Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia. Produkt ustawić tak, aby zapewnić właściwą wentylację wokół produktu. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych w obudowie produktu. Należy zachować odstęp ok 1 metra wokół produktu. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu.

Wszystkie stopki produktu powinny mieć kontakt z podłożem.

Produkt ustawić tak, aby pozostawić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego do którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego produkt. Ustawienie powinno także zapewniać swobodny dostęp do wyłącznika produktu.

Przed demontażem, konserwacją lub przemieszczaniem produktu należy go odłączyć od zasilania. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego. W trakcie wymienionych czynności należy zadbać o to, aby nie uszkodzić kabla zasilającego.

Zalecenia dotyczące podłączania produktu do zasilania

Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego.

Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać produktu w wodzie lub innej cieczy.

Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia produktu, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.

Zalecenia dotyczące ergonomii i bezpieczeństwa pracy

Miejsce pracy produktu powinno być jasno oświetlone. Brak dostatecznego oświetlenia jest częstą przyczyną wypadków.

Przed rozpoczęciem pracy należy zorganizować miejsce pracy tak, aby praca była bezpieczna i ergonomiczna.

Ustawienie produktu np. wysokość położenia stołu roboczego należy dopasować pod kątem osoby, która będzie obsługiwała produkt. Produkt ustawić tak, aby w trakcie pracy nie zachodziła potrzeba zbyt dalekiego sięgania.

Podczas pracy osoba obsługująca powinna stać przodem do krawędzi tnącej piły taśmowej. Przed rozpoczęciem pracy wyznaczyć miejsce pobierania produktów spożywczych przeznaczonych do cięcia oraz miejsce odkładanie pociętych produktów spożywczych. Przed każdym podłączeniem produktu do zasilania oraz przed każdym rozpoczęciem pracy należy sprawdzić poprawność działania wszystkich elementów bezpieczeństwa. Sprawdzić czy osłona kół pasowych piły taśmowej została zamknięta. Sprawdzić czy popychacz daje się swobodnie przemieszczać. Czy piła taśmowa jest napięta w odpowiedni sposób.

Zalecenia dotyczące obsługi produktu

Podczas pracy należy stosować środki ochrony osobistej. Ochronę oczu, odzież ochronną np. fartuch, obuwie z pełną cholewką oraz z podeszwą antypoślizgową. Stosować ochronniki słuchu.

Rękawice ochronne należy stosować tylko w połączeniu z ostrzem wyposażonym w półokrągłe wycięcia w obwodzie.

Piła taśmowa posiada bardzo ostrą krawędź. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze i konserwacji. Ze względu na ryzyko zranienia należy stosować rękawice ochronne w trakcie obsługi i konserwacji. Nie stosować rękawic kolczugowych.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Unikać kontaktu ciała ludzkiego z krawędzią tnącą. Podczas pracy produktem dłonie trzymać tylko na uchwytach do tego przeznaczonych. Produkty spożywcze należy przemieszczać w kierunku ostrza tylko za pomocą popychacza. Zabronione jest podawanie produktów spożywczych bezpośrednio za pomocą ręki lub w inny sposób niż za pomocą popychacza. Niedozwolone jest przerabianie lub demontaż popychacza. Produkty spożywcze zbyt małe do zastosowania popychacza lub nieodpowiedniego kształtu np. kuliste, nie mogą być przecinane za pomocą produktu.

Należy stosować tylko akcesoria dostarczone wraz z produktem lub oryginalne akcesoria i części zamienne udostępnione przez producenta. Zabronione jest przerabianie części w celu dopasowania ich do produktu.

Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji produktu.

Ryzyko resztkowe

Nawet jeżeli podczas pracy będą przestrzegane wszystkie zalecenia bezpieczeństwa nadal pozostaje potencjalne ryzyko urazu. W związku z konstrukcją produktu nadal pozostają następujące zagrożenia.

Urazy związane z hałasem spowodowane zbyt długą pracą, pracą w niewłaściwy sposób lub pracą produktem niewłaściwie konserwowanym.

Urazy związane z dostępem do urządzeń tnących w niechronionych strefach cięcia.

OBSŁUGA PRODUKTU

Przygotowanie do pracy

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania.

Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Sprawdzić produkt pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać produktu przed usunięciem uszkodzeń lub wymianą uszkodzonych elementów na nowe, wolne od uszkodzeń.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „*Oczyszczenie i konserwacja produktu*”.

Uwaga! Elementy mechanizmu tnącego zostały zakonserwowane za pomocą smaru na czas transportu. Należy smar całkowicie usunąć przed pierwszym użyciem produktu.

Produkt należy ustawić zgodnie z zaleceniami opisanymi powyżej.

Upewnić się, że wtyczka kabla zasilającego nie jest podłączona do gniazdka.

Uwaga! Każdą czynność związaną z wymianą części, regulacją lub konserwacją produktu należy wykonywać tylko i wyłącznie przy odłączonym zasilaniu. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego.

Sprawdzić czy piła taśmowa została poprawnie zamocowana. Otworzyć osłonę piły po uprzednim otwarciu wszystkich zatrzasków pokrywy. Sprawdzić czy piła taśmowa jest ułożona równo na kołach pasowych. Jeżeli zajdzie potrzeba poprawienia piły należy ją przeprowadzić w rękawicach ochronnych.

Poluzować naciąg kół pasowych, obracając pokrętko naciągu. Ułożyć piłę taśmową równo na kołach pasowych. Krawędź piły pozbawiona ostrza powinna przylegać do kryzy na obu kołach pasowych. Obracając pokrętko naciągu ustawić naciąg piły taśmowej. Taśma nie powinna dać się ugiąć więcej niż 1 cm od nominalnego położenia (II).

Zamknąć osłonę piły i zabezpieczyć ją za pomocą wszystkich zatrzasków.

Sprawdzić czy popychacz daje się swobodnie podnosić i opuszczać.

Sprawdzić czy regulacja szerokości cięcia daje się swobodnie przesuwac. Odblokować położenie płytki regulatora, odkręcając pokrętkę. Ustawić szerokość cięcia i zablokować położenie płytki regulatora, dokręcając pokrętkę blokującą.

Włączenie i wyłączenie produktu

Upewnić się, że włącznik znajduje się w pozycji „wyłączony – O”, w tym celu nacisnąć przycisk włącznika oznaczony „O”.

Sprawdzić czy żaden przedmiot lub część ciała nie ma styczności z ostrzem.

Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.

Uruchomić produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „I”. Spowoduje to uruchomienie pracy silnika oraz rozpocznie ruch piły taśmowej.

Należy pozostawić produkt włączony na ok. 3 minuty w tym czasie obserwując jego pracę. Szczególną uwagę zwrócić na to czy piła taśmowa nie ześlizguje się z kół pasowych oraz porusza się zgodnie z kierunkiem strzałki na osłonie.

W razie zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości, np. zwiększonych drgań, zwiększonego hałasu, nierównomierniej pracy należy natychmiast wyłączyć produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „O” oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed ponownym włączeniem należy usunąć przyczynę nieprawidłowej pracy.

Jeżeli podczas rozruchu próbnego nie zostaną zaobserwowane żadne oznaki nieprawidłowej pracy, należy wyłączyć produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „O”.

Produkt jest gotowy do pracy.

Obsługa produktu

Uwaga! Do przemieszczania produktów spożywczych w kierunku piły taśmowej służy popychacz, zabronione jest przemieszczanie do cięcia za pomocą rąk, innych części ciała lub z wykorzystaniem innych przedmiotów.

Ustawić szerokość cięcia wg procedury opisanej w punkcie „*Przygotowanie do pracy*”.

Uruchomić produkt naciskając włącznik. Odczekać do osiągnięcia nominalnej prędkości pracy.

Zachowując ostrożność unieść popychacz i położyć na stole roboczym produkt spożywczy przeznaczony do cięcia tak, aby nie dotykał ostrza, ale dotykał płytki regulatora grubości cięcia.

Opuścić popychacz na produkt spożywczy i przemieścić go w kierunku piły taśmowej. Rozpocząć cięcie. Nie wywierac zbyt dużego nacisku na przecinany produkt. Zastosowanie zbyt dużego nacisku może doprowadzić do odkształcenia lub nawet uszkodzenia piły taśmowej, co może być przyczyną poważnych urazów.

Przecinać produkty na kolejne porcje. Jeżeli na stole roboczym nagromadzą się przecięte porcje produktów spożywczych należy wyłączyć produkt naciskając włącznik, poczekać do zatrzymania ruchu piły taśmowej i usunąć produkty spożywcze ze stolika, następnie wznowić cięcie.

Uwaga! Zabronione jest usuwanie żywności ze stołu roboczego podczas ruchu piły taśmowej. Może to być przyczyną poważnych urazów.

Po skończonym cięciu najpierw wyłączyć produkt włącznikiem i dopiero po zatrzymania ruchu piły taśmowej przystąpić do zdejmowania pociętej żywności ze stolika roboczego.

Po usunięciu żywności ze stolika produktu należy przystąpić do konserwacji.

Informacje dotyczące pił taśmowych

Produkt został dostarczony wraz z piłą taśmową umożliwiającą cięcie świeżego mięsa, mięsa zamrożonego oraz mięsa z kością.

Piła taśmowa została wykonana z materiałów, które mogą korodować, dlatego po każdym użyciu należy piłę taśmową poddać szczególnej konserwacji.

Zabronione jest stosowanie pił taśmowych o innych wymiarach niż podano w tabeli z danymi technicznymi. Użycie pił taśmowych o innych wymiarach niż podane w tabeli może spowodować zagrożenie poważnymi urazami. Może także doprowadzić do uszkodzenia piły taśmowej oraz samego produktu.

Piła taśmowa podczas pracy ulega ścieraniu jest to normalne zużycie eksploatacyjne. Piły nie można naostrzyć, zużytą piłę należy wymienić na nową. Czas eksploatacji piły taśmowej zależy od obciążenia i od rodzaju ciętych produktów spożywczych. Piłę taśmową należy wymieniać po każdych 1000 kg przeciętego mięsa. Jeżeli jednak nie było przecinane zmrożone mięso lub kości można wydłużyć czas eksploatacji piły taśmowej do 2000 kg przeciętego mięsa.

Niezależnie od rodzaju przecinanych produktów spożywczych stan piły taśmowej należy kontrolować po każdej konserwacji, przed montażem piły w produkcie. W przypadku zauważenia odkształceń, pęknięć, wyłamanych zębów lub innych uszkodzeń należy wymienić piłę taśmową na nową, pozbawioną wad przed rozpoczęciem pracy.

Uwaga! Zabronione jest montowanie uszkodzonej piły taśmowej do produktu. Po zamontowaniu piły w produkcie widoczny jest tylko jej niewielki fragment i operator produktu może nie być świadomy uszkodzeń piły taśmowej. Praca uszkodzoną piłą taśmową może doprowadzić do poważnych urazów oraz uszkodzenia produktu.

Czyszczenie i konserwacja produktu

Uwaga! Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć produkt, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka, odczekać do jego ostudzenia i dopiero wtedy przystąpić do konserwacji.

Uwaga! Ze względu na przeznaczenie produktu do przygotowywania żywności należy produkt starannie konserwować. Pozwoli to zachować właściwą higienę. Produkt należy poddawać konserwacji po każdym użyciu.

Do czyszczenia produktu stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych. Zabronione jest stosowanie środków czyszczących ściernych np. proszek lub mleczko czyszczące oraz środków zawierających substancje żrące. Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników benzyn lub alkoholi. Przed użyciem środka czyszczącego należy zapoznać się z kartą charakterystyki produktu dostarczoną przez producenta środka czyszczącego.

Środek czyszczący należy rozcieńczyć wodą zgodnie z informacjami do niego dołączonymi, następnie nanieść na miękką tkaninę i oczyścić produkt z zewnątrz oraz wewnątrz komory dysków.

Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia za pomocą strumienia wody. Nie należy też zanurzać produktu w wodzie lub w innym płynie.

Oczyścić wszystkie powierzchnie z resztek żywności.

Szczególą uwagę należy poświęcić odpowiedniemu oczyszczeniu piły taśmowej oraz wnętrzu komory w której porusza się piła taśmowa. Podczas jakichkolwiek czynności związanych z obsługą piły taśmowej należy stosować rękawice ochronne.

Piłę taśmową należy zdemontować z produktu, a następnie oczyścić pod strumieniem bieżącej wody, lub zanurzając ją w wodzie z dodatkiem detergentu. Po dokładnym wymyciu należy ją wysuszyć, aby zapobiec korozji. Na oczyszczoną piłę taśmową nanieść niewielką ilość oleju spożywczego.

Koła pasowe oraz wnętrze komory piły taśmowej oczyścić za pomocą szmatki nasączonej wodnym roztworem detergentu. Nie czyścić wnętrza komory piły taśmowej oraz kół pasowych za pomocą strumienia wody lub przez zanurzenie.

Żaden z elementów produktu nie nadaje się do czyszczenia w zmywarkach lub strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.

Po konserwacji wszystkie elementy produktu należy dokładnie osuszyć.

Transport i magazynowanie produktu

Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas należy produkt wyłączyć i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka. Dokładnie wyczyścić i osuszyć produkt.

Produkt podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Miejsce przechowywania produktu powinno uniemożliwiać dostęp osób niepowołanych.

Magazynować i transportować produkt w położeniu roboczym. Nie przechylać, nie układać produktów warstwowo. Nie stawiać niczego na produkcie.

Piłę taśmową można przechowywać zamontowaną na produkcie. Można ją także przechowywać w osobnych, zamykanych pojemnikach. Niezależnie od wybranego sposobu przechowywania piły taśmowej, piła taśmowa musi być oczyszczona i zakonserwowana przed rozpoczęciem jej przechowywania.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		YG-03395
Napięcie znamionowe	[V~]	230
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50
Moc znamionowa	[W]	850
Klasa izolacji		I
Stopień ochrony		IPX3
Grubość cięcia	[mm]	4 - 180
Długość pily taśmowej	[mm]	1650
Prędkość pily taśmowej	[m/s]	15
Maks. wysokość ciętego produktu	[mm]	210
Wymiary stołika roboczego	[mm]	360 x 460
Masa netto	[kg]	40,5

PRODUCT OVERVIEW

The bone saw is used to cut meat including meat containing bones. It is also possible to cut frozen meat. The slicer has a band saw that moves in an endless loop and enables quick and efficient cutting. By adjusting the cutting thickness, it is possible to obtain portions of different sizes. The correct, reliable, and safe operation of the equipment depends on its proper use, therefore:

Read the entire manual before the first use of the product and keep it for future reference.

The supplier shall not be held liable for any damage resulting from failure to observe the safety regulations and recommendations specified in this manual.

EQUIPMENT

The delivered product is complete but requires a number of preparations described further in the manual.

SAFETY INSTRUCTIONS

Caution! Read all of the following instructions. Failure to do so may result in an electric shock, fire or personal injury.

FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW

The product is intended only for processing meat, whether frozen or not, bone-in meat and fish.

Do not cut other food products. Do not cut materials other than those specified in the manual, e.g. wood, plastics or metal.

Do not use the product in an explosive environment with flammable liquids, gases or vapours.

The product is designed for professional uses and its operators must be trained on operational safety of band saws and mechanical processing of food products. Before starting work, the operator should also know and understand the contents of this manual.

Assembly and disassembly instructions

The product is intended for placing on tables, counters or platforms. Do not place it directly on the floor. The distances between the floor and the top of the work table should be between 800 and 1050 mm.

The floor at the product handling area should be made of anti-slip materials.

The product should be positioned on flat, even and hard surfaces. Do not place the product near heat or fire sources. Position the product so as to ensure proper ventilation around it. Do not cover the ventilation openings in the product housing. Keep a distance of 1 m around the product. Ensure enough room over the product to enable its free operation.

All the support feet should be in contact with the ground.

Place the product so as to allow easy access to the electrical outlet to which the its power cord plug is inserted. The positioning should also provide free access to the product off switch.

Before disassembling, maintaining or moving the product, disconnect it from the power supply. The power cord must be unplugged from the socket. Care must be taken to avoid damaging the power cable during these operations.

Recommendations for connecting the product to the power supply

Connect the product only to a power network providing the voltage and frequency indicated on the nameplate of the unit.

The plug of the power cord must match the power socket. Do not modify the plug. Do not use any adapters to fit the plug into the socket. Using an unmodified plug that matches the socket reduces the risk of electrocution.

After each application, unplug the power cord plug from the socket.

Avoid direct contact with grounded surfaces such as piping, radiators and refrigerators. Grounding of the body increases the risk of electrocution.

The product is intended for indoor use only. Do not expose the product to any precipitation or moisture. If water and moisture enter the product, the risk of an electric shock is significantly increased. Do not immerse the product in water or any other liquid.

Do not overload the power cord. Do not use the power cord to carry the product, connect or disconnect the plug from the socket. Avoid any contact between the power cord and heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damage to the power cord increases the risk of an electric shock. If the power cord is damaged (e.g. it is cut or its insulation is melted), immediately unplug it from the wall socket and return it to an authorised service facility. NEVER use the product if its power cord is damaged. Repairing the power cord is forbidden. It must be replaced with a new one at an authorised service centre. The product must be connected directly to a single socket of the power supply. NEVER use extension cords, adapters or double outlets. The mains supply circuit must be fitted with a protective conductor and a 16 A protective device.

Ergonomics and work safety considerations

The workplace of the product should be well lit. Lack of sufficient lighting is a common cause of accidents.

Before starting work arrange the workplace so as to ensure safe and efficient operation.

Product setting, e.g. height of the work table should be adjusted for the person who will operate the product. Position the product so that there is no need to reach too far during operation.

During operation, the operator should be facing the cutting edge of the band saw.

Before starting work, designate the place of supply of food products to be cut and the place for the cut product stowage.

Before connecting the product to the power supply and before starting work, make sure that all safety components are functioning correctly. Check if the band saw pulley guard is closed. Check if the pusher can be moved freely. Make sure the band saw is tensioned properly.

Operating instructions

When working use personal protective equipment including: eye protection, protective clothing such as apron, full upper footwear and non-slip sole. Wear hearing protections.

Protective gloves should only be used in combination with a blade equipped with semi-circular cut-outs around.

The band saw has a very sharp edge. Special care must be taken during operation and

maintenance. Due to the risk of injury, protective gloves should be worn during operation and maintenance. Do not use chainmail gloves.

Should any signs of damage to any part of the product be visible, stop using it. In this case, the product must be serviced at an authorised centre.

Avoid body contact with the cutting blade. Hold your hands only on the handles intended for this purpose when operating the product. Food products should only be moved in the direction of the blade with the aid of a pusher. It is forbidden to feed the food products directly by hand or by any means other than using the pusher. It is not allowed to modify or disassemble the pusher. Food products which are too small for the use of a pusher or inappropriate shape, e.g. spherical, cannot be cut with the machine.

Use only accessories supplied with the product or original accessories and spare parts provided by the manufacturer. NEVER modify the parts to adapt the product.

The product is not to be used by children. The product is not intended for use by people with impaired physical and/or mental abilities, or by people without experience in or understanding of the operation of the product. Children should not play with the product. Children should not be allowed to clean or maintain the product without the supervision of an adult.

Residual risks

Even if all safety precautions are followed during operation, the potential risk of injury remains. The following risks remain in relation to the design of the product.

Noise-related injuries caused by prolonged or incorrect manner of work, or work with an improperly maintained tool.

Injuries associated with access to cutting equipment in unprotected cutting zones.

PRODUCT OPERATION

Preparing for operation

The product must be unpacked and all parts of the packaging completely removed.

It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage of the product.

Check the product for damage. If any damage is detected, do not use the product until the damage has been repaired or the damaged components replaced with new ones that are free of defects.

Clean the product according to the instructions specified in the "Product cleaning and maintenance" section.

Caution! The elements of the cutting mechanism have been protected with grease for transport. The grease must be completely removed before the first use of the product.

Position the product according to the instructions above.

Make sure that the power cord plug has been unplugged from the socket.

Caution! Replacement of parts, adjustment or maintenance of the product should only be performed with the grinder unplugged. The power cord must be unplugged from the socket.

Check if the band saw is properly fastened. Open the saw guard after first opening all the lid latches. Check if the band saw is aligned on the pulleys. If it needs adjustment use protective gloves to do so.

Loosen the pulley tension by turning the tensioning knob. Align the band saw on the pulleys. The edge of the saw, without the blade, should make contact with the orifice on both pulleys. Turn the tensioning knob to set the band saw tension. It should not be possible to deflect the band more than 1 cm from the nominal position (II).

Close the saw guard and secure it with all latches.

Check if the pusher can be raised and lowered freely.

Check if the cutting width adjustment can be moved freely. Unlock the position of the adjustment plate by unscrewing the knobs. Set the cutting width and lock the position of the adjusting plate by tightening the locking knobs.

Switching the product on and off

Make sure that the switch is in the "OFF – O" position by pressing the switch marked "O".

Check if no object or part of the body is in contact with the blade.

Plug the power cord plug into the socket.

Press the switch marked "I" to start the slicer. This will start the operation of the motor and start the movement of the band saw.

Leave the product switched on for approx. 3 minutes and watch how it works. Pay particular attention to whether the band saw does not slip from the pulleys and moves in the direction of the arrow on the guard.

Should any signs of malfunction be noticed, such as increased vibration, excessive noise or uneven operation, turn the slicer off immediately by pressing the switch marked "O" and unplug the power cord plug from the socket. The cause of the malfunction must be eliminated before the product is restarted.

If no signs of malfunction are observed during the test run, turn off the product by pressing the switch marked "O".

The product is ready for use.

Product operation

Caution! The food should be moved towards the band saw using the pusher. It is forbidden to move the food to be cut with hands, other body parts or using other objects.

Set the cutting width according to the procedure described in the "Preparing for operation" section.

Turn the product on by pressing on the switch. Wait until the nominal operating speed has been reached.

Carefully lift the pusher and place the food product to be cut on the work table so that it does not touch the blade but the thickness adjustment plate.

Lower the pusher onto the food and move it towards the band saw. Start cutting. Do not exert too much pressure on the product being cut. Applying too much pressure can lead to deformation or even damage to the band saw which may lead to serious injury. Cut the products into further portions. If the portions of food accumulate on the work table, turn off the machine by pressing the switch, wait for the band saw to stop moving and remove the food from the table, then resume cutting.

Caution! It is forbidden to remove food from the work table when the band saw is in motion. This can cause serious injury.

After cutting, turn off the product with the switch first and only after the band saw has stopped moving, start removing the rest of the meat from the work table.

After removing the food from the table, proceed with maintenance.

Band saw information

The product is supplied with a band saw to cut fresh meat, frozen meat and bone-in meat.

The band saw is made of materials that may corrode, so after each use the band saw should be carefully cared for.

It is forbidden to use band saws with dimensions other than specified in the technical data table. The use of band saws with dimensions other than specified in the table may result in a risk of serious injury. It can also damage the band saw and the product itself.

The band saw gets blunt during operation and this is normal wear and tear. The saws cannot be sharpened, replace worn saws with new ones. The life of a band saw depends on the load and the type of food products to be cut. The band saw should be replaced after every 1000 kg of cut meat. However, if frozen meat or bones have not been cut, the life of the band saw can be extended to 2000 kg of cut meat.

Regardless of the type of food products to be cut, the condition of the band saw should be checked after each maintenance, before the saw is assembled. If you notice deformations, cracks, broken teeth or other damage, replace the band saw with a new one, free of defects, before starting work.

Caution! It is forbidden to mount a damaged band saw to the product. After installing the saw in the product, only a small part of it is visible and the operator of the product may not be aware of the damage. Working with a damaged band saw can lead to serious injury and damage to the product.

Cleaning and maintenance of the product

Caution! Every time before cleaning, switch off the product, unplug the power cord plug from the socket, wait for the appliance to cool down and then proceed with maintenance.

Caution! Due to its intended use which is food preparation, the product should be maintained carefully. This will help to maintain proper hygiene. The maintenance of the product should be carried out after each use.

Use only mild kitchen cleaning agents to clean it. Never use abrasive cleaning agents, e.g. cleaning powder or milk, or agents containing corrosive substances. Do not use any solvents, petrol or alcohol to clean the product. Before using a cleaning agent, read the product safety data sheet provided by its manufacturer.

Dilute the cleaning agent with water, according to the instructions supplied with it. Then, apply it on a soft cloth and clean the outside of the product and inside of the disc chamber.

Remove any residues of the cleaning agent with a soft cloth slightly soaked in clean water. Then, dry all surfaces with a dry, soft cloth.

Caution! The product is not designed for water jet cleaning. Never immerse the product in water or any other liquid.

Clean all the surfaces of food residues.

Particular attention must be paid to proper cleaning of the band saw and the interior of the chamber in which the band saw is moving. Wear protective gloves when handling a band saw.

The band saw should be removed from the product and then cleaned with a jet of running water, or immersed in water with the addition of detergent. After thoroughly rinsing, it should be dried to prevent corrosion. Apply a small amount of cooking oil to the cleaned band saw.

GB

Clean the pulleys and the inside of the band saw chamber with a cloth soaked in a water solution of a detergent. Do not clean the interior of the band saw chamber and pulleys with a jet of water or by immersion.

No part of the product is suitable for cleaning in dishwashers or under high-pressure water jets.

After maintenance, all parts of the product should be thoroughly dried.

Transport and storage

If the product is not to be used for a longer period of time, turn it off and unplug the power cord from the socket. Thoroughly clean and dry the product.

If stored, keep the product indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

The place of storage of the product should protect the machine from unauthorised access.

Store and transport the product in the working position. Do not tilt or place the products in layers. Do not place anything on the product.

The band saw can be stored mounted on the product. It can also be stored in separate, lockable containers. Regardless of the storage method, the band saw must be cleaned and preserved before storing it.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Catalogue No.		YG-03395
Rated voltage	[VAC]	230
Rated frequency	[Hz]	50
Rated power	[W]	850
Insulation class		I
Protection rating		IPX3
Cutting thickness	[mm]	4 - 180
Band saw length	[mm]	1850
Band saw speed	[m/s]	15
Max. height of cut product	[mm]	210
Work table dimensions	[mm]	360 x 460
Net weight	[kg]	40.5

GERÄTEBESCHREIBUNG

Eine Knochensäge wird verwendet, um Fleisch zu portionieren, einschließlich Fleisch, das Knochen enthält. Es ist auch möglich, gefrorenes Fleisch zu schneiden. Die Schneidemaschine verfügt über eine Bandsäge, die sich in einer Endlosschleife bewegt und einen schnellen und effizienten Schnitt ermöglicht. Durch die Einstellung der Schnittdicke lassen sich unterschiedlich große Portionen erzielen. Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Geräts hängt von der bestimmungsgemäßen Verwendung ab, deshalb:

Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten die gesamte Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie für die weitere Nutzung auf.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.

ZUBEHÖR

Das Gerät wird komplett geliefert, muss aber vor der Inbetriebnahme vorbereitet werden, wie unten beschrieben.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Lesen Sie alle folgenden Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag, Brand oder zu Verletzungen führen.

BERÜCKSICHTIGEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN

Das Produkt ist nur zum Schneiden von Fleisch, einschließlich gefrorenem Fleisch, Fleisch mit Knochen und Fisch bestimmt.

Schneiden Sie keine anderen Lebensmittel. Schneiden Sie keine anderen als die in der Anleitung angegebenen Materialien, z. B. Holz, Kunststoffe oder Metall.

Verwenden Sie das Gerät nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung mit brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen.

Das Produkt ist für den professionellen Einsatz bestimmt, und die Bediener müssen in folgenden Bereichen geschult sein: Sicherheit beim Umgang mit Bandsägen und Sicherheit bei der mechanischen Bearbeitung von Lebensmitteln. Der Benutzer bzw. die Benutzerin sollte auch den Inhalt dieses Handbuchs kennen und verstehen, bevor er/sie mit der Arbeit beginnt.

Empfehlungen für die Montage und Demontage des Produkts

Das Produkt ist so konzipiert, dass es auf Tischen, Theken oder Arbeitsbühnen aufgestellt werden kann. Stellen Sie das Produkt nicht direkt auf den Boden. Der Abstand zwischen dem Boden und der Oberseite des Arbeitstisches sollte zwischen 800 und 1050 mm betragen.

Der Boden in dem Bereich, in dem das Produkt gehandhabt wird, sollte aus rutschfestem Material bestehen.

Das Produkt auf flachen, ebenen und harten Flächen aufstellen. Das Produkt von Wärme bzw. Feuer fernhalten. Stellen Sie das Produkt so auf, dass eine ausreichende Belüftung um das Produkt herum gesichert ist. Decken Sie die Lüftungsöffnungen im Produktgehäuse nicht ab. Halten Sie einen Abstand von ca. 1 Meter um das Produkt ein. Oberhalb des Pro-

dukts soll Platz für die freie Handhabung des Produkts bleiben.

Alle Füße des Produkts sollten mit dem Boden Kontakt haben.

Stellen Sie das Produkt so auf, dass Sie freien Zugang an die Steckdose, an die der Netzstecker des Produkts angeschlossen wird, haben. Die Position soll auch den freien Zugang zum Produktausshalter sichern.

Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie es demontieren, warten oder bewegen. Der Netzstecker muss aus der Wandsteckdose gezogen sein. Bei diesen Vorgängen ist darauf zu achten, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird.

Hinweise für den Anschluss des Produktes an das Stromnetz

Schließen Sie das Gerät ausschließlich an das Stromnetz mit einer auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung und Frequenz an.

Der Stecker des Netzkabels muss in die Steckdose passen. Den Stecker nicht verändern. Keine Adapter verwenden, um den Stecker an die Steckdose anzupassen. Ein unveränderter Stecker, der an die Steckdose passt, verringert die Gefahr eines Stromschlags.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Kontakt mit geerdeten Oberflächen wie Rohren, Heizkörpern und Kühlgeräten meiden. Die Erdung des Körpers erhöht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Das Gerät ist nur für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Wasser und Feuchtigkeit, die in das Gerät eindringen, erhöhen die Gefahr eines Stromschlages. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Überlasten Sie das Netzkabel nicht. Verwenden Sie das Netzkabel nicht zum Tragen, Anschließen oder Trennen des Gerätesteckers von der Steckdose. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit Hitze, Ölen, scharfen Kanten und beweglichen Teilen. Eine Beschädigung des Netzkabels erhöht die Gefahr eines Stromschlags. Wenn das Netzkabel beschädigt ist (z.B. wegen durchgeschnittener bzw. verschmolzener Isolierung), ziehen Sie sofort den Gerätestecker aus der Steckdose und geben Sie das Produkt bei einer autorisierten Servicestelle ab. Die Verwendung des Gerätes mit einem beschädigten Netzkabel ist strengstens untersagt. Die Durchführung einer Reparatur am Netzkabel ist unzulässig. Das Kabel muss in einer autorisierten Servicestelle durch ein neues ersetzt werden. Das Produkt muss direkt an eine einzige Steckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Im Stromversorgungskreis muss ein Schutzleiter und eine Sicherung von mindestens 16 A vorgesehen werden.

Empfehlungen für Ergonomie und Arbeitssicherheit

Der Arbeitsplatz des Produkts sollte gut beleuchtet sein. Mangelnde Beleuchtung ist eine häufige Unfallursache.

Richten Sie den Arbeitsplatz vor Arbeitsbeginn so ein, dass die Arbeit sicher und ergonomisch ist.

Die Positionierung des Produkts, z. B. die Höhe des Arbeitstisches, muss an die Person angepasst werden, die das Produkt handhabt. Stellen Sie das Produkt so auf, dass Sie während der Arbeit nicht zu weit greifen müssen.

Der Benutzer sollte mit Blick auf die Schnittkante der Bandsäge stehen.

Markieren Sie vor Beginn der Arbeit die Stelle, an der die zu schneidenden Lebensmittel entnommen werden sollen, und die Stelle, an der die geschnittenen Lebensmittel abgelegt werden sollen.

Überprüfen Sie vor jedem Anschluss des Produkts an die Stromversorgung und vor jedem Arbeitsbeginn, ob alle Sicherheitselemente korrekt funktionieren. Prüfen Sie, ob der Schutz der Bandsägeblattscheibe geschlossen ist. Prüfen Sie, ob sich der Stopfer frei bewegen lässt. Prüfen Sie, ob das Bandsägeblatt richtig gespannt ist.

Empfehlungen zur Handhabung des Produkts

Verwenden Sie bei der Arbeit persönliche Schutzausrüstung. Augenschutz, Schutzkleidung, z. B. Schürze, Schuhwerk mit festem Schaft und rutschfester Sohle. Tragen Sie einen Gehörschutz.

Schutzhandschuhe sollten nur in Verbindung mit einer Klinge mit halbrunden Aussparungen am Umfang verwendet werden.

Die Bandsäge hat eine sehr scharfe Kante. Bei Betrieb und Wartung ist besondere Sorgfalt geboten. Aufgrund der Verletzungsgefahr sollten bei Betrieb und Wartung Schutzhandschuhe getragen werden. Verwenden Sie keine Handschuhe mit Stacheln.

Wenn Sie Schäden an einem Teil des Produkts feststellen, ist der weitere Gebrauch verboten. Bringen Sie das Produkt in diesem Fall zu einer autorisierten Servicestelle.

Vermeiden Sie den Kontakt der Körperteile mit der Schneide. Halten Sie bei Arbeiten mit dem Produkt die Hände nur an den dafür vorgesehenen Griffen. Die Lebensmittel dürfen nur mit dem Stopfer an das Messer herangeführt werden. Es ist verboten, das Lebensmittel direkt mit der Hand oder auf eine andere Weise als mit dem Stopfer zu stopfen. Es ist nicht gestattet, den Stopfer zu verändern oder zu zerlegen. Lebensmittel, die zu klein für den Stopfer sind oder eine ungeeignete Form haben, z. B. kugelförmig sind, dürfen nicht mit dem Produkt geschnitten werden.

Verwenden Sie nur das mit dem Produkt gelieferte Zubehör oder Originalersatzteile des Herstellers. Es ist verboten, die Teile umzubauen um sie an das Produkt anzupassen.

Das Produkt ist nicht für Kinder bestimmt. Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkter körperlicher, geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis des Gerätes bestimmt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Restrisiko

Auch wenn bei der Arbeit alle Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, besteht trotzdem ein Verletzungsrisiko. Aufgrund der Konstruktion des Produktes bleiben folgende Gefahren bestehen.

Lärmbedingte Verletzungen, die durch zu langes oder falsches Arbeiten oder durch Arbeiten mit einem nicht ordnungsgemäß gewarteten Produkt verursacht werden.

Verletzungen im Zusammenhang mit dem Zugang zu Schneidgeräten in ungeschützten Schneidbereichen.

BEDIENUNG DES PRODUKTS

Vorbereitung zum Betrieb

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden.

Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Geräts hilfreich sein.

Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Wird ein Schaden festgestellt, verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn der Schaden behoben oder die beschädigten Teile durch neue, unbeschädigte Teile ersetzt wurden.

Waschen Sie das Produkt gemäß den Anweisungen unter „*Reinigung und Wartung des Produkts*“.

Achtung! Die Komponenten der Schneideinheit wurden für den Transport mit dem Schmierfett konserviert. Vor dem ersten Gebrauch des Produkts muss das Fett vollständig entfernt werden.

Stellen Sie das Produkts gemäß den oben genannten Anweisungen auf.

Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht an die Steckdose angeschlossen ist.

Achtung! Alle Arbeiten beim Austausch der Teile, bei der Einstellung oder Wartung des Produktes sollen bei getrennter Stromversorgung ausgeführt werden. Der Netzstecker muss aus der Wandsteckdose gezogen sein.

Prüfen Sie, ob die Bandsäge richtig befestigt ist. Öffnen Sie die Sägeabdeckung, nachdem Sie alle Verriegelungen der Abdeckung geöffnet haben. Prüfen Sie, ob die Bandsäge gleichmäßig auf den Riemenscheiben aufliegt. Wenn es notwendig ist, die Säge zu korrigieren, tragen Sie Schutzhandschuhe.

Lockern Sie die Spannung der Rollen durch Drehen des Spannkopfes. Legen Sie die Bandsäge gleichmäßig auf die Riemenscheiben. Die blattlose Kante der Säge sollte bündig mit der Öffnung an beiden Riemenscheiben sein. Drehen Sie den Spannungsknopf, um die Spannung der Bandsäge einzustellen. Das Band darf sich nicht mehr als 1 cm von seiner Sollposition entfernen (II).

Schließen Sie die Abdeckung der Säge und sichern Sie sie mit allen Riegeln.

Prüfen Sie, ob sich der Stopfer frei anheben und absenken lässt.

Prüfen Sie, ob sich die Schnittbreiteneinstellung frei bewegen lässt. Entriegeln Sie die Position der Verstellplatte, indem Sie die Knöpfe abschrauben. Stellen Sie die Schnittbreite ein und arretieren Sie die Position der Einstellplatte, indem Sie die Feststellknöpfe anziehen.

Gerät ein- und ausschalten

Vergewissern Sie sich, dass sich der Schalter in der Position „AUS - O“ befindet, indem Sie die mit „O“ markierte Schalttaste drücken.

Vergewissern Sie sich, dass kein Gegenstand oder Teil des Körpers mit der Klinge in Berührung kommt.

Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an die Steckdose an.

Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste „I“ drücken. So wird der Motor und die Bandsäge in Betrieb genommen.

Lassen Sie das Gerät etwa 3 Minuten lang eingeschaltet und beobachten Sie die Funktionsweise des Geräts. Achten Sie besonders darauf, dass die Bandsäge nicht von den Rollen abrutscht und dass sie sich in Pfeilrichtung auf dem Schutz bewegt.

Wenn Sie irgendwelche Unregelmäßigkeiten feststellen, wie z.B. erhöhte Vibrationen, erhöhtes Geräusch, ungleichmäßiger Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den mit „O“ gekennzeichnete Taste drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Ursache der Fehlfunktion muss vor der Wiederinbetriebnahme beseitigt werden.

Wenn während des Testlaufs keine Anzeichen einer Fehlfunktion festgestellt werden, schalten Sie das Gerät durch Drücken der mit „O“ gekennzeichneten Taste aus.

Das Produkt ist einsatzbereit.

Bedienung des Produkts

Achtung! Der Stopfer wird verwendet, um Lebensmittel in Richtung der Bandsäge zu bewegen, es ist verboten, sie zum Schneiden mit den Händen, anderen Teilen des Körpers oder anderen Gegenständen zu bewegen.

Stellen Sie die Schnittbreite wie im Abschnitt „*Vorbereitung zum Betrieb*“ beschrieben ein.

Schalten Sie das Produkt ein, indem Sie den Schalter drücken. Warten Sie, bis die Nenndrehzahl erreicht ist.

Heben Sie den Stopfer vorsichtig an und legen Sie das zu schneidende Lebensmittel so auf den Arbeitstisch, dass es nicht das Messer, sondern die Schnittstärkeneinstellplatte berührt.

Senken Sie den Stopfer auf das Lebensmittel und bewegen Sie es zur Bandsäge. Fangen Sie an zu schneiden. Üben Sie nicht zu viel Druck auf das geschnittene Produkt aus. Wenn Sie zu viel Druck ausüben, kann die Bandsäge verformt oder sogar beschädigt werden, was zu schweren Verletzungen führen kann.

Schneiden Sie die Produkte in weitere Portionen. Sollte sich das Schnittgut auf dem Arbeitstisch ansammeln, schalten Sie das Gerät durch Drücken des Schalters aus, warten Sie, bis die Bandsäge anhält, und entfernen Sie das Schnittgut vom Tisch, bevor Sie das Schneiden fortsetzen.

Achtung! Es ist verboten, Lebensmittel vom Arbeitstisch zu entfernen, während die Bandsäge in Betrieb ist. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.

Nach Beendigung des Schneidens schalten Sie das Produkt zunächst mit dem Schalter aus und entfernen Sie das Schnittgut erst nach Anhalten der Bandsägenbewegung vom Arbeitstisch.

Sobald die Lebensmittel vom Produktstisch entfernt wurden, fahren Sie mit der Wartung fort.

Informationen zu Bandsägen

Das Produkt wurde mit einer Bandsäge zum Schneiden von frischem Fleisch, gefrorenem Fleisch und Fleisch mit Knochen geliefert.

Die Bandsäge besteht aus Materialien, die korrodieren können, daher sollte die Bandsäge nach jedem Gebrauch einer detaillierteren Wartung unterzogen werden.

Es ist verboten, Bandsägen mit anderen als den in der Tabelle mit den technischen Daten angegebenen Abmessungen zu verwenden. Die Verwendung von Bandsägen anderer Abmessungen als der in der Tabelle angegebenen kann zu schweren Verletzungen führen. Dies kann auch die Bandsäge und das Produkt selbst beschädigen.

Die Bandsäge wird während des Betriebs stumpfer, dies ist normaler Verschleiß. Die Säge kann nicht geschärft werden, eine verschlissene Säge muss durch eine neue ersetzt werden. Die Lebensdauer der Bandsäge hängt von der Belastung und der Art der zu schneidenden Lebensmittel ab. Die Bandsäge sollte alle 1000 kg geschnittenes Fleisch ausgetauscht werden. Wenn jedoch gefrorenes Fleisch oder Knochen nicht geschnitten wurden, kann die Lebensdauer der Bandsäge auf je 2000 kg geschnittenes Fleisch verlängert werden.

Unabhängig von der Art der zu schneidenden Lebensmittel sollte der Zustand der Bandsäge nach jeder Wartung überprüft werden, bevor die Säge in das Produkt eingebaut wird. Wenn Sie Verformungen, Risse, gebrochene Zähne oder andere Beschädigungen bemerken, ersetzen Sie die Bandsäge vor Arbeitsbeginn durch eine neue, die frei von Defekten ist.

Achtung! Es ist verboten, eine beschädigte Bandsäge am Produkt zu montieren. Nach dem Einbau der Säge in das Produkt ist nur ein kleiner Teil sichtbar und der Benutzer des Produkts kann sich der Beschädigung der Bandsäge möglicherweise nicht bewusst sein. Das Arbeiten mit einer beschädigten Bandsäge kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

Reinigung und Wartung des Produkts

Achtung! Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und fahren Sie dann mit der Wartung fort.

Achtung! Das Produkt ist zur Vorbereitung von Lebensmitteln bestimmt und aus diesem Grund muss es sorgfältig gewartet werden. Dies wird dazu beitragen, die richtige Hygiene zu gewährleisten. Das Produkt soll nach jedem Gebrauch gewartet werden. Verwenden Sie nur milde Küchenreiniger zur Reinigung des Geräts. Es ist verboten, abrasive Reinigungsmittel wie Reinigungspulver oder Scheuermilch und Mittel, die ätzende Substanzen enthalten, zu verwenden. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Benzin oder Alkohol zur Reinigung. Beachten Sie vor der Verwendung des Reinigungsmittels das Sicherheitsdatenblatt des Herstellers des Reinigungsmittels.

Verdünnen Sie das Reinigungsmittel mit Wasser gemäß der beigelegten Anleitung, tragen Sie es auf ein weiches Tuch auf und reinigen Sie das Produkt von außen und das Innere der Scheibenkammer.

Entfernen Sie die Reste des Reinigungsmittels mit einem weichen, leicht mit klarem Wasser getränkten Tuch. Anschließend trocknen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

Achtung! Das Produkt ist nicht zur Reinigung mit einem Wasserstrahl geeignet. Tauchen Sie das Produkt auch nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie alle Oberflächen von Lebensmittlrückständen.

Besonderes Augenmerk sollte auf die ordnungsgemäße Reinigung der Bandsäge und des Innenraums der Kammer gelegt werden, in der sich die Bandsäge bewegt. Bei allen Arbeiten mit der Bandsäge sind Schutzhandschuhe zu tragen.

Die Bandsäge sollte aus dem Produkt entfernt, dann unter fließendem Wasser gereinigt oder mit Reinigungsmittel in Wasser getaucht werden. Nach gründlichem Spülen sollte es getrocknet werden, um Korrosion zu vermeiden. Tragen Sie eine kleine Menge Speiseöl auf die gereinigte Bandsäge auf.

Reinigen Sie die Riemenscheiben und das Innere der Bandsägekammer mit einem mit einer wässrigen Reinigungslösung getränkten Tuch. Reinigen Sie das Innere der Bandsägekammer und der Riemenscheiben nicht mit einem Wasserstrahl oder durch Eintauchen.

Kein Teil des Produkts ist für Geschirrspüler oder Hochdruck-Wasserstrahlen geeignet.

Nach der Wartung müssen alle Teile des Produkts gründlich getrocknet werden.

Transport und Lagerung des Produktes

Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich.

Lagern Sie das Produkt während der Lagerung in geschlossenen Räumen, ohne es Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Produkt in der Originalverpackung zu lagern.

Der Aufbewahrungsort des Produktes ist vor unbefugtem Zugriff zu schützen.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Die Produkte nicht kippen, nicht stapeln. Keine Gegenstände aufs Produkt legen.

Die Bandsäge kann montiert am Produkt gelagert werden. Es kann auch in separaten, verschließbaren Behältern gelagert werden. Unabhängig von der gewählten Art der Lagerung der Bandsäge muss die Bandsäge vor der Lagerung gereinigt und konserviert werden.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalog-Nr.		YG-03395
Nennspannung	[V~]	230
Nennfrequenz	[Hz]	50
Nennleistung	[W]	850
Schutzklasse		I
Schutzart		IPX3
Schnittstärke	[mm]	4 - 180
Länge der Bandsäge	[mm]	1650
Geschwindigkeit der Bandsäge	[m/s]	15
Max. Höhe des geschnittenen Produkts	[mm]	210
Abmessungen des Arbeitstisches	[mm]	360 x 460
Nettogewicht	[kg]	40,5

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Пила для костей используется для резки мяса на порции, в том числе мяса, содержащего кости. Ею можно также нарезать замороженное мясо. Слайсер оснащен ленточной пилой, которая движется по бесконечной петле и обеспечивает быструю и эффективную резку. Благодаря регулировке толщины резки, можно получить порции различных размеров. Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

Перед тем, как начать использовать изделие, необходимо ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его.

За ущерб, причиненный в результате несоблюдения правил техники безопасности и рекомендаций настоящего руководства, поставщик не несет ответственности.

АКСЕССУАРЫ

Прибор поставляется в комплектном состоянии, но требует проведения подготовительных действий перед началом использования, описанных в дальнейшей части инструкции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Прочитайте все нижеприведенные инструкции. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, пожару или к травме.

НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НИЖЕУКАЗАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Изделие предназначено только для нарезки мяса, в том числе замороженного, мяса с костью и рыбы.

Не режьте другие продукты. Не резать материалы, кроме тех, которые указаны в руководстве, например, дерево, пластмассы или металл.

Не используйте изделие в среде с повышенным риском возникновения взрыва, содержащей горючие жидкости, газы или пары.

Продукт предназначен для профессионального использования и использующий его персонал должен пройти обучение: безопасности эксплуатации ленточных пил и безопасности механической обработки пищевых продуктов. Перед началом работы оператор также должен знать и понимать содержание данного руководства.

Рекомендации по установке и разборке прибора

Изделие предназначено для размещения на столах, прилавках или рабочих площадках. Не ставьте изделие непосредственно на пол. Расстояния между основанием и верхней поверхностью рабочего стола должны составлять от 800 до 1050 мм.

Пол в зоне обращения с продукцией должен быть выполнен из противоскользящих материалов.

Установите прибор на ровной, плоской и твердой поверхности. Не ставьте изделие вблизи источников тепла или огня. Установите изделие таким образом, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию вокруг изделия. Не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе изделия. Расстояние вокруг изделия должно составлять ок. 1 м.

Предусмотрите над изделием место для свободного обслуживания изделия.

Все ножки прибора должны иметь контакт с основанием.

Установите изделие таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к розетке, к которой будет подключена вилка кабеля питания изделия. Его установка должна также обеспечить свободный доступ к выключателю изделия.

Перед разборкой, обслуживанием или перемещением изделия отсоедините его от источника питания. Вилка кабеля питания быть отсоединена от сетевой розетки. Во время этих операций необходимо соблюдать осторожность, чтобы не повредить кабель питания.

Рекомендации по подключению устройства к источнику питания

Изделие следует подключать только к электрической сети с напряжением и частотой, которые указаны на информационной табличке изделия.

Вилка шнура питания должна соответствовать электрической розетке. Нельзя модифицировать вилку. Нельзя использовать какие-либо адаптеры для приспособления вилки к розетке. Немодифицированная вилка, соответствующая розетке, снижает опасность поражения электрическим током.

После каждого использования выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы и холодильники. Заземление тела повышает опасность поражения электрическим током.

Изделие предназначено только для работы внутри помещений. Не подвергайте изделие воздействию атмосферных осадков или влаги. Вода и влага, которые попадают внутрь изделия, повышают опасность поражения электрическим током. Не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

Не допускайте перегрузки шнура питания. Не используйте шнур питания для того, чтобы перемещать изделие, чтобы вставлять и вынимать вилку из электрической розетки.

Избегайте контакта шнура питания с теплом, маслами, острыми кромками и подвижными элементами. Повреждение шнура питания увеличивает опасность поражения электрическим током. В случае повреждения кабеля питания (например, разреза, расплавления изоляции) следует немедленно отсоединить вилку кабеля от сетевой розетки, а затем передать продукт в авторизованный сервисный центр. Запрещено использование изделия с поврежденным шнуром питания. Запрещен ремонт шнура питания, шнур должен быть заменен новым в авторизованном сервисном центре. Изделие должно быть подключено непосредственно к одной электрической розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь сети питания должна быть оснащена защитным кабелем и предохранителем 16 А.

Рекомендации по эргономике и безопасности труда

Рабочее место должно быть хорошо освещено. Отсутствие достаточного освещения является распространенной причиной несчастных случаев.

Перед началом работы организуйте рабочее место так, чтобы работа была безопасной и эргономичной.

Настройка прибора, например, высота положения рабочего стола, должна быть скорректирована для человека, который будет работать с продуктом. Установите изделие таким образом, чтобы не было необходимости слишком далеко протягивать руки во

время работы.

Во время работы оператор должен быть обращен лицом к режущей кромке ленточной пилы.

Перед началом работы выделите место забора разрезаемых пищевых продуктов и место размещения разрезанных пищевых продуктов.

Перед каждым подключением изделия к источнику питания и перед каждым началом работы проверьте правильность работы всех компонентов безопасности. Убедитесь, что защита шкива ленточной пилы закрыта. Проверьте, может ли толкатель свободно перемещаться. Убедитесь, что ленточная пила натянута правильно.

Рекомендации по эксплуатации прибора

При работе с прибором используйте средства индивидуальной защиты. Защиту глаз, защитную одежду, напр. фартук, обувь с голенищем и нескользящей подошвой. Используйте защиту слуха.

Защитные перчатки следует использовать только в сочетании с лезвием, оснащенным полукруглыми прорезями по окружности.

Ленточная пила имеет очень острый край. При эксплуатации и техническом обслуживании необходимо соблюдать особую осторожность. Во время эксплуатации и технического обслуживания следует надевать защитные перчатки, так как существует опасность травмирования. Не используйте кольчужные перчатки.

В случае, если были замечены повреждения какой-либо детали изделия, запрещено его дальнейшее использование. В таком случае передайте изделие в ремонт в авторизованный сервисный центр.

Избегайте контакта тела человека с режущей кромкой. При работе с изделием держите руки только на предназначенные для этого держателях. Пищевые продукты следует перемещать в направлении лезвия только с помощью толкателя. Запрещается подавать продукты непосредственно руками или любыми другими способами, кроме толкателя. Запрещается изменять или разбирать толкатель. Пищевые продукты, слишком маленькие, чтобы использовать толкатель, или неправильной формы, например, сферической формы, нельзя резать с помощью прибора.

Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с изделием, или оригинальные принадлежности и запасные части, поставляемые производителем. Запрещается модифицировать детали, чтобы адаптировать их к устройству.

Изделие не предназначено для использования детьми. Данное устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими, психическими возможностями, а также людьми с отсутствием опыта и Оборудование. Не разрешайте играть детям с изделием. Дети без надзора не должны выполнять чистку и проводить технический уход за изделием.

Остаточный риск

Даже если во время работы соблюдаются все меры предосторожности, остается потенциальный риск получения травмы. Ввиду конструкции изделия по-прежнему остаются следующие риски.

Травмы, связанные с шумом, вызванной слишком длительной работой, неправильной эксплуатацией или неправильным техобслуживанием устройства.

Травмы, связанные с доступом к режущему оборудованию в незащищенных зонах.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Подготовка к работе

Достаньте изделие из упаковки, удаляя все элементы упаковки.

Рекомендуется сохранить упаковку, она может быть пригодна при дальнейшей транспортировке и хранении изделия.

Проверьте изделие на отсутствие повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений не используйте изделие до устранения повреждений либо замены поврежденных элементов новыми, свободными от повреждений.

Вымойте изделие в соответствии с указаниями пункта «Технический уход за изделием».

Внимание! Элементы режущего механизма на время транспортировки защищены с помощью смазки. Удалите полностью смазку перед первым использованием изделия.

Установите изделие в соответствии с вышеописанными указаниями.

Убедитесь в том, что вилка кабеля питания не вставлена в электрическую розетку.

Внимание! Любую операцию, связанную с заменой деталей, регулировкой или техническим уходом за продуктом, выполняйте только при отключенном электропитании. Вилка кабеля питания быть отсоединена от сетевой розетки.

Убедитесь, что ленточная пила правильно закреплена. Откройте кожух пилы, сначала открыв все защелки крышки. Убедитесь, что ленточная пила ровно уложена на шкивах. При необходимости откорректировать положения пилы, ее следует выполнять в защитных перчатках.

Ослабьте натяжение шкива, повернув регулятор натяжения. Положите ленточную пилу ровно на шкивы. Кромка пилы без лезвия должна прилегать к фланкам на обоих шкивах. Поворачивайте регулятор натяжения, чтобы отрегулировать натяжение ленточной пилы. Лента не должна отклоняться более чем на 1 см от номинального положения (II).

Закройте защитный кожух пилы и зафиксируйте его с помощью всех защелок.

Убедитесь, что толкатель можно свободно поднимать и опускать.

Убедитесь, что регулировка ширины резания может свободно перемещаться. Разблокируйте положение пластины регулятора, открутив ручки. Отрегулируйте ширину реза и зафиксируйте положение пластины регулятора, затянув фиксирующие ручки.

Включение и выключение изделия

Убедитесь, что выключатель находится в положении «off - O» (Выкл. - O), нажав на кнопку выключателя, обозначенную «O».

Убедитесь, что никакие предметы или части тела не соприкасаются с ножом.

Вставьте вилку шнура питания в розетку.

Запустите устройство, нажав на выключатель, обозначенный знаком «I». После этого запустится двигатель и начнется движение ленточной пилы.

Оставьте включенный прибор примерно на 3 минуты, наблюдая за его работой. Обратите особое внимание на то, чтобы ленточная пила не соскальзывала со шкивов и перемещалась согласно направлению стрелки на кожухе.

Если вы заметите какие-либо отклонения, например, повышенную вибрацию, повышенный уровень шума, неравномерность работы, немедленно выключите изделие, нажав кнопку выключателя, обозначенную «O», и выньте вилку из розетки электросети. Перед повторным включением необходимо устранить причину неисправности.

Если во время пробного пуска не обнаружено никаких признаков неисправности, выключите изделие, нажав кнопку выключателя, обозначенную «O».

Устройство готово к работе.

Работа с устройством

Внимание! Толкатель предназначен для перемещения пищевых продуктов в сторону ленточной пилы, запрещается перемещать их для резки руками, другими частями тела или другими предметами.

Отрегулируйте ширину резки в соответствии с процедурой, описанной в разделе «Подготовка к работе».

Включите прибор, нажав на выключатель. Подождите, пока не будет достигнута номинальная рабочая скорость.

Осторожно поднимите толкатель и поместите продукт на рабочий стол так, чтобы он не касался лезвия, а касался пластины регулятора толщины.

Опустите толкатель на пищевой продукт и переместите его в направлении ленточной пилы. Запустите резку. Не прикладывайте слишком большой силы к отрезаемому продукту. Слишком высокий нажим может вызвать деформацию или даже повреждение ленточной пилы, что может привести к серьезным травмам.

Разрезайте продукты на порции. Если отрезанные порции продуктов накапливаются на рабочем столе, выключите прибор, нажав на выключатель, дождитесь остановки движения ленточной пилы и удалите продукты со стола, а затем возобновите резку.

Внимание! Запрещается удалять продукты с рабочего стола во время перемещения ленточной пилы. Это может привести к серьезным травмам.

После завершения резки сначала выключите устройство выключателем и только после остановки вращения ленточной пилы начните удалять нарезанные порции продуктов из рабочего стола.

После удаления продуктов со стола перейдите к техобслуживанию.

Информация о ленточной пиле

Изделие поставляется с ленточной пилой, предназначенной для резки свежего, замороженного и необваленного мяса.

Ленточная пила изготовлена из материалов, которые могут вызвать коррозию, поэтому после каждого использования ленточная пила должна подвергаться тщательному техническому обслуживанию.

Запрещается использовать ленточные пилы с размерами, отличными от указанных в таблице с техническими характеристиками. Использование ленточных пил других размеров, чем указанные в таблице, может привести к серьезной травме.

Это также может повредить ленточную пилу и само изделие.

Ленточная пила тупится во время работы, и это является нормальным износом. Пилу нельзя затачивать, изношенная пила должна быть заменена новой. Срок службы ленточной пилы зависит от нагрузки и типа разрезаемых продуктов питания.

Ленточную пилу следует заменять каждые 1000 кг нарезанного мяса. Однако, если не резалось замороженное мясо или кости, срок службы ленточной пилы может быть увеличен до 2000 кг нарезанного мяса.

Независимо от типа разрезаемых пищевых продуктов, состояние ленточной пилы следует проверять после каждого технического обслуживания перед установкой пилы в изделие. Если вы заметили деформации, трещины, сломанные зубы или другие повреждения, перед началом работы замените ленточную пилу новой, без дефектов.

Внимание! Запрещается устанавливать поврежденную ленточную пилу на изделие. После установки пилы в изделие видна только небольшая ее часть, и оператор изделия может не знать о повреждении ленточной пилы. Работа с поврежденной ленточной пилой может привести к серьезным травмам и повреждению изделия.

Очистка и обслуживание изделия

Внимание! Перед каждой очисткой выключите изделие, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, подождите до его остывания, и только тогда приступите к проведению технического ухода.

Внимание! В связи с назначением изделия для приготовления пищевых продуктов, необходимо провести тщательное техобслуживание изделия. Это позволит поддержать надлежащую гигиену. Проводите технический уход изделия после каждого использования.

Для очистки изделия используйте только мягкие моющие средства, предназначенные для чистки кухонной посуды. Запрещается применять абразивные чистящие средства, например, порошок или чистящее молочко, а также средства, содержащие едкие вещества. Не используйте для чистки растворители, бензин или спирт. Перед использованием чистящего средства обратитесь к паспорту безопасности продукта, предоставленному производителем чистящего средства. Чистящее средство необходимо разбавить водой в соответствии с прилагаемой к нему информацией, затем нанести на мягкую ткань и очистить изделие снаружи.

Остатки чистящего средства удалите с помощью мягкой ткани, смоченной чистой водой. Затем высушите все поверхности с помощью сухой, мягкой ткани.

Внимание! Устройство не предусмотрено для чистки под струей воды. Не следует также погружать изделие в воду или другую жидкость.

Очистите все поверхности от остатков пищи.

Особое внимание следует уделить надлежащей очистке ленточной пилы и внутренней части камеры, в которой перемещается ленточная пила. Во время любых операций, связанных с техобслуживанием ленточной пилы, следует надевать защитные перчатки.

Ленточную пилу следует снять с продукта, затем очистить под струей проточной воды или погрузить в воду с мощным средством. После тщательного ополаскивания пилу следует высушить, чтобы предотвратить коррозию. Нанесите небольшое количество пищевого масла на очищенную ленточную пилу.

Очистите шкивы и внутреннюю часть камеры ленточной пилы тканью, смоченной в водном растворе мощного средства. Не чистите внутреннюю часть камеры ленточной пилы и шкивов струей воды или погружением.

Никакие элементы изделия не подходят для чистки в посудомоечных машинах или с использованием струи воды под высоким давлением.

После технического обслуживания все части изделия должны быть тщательно высушены.

Транспортировка и хранение изделия

Если продукт не будет использоваться в течение длительного периода времени, выключите его и отсоедините шнур питания от розетки. Тщательно очистите и высушите изделие.

Во время хранения, складировать изделие в помещениях, защищая от доступа пыли, грязи и влаги. Изделие рекомендуется хранить в заводской упаковке.

Место хранения изделия должно предотвратить доступ посторонних лиц.

Изделие храните и перевозите в рабочем положении. Не наклоняйте, не укладывайте продукты слоями друг на друга. Не кладите ничего на изделие.

Ленточная пила может храниться установленной на приборе. Ее также можно хранить в отдельных, запираемых контейнерах. Независимо от выбранного способа хранения ленточной пилы, ее следует очистить и законсервировать перед хранением.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение
Каталожный номер		YG-03395
Номинальное напряжение	[В~]	230
Номинальная частота	[Гц]	50
Номинальная мощность	[Вт]	850
Класс изоляции		I
Степень защиты		IPX3
Толщина резки	[мм]	4 - 180
Длина ленточной пилы	[мм]	1650
Скорость ленточной пилы	[м/с]	15
Макс. высота нарезаемого продукта	[мм]	210
Размеры рабочего стола	[мм]	360 x 460
Масса нетто	[кг]	40,5

PRODUKTO APIBŪDINIMAS

Kaulų pjūklas naudojamas mėsai, įskaitant mėsą su kaulais, pjaustyti. Taip pat galima pjaustyti šaldytą mėsą. Pjaustytuvas turi juostinį pjūklą, kuris juda galo neturinėja kilpa ir suteikia galimybę greitai ir efektyviai pjauti. Dėl pjovimo storio reguliavimo galima gauti įvairaus dydžio porcijas. Tinkamas, patikimas ir saugus prietaiso veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami produktą reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šios instrukcijos rekomendacijų nesilaikymo.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas pilnai surinktas, tačiau prieš pradėdant darbą jis turi būti paruoštas pagal žemiau pateiktą naudojimo instrukciją.

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Dėmesio! Perskaityti žemiau esančias instrukcijas. Jų nesilaikymas gali sukelti elektros smūgį, gaisrą arba kūno sužalojimus.

LAIKYKITĖS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

Produktas skirtas tik sušaldytai arba nesusaldytai mėsai su kaulais ir žuviui pjaustyti.

Nepjaustyti kitų maisto produktų. Nepjaukite kitų nei instrukcijoje paminėtų medžiagų, pvz., medienos, plastiko ar metalo.

Nedėti ir nenaudoti produkto aplinkoje, kurioje yra padidėjusi sprogingimo rizika, kur yra lengvai užsidegančių skysčių, dujų ar garų.

Produktas skirtas profesionaliam naudojimui ir jo naudojimui reikia atlikti apmokymus juostinių pjūklų saugos ir maisto produktų mechaninio apdorojimo saugos tema. Prieš pradėdant darbą, operatorius taip pat turi žinoti ir suprasti šios instrukcijos turinį.

Rekomendacijos dėl produkto montavimo ir išmontavimo

Produktas skirtas statyti ant stalų, stalviršių ar darbo platformų. Nedėti produkto tiesiai ant grindų. Atstumai tarp pagrindo ir viršutinio darbatalio paviršiaus turėtų būti nuo 800 iki 1050 mm.

Grindys produkto naudojimo vietoje turi būti pagamintos iš neslidžių medžiagų.

Produktas turi būti dedamas ant plokščių, lygių ir kietų paviršių. Nedėti produkto šalia karščio ar ugnies šaltinių. Produktą pastatyti taip, kad aplink produktą būtų atitinkama ventiliacija. Neužmenkti produkto korpuso ventiliacijos angų. Reikia palikti 1 m atstumą aplink produktą.

Virš produkto turi būti numatyta vieta laisvam produkto valdymui.

Visos produkto kojos turi liestis su pagrindu.

Produktą pastatyti taip, kad būtų tarpas taip elektros lizdo su kuriuo bus įjungtas produkto maitinimo laido kištukas. Pastatymo vieta taip pat turėtų užtikrinti laisvą prieigą prie produkto jungiklio.

Prieš išsardydami, prižiūredami ar perkeldami produktą, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Maitinimo kabelio kištukas turi būti atjungtas nuo maitinimo lizdo. Atliekant šiuos veiksmus stenkitės nepažeisti maitinimo kabelio.

Produkto prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos

Produktas turėtų būti prijungtas tik prie prietaiso duomenų lentelėje maitinimo įtampos ir dažnio. Maitinimo kabelio kištukas turi atitikti maitinimo lizdą. Kištuko negalima modifikuoti. Kištuko prijungimui prie lizdo nenaudoti jokių adapterių. Prie lizdo tinkantis nemodifikuotas kištukas sumažina elektros smūgio riziką.

Po kiekvieno naudojimo atjungti maitinimo kabelį iš elektros lizdo.

Vengti kontakto su įžemintais paviršiais, pavyzdžiui, vamzdžiais, radiatoriais ir aušintuvais. Kūno įžeminimas padidina elektros šoko riziką.

Produktas skirtas naudoti tik patalpose. Saugoti produktą nuo atmosferinių kritulių ar drėgmės. Į produktą patenkantis vanduo ir drėgmė padidina elektros šoko riziką. Nenardyti produkto vandenyje ar kitame skystyje.

Neperkrauti maitinimo kabelio. Nenaudoti maitinimo laido nešiojimui, kištuko prijungimui arba atjungimui nuo maitinimo lizdo. Vengti elektros laido kontakto su šiluma, aliejumi, aštriais kraštais ir judančiomis dalimis. Maitinimo kabelio pažeidimas padidina elektros šoko riziką. Jei elektros laidas sugadintas (pvz. supjaustytas, išsileidusi izoliacija), nedelsiant atjungti kabelio kištuką nuo lizdo, o tada perduoti produktą į autorizotą remontų centrą. Draudžiama naudoti produktą su pažeistu maitinimo kabeliu. Draudžiama taisyti maitinimo kabelį, jį reikia pakeisti nauju autorizotame techninės priežiūros centre. Produktas turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginis laidas ir 16 A apsauga.

Ergonomikos ir darbo saugos rekomendacijos

Produkto veikimo vieta turėtų būti gerai apšviesta. Nepakankamas apšvietimas yra dažna nelaimingų atsitikimų priežastis.

Prieš pradėdami darbą sutvarkykite darbo vietą taip, kad darbas būtų saugus ir ergonomiškas.

Produkto nustatymas, pvz., darbatalio padėties aukštis, turi būti pritaikytas asmeniui, kuris naudos produktą. Nustatykite produktą taip, kad nereikėtų siekti per tolį.

Eksploatuojant operatorius turi būti atsigręžęs į juostinio pjūklo briauną.

Prieš pradėdami darbą, paskirkite maisto produktų surinkimo vietą ir supjaustytų maisto produktų padėjimo vietą.

Prieš kiekvieną produkto prijungimą prie maitinimo šaltinio ir prieš kiekvieną darbo pradžią patikrinkite, ar tinkamai veikia visi saugos elementai. Patikrinkite, ar uždaryta juostinio pjūklo skriemulio apsauga. Patikrinkite, ar stūmiklį galima laisvai judinti. Įsitinkite, kad juostinis pjūklas tinkamai įtemptas.

Produkto naudojimo rekomendacijos

Atitinkamas darbo apsaugos priemonės reikia dėvėti tol, kol darbas yra atliekamas. Akių apsauga, apsauginė apranga, pvz., prijuostė, batai su pilnu viršutiniu ir neslidžiu padu. Taikyti klausos apsaugą.

Apsauginės pirštinės turi būti naudojamos tik su ašmenimis, kurių perimetras yra pusiau apvalus. Juostinis pjūklas turi labai aštrų kraštą. Reikia laikytis ypatingo atsargumo priežiūros ir naudojimo metu. Dėl sužeidimo pavojaus, naudojant ir prižiūrint, reikia naudoti apsaugines pirštines. Nenaudoti grandininių pirštinių.

Jei pastebėta, kad kuri nors produkto dalis yra pažeista, tolesnis naudojimas yra draudžiamas. Tokiu atveju reikia pateikti produktą į autorizuotą servisą.

Venkite žmogaus kūno kontakto su pjovimo kraštu. Dirbant su produktu, laikyti rankas tik šiam tikslui skirtuose laikikliuose. Maisto produktus link ašmens galima stumti tik stūmikliu. Draudžiama patiekti maistą tiesiogiai rankomis arba bet koku kitu būdu, išskyrus stūmiklį. Stūmiklio negalima modifikuoti ar išardyti. Per maži maisto produktai, kad būtų galima naudoti stūmiklį, arba netinkamos formos, pvz., sferiniai, negali būti produktu pjaustomi.

Naudoti tik priedus, kurie tiekiami su produktu arba gamintojo pateiktais originaliais priedais ir atsarginėmis dalimis. Draudžiama modifikuoti dalis, siekiant pritaikyti jas prie produkto.

Šis produktas nėra skirtas naudoti vaikams. Šis produktas nėra skirtas žmonėms su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti produkto valymo ir priežiūros.

Likutinė rizika

Net jei dirbant laikomasi visų atsargumo priemonių, vis tiek yra sužalojimo pavojus. Dėl produkto konstrukcijos išlieka toliau nurodyti pavojai.

Su triukšmu, kurių sukelia ilgalaikis veikimas, netinkamas veikimas arba netinkama priežiūra, susiję sužalojimai.

Sužalojimai, susiję su prieiga prie pjovimo įrangos neapsaugotose pjovimo zonose.

PRODUKTO VALDYMAS

Paruošimas darbui

Produktas turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus.

Rekomenduojama laikyti pakuotėje, ji gali būti naudinga tolesniam produkto transportavimui ir saugojimui.

Patikrinkite, ar produktas nepažeistas. Jei pastebite kokią nors pažeidimą, nenaudokite produkto kol pažeidimai nepašalinai ar kol sugadinti elementai nepakeisti naujais, be pažeidimų.

Produktą plauti pagal punktą „Produkto valymas ir priežiūra“.

Dėmesio! Pjovimo mechanizmo sudedamosios dalys apsaugai transportavimo laikui buvo padengtos tepalu. Prieš pirmą panaudojimą tepalą reikia visiškai pašalinti.

Produktas turi būti montuojamas pagal anksčiau pateiktas nuorodas.

Įsitinkite, kad maitinimo laido kištukas nėra prijungtas prie lizdo.

Dėmesio! Bet kokia operacija, susijusi su dalių keitimu, produkto reguliavimu ar priežiūra, turėtų būti atliekama tik atjungus produktą. Maitinimo kabelio kištukas turi būti atjungtas nuo maitinimo lizdo.

Patikrinkite, ar juostinis pjūklas tinkamai pritvirtintas. Atidarykite pjūklo apsaugą pirmiausia atidarydami visus dangčio skląščius.

Patikrinkite, ar juostinis pjūklas sulgyuotas su skriemuliais. Jei reikia pataisyti pjūklą, tai reikia daryti su apsauginėmis pirštinėmis. Sukdami įtempimo rankenėlę atlaisvinkite skriemulį. Tolygiai paguldyskite juostinį pjūklą ant skriemulio. Pjūklo be ašmens kraštas turi priglusti prie jungės abiejose skriemuliuose. Pasukti įtempimo rankenėlę, kad sureguliuoti juostinio pjūklo įtempimą. Juosta nuo vardinės padėties (II) neturi būti nukrypusi daugiau kaip 1 cm.

Uždarykite pjūklo apsaugą ir pritvirtinkite ją visais fiksatoriais.

Patikrinkite, ar stūmiklį galima laisvai pakelti ir nuleisti.

Patikrinkite, ar galima laisvai perstumti pjovimo pločio reguliavimą. Atblokuokite regulatoriaus plokštės padėtį atsukdami rankenėles. Sureguliuokite pjovimo plotį ir užfiksukite regulatoriaus plokštės padėtį priverždami fiksavimo rankenėles.

Produkto įjungimas ir išjungimas

Įsitinkinti, kad jungiklis yra pozicijoje „išjungtas“ – O, norint tai padaryti, paspausti jungiklio mygtuką, pažymėtą „O“.

Patikrinti, ar kažkoks daiktas ar kūno dalis nesiliečia su ašmeniu.

Įjungti produkto maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Įjunkite produktą, paspausdami jungiklį pažymėtą „I“. Tai įjungs variklį ir juostinis pjūklas pradės judėti.

Palikti produktą įjungtą apie 3 minutes, nuo metu sebtin jo darbą. Atkreipkite ypatingą dėmesį, ar juostinis pjūklas nenuslysta nuo skriemulio ir juda apsaugos rodyklės kryptimi.

Jei pastebimas bet koks neįprastas požymis, pvz. padidėjo vibracija, padidėjęs triukšmas, nereguliarus veikimas, produktą nedelsiant išjungti paspaudžiant jungiklį pažymėtą „O“, ir ištraukti kištuką iš elektros lizdo. Prieš paleidžiant iš naujo, reikia pašalinti gedimo priežastį.

Jei bandomo paleidimo metu nepastebėta nenormalaus veikimo požymių, produktas turi būti išjungtas paspaudus mygtuką „O“. Produktas paruoštas naudoti.

Produkto valdymas

Dėmesio! Stūmikliu naudojamas pastumti maisto produktus link juostinio pjūklo, pjovimo metu draudžiama juos stumti rankomis, kitomis kūno dalimis ar kitais daiktais.

Nustatykite pjovimo plotį pagal „*Paruošimas darbu!*“ skyriuje aprašytą procedūrą.

Ijunkite produktą paspaudžiant jungiklį. Palaukite, kol bus pasiektas nominalus veikimo greitis.

Atsargiai pakelkite stūmiklį ir padėkite pjaunamą maisto produktą ant darbatalio taip, kad jis neliestų ašmens, o liestų storio reguliatoriaus plokštele.

Nuleiskite stūmiklį ant maisto produkto ir patraukite jį link juostinio pjūklo. Pradėkite pjovimą. Pernelyg nespauskite pjaunamo produkto. Per didelės slėgis gali sukelti deformaciją ar net sugadinti pjūklą, o tai gali sukelti rimtų sužalojimų.

Supjaustykite produktus sekančiomis porcijomis. Jei ant darbatalio susikaupė supjaustytos maisto porcijos, išjunkite produktą paspaudami jungiklį, palaukite, kol juostinis pjūklas sustos ir išimkite maistą nuo darbatalio, tada tęskite pjovimą.

Dėmesio! Draudžiama imti maistą nuo darbatalio pjūklui judant. Tai gali sukelti rimtus sužalojimus.

Baigus pjaustymą, pirmiausia reikia išjungti produktą su jungikliu ir tik po to, kai sustoja juostinis pjūklas, galima išimti likusį maistą nuo darbatalio.

Išėmę maistą iš produkto stalo, atlikite techninę priežiūrą.

Informacija apie juostinį pjūklą

Produktas tiekiamas su juostiniu pjūklų, skirtu šviežiai mėsei, sušaldytai mėsei ir mėsei su kaulais pjaustyti.

Juostinis pjūklas pagamintas iš medžiagų, kurios gali koroduoti, todėl po kiekvieno naudojimo juostinį pjūklą reikia kruopščiai prižiūrėti.

Draudžiama naudoti juostinius pjūklus, kurių matmenys nenurodyti lentelėje su techniniais duomenimis. Naudojant lentelėje nenurodytų matmenų juostinius pjūklus, galima sukelti rimtus susižalojus. Tai taip pat gali sugadinti juostinį pjūklą ir patį produktą.

Juostinis pjūklas darbo metu netenka aštrumo ir tai yra normalus nusidėvėjimas. Pjūklo negalima galasti, susidėvėjusį pjūklą reikia pakeisti nauju. Juostinio pjūklo naudojimo trukmė priklauso nuo apkrovos ir pjaustomų maisto produktų tipo. Juostinis pjūklas turėtų būti keičiamas kas 1000 kg pjaustytos mėsos. Tačiau jei sušaldyta mėsa arba kaulai nebuvo pjaustyti, juostinio pjūklo tarnavimo laikas gali būti pratęstas iki 2000 kg supjaustytos mėsos.

Nepriklausomai nuo pjaunamų maisto produktų tipo, po kiekvienos priežiūros, prieš montuojant pjūklą į produktą, reikia patikrinti juostinio pjūklo būklę. Jei pastebėjote deformacijų, įtrūkimų, sulūžusių dantų ar kitų pažeidimų, prieš pradėdami darbą pakeiskite juostinį pjūklą nauju, be defektų.

Dėmesio! Prie produkto draudžiama tvirtinti pažeistą juostinį pjūklą. Įdiegus pjūklą į produktą, matoma tik nedidelė jo dalis ir produkto operatorius gali nežinoti apie juostinio pjūklo pažeidimus. Dirbant su apgadintu juostiniu pjūklų galima sunkiai susižaloti ir sugadinti produktą.

Produkto valymas ir priežiūra

Dėmesio! Prieš kiekvieną valymą, išjunkite produktą, atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo, palaukite, kol jis atvės, ir tada atlikite techninę priežiūrą.

Dėmesio! Atsižvelgiant į produkto paskirtį maisto gaminiui, produktas turi būti kruopščiai prižiūrimas. Tai leis išlaikyti tinkamą higieną. Po kiekvieno panaudojimo reikia atlikti priežiūrą.

Produkto valymui naudokite tik švelnius produktus skirtus virtuvių indų valymui. Draudžiama naudoti abrazyvinius valiklius, pvz., miltelius ar valomąjį pienelį, bei priemones turinčias šerdinančias chemines medžiagas. Nenaudokite benzino ar alkoholių tirpiklių valymui. Prieš naudodami valymo priemonę, perskaitykite valymo priemonės gamintojo pateiktą produkto saugos duomenų lapą. Valymo priemonę, pagal pateiktą informaciją, praskiesti vandeniu, po to naudojant minkštą skudurėlį išvalyti diskų kamerą iš išorės.

Nuvalykite valymo priemonės likučius truputį švariu vandeniu suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskite visus paviršius sausa minkšta šluoste.

Dėmesio! Produktas nėra skirtas valyti su vandens srove. Negalima merkti produkto vandenyje ar kitame skystyje.

Nuo visų paviršių pašalinti maisto likučius.

Ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas tinkamam juostinio pjūklo ir kameros, kurioje juda juostinis pjūklas, vidaus valymui. Dirbant su juostiniu pjūklų reikia naudoti apsaugines pirštines.

Juostinį pjūklą reikia nuimti nuo produkto, tada nuvalyti po tekančio vandens srove arba pamerkti į vandenį su plovikliu. Kruopščiai nuplovus, jis turėtų būti išdžiovintas, kad būtų išvengta korozijos. Užtepkite nedidelį kiekį maistinio aliejaus ant nuvalyto juostinio pjūklo.

Išvalykite skriemulius ir juostinio pjūklo kameros vidų šluoste, sudrėkinta vandeniniu plovikliu tirpalu. Nevalykite juostinio pjūklo kameros ir skriemulių vidaus vandens srove arba panardinami.

Joks produkto elementas netinka plauti indaplovėje arba aukšto slėgio vandens srove.

Po priežiūros visi produkto elementai turi būti gerai išdžiovininti.

Produkto transportavimas ir laikymas

Jei produktas nebus ilgą laiką naudojamas, reikia jį išjungti, o elektros laido kištukas turi būti atjungtas nuo lizdo. Gerai išvalyti ir išdžiovininti produktą.

Laikyti produktą patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje.

Produkto laikymo vieta turėtų būti apsaugota nuo neįgaliojų asmenų prieigos.

Produktą laikyti ir transportuoti darbinėje padėtyje. Laikyti pasvirusio, nedėti produktų sluoksniais. Nieko nedėti ant produkto.

Juostinį pjūklą galima laikyti pritvirtintą prie produkto. Jį taip pat galima laikyti atskirose, rakinamose talpyklose. Nepriklausomai nuo pasirinkto juostinio pjūklo laikymo būdo, juostinis pjūklas turi būti išvalytas ir užkonservuotas prieš jį laikant.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Kataloginis numeris		YG-03395
Nominali įtampa	[V~]	230
Nominalus dažnis	[Hz]	50
Nominali galia	[W]	850
Izoliacijos klasė		I
Apsaugos laipsnis		IPX3
Pjovimo storis	[mm]	4 - 180
Juostinio pjūklo ilgis	[mm]	1650
Juostinio pjūklo greitis	[m/s]	15
Maks. pjaunamo produkto aukštis	[mm]	210
Darbatalio matmenys	[mm]	360 x 460
Grynavis svoris	[kg]	40,5

IERĪCES APRAKSTS

Kaulu zāģis ir paredzēts gaļas, tostarp gaļas ar kauliem sadalīšanai porcijās. Var arī griezt saldētu gaļu. Griezējs ir aprīkots ar lentes zāģi, kas kustās bezgalīgā cilpā un nodrošina ātru un efektīvu griešanu. Pateicoties griešanas biezuma regulēšanai, var iegūt dažāda izmēra porcijas. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

pirms sākat lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus un šīs instrukcijas norādījumus.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī, tomēr pirms darba sākšanas ir jāveic noteiktas sagatavošanas darbības, kas aprakstītas tālāk instrukcijā.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Uzmanību! Izlasiet visas tālāk sniegtās instrukcijas. To neievērošana var kļūt par elektrošoka, ugunsgrēka vai traumu iemeslu.

IEVĒROJIET TĀLĀK SNIEGTĀS INSTRUKCIJAS

Ierīce ir paredzēta tikai gaļas, arī saldētas gaļas, gaļas ar kaulu, un zivju griešanai. Nedrīkst griezt citus pārtikas produktus. Nedrīkst griezt citus materiālus, kas nav minēti instrukcijā, piemēram, koku, plastmasu vai metālu.

Ierīci nedrīkst lietot sprādzienbīstamā vidē, kas satur viegli uzliesmojošus šķidrumus, gāzes vai tvaikus.

Ierīce ir paredzēta profesionālai lietošanai, un tā apkalpei ir jābūt apmācītai lentes zāģu lietošanas un pārtikas produktu mehāniskas apstrādes drošībā. Pirms darba sākšanas apkalpei ir arī jāiepazīstas ar šo lietošanas instrukciju un jāsaprot tās saturs.

Norādījumi par ierīces salikšanu un demontāžu

Ierīce ir paredzēta uzstādīšanai uz galdiem, letēm vai darba platformām. Neuzstādiet ierīci tieši uz grīdas. Attālumam starp pamatni un darba galda augšējo virsmu ir jābūt no 800 līdz 1050 mm.

Grīdai ierīces lietošanas vietā ir jābūt izgatavotai no materiāliem, kas novērš slīdēšanu.

Uzstādiet ierīci uz plakanām, līdzinām un cietām virsmām. Neuzstādiet ierīci siltuma vai uguns avotu tuvumā. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu pareizu ventilāciju ap to. Neaizsedziet ventilācijas atveres ierīces korpusā. Atstājiet aptuveni 1 m brīvas telpas ap ierīci. Virs ierīces ir jāparedz vieta brīvai ierīces lietošanai.

Visām ierīces kājīnām ir jāsaskaras ar virsmu.

Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi elektriskajai kontaktligzdai, kurai pievienota ierīces barošanas kabeļa kontaktdakša. Ierīcei ir jābūt arī uzstādītai tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi tās slēdzim.

Pirms ierīces demontāžas, tehniskās apkopes vai pārvietošanas atvienojiet to no barošanas avota. Barošanas kabeļa kontaktdakšai ir jābūt atvienotai no tīkla kontaktligzdas. Veicot iepriekš minētās darbības, pievērsiet uzmanību tam, lai nesabojātu barošanas kabeli.

Norādījumi par ierīces pievienošanu barošanas avotam

Pievienojiet ierīci tikai elektriskajam tīklam ar spriegumu un frekvenci, kas norādīti ierīces datu plāksnītē.

Barošanas vada kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktlīgzdai. Nedrīkst modificēt kontaktdakšu. Nedrīkst izmantot nekādus adapterus, lai pielāgotu kontaktdakšu kontaktlīgzdai. Ne-modificēta kontaktdakša, kas piemērota kontaktlīgzdai, samazina elektrošoka risku.

Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktlīgzdas. Izvairieties no saskares ar iezemētām virsmām, tādām kā caurules, radiatoru un ledusskapji. Ķermeņa iezemēšana paaugstina elektrošoka risku.

Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās. Ierīci nedrīkst pakļaut atmosfēras nokrišņu vai mitruma iedarbībai. Ūdens un mitrums, kas iekļuvis ierīces iekšā, paaugstina elektrošoka risku. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Nepārslogojiet barošanas kabeli. Neizmantojiet barošanas kabeli ierīces pārvešanai, kontaktdakšas pievienošanai kontaktlīgzdai un atvienošanai no tā. Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar siltumu, eļļām, asām malām un kustīgiem elementiem. Barošanas kabeļa bojājums paaugstina elektrošoka risku. Barošanas kabeļa bojājuma (piemēram, izolācijas pārgriezuma, izkausējuma) gadījumā nekavējoties atvienojiet kabeļa kontaktdakšu no kontaktlīgzdas, pēc tam nododiet produktu autorizētajā servisa centrā. Nedrīkst lietot ierīci ar bojāto barošanas kabeli. Barošanas kabelis nav remontējams, tas ir jānomaina pret jaunu kabeli autorizētajā servisa centrā. Ierīce ir jāpievieno tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktlīgzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktlīgzdas. Barošanas tīklam ir jābūt aprīkotam ar aizsargvadu un aizsargierīci ar strāvas lielumu līdz 16 A.

Norādījumi par ergonomiku un darba drošību

Ierīces darbības vietai ir jābūt labi apgaismotai. Nepietiekams apgaismojums bieži kļūst par nelaimes gadījumu iemeslu.

Pirms sākat darbu, organizējiet darba vietu tā, lai darbs būtu drošs un ergonomisks.

Pielāgojiet ierīces novietojumu, piemēram, darba galda augstumu, personai, kas lieto ierīci. Uzstādiet ierīci tā, lai darba laikā nebūtu jāsniedzas pārāk tālu.

Darba laikā ierīces lietotājam ir jābūt vērstam pret lentes zāģa griezējmalu.

Pirms sākat darbu, noteiciet pārtikas produktu, kas paredzēti griešanai, ņemšanas un sagriezto pārtikas produktu novietošanas vietu.

Pirms pievienojat ierīci barošanas avotam un sākat darbu, vienmēr pārliecinieties, ka visi drošības elementi darbojas pareizi. Pārliecinieties, ka lentes zāģa siksnas skriemeļu pārsegs ir aizvērts. Pārliecinieties, ka stūmeļš var brīvi pārvietoties un lentes zāģis ir pareizi nospriegots.

Norādījumi par ierīces lietošanu

Darba laikā lietojiet individuālās aizsardzības līdzekļus: acu aizsardzības līdzekļus, aizsargapģērbu, piemēram, priekšautu, apavus ar slēgtu augsdaļu un pretslīdes zoli. Lietojiet dzirdes aizsardzības līdzekļus.

Lietojiet aizsargcimdus tikai kopā ar asmeni, kas aprīkots ar pusapaļu izgriezumu apkārtmērā. Lentēs zāģim ir ļoti asa mala. Ievērojiet īpašu piesardzību, lietojot to un veicot tā kopšanu.

Savainojuma riska dēļ izmantojiet aizsargcimdus tā lietošanas un kopšanas laikā. Neizmantojiet bruņucimdus.

Ja ir pamanīti jebkura ierīces elementa bojājumi, ierīci nedrīkst turpināt lietot. Šādā gadījumā tā ir jānodod autorizētajā servisa centrā.

Izvairieties no cilvēka ķermeņa saskares ar griezējmalu. Strādājot ar ierīci, turiet rokas tikai uz rokturiem, kas paredzēti šim mērķim. Pārvietojiet pārtikas produktus asmens virzienā, tikai izmantojot stūmēju. Pārtikas produktus nedrīkst padot tieši ar roku vai jebkādā citā veidā, izņemot stūmēja izmantošanu. Stūmēju nedrīkst modificēt vai demontēt. Ar ierīci nedrīkst griezt pārtikas produktus, kas ir pārāk mazi, lai tos varētu pārvietot ar stūmēju, vai kuriem nav piemērota, piemēram, lodveida forma.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ietilpst ierīces komplektā, vai oriģinālus piederumus un rezerves daļas, ko nodrošina ražotājs. Daļas nedrīkst modificēt, lai pielāgotu tās ierīcei.

Produkts nav paredzēts bērnu lietošanai. Ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām, kā arī cilvēkiem bez pieredzes un zināšanām par ierīci. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un tehnisko apkopi.

Atlikušais risks

Pat ja darba laikā tiek ievēroti visi drošības pasākumi, joprojām pastāv potenciāls traumu gūšanas risks. Ierīces konstrukcijas dēļ joprojām pastāv šādi riski:

ar troksni saistītas traumas, kas rodas ierīces ilgstošas vai nepareizas lietošanas vai nepareizas tehniskās apkopes rezultātā;
traumas, kas saistītas ar piekļuvi griezējierīcēm neaizsargātās griešanas zonās.

IERĪCES LIETOŠANA

Sagatavošana darbībai

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus.

Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs turpmākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Pārbaudiet ierīci, lai pārliecinātos, ka tā nav bojāta. Ja ir konstatēti jebkādi bojājumi, nelietojiet ierīci, iepriekš nenovēršot bojājumus vai nenomainot bojātus elementus pret jauniem, kas ir brīvi no bojājumiem.

Nomazgājiet ierīci atbilstoši norādījumiem, kas ietverti punktā *"Ierīces tīrīšana un tehniskā apkope"*.

Uzmanību! Griezēj mehānisma elementi ir aizsargāti ar smērvielu uz transportēšanas laiku. Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā noņemiet smērvielu.

Uzstādiet ierīci saskaņā ar iepriekš aprakstītajiem instrukcijas norādījumiem.

Pārliecinieties, ka barošanas kabeļa kontaktdakša nav pievienota kontaktligzdai.

Uzmanību! Veicot visas darbības, kas saistītas ar daļu nomaiņu, ierīces regulēšanu vai kopšanu, ierīcei vienmēr ir jābūt atvienotai no barošanas avota. Barošanas kabeļa kontaktdakšai ir jābūt atvienotai no tīkla kontaktligzdas.

Pārliecinieties, ka lentes zāģis ir pareizi nostiprināts. Atveriet zāģa pārsegu, iepriekš atverot visus vāka fiksatorus. Pārliecinieties, ka lentes zāģis ir pareizi novietots uz siksnas skrīmeļiem. Ja ir jākorģē zāģa novietojums, veiciet to aizsargcimdos.

Samaziniet siksnas skrīmeļu spriegojumu, pagriežot spriegošanas skrūvi. Novietojiet lentes zāģi pareizi uz siksnas skrīmeļiem. Zāģa malai bez asmens ir jāpiegūļ atlokam uz abiem siksnas skrīmeļiem. Pagriežot spriegošanas skrūvi, neregulējiet lentes zāģa spriegojumu. Lente nedrīkst izliekties par vairāk nekā 1 cm no nominālā stāvokļa (II).

Aizveriet zāģa pārsegu un bloķējiet to ar visiem fiksatoriem.

Pārliecinieties, ka stūmēju var brīvi pacelt un nolaist.

Pārliecinieties, ka griešanas platuma regulatoru var brīvi pārbīdīt. Atbloķējiet regulatora plātnes pozīciju, atskrūvējot skrūves. Iestatiet griešanas platumu un bloķējiet regulatora plātnes pozīciju, pievelkot bloķēšanas skrūves.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Pārliecinieties, ka slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts — O", nospiežot slēdža pogu, kas apzīmēta ar "O".

Pārliecinieties, ka nevienas priekšmets vai ķermeņa daļa nesaskaras ar asmeni.

Pievienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu kontaktligzdai.

Iedarbiniet ierīci, nospiežot pogu, kas apzīmēta ar "I". Dzinējs tiek iedarbināts un lentes zāģis sāk kustēties.

Atstājiet ierīci ieslēgtu uz aptuveni trim minūtēm, novērojot tās darbību šajā laikā. Pievērsiet īpašu uzmanību tam, vai lentes zāģis nenoslid no siksnas skrīmeļiem un pārvietoja bulītnis uz pārsega norādītajā virzienā.

Ja ir pamanīti jebkādi nepareizas darbības simptomi, piemēram, pārmērīgas vibrācijas, paaugstināts troksnis, nevienmērīga ierīces darbība, nekavējoties izslēdziet ierīci, nospiežot slēdža pogu, kas apzīmēta ar "O", un izvelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Pirms atkārtotas ierīces ieslēgšanas likvidējiet nepareizas darbības iemeslu.

Ja testa iedarbināšanas laikā nav pamanīti nekādi nepareizas darbības simptomi, izslēdziet ierīci, nospiežot slēdža pogu, kas apzīmēta ar "O".

Ierīce ir gatava darbībai.

Ierīces lietošana

Uzmanību! Pārtikas produktu pārvietošanai lentes zāģa virzienā ir paredzēts stūmējs, tos nedrīkst pārvietot griešanai ar rokām, citām ķermeņa daļām vai citiem priekšmetiem.

Iestādiet griešanas platumu atbilstoši procedūrai, kas aprakstīta punktā "*Sagatavošana darbībai*".

Iedarbiniet ierīci, nospiežot slēdzi. Pagaidiet, līdz tiek sasniegts nominālais griešanās ātrums.

Ievērojot piesardzību, paceliet stūmēju un novietojiet pārtikas produktu, kas paredzēts griešanai, uz darba galda tā, lai tas nesa-skartos ar asmeni, taču saskartos ar biežuma regulatora plātni.

Nolaidiet stūmēju uz pārtikas produkta un pārvietojiet to lentes zāģa virzienā. Sāciet griešanu. Neizdariet pārmērīgu spiedienu uz griezto produktu. Pārāk liela spiediena izdarīšana var izraisīt lentes zāģa deformāciju vai pat bojājumu, kas var kļūt par nopietnu traumu iemeslu.

Sagrieziet produktus porcijās. Ja uz darbgalda ir uzkrājušās sagrieztas pārtikas produkta porcijas, izslēdziet ierīci, nospiežot slēdzi. Pagaidiet, līdz lentes zāģis apstājas, un noņemiet pārtikas produktu no galda, pēc tam atsāciet griešanu.

Uzmanību! Pārtikas produktus nedrīkst noņemt no darba galda lentes zāģa kustības laikā. Tas var kļūt par nopietnu traumu iemeslu.

Kad griešana pabeigta, vispirms izslēdziet ierīci ar slēdzi un tikai pēc lentes zāģa pilnīgas apstāšanās noņemiet sagrieztos pārtikas produktus no darba galda.

Pēc pārtikas produktu noņemšanas no ierīces galda veiciet tās tehnisko apkopi.

Informācija par lentes zāģiem

Ierīces komplektā ietilpst lentes zāģis, kas ļauj griezt svaigu gaļu, saldētu gaļu un gaļu ar kaulu.

Lentes zāģis ir izgatavots no materiāliem, kas var tikt pakļauti korozijai, tāpēc pēc katras lietošanas reizes ir rūpīgi jāveic lentes zāģa kopšana.

Nedrīkst izmantot lentes zāģus ar citiem izmēriem, kas nav norādīti tabulā ar tehniskajiem datiem. Lentes zāģu ar citiem izmēriem, kas nav norādīti tabulā, izmantošana var izraisīt nopietnu traumu risku. Tas var arī izraisīt lentes zāģa un pašas ierīces bojājumu. Darba laikā lentes zāģa notulinās. Tas ir parasts ekspluatācijas nodulums. Zāģi nevar uzasināt, nolietotais zāģis ir jānomaina pret jaunu. Lentes zāģa kalpošanas laiks ir atkarīgs no slodzes un griezto pārtikas produktu veida. Lentes zāģis ir jānomaina ik pēc katru 1000 kg sagrieztas gaļas. Taču, ja netiek griezta saldēta gaļa vai kauli, lentes zāģa kalpošanas laiku var pagarināt līdz 2000 kg sagrieztas gaļas.

Neatkarīgi no griezto pārtikas produktu veida lentes zāģa stāvoklis ir jāpārbauda pēc katras kopšanas reizes, pirms zāģa uzstādīšanas ierīcē. Ja ir pamanīti deformācijas, plīsumi, salauzti zobi vai citi bojājumi, pirms darba sākšanas nomainiet lentes zāģi pret jaunu, kas ir brīvs no defektiem.

Uzmanību! Ierīcē nedrīkst uzstādīt bojātu lentes zāģi. Pēc zāģa uzstādīšanas ierīcē ir redzams tikai neliels tā fragments, un ierīces lietotājs var neapzināties lentes zāģa bojājumus. Ierīces ar bojāto lentes zāģi lietošana var izraisīt nopietnas traumas un ierīces bojājumus.

Ierīces tīrīšana un tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms katras tīrīšanas reizes izslēdziet ierīci, atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas, pagaidiet, līdz ierīce pilnībā nodzies, un tikai pēc tam veiciet tehnisko apkopi.

Uzmanību! Nemot vērā, ka ierīce ir paredzēta pārtikas pagatavošanai, ir rūpīgi jāveic tās tehniskā apkope. Tas ļauj nodrošināt pareizu higiēnu. Veiciet ierīces tehnisko apkopi pēc katras lietošanas reizes.

Ierīces tīrīšanai izmantojiet tikai maigus līdzekļus, kas paredzēti virtuves trauku tīrīšanai. Nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, tīrīšanas pulveri vai pienu, un līdzekļus, kas satur kodīgas vielas. Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, benzīnu vai spirtus. Pirms tīrīšanas līdzekļa lietošanas iepazīstieties ar tīrīšanas līdzekļa ražotāja nodrošināto drošības datu lapu. Atšķaidiet tīrīšanas līdzekli ar ūdeni atbilstoši tam pievienotajai informācijai, pēc tam uzklājiet to uz mīkstu lupatiņu un iztīriet ierīci no ārpuses no disku kameras iekšpusi.

Noņemiet tīrīšanas līdzekļa atliekas ar mīkstu lupatiņu, kas viegli samitrināta ar ūdeni. Pēc tam nosusiniet visas virsmas ar sausu, mīkstu lupatiņu.

Uzmanību! Ierīce nav paredzēta tīrīšanai ar ūdens plūsmu. Neiegremdējiet arī ierīci ūdeni vai jebkādā citā šķīdumā.

Iztīriet visas virsmas no pārtikas atliekām.

Pievērsiet īpašu uzmanību pareizai lentes zāģa un kameras, kur tas pārvietoja, iekšpuses tīrīšanai. Veicot jebkādas darbības,

kas saistītas ar lentes zāģa lietošanu, lietojiet aizsargcimdus.

Demontējiet lentes zāģi no ierīces, pēc tam iztīriet to zem tekoša ūdens strūkļas vai iegremdējot to ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Pēc lentes zāģa rūpīgas mazgāšanas nosusiniet to, lai novērstu koroziju. Uzklājiet nelielu pārtikas eļļas daudzumu uz iztīrīto lentes zāģi.

Iztīriet siksnas skriemeļus un lentes zāģa kameras iekšpusi ar lupatiņu, kas samitrināta ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Netīriet lentes zāģa kameras iekšpusi un siksnas skriemeļus ar ūdens strūkļu vai iegremdējot to ūdenī.

Neviens no ierīces elementiem nav piemērots tīrīšanai trauku mazgājamajā mašīnā vai ar augstspiediena ūdens strūkļu. Pēc tehniskās apkopes pabeigšanas rūpīgi nosusiniet visus ierīces elementus.

Ierīces transportēšana un uzglabāšana

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, izslēdziet to un atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktlīdzdas. Rūpīgi iztīriet un nosusiniet ierīci.

Uzglabājiet ierīci telpās, aizsargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Ierīces uzglabāšanas vietai ir jānodrošina aizsardzība pret nepiederošo personu piekļuvi.

Uzglabājiet un transportējiet ierīci darba pozīcijā. Nenolieciet un nesalieciet ierīces kārtās. Neuzstādiet neko uz ierīces.

Lentes zāģi var uzglabāt uzstādītu ierīcē. To var arī uzglabāt arī atsevišķos, slēgtos konteineros. Neatkarīgi no izvēlēta lentes zāģa uzglabāšanas veida pirms lentes zāģa uzglabāšanas tas ir jāaizsargā.

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		YG-03395
Nominālais spriegums	[V~]	230
Nominālā frekvence	[Hz]	50
Nominālā jauda	[W]	850
Izolācijas klase		I
Aizsardzības pakāpe		IPX3
Griešanas biezums	[mm]	4–180
Lentes zāģa garums	[mm]	1650
Lentes zāģa ātrums	[m/s]	15
Maksimālais grieztā produkta biezums	[mm]	210
Darba galda izmēri	[mm]	360 × 460
Neto svars	[kg]	40,5

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Pila na kosti se používá k porcování masa, včetně masa obsahujícího kosti. Je také možné krájet mražené maso. Kráječ je vybaven pásovou pilou, která se pohybuje v nekonečné smyčce a umožňuje rychlé a efektivní řezání. Díky regulaci tloušťky řezu je možné získat porce různých velikostí. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, proto:

Před použitím výrobku si přečtěte celou příručku a uchovejte ji.

Dodavatel není odpovědný za jakékoli škody vzniklé nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení obsažených v této příručce.

VYBAVENÍ

Výrobek je dodáván v úplném stavu, ale před uvedením do provozu vyžaduje provedení určitých přípravných kroků popsanych v další části této příručky.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Upozornění! Přečtěte si všechny níže uvedené pokyny. V případě jejich nedodržení může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění.

DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY

Výrobek je určen pouze ke krájení masa včetně mraženého masa, masa s kostí a ryb. Neřežte jiné potravinářské výrobky. Neřežte jiné materiály než ty, které jsou uvedeny v návodu, např. dřevo, plast nebo kov.

Nepoužívejte výrobek v prostředí se zvýšeným rizikem výbuchu, obsahujícím hořlavé kapaliny, plyny nebo výpary.

Výrobek je určen pro profesionální použití a jeho obsluha musí být proškolená z hlediska: bezpečné obsluhy pásových pil a bezpečnosti mechanického zpracování potravinářských výrobků. Před zahájením práce by se měla obsluha seznámit s obsahem tohoto návodu a porozumět mu.

Doporučení pro montáž a demontáž výrobku

Výrobek je určen k umístění na stolech, pultech nebo pracovních plošinách. Nestavějte výrobek přímo na podlaže. Vzdálenosti mezi podlahou a horním povrchem pracovního stolu by měly být mezi 800 a 1050 mm.

Podlaha by v místě manipulace s výrobkem měla být vyrobena z protiskluzových materiálů.

Výrobek pokládejte na ploché, rovné a tvrdé povrchy. Výrobek neumísťujte v blízkosti tepelných zdrojů nebo ohně. Umístěte výrobek tak, aby bylo zajištěno dostatečné větrání kolem výrobku. Nezakrývejte ventilační otvory v pouzdrě výrobku. Udržujte vzdálenost asi 1 metr kolem výrobku. Nad výrobkem by mělo být zajištěno místo pro snadnou manipulaci s výrobkem. Všechny nohy výrobku by měly být v kontaktu s podkladem.

Umístěte výrobek tak, aby byl zajištěn volný přístup k elektrické zásuvce, do které bude připojena zástrčka napájecího kabelu výrobku. Umístění by také mělo zajistit snadný přístup k vypínači výrobku.

Před demontáží, údržbou nebo přemístěním výrobku jej odpojte od zdroje napájení. Zástrč-

ka napájecího kabelu musí být odpojena od elektrické zásuvky. Při výše uvedených činnostech dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel.

Doporučení pro připojení výrobku k napájení

Výrobek smí být připojen pouze k síti s napětím a frekvencí, jaká je uvedena na typovém štítku zařízení.

Zástrčka napájecího kabelu musí odpovídat zásuvce. Není dovoleno zástrčku modifikovat. Pro připojení zástrčky do zásuvky nepoužívejte žádné adaptéry. Nemodifikovaná zástrčka, která pasuje do zásuvky, snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Po každém použití odpojte síťovou zástrčku od elektrické zásuvky.

Vyhýbejte se kontaktu s uzemněnými předměty, jakými jsou například trubky, radiátory a chladničky. Uzemnění těla zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Výrobek je určen pouze pro práci uvnitř místnosti. Nevystavujte výrobek dešti ani vlhkosti.

Voda a vlhkost, které se dostanou dovnitř výrobku, zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.

Výrobek neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Nepřetěžujte napájecí kabel. Nepoužívejte napájecí kabel k přenášení výrobku, připojení nebo odpojení napájecí zástrčky ze zásuvky. Vyhněte se kontaktu napájecího kabelu s teplem, oleji, ostrými hranami a pohyblivými prvky. Poškození napájecího kabelu zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. V případě poškození napájecího kabelu (např. přetnutí, roztažení izolace) okamžitě odpojte zástrčku kabelu ze zásuvky a následně zařízení předejte do autorizovaného servisu za účelem opravy. Je zakázáno používat výrobek s poškozeným napájecím kabelem. Je zakázáno opravovat napájecí kabel, kabel musí být vyměněn za nový v autorizovaném servisním středisku. Výrobek musí být připojen bezprostředně k jednoduché síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a zdvojené zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou 16 A.

Doporučení pro ergonomii a bezpečnost práce

Místo práce výrobku by mělo být jasně osvětlené. Nedostatečné osvětlení je častou příčinou nehod.

Před zahájením práce si uspořádejte pracoviště tak, aby práce byla bezpečná a ergonomická. Nastavení výrobku, např. výška pracovního stolu, by měla být přizpůsobena s ohledem na osoby, která bude výrobek obsluhovat. Nastavte výrobek tak, abyste během provozu nemuseli sahat příliš daleko.

Při práci by měla být osoba obsluhující výrobek otočena čelem k řezné hraně pásové pily.

Před zahájením práce si určete místo pro odběr krájených potravin a místo pro odkládání krájených potravin.

Před připojením výrobku k elektrické síti a před zahájením práce zkontrolujte, zda všechny bezpečnostní prvky správně fungují. Zkontrolujte, zda je kryt řemenice pilového pásu uzavřen. Zkontrolujte, zda se posunovač může volně pohybovat. Zkontrolujte, zda je pilový pás správně napnutý.

Doporučení pro zacházení s výrobkem

Během práce používejte osobní ochranné prostředky. Ochrana očí, ochranný oděv, např.

zástěra, obuv s plným svrškem a protiskluzovou podrážkou. Používejte ochranu sluchu. Ochranné rukavice by se měly používat pouze ve spojení s čepelí s půlkulatým výřezem po obvodu.

Pásová pila má velmi ostrou hranu. Bud'te obzvláště opatrní při obsluze a údržbě. Z důvodu nebezpečí poranění používejte při obsluze a údržbě ochranné rukavice. Nepoužívejte řetízové rukavice.

Pokud objevíte známky poškození jakékoli části výrobku, je jeho další používání zakázáno. V takovém případě musíte výrobek předat do autorizovaného servisu.

Vyvarujte se kontaktu lidského těla s řeznou hranou. Při práci s výrobkem mějte ruce pouze na rukojetích k tomu určených. Potravinu posouvejte směrem k ostří pouze pomocí posunovače. Je zakázáno podávat potraviny přímo rukou nebo jiným způsobem než pomocí posunovače. Je zakázáno upravovat nebo rozebírat posunovač. Potravinářské výrobky, které jsou příliš malé pro použití posunovače nebo nevhodného tvaru, např. kulovité, nelze výrobkem řezat.

Používejte pouze příslušenství dodávané s výrobkem nebo originální příslušenství a náhradní díly dodané výrobcem. Je zakázáno upravovat díly tak, aby odpovídaly výrobku.

Výrobek nesmí být určen k používání dětmi. Výrobek není určen k používání osobami se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a osobami bez zkušeností a znalostí zařízení. Děti by si s tímto výrobkem neměly hrát. Čištění a údržbu výrobku nesmějí provádět děti bez dozoru.

Zbytkové riziko

I když jsou během provozu dodržována všechna bezpečnostní opatření, stále existuje potenciální riziko zranění. Vzhledem ke konstrukci výrobku jsou dále možná následující rizika. Zranění související s hlukem, způsobená příliš dlouhou prací, nesprávnou prací nebo nesprávnou údržbou výrobku.

Zranění související s přístupem k řezacímu zařízení v nechráněných řezných zónách.

OBSLUHA VÝROBKU

Příprava k práci

Výrobek je nutné rozbalit a všechny obalové prvky zcela odstranit.

Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při následné přepravě a skladování výrobku.

Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození výrobku. V případě zjištění jakéhokoliv poškození výrobek nepoužívejte před odstraněním poškození nebo výměnou poškozených částí za nové, nepoškozené.

Výrobek umyjte v souladu s pokyny v části „Čištění a údržba výrobku“.

Upozornění! Části řezného mechanismu byly na čas přepravy nakonzervovány mazivem. Před prvním použitím výrobku mazivo zcela odstraňte.

Umístěte výrobek v souladu s pokyny uvedenými výše.

Ujistěte se, že zástrčka napájecího kabelu není zapojena do zásuvky.

Upozornění! Zástrčka napájecího kabelu musí být odpojena od elektrické zásuvky. Zkontrolujte, zda je pásová pila správně připevněna. Otevřete kryt pily po předchozím otevření všech západek krytu. Zkontrolujte, zda je pásová pila umístěna rovnoměrně na kolech řemenice. Pokud je potřeba pilu upravit, je nutné to provádět v ochranných rukavicích.

Uvolněte napnutí řemenice otáčením napínacího knoflíku. Umístěte pásovou pilu rovně na kolech řemenice. Pilová hrana bez ostří by měla přilíhat k přírubě na obou kolech řemenice. Otáčením napínacího knoflíku nastavte napnutí pilového pásu. Pás by neměl být schopen vychýlit se o více než 1 cm od jmenovité polohy (II).

Zavřete kryt pily a zajistěte jej všemi západkami. Zkontrolujte, zda je možné posunovač volně zvedat a spouštět.

Zkontrolujte, zda lze nastavením šířky řezání volně pohybovat. Odjistěte polohu desky regulátoru odšroubováním knoflíků. Nastavte šířku řezu a zajistěte polohu nastavovací desky utažením zajišťovacích knoflíků.

Zapnutí a vypnutí výrobku

Ujistěte se, že je spínač v poloze „vypnuto - O“, za tímto účelem stiskněte tlačítko spínače, označené „O“.

Zkontrolujte, zda žádný předmět nebo část těla není v kontaktu s ostřím.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu do síťové zásuvky.

Výrobek spusťte stisknutím tlačítka spínače, označeného „I“. Nastartuje se tím motor a spustí se pohyb pásové pily.

Nechte výrobek zapnutý cca. 3 minuty, během této doby sledujte jeho práci. Zvláštní pozornost věnujte tomu, zda pásová pila neklouže z řemenic a pohybuje se ve směru šípky na krytu.

Pokud zaznamenáte jakékoli abnormality, jako jsou zvýšené vibrace, zvýšená hlučnost, nerovnoměrný provoz, okamžitě vypněte výrobek stisknutím vypínače označeného „O“ a vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Před opětovným zapnutím odstraňte příčinu nesprávného provozu.

Pokud během zkušebního provozu nezaznamenáte žádné známky nesprávného provozu, vypněte výrobek stisknutím spínače označeného „O“.

Výrobek je připraven k práci.

OBSLUHA VÝROBKU

Upozornění! K přemísťování potravinářských výrobků směrem k pásové pile slouží posunovač, je zakázáno posouvat potravinářské výrobky pomocí rukou, jiných částí těla nebo při použití jiných předmětů.

Nastavte šířku řezu podle postupu popsaného v části „Příprava na práci“.

Spusťte výrobek stisknutím spínače. Počkejte, dokud nebude dosaženo jmenovité provozní rychlosti.

Opatrně zvedněte posunovač a položte krájené potraviny na pracovní stůl tak, aby se nedotýkaly čepele, ale dotýkaly se desky regulátoru tloušťky řezu.

Spusťte posunovač na potravinářský výrobek a posuňte jej směrem k pásové pile. Začněte řezat. Na řezaný výrobek nevyvíjejte příliš velký tlak. Přílišný tlak může způsobit deformaci nebo dokonce poškození pásové pily, což může vést k vážnému zranění.

Výrobky nakrájejte na jednotlivé porce. Pokud se na pracovním stole nahromadí nakrájené části potravin, vypněte výrobek stisknutím vypínače, počkejte, dokud se pohyb pásové pily nezastaví, odstraňte potravinářské výrobky ze stolu, následně pokračujte v řezání.

Upozornění! Je zakázáno odstraňovat potraviny z pracovního stolu, pokud je pásová pila v pohybu. Může vést ke vzniku vážných zranění.

Po skončení krájení nejprve výrobek vypněte vypínačem a teprve poté, co se pásová pila přestane pohybovat, začněte odstraňovat krájené potraviny z pracovního stolu.

Po odstranění potravin ze stolu můžete zahájit údržbu.

Informace o pásových pilách

Výrobek byl dodán s pásovou pilou umožňující řezání čerstvého masa, mraženého masa a masa s kostí.

Pásová pila je vyrobena z materiálů, které mohou korodovat, proto by měla být po každém použití pečlivě udržována.

Je zakázáno používat pásové pily s jinými rozměry, než jsou uvedeny v tabulce s technickými údaji. Použití pásových pil s jinými rozměry, než jsou uvedeny v tabulce, může vést k riziku vážného zranění. Může také vést k poškození pásové pily a samotného výrobku.

Pásová pila se během provozu tupí, jde o běžné opotřebení. Pílu nelze naostřit, opotřebovanou pílu je nutné vyměnit za novou. Provozní doba pásové pily závisí na zatížení a druhu krájených potravin. Pásová pila by měla být vyměněna po každých 1000 kg nařezaného masa. Pokud však nebylo zpracováno mražené maso nebo kosti, může se provozní doba pásové pily prodloužit až na 2000 kg řezaného masa.

Bez ohledu na typ řezaného potravinářského výrobku by měl být stav pásové pily zkontrolován po každé údržbě, před montáží pily do výrobku. Pokud si všimnete deformací, prasklin, vylomených zubů nebo jiného poškození, vyměňte pásovou pílu před zahájením práce za novou, bez závad.

Upozornění! Je zakázáno montovat poškozenou pásovou pílu na výrobek. Po namontování pily do výrobku je viditelný pouze malý kousek a operátor výrobku si nemusí být vědom poškození pásové pily. Práce s poškozenou pásovou pilou může vést k vážným zraněním a poškození výrobku.

Čištění a údržba výrobku

Upozornění! Před každým čištěním výrobek vypněte, odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte, až se ochladí a pokračujte v údržbě.

Upozornění! Vzhledem k zamýšlenému použití výrobku k přípravě pokrmů by měl být výrobek pečlivě udržován. Umožní to zachovat správné hygienické podmínky. Údržbu výrobku je nutné provést po každém použití.

K očištění výrobku používat pouze jemné prostředky určené k mytí nádobí. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky, např. prášek nebo čisticí mléko, a látky obsahující žiraviny. Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, benzin nebo alkohol. Před použitím čisticího prostředku si přečtěte bezpečnostní list poskytnutý výrobcem čisticího prostředku.

Čisticí prostředek naředte vodou podle přiložených informací, následně naneste na měkký hadřík a vycištíte výrobek zvenčí a

vnitřek komory s kotouči.

Zbytky čistícího prostředku odstraňte měkkým hadříkem lehce navlhčeným čistou vodou. Následně všechny plochy osušte suchým, měkkým hadříkem.

Upozornění! Výrobek není určen k čištění proudem vody. Výrobek také neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

Očistěte všechny povrchy od zbytků potravin.

Zvláštní pozornost je třeba věnovat správnému čištění pásové pily a vnitřku komory, ve které se pásová pila pohybuje. Při jakýchkoli činnostech souvisejících s obsluhou pásové pily je třeba používat ochranné rukavice.

Pásová pila by měla být z výrobku odstraněna a následně očištěna pod tekoucí vodou nebo ponořením do vody s dodatkem saponátu. Po důkladném umytí by měla být vysušena, aby se zabránilo korozi. Na očištěnou pásovou pilu naneste malé množství potravinářského oleje.

Vycistěte řemenice a vnitřek komory pásové pily hadříkem namočeným ve vodném roztoku saponátu. Vnitřek komory pásové pily a řemenic nečistěte proudem vody nebo ponořením.

Žádná část výrobku není vhodná k mytí v myčce nádobí nebo vysokotlakým proudem vody.

Po údržbě musí být všechny části výrobku důkladně vysušeny.

Přeprava a skladování výrobku

Nebudete-li výrobek delší dobu používat, vypněte jej a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Výrobek důkladně očištěte a osušte.

Výrobek skladujte v uzavřeném prostoru, chráňte jej před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučujeme skladovat výrobek v originálním obalu.

Místo skladování výrobku by mělo být chráněno před přístupem neoprávněných osob.

Výrobek skladujte a přepravujte v pracovní poloze. Výrobky nenakládejte ani nepokládejte ve vrstvách. Na výrobek nic nepokládejte.

Pásovou pilu lze skladovat namontovanou na výrobku. Může být také skladována v samostatných, uzavřených nádobách. Bez ohledu na zvolený způsob skladování pásové pily je nutné před uložením pásovou pilu očistit a nakonzervovat.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		YG-03395
Jmenovité napětí	[V~]	230
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50
Jmenovitý výkon	[W]	850
Třída izolace		I
Stupeň krytí		IPX3
Tloušťka řezu	[mm]	4 - 180
Délka pásové pily	[mm]	1650
Rychlost pásové pily	[m/s]	15
Max. výška řezaného produktu	[mm]	210
Rozměry pracovního stolu	[mm]	360 x 460
Čistá hmotnost	[kg]	40,5

TERMÉK JELLEMZŐI

A csontfűrész hús és csontot tartalmazó hús vágására szolgál. Fagyasztott hús darabolására is használható. A vágógép szalagfűrészsel rendelkezik, amely végtelenített hurokban mozog, és gyors és hatékony vágást tesz lehetővé. A vágási vastagság beállításának köszönhetően különböző méretű adagok készíthetők. A készülék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági előírások és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem felel.

FELSZERELÉS

A termék teljesen kerül szállításra, azonban a használata előtt néhány előkészítő lépésre van szükség, amelyek az útmutató további részében kerülnek leírásra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Figyelem! Az összes alábbi utasítást olvassa el. Az utasítások be nem tartása áramütéshez, tűzhez vagy sérüléshez vezethet.

TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

A termék kizárólag csontos hús és hal darabolására szolgál, mely lehet fagyasztott is. Ne vágjon egyéb élelmiszert. Ne vágjon a használati utasításban nem említett anyagokat, pl. fát, műanyagot vagy fémet.

Ne használja a terméket robbanásveszélyes, valamint gyúlékony folyadékokat, gázokat vagy gőzöket tartalmazó környezetben.

A termék professzionális használatra készült, az azt kezelő személynek az alábbiak terén kell oktatásban részesülnie: szalagfűrészek biztonsága és az élelmiszeripari termékek mechanikus feldolgozásának biztonsága. A munka megkezdése előtt a kezelő személynek el kell olvasnia és meg kell értenie a jelen útmutató tartalmát.

A termék szét- és összeszerelésével kapcsolatos ajánlások

A termék asztalra, pultra vagy munkaállványra helyezhető. Ne helyezze a terméket közvetlenül a padlóra. A talaj és a munkasztal felső felülete közötti távolságnak 800 és 1050 mm között kell lennie.

A padlónak a termék használata helyén csúszásgátló anyagból kell készülnie.

A terméket lapos, egyenletes és kemény felületre helyezze. Ne helyezze a terméket hőforráshoz vagy tűzhez közel. Helyezze el a terméket úgy, hogy megfelelő szellőzést biztosítson a készülék mindegyik oldalán. Ne takarja le a termék házában található szellőzőnyílásokat. Hagyjon legalább 1 méter szabad helyet a termék körül. Hagyjon a termék felett elég helyet ahhoz, hogy lehetővé váljon a gondmentes kezelése.

A termék mindegyik talpának érintkeznie kell a felülettel.

A terméket úgy helyezze el, hogy mindig szabadon hozzáférjen a konnektorhoz, melyhez a termék tápkábelének dugóját csatlakoztatta. Az elhelyezése tegye lehetővé továbbá a termék csatlakozójának akadálymentes elérését.

Szétszerelés, karbantartás vagy mozgatás előtt csatlakoztassa le a készüléket a tápegységről. A szerszám elektromos csatlakozóját ki kell húzni az hálózathoz. Az ilyen műveletek során ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne sérüljön meg.

Ajánlások a termék áramba helyezésével kapcsolatban

A terméket kizárólag a készüléken található adattáblán feltüntetett feszültségnek és frekvenciának megfelelő elektromos hálózathoz csatlakoztassa.

A tápkábel dugójának illenie kell az elektromos aljzatba. Nem szabad a dugót módosítani. Tilos a tápkábelt adapter segítségével az aljzathoz igazítani. A nem módosított, aljzatba illő dugó használata csökkenti az elektromos áramütés kockázatát.

Minden használat után húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzathoz.

Kerülje a földelt készülékekkel, pl. csővel, radiátorral, hűtővel való érintkezést. A test földelése növeli az elektromos áramütés kockázatát.

A termék kizárólag beltéri használatra készült. Ne tegye ki a készüléket csapadéknak vagy nedvességnek. A termék belsejébe kerülő víz vagy nedvesség növeli az elektromos áramütés kockázatát. Ne merítse a terméket vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne terhelje túl a tápkábelt. Ne használja a tápkábelt a termék áthelyezéséhez és a dugó aljzathoz való kihúzásához. Kerülje, hogy a tápkábel meleg felülettel, olajjal, éles tárggyal vagy mozgó alkatrészsel érintkezzen. A tápkábel károsodása növeli az elektromos áramütés kockázatát. Sérült tápkábel esetén (pl. átvágott kábel, megolvadt szigetelés) azonnal húzza ki a dugót az aljzathoz, majd adja le a terméket hivatalos szervizben. Tilos a terméket sérült tápkábellel használni. Tilos a tápkábel javítása, azt minden esetben hivatalos szerviznek kell egy újra cserélnie. A terméket közvetlenül egy egyaljzatos elektromos aljzatba kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. Az elektromos hálózat áramköre legyen ellátva földeléssel és 16A biztosítókkal.

Ergonómiai és munkabiztonsági ajánlások

A munkaterület legyen megfelelően megvilágítva. A balesetek gyakori oka a megfelelő világítás hiánya.

A munka megkezdése előtt szervezze meg a munkaterületet, hogy a munka biztonságos és ergonomikus legyen.

A termék beállítását, pl. a munkaasztal pozíciójának magasságát a terméket kezelő személyhez kell igazítani. A terméket úgy helyezze el, hogy munka közben ne kelljen messzire nyúlnia. Munka közben a kezelőnek a szalagfűrész vágóélével szemben kell állnia.

A munka megkezdése előtt jelöljön ki egy helyet a darabolandó élelmiszerek gyűjtésére, és jelöljön ki egy helyet a már feldarabolt élelmiszerek elhelyezésére.

A terméknek az áramforráshoz történő csatlakoztatása előtt és a munka megkezdése előtt ellenőrizze a biztonsági alkatrészek megfelelő működését. Ellenőrizze, hogy a szalagfűrész csigakerekének védőburkolata zárva van-e. Ellenőrizze, hogy a nyomórúd szabadon mozgatható-e. Ellenőrizze, hogy a szalagfűrész megfelelően van-e megfeszítve.

A termék használatára vonatkozó ajánlások

A gép használatakor viseljen személyi védőfelszerelést. Védőszemüveg, védőruházat, pl.

kötény, teljes felsőrésszel és csúszásmentes talppal ellátott védőcipő. Viseljen fülvédőt.

A védőkesztyűt csak félköríves kivágásokkal ellátott penge esetén használja.

A szalagfűrész éle nagyon éles. Kezelésekor és karbantartásakor különösen óvatosan járjon el. A vágásveszélyre való tekintettel használjon védőkesztyűt a kezelések és karbantartások során. Ne használjon lánckesztyűt.

Ha a termék bármely alkatrészén sérülést vél felfedezni, tilos a készülék további használata. Ebben az esetben adja le a terméket hivatalos szervizben.

Kerülje az emberi test vágóélel való érintkezését. A termékkel való munkavégzés során csak az erre szolgáló fogantyúkat fogja meg. Az élelmiszereket csak a nyomórúd segítségével mozgassa a penge felé. Tilos az élelmiszert közvetlenül kézzel vagy a nyomórúdon kívül bármilyen más eszközzel adagolni. A nyomórúdat nem szabad módosítani vagy szétszerelni. A nyomórúddal nem használható, túl kicsi vagy nem megfelelő alakú, pl. gömb alakú élelmiszereket nem lehet a termék segítségével feldarabolni.

Kizárólag a termékhez mellékelt vagy a gyártó által biztosított tartozékokat és cserealkatrészeket használja. Tilos az alkatrészeket a termékhez való hozzáigazítás jegyében módosítani. Gyermek nem használhatja a terméket. A készüléket nem használhatja korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek. Gyermek ne játszanak a termékkel. Gyermek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.

Maradék kockázat

Még akkor is fennáll a sérülés veszélye, ha a munkavégzés során minden biztonsági óvintézkedés betartásra kerül. A termék kialakítása miatt a következő kockázatok továbbra is fennállnak.

Zajjal kapcsolatos sérülések, amelyeket hosszan tartó működtetés, nem megfelelő működtetés vagy nem megfelelő karbantartás okoz.

A vágóberendezésekhez a nem védett vágási zónákban való hozzáféréssel kapcsolatos sérülések.

TERMÉK HASZNÁLATA

Előkészítés

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást.

Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

Ellenőrizze le, hogy a termék sérülésmentes-e. Ha bármilyen károsodást vél felfedezni, ne használja a készüléket a probléma elhárítása vagy a sérült alkatrész cseréje előtt.

A terméket a „*Termék tisztítása és karbantartása*” fejezetben található útmutatónak megfelelően tisztítsa.

Figyelem! A vágó mechanizmus alkatrészei kenőanyaggal vannak védve a szállítás idejére. A termék első használata előtt mindenhol távolítsa el a kenőanyagot.

A terméket a fenti ajánlásoknak megfelelően helyezze el.

Győződjön meg, hogy a tápkábel dugója nincs konnektorhoz csatlakoztatva.

Figyelem! Az alkatrészcserevel, beállítással, valamint a termék karbantartásával kapcsolatos tevékenységek csak és kizárólag árammentesítve hajthatók végre. A szerszám elektromos csatlakozóját ki kell húzni az hálózathoz.

Ellenőrizze, hogy a szalagfűrész megfelelően van-e rögzítve. Nyissa ki a fűrész burkolatát az összes fedélretek kinyitásával.

Ellenőrizze, hogy a szalagfűrész egyenletesen van-e felhelyezve a csigakerekre. Ha javítani kell a fűrész beállítását, azt védőkesztyűben hajtsa végre.

Lazítsa meg a csigakerek feszességét a feszítógomb elforgatásával. Helyezze a szalagfűrész egyenletesen a csigákra. A fűrész penge nélküli peremének mindkét tárcsa homyára rá kell feszülnie. A szalagfűrész feszességének beállításához forgassa el a feszességszabályozó gombot. A szalag nem térhet el 1 cm-nél nagyobb mértékben a névleges helyzetétől (II).

Zárja le a fűrészburkolatot, és rögzítse az összes reteszt.

Ellenőrizze, hogy a nyomórúd szabadon emelhető és leereszthető-e.

Ellenőrizze, hogy a vágási szélesség-beállító szabadon mozgatható-e. Oldja ki a szabályozólemez helyzetét a gombok elforgatásával. Állítsa be a vágási szélességet, és rögzítse a szabályozólemez helyzetét a rögzítőgombok meghúzásával.

Termék bekapcsolása és kikapcsolása

Győződjön meg, hogy a kapcsológomb „kikapcsolt – O” helyzetben van, ehhez nyomja meg az „O” jelöléssel ellátott gombot.

Ellenőrizze, hogy semmilyen tárgy vagy testrész nem érintkezik-e a pengével.

Csatlakoztassa a tápvezeték dugaszát az elektromos aljzathoz.

Indítsa el a terméket az „I” jelölésű kapcsológomb megnyomásával. Ekkor a motor bekapcsol, és a szalagfűrész elkezd mozogni. Hagyja bekapcsolva a készüléket kb. 3 percig, miközben figyeljen annak működésére. Fordítson különös figyelmet arra, hogy a szalagfűrész nem csúszik-e le a csigákról, és a védőburkolaton lévő nyíl irányában mozog-e.

Ha bármilyen rendellenességet észlel, pl. fokozott rezgést, fokozott zajt vagy egyenetlen működést, azonnal kapcsolja ki a készüléket az „O” jelöléssel ellátott gomb megnyomásával, és húzza ki a dugót a konnektorból. Az ismételt bekapcsolás előtt távolítsa el a meghibásodás okát.

Ha a próbaüzem során nem észlel meghibásodásra utaló jeleket, kapcsolja ki a terméket az „O” jelöléssel ellátott gomb megnyomásával.

A termék használatra kész.

A termék használata

Figyelem! A nyomórúd az élelmiszerek szalagfűrész felé való mozgatására szolgál, tilos azokat kézzel, más testrészrel vagy más tárggyal mozgatni.

Állítsa be a vágási szélességet a „Használatra való előkészítés” c. fejezetben leírt folyamatnak megfelelően.

Indítsa el a terméket a bekapcsológombbal. Várja meg, amíg a készülék eléri a névleges üzemi sebességet.

Óvatosan emelje fel a nyomórúdat, és helyezze a vágandó élelmiszert a munkaasztalra úgy, hogy az ne érjen hozzá a pengéhez, hanem a vágási szélesség-beállító lemezhez.

Engedje le a nyomórúdat az élelmiszere és mozgassa azt a szalagfűrész felé. Kezdje meg a vágást. Ne fejtessen ki túl nagy nyomást a vágott termékre. A túl nagy nyomás a szalagfűrész deformálódásához vagy akár károsodásához vezethet, ami komoly sérüléseket okozhat.

Szeletelje fel a terméket. Ha a munkaasztalon vágott ételek halmozódnak fel, kapcsolja ki a terméket a kapcsológomb megnyomásával, várja meg, amíg a szalagfűrész mozgása leáll, és távolítsa el az élelmiszereket az asztalról, majd folytassa a vágást.

Figyelem! Tilos mozgásban lévő szalagfűrész mellett eltávolítani az ételt a munkaasztalról. Ez komoly sérüléseket okozhat.

A vágás befejezése után először kapcsolja ki a terméket a kapcsológombbal, és csak a szalagfűrész mozgásának leállása után távolítsa el a vágott ételt a munkaasztalról.

Miután eltávolította az élelmiszert a munkaasztalról, kezdje meg a karbantartást.

Szalagfűrészekkel kapcsolatos információk

A termék friss hús, fagyasztott hús és csontos hús vágására szolgáló szalagfűrésszel van ellátva.

A szalagfűrész korrodáló anyagokból készül, ezért a szalagfűrészt minden használat után részletes karbantatásnak kell alávetni.

Tilos a táblázatban feltüntetett méretektől eltérő méretű szalagfűrészt használni. A táblázatban megadott méretektől eltérő méretű szalagfűrész használata súlyos sérülés veszélyével járhat. A szalagfűrész és maga a termék is károsodhat.

A szalagfűrész használat közben tompul, ez normál elhasználódásnak számít. A fűrész nem élezhető, a kopott fűrészt ki kell cserélni egy újra. A szalagfűrész élettartama függ a terheléstől és a vágott élelmiszer típusától. A szalagfűrészt minden 1000 kg felvágott hús után ki kell cserélni. Ha azonban fagyasztott húst vagy csontokat nem vágta vele, a szalagfűrész élettartama meghosszabbítható 2000 kg-nyi húsrá.

A vágandó élelmiszer típusától függetlenül minden karbantartás után ellenőrizze a szalagfűrész állapotát, mielőtt telepíti a fűrészt a termékbe. Ha deformációt, repedést, törött fogat vagy egyéb sérülést észlel, a munka megkezdése előtt cserélje ki a szalagfűrész egy hibamentesre.

Figyelem! Tilos sérült szalagfűrészt felszerelni a termékre. A fűrésznek a termékbe történő beszerelése után csak egy kis része látható, és előfordulhat, hogy a kezelő nem veszi észre a fűrész elhasználódását. A sérült szalagfűrésszel végzett munka komoly sérülésekhez és a termék károsodásához vezethet.

A termék tisztítása és karbantartása

Figyelem! Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a terméket, húzza ki a tápkábelt az aljzathoz és várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön. Kizárólag ezt követően hajtsa végre a karbantartási munkálatokat.

Figyelem! Mivel a termék élelmiszer feldolgozására szolgál, rendkívül fontos a megfelelő karbantartás. Ez teszi lehetővé az elvárt tisztaság fenntartását. A terméket minden használat után vesse alá karbantartási eljárásoknak.

A termék tisztításához kizárólag gyengéd, konyhai edények mosására szolgáló mosószereket használjon. Tilos súroló hatású tisztítószerek, pl. por vagy mosószer, valamint maró hatású anyagokat tartalmazó szerek használata. Tisztításkor ne használjon benzint vagy alkoholt. Tisztítószert használata előtt olvassa el a tisztítószert gyártója által biztosított termékbiztonsági adatlapot.

A tisztítószert az ahhoz mellékelte útmutatónak megfelelően kell vízzel felhígítani, majd puha rongyra helyezni és a terméket kívülről

ról, a tárcsakamrát pedig belülről letisztítani.

A tisztítószert maradványt puha, enyhén nedves ronggyal kell eltávolítani. Ezt követően száraz, puha ronggyal törölje szárazra a felületeket.

Figyelem! A termék nem tisztítható folyóvíz alatt. Ne merítse a terméket vízbe vagy egyéb folyadékba.

Tisztítsa meg az összes felületet az ételmaradványoktól.

Különbös figyelmet kell fordítani a szalagfűrész megfelelő tisztítására és annak a kamrának a belsejére, amelyben a szalagfűrész mozog. A szalagfűrész kezelésével kapcsolatos műveletek során védőkesztyűt kell viselni.

A szalagfűrész el kell távolítani a termékből, majd folyóvíz alatt meg kell tisztítani, vagy mosogatószeres vízbe kell meríteni.

Alapos öblítés után a korrózió megelőzése érdekében meg kell szárítani. Vigyen fel egy kevés sütőolajat a megtisztított szalagfűrészre.

Tisztítsa meg a csigákat és a szalagfűrész kamrájának belsejét vizes, tisztítószeres oldatban átitatott ronggyal. Ne tisztítsa a szalagfűrész kamráját és a csigák belsejét vízsugárral vagy folyadékba való merítéssel.

A termék egyik alkatrésze sem mosható mosogatógépben vagy nagy nyomású folyóvíz alatt.

A karbantartást követően a termék összes alkatrészét szárítsa meg.

A termék szállítása és tárolása

Ha a termék hosszabb ideig használaton kívül marad, kapcsolja ki a terméket és húzza ki a tápkábel dugóját a konnektorból.

Alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a terméket.

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett helyiségben tárolja. Ajánlott a terméket gyári csomagolásban tárolni.

A termék tárolási helyéhez ne férjenek hozzá hivatlan személyek.

A készüléket munkavégzési helyzetben tárolja és szállítsa. Ne döntse meg és ne rakásolja. Ne helyezzen semmit a termékre.

A szalagfűrész a termékre szerelve, vagy különálló, zárható tárolóedényekben is tárolható. A szalagfűrész a választott tárolási módtól függetlenül meg kell tisztítani és karban kell tartani a tárolás megkezdése előtt.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		YG-03395
Névleges feszültség	[V~]	230
Névleges frekvencia	[Hz]	50
Névleges teljesítmény	[W]	850
Érintésvédelmi osztály		I
Védettségi szint		IPX3
Vágási vastagság	[mm]	4 - 180
Szalagfűrész hossza	[mm]	1650
Szalagfűrész sebessége	[m/s]	15
Vágott termék max. magassága	[mm]	210
Munkaasztal mérete	[mm]	360 x 460
Nettó tömeg	[kg]	40,5

PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI

Aparatul este folosit pentru a tăia carnea, inclusiv carne cu oase. Este posibil de asemenea să tăiați carne congelată. Aparatul are un fierăstrău cu bandă în buclă continuă care îi permite tăierea rapidă și eficientă. Ajustând grosimea de tăiere, este posibil să obțineți porții de mărimi diferite. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a echipamentului depinde de utilizarea sa corectă, de aceea:

Citiți întregul manual înainte de prima utilizare a produsului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Furnizorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune rezultate în urma nerespectării regulilor de siguranță și instrucțiunilor din acest manual.

ECHIPAMENT

Produsul este livrat în stare completă dar necesită un număr de operațiuni de pregătire înainte de utilizare, descrise în continuare în acest manual.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Atenție! Citiți toate instrucțiunile următoare. Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca electrocutare, incendiu sau accidente.

RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Produsul este destinat doar prelucrării cărnii, congelate sau nu, cărnii cu oase și pește. Nu tăiați alte produse alimentare. Nu tăiați alte materiale în afara celor specificate în manual, de exemplu, lemn, plastic sau metal.

Nu folosiți produsul într-un mediu exploziv care conține lichide, gaze sau vapori inflamabili. Produsul este destinat utilizării profesionale și utilizatorii săi trebuie să fie instruiți în legătură cu siguranța operațională a fierăstraielelor cu bandă și prelucrarea produselor alimentare. Înainte de începerea lucrului, operatorul trebuie să cunoască și să înțeleagă conținutul acestui manual.

Instrucțiuni de asamblare și demontare

Produsul este destinat să fie plasat pe mese, tejghele sau platforme. Nu puneți produsul direct pe pardoseală. Distanțele între pardoseală și partea de sus a mesei trebuie să fie între 800 și 1050 mm.

Pardoseala în zona de manevrare a produsului trebuie să fie din materiale antiderapante. Produsul trebuie plasat pe o suprafață plată, dreaptă și dură. Nu puneți aparatul în apropiere de surse de căldură sau foc. Poziționați aparatul astfel încât să asigurați ventilația corespunzătoare în jurul lui. Nu acoperiți orificiile de ventilație din carcasa aparatului. Lăsați o distanță de 1 m în jurul aparatului. Asigurați suficient spațiu deasupra aparatului pentru a permite utilizarea sa nestingherită.

Toate picioarele de susținere trebuie să fie în contact cu suprafața suportului.

Plasați aparatul astfel încât să permită accesul ușor la priza electrică unde se conectează cablul de alimentare. Poziția aparatului trebuie să asigure de asemenea accesul liber la comutatorul electric.

Înainte de demontare, întreținere sau deplasarea produsului, deconectați-l de la sursa de

alimentare. Cablul de alimentare trebuie deconectat de la priză. Trebuie avut grijă să evitați deteriorarea cablului electric în timpul acestor operațiuni.

Instrucțiuni pentru conectarea produsului la sursa de alimentare electrică

Conectați aparatul la doar la o rețea electrică având tensiunea și frecvența indicate pe placa de identificare.

Ștecherul cablului electric trebuie să corespundă prizei electrice. Nu modificați ștecherul. Nu folosiți adaptoare pentru adaptarea ștecherului la priză. Utilizarea unui ștecher nemodificat, care se potrivește la priză reduce riscul de electrocutare.

După fiecare utilizare, scoateți ștecherul din priză.

Evitați contactul cu suprafețe împământate, cum sunt conductele, radiatoarele și refrigeratoarele. Atingerea unor obiecte cu împământare crește riscul de electrocutare.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu expuneți aparatul la precipitații sau umiditate. În cazul în care în produs pătrunde apă sau umiditate, riscul de electrocutare crește semnificativ. Nu cufundați produsul în apă sau alte lichide.

Nu suprasolicitați cablul de alimentare. Nu folosiți cablul de alimentare pentru a transporta aparatul sau a conecta sau deconecta ștecherul la sau de la priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiurile, muchii ascuțite și piese în mișcare. Deteriorarea cablului de alimentare crește riscul de electrocutare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat (de ex. este tăiat, are izolația topită), scoateți imediat ștecherul din priză și returnați-l unei unități de service autorizate. Nu folosiți NICIODĂTĂ aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Este interzisă repararea cablului de alimentare. El trebuie înlocuit cu unul nou la o unitate de service autorizată. Aparatul trebuie conectat direct la o priză simplă de perete a rețelei de alimentare electrică. Este ABSOLUT interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A.

Considerente privind ergonomia și siguranța în muncă

Zona de lucru cu aparatul trebuie să fie bine iluminată. Iluminatul insuficient este o cauză comună a accidentelor.

Înainte de începerea lucrului, organizați locul de muncă pentru a asigura funcționarea sigură și eficientă.

Setarea produsului, de exemplu înălțimea mesei de lucru, trebuie ajustată pentru persoana care va lucra cu produsul. Plasați produsul astfel încât să nu fie necesar să vă întindeți mâinile în timpul lucrului.

În timpul lucrului, operatorul trebuie să fie cu fața spre muchia tăietoare a fierăstrăului cu bandă.

Înainte de începerea lucrului, proiectați locul de alimentare a produselor care urmează să fie tăiate și locul unde se depozitează produsele tăiate.

Înainte de conectarea produsului la sursa de alimentare electrică și înainte de începerea lucrului, asigurați-vă că toate componentele de siguranță funcționează corect. Verificați dacă apărătoarea fulei fierăstrăului cu bandă este închisă. Verificați dacă împingătorul se poate mișca liber. Asigurați-vă că banda fierăstrăului este tensionată corect.

Instrucțiuni de lucru

Când lucrați, folosiți echipament individual de protecție, inclusiv: protecție pentru ochi, îmbrăcăminte de protecție, de exemplu șorț, încălțăminte cu fețe întregi și tălpi antiderapante. Purtați protecție pentru auz.

Mănușile de protecție folosite în combinație cu o lamă trebuie să aibă decupațe semicirculare în jur.

Banda de fierăstrău are o muchie foarte ascuțită. Trebuie să fiți deosebit de atenți în timpul utilizării și activităților de întreținere. Din cauza riscului de accidente, trebuie să folosiți mănuși de protecție în timpul lucrului și al activităților de întreținere. Nu folosiți mănuși din zăle.

În cazul în care sunt vizibile semne de deteriorare ale vreunui component al aparatului, încetați să îl mai folosiți. În cazul acesta, produsul trebuie dus la un centru de service autorizat.

Evitați contactul cu lamele. Țineți mâinile doar pe mânerele destinate acestui scop la lucrul cu aparatul. Produsele alimentare trebuie deplasate doar în sensul lamei cu ajutorul unui împingător. Este interzis să împingeți produsele direct cu mâna sau cu orice alte mijloace decât cu ajutorul împingătorului. Nu este permis să modificați sau demontați împingătorul. Produsele alimentare care sunt prea mici pentru utilizarea unui împingător sau au o formă inadecvată, de exemplu, sferică, nu pot fi tăiate cu această mașină.

Folosiți doar accesoriile livrate cu produsul sau accesorii și piese de schimb originale furnizate de producător. Este ABSOLUT interzisă modificarea pieselor pentru a se potrivi cu aparatul.

Produsul nu este destinat utilizării de către copii. Acest produs poate fi folosit de către orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu utilizarea aparatului. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie lăsați să curețe sau să întrețină produsul fără a fi supravegheați de un adult.

Riscuri reziduale

Chiar dacă se iau toate măsurile de precauție în timpul lucrului, rămâne riscul potențial de accidentare. Următoarele riscuri rămân în legătură cu produsul.

Leziuni cauzate de zgomot prin utilizarea prelungită sau o manieră necorespunzătoare de lucru sau lucrul cu un echipament fără întreținere corespunzătoare.

Leziuni asociate cu echipamentul de tăiere în zone de tăiere neprotejate.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Pregătirea pentru lucru

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet.

Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Verificați produsul să nu prezinte defecțiuni. În cazul în care se descoperă vreo defecțiune, nu folosiți produsul înainte de remedierea defecțiunii sau înlocuirea noilor componentelor defecte cu unele noi, fără defecte.

Spălați produsul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Curățarea și întreținerea produsului”.

Atenție! Elementele mecanismului de tăiere au fost protejate cu unsoare în vederea transportului. Unsoarea trebuie îndepărtată complet înainte de reluarea utilizării produsului.

Așezați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de mai sus.

Așigurați-vă că cablul de alimentare a fost scos din priză.

Atenție! Înlocuirea pieselor, ajustarea sau întreținerea produsului trebuie făcută doar cu mașina de tocat carnea scoasă din priză. Cablul de alimentare trebuie deconectat de la priză.

Verificați dacă banda fierăstrăului este prinsă corespunzător. Deschideți apărațoarea fierăstrăului după ce ați deschis mai întâi toate cele trei închizători. Verificați dacă banda fierăstrăului este aliniată cu fuiliile. În cazul în care este necesară ajustarea, folosiți

mănuși de protecție.

Slăbiți tensionarea fuliei rotind rozeta de tensionare. Aliniați banda fierăstrăului pe fulii. Marginea fierăstrăului, fără lamă, trebuie să fie în contact cu orificiul ambelor fulii. Rotiți rozeta de tensionare pentru a seta tensionarea benzii. Nu trebuie să fie posibil să defectați banda mai mult de 1 cm față de poziția nominală (II).

Închideți capacul fierăstrăului și asigurați-l cu toate închizătorile.

Verificați dacă împingătorul se poate ridica și coborî liber.

Verificați dacă dispozitivul de reglare a lățimii de tăiere se poate mișca liber. Deblocați poziția plăcii de reglare deșurubând șuruburile. Setează lățimea de tăiere și blocați poziția plăcii de reglare strângând șuruburile de blocare.

Pornirea și oprirea aparatului

Asigurați-vă că comutatorul este în poziția "OFF – O" apăsând comutatorul marcat cu "O".

Verificați ca niciun obiect sau parte a corpului să nu fie în contact cu lama.

Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză de rețea.

Apăsăți comutatorul marcat cu „I” pentru a porni aparatul de feliat. Prin aceasta se pornește funcționarea motorului și mișcarea fierăstrăului cu bandă.

Lăsați aparatul cuplat timp de aprox. 3 minute, urmărindu-i funcționarea. Fiți atenți în special dacă banda fierăstrăului nu alunecă de pe fulii și dacă se deplasează în sensul săgeții de pe apărătoare.

În cazul în care observați orice semne de funcționare necorespunzătoare, de exemplu vibrație crescută, zgomot excesiv sau funcționare neuniformă, opriți imediat aparatul de feliat carnea apăsând comutatorul marcat „O” și scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare. Cauza funcționării necorespunzătoare trebuie eliminată înainte de repornirea aparatului.

Dacă nu observați semne de funcționare necorespunzătoare în pornirea de probă, opriți produsului apăsând comutatorul marcat cu „O”.

Produsul este gata de utilizare.

Utilizarea produsului

Atenție! Alimentele trebuie să fie împinse spre fierăstrăul cu bandă folosind împingătorul. Este interzis să împingeți alimentele care trebuie tăiate folosind mâinile, alte părți ale corpului sau alte obiecte.

Setați lățimea de tăiere în conformitate cu procedura descrisă la secțiunea „PREGĂTIREA PENTRU LUCRU”.

Porniți produsul prin apăsarea comutatorului. Așteptați până ce se atinge viteza de funcționare nominală.

Ridicați cu atenție împingătorul și puneți produsul alimentar de tăiat pe masa de lucru astfel încât să nu atingă lama, ci placa de ajustare a grosimii.

Coborâți împingătorul în alimente și deplasați-l către fierăstrăul cu bandă. Începeți tăierea. Nu exercitați o presiune prea mare asupra produsului care trebuie tăiat. Aplicarea unei presiuni excesive poate duce la deformarea sau chiar deteriorarea fierăstrăului cu bandă, ceea ce poate provoca accidente grave.

Tăiați produsele în porții. În cazul în care porțiile de alimente de acumulează pe masa de lucru, opriți mașina apăsând comutatorul, așteptați ca fierăstrăul cu bandă să se oprească și îndepărtați alimentele de pe masă, apoi reluați tăierea.

Atenție! Este interzis să îndepărtați alimentele de pe masa de lucru când fierăstrăul cu bandă este în mișcare. Acest lucru poate provoca accidente grave.

După tăiere, opriți întâi aparatul cu comutatorul și doar după ce fierăstrăul cu bandă și-a încetat deplasarea, începeți să îndepărtați restul cârnii de pe masa de lucru.

După îndepărtarea alimentelor de pe masă treceți la activitatea de întreținere.

Informații privind fierăstrăul cu bandă

Produsul este livrat cu o bandă pentru tăierea cârnii proaspete, cârnii congelate și cârnii cu oase.

Fierăstrăul cu bandă este realizat din materiale care se pot coroda, astfel încât, după fiecare utilizare, fierăstrăul cu bandă trebuie întreținut cu atenție.

Este interzis să folosiți un fierăstrău cu bandă cu alte dimensiuni decât cele specificate în tabelul cu date tehnice. Utilizarea unui fierăstrău cu bandă cu alte dimensiuni decât cele specificate în tabelul cu date tehnice poate duce la riscul de accidente grave.

De asemenea, se poate deteriora fierăstrăul cu bandă produsul în sine.

Fierăstrăul cu bandă se tocește în timpul lucrului și aceasta reprezintă o uzură normală. Benzile nu pot fi ascuțite, înlocuiți benzile tocite cu unele noi. Viața fierăstrăului cu bandă depinde de sarcină și de tipul de produse alimentare tăiate. Fierăstrăul cu bandă trebuie înlocuit după fiecare 1000 kg de carne tăiată. Cu toate acestea, dacă nu s-a tăiat carne congelată sau oase, durata de viață a fierăstrăului cu bandă poate fi extinsă la 2000 kg de carne tăiată.

Indiferent de tipul de produse tăiate, starea fierăstrăului cu bandă trebuie verificată după fiecare activitate de întreținere, înainte de asamblarea fierăstrăului. În cazul în care observați deformări, fisuri, dinți ruși sau altor daune, înlocuiți fierăstrăul cu bandă cu unul nou înainte de începerea lucrului.

Atenție! Este interzis să montați un fierăstrău cu bandă deteriorat pe aparat. După instalarea fierăstrăului cu bandă pe produs, doar o mică parte a sa este vizibilă și operatorul produsului poate să nu fie conștient de deteriorare. Lucrul cu un fierăstrău cu bandă deteriorat poate duce la accidente grave și deteriorarea produsului.

Curățarea și întreținerea produsului

Atenție! Întotdeauna înainte de curățare opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză, așteptați să se răcească aparatul și apoi treceți la operațiile de întreținere.

Atenție! Deoarece aparatul este destinat preparării alimentelor, întreținerea sa trebuie făcută cu atenție. Aceasta va permite menținerea unei igiene corespunzătoare. Întreținerea aparatului trebuie efectuată după fiecare utilizare.

Folosiți doar agenți de curățare de bucătărie neagresivi pentru curățarea produsului. Este ABSOLUT interzis să folosiți agenți de curățare abrazivi, de exemplu pulberi sau emulsii de curățare, sau agenți care conțin substanțe corozive. Nu folosiți benzină, solventi sau alcool pentru curățarea aparatului. Înainte de utilizarea unui agent de curățare, citiți fișa de date de securitate furnizată de producător.

Diluati agentul de curățare cu apă în conformitate cu instrucțiunile care însoțesc agentul de curățare. Apoi, aplicați-l cu o lavetă moale și curățați exteriorul aparatului și interiorul camerei discului.

Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor muiată în apă curată. Apoi uscați toate suprafețele cu o lavetă moale, uscată.

Atenție! Aparatul nu este destinat curățării cu jet de apă. Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

Curățați toate suprafețele de resturi alimentare.

O atenție deosebită trebuie acordată curățării corespunzătoare a fierăstrăului cu bandă și interiorului camerei în care se mișcă fierăstrăul cu bandă. Purtați mănuși de protecție la manipularea fierăstrăului cu bandă.

Fierăstrăul cu bandă trebuie scos din aparat și apoi curățat cu jet de apă sau cufundat în apă cu detergent. După clătire temeinică, el trebuie uscat pentru a preveni coroziunea. Aplicați o cantitate mică de ulei de gătit pe fierăstrăul cu bandă curățat.

Curățați fuliile și interiorul camerei fierăstrăului cu bandă cu o lavetă muiată în soluție apoasă a unui detergent. Nu curățați interiorul camerei fierăstrăului cu bandă și fuliile cu jet de apă sau prin imersare.

Nicio piesă a aparatului nu este adecvată curățării în mașina de spălat vase sau curățării cu jet de apă de mare presiune.

După activitățile de întreținere, toate piesele produsului trebuie uscate bine.

TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

Dacă nu folosiți produsul o perioadă mai îndelungată, opriți-l și scoateți ștecherul din priză. Curățați și uscați cu grijă aparatul.

La depozitare, țineți produsul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Locul de depozitare a produsului trebuie să protejeze aparatul împotriva accesului neautorizat.

Țineți și transportați produsul în poziție de lucru. Nu înclinați și nu stivuiți produsul la depozitare. Nu puneți nimic deasupra produsului.

Fierăstrăul cu bandă poate fi depozitat montat pe produs. De asemenea, poate fi depozitat în containere separate, cu încuietore. Indiferent de metoda de depozitare, fierăstrăul cu bandă trebuie curățat și conservat înainte de depozitare.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. Catalog		YG-03395
Tensiune nominală	[V c.a.]	230
Frecvență nominală	[Hz]	50
Putere nominală	[W]	850
Clasa de izolație		I
Clasificarea protecției		IPX3
Grosimea de tăiere	[mm]	4 - 180
Lungimea fierăstrăului cu bandă	[mm]	1650
Viteza fierăstrăului cu bandă	[m/s]	15
Înălțimea maximă a produsului de tăiat	[mm]	210
Dimensiunile mesei de lucru	[mm]	360 x 460
Masă netă	[kg]	40,5

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La sierra para huesos se utiliza para cortar la carne, incluyendo la con huesos. También es posible cortar carne congelada. La cortadora tiene una sierra de cinta que se mueve en un bucle sin fin y permite un corte rápido y eficiente. Gracias al ajuste del espesor de corte es posible obtener porciones de diferentes tamaños. Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.

El proveedor no asume responsabilidad de daños derivados del incumplimiento de las normas de seguridad e instrucciones contenidas en este manual.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra como completo, pero requiere que se lleven a cabo ciertas operaciones de preparación descritas más adelante en el manual antes de usarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Atención! Lea todas las siguientes instrucciones. Su incumplimiento podrá provocar choques eléctricos, incendio o lesiones corporales.

CUMPLA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

El producto está destinado únicamente al corte de carne, congelada o no, carne sin deshuesar y pescado.

No corte otros alimentos. No corte materiales distintos de los mencionados en el manual, por ejemplo, madera, plástico o metal.

No use el aparato en entornos con riesgo elevado de explosión, donde existan líquidos, gases o vapores inflamables.

El producto está destinado al uso profesional y sus operarios debe ser entrenado en términos de: la seguridad de las sierras de cinta y la seguridad del procesamiento mecánico de los productos alimenticios. Antes de comenzar a trabajar, el operario también debe conocer y comprender el contenido de este manual.

Recomendaciones para el montaje y desmontaje del producto

El producto está diseñado para su colocación en mesas, mostradores o plataformas de trabajo. No coloque el producto directamente en el suelo. Las distancias entre el suelo y la superficie superior de la mesa de trabajo deben estar entre 800 y 1050 mm.

El suelo en el área de manipulación del producto debe estar hecho de materiales antideslizantes.

El aparato debe colocarse en superficies planas, iguales y duras. No coloque el aparato cerca de las fuentes de calor o fuego. Coloque el producto de manera que se asegure una ventilación adecuada alrededor del mismo. No cubra las aberturas de ventilación de la carcasa del producto. Se debe mantener una distancia aprox. 1 m alrededor del producto. Encima del producto debe preverse un espacio para su libre manipulación.

Todos los pies del producto deben estar en contacto con el suelo.

Coloque el producto de modo que haya libre acceso a la toma de corriente en la que está

puesto el enchufe del cable de alimentación del producto. La ubicación del aparato también debe proporcionar acceso libre al interruptor del mismo.

Desconecte el producto de la fuente de alimentación antes de desmontarlo, mantenerlo o moverlo. El enchufe del cable de alimentación debe estar desconectado de la toma de corriente. Durante estas operaciones se debe tener cuidado de no dañar el cable de alimentación.

Recomendaciones para la conexión del producto a la red eléctrica

Conecte el aparato solo a la red eléctrica de tensión y frecuencia indicadas en la chapa de identificación del mismo.

El enchufe del cable de alimentación debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe. Está prohibido usar adaptadores para hacer coincidir el enchufe con la toma. Un enchufe no modificado que encaje en la toma reduce el riesgo de choques eléctricos.

Después de cada uso desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Evite el contacto con superficies no conectadas a tierra, tales como tubos, radiadores y refrigeradores. La conexión a tierra del cuerpo aumenta el riesgo de choques eléctricos.

El aparato está dedicado solo al trabajo en los interiores. No exponga el aparato al contacto con precipitaciones o humedad. El agua y la humedad que entren en el aparato aumentan el riesgo de choques eléctricos. No sumerja el aparato en agua o en otro líquido.

No sobrecargue el cable de alimentación. No use el cable de alimentación para trasladar, conectar y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Evite el contacto del cable de alimentación con calor, aceites, bordes agudos y elementos en movimiento. Los daños del cable de alimentación aumentan el riesgo de choques eléctricos. Si el cable de alimentación está dañado (p.ej. corte, aislamiento fundido), desconecte inmediatamente el enchufe del cable de la toma de corriente y entregue el producto a un punto de servicio autorizado. Está prohibido usar el aparato con el cable de alimentación dañado. Está prohibido reparar el cable de alimentación - el cable debe sustituirse con uno nuevo en un punto de servicio autorizado. El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de 16 A.

Recomendaciones para la ergonomía y la seguridad en el trabajo

El lugar de trabajo del producto debe estar bien iluminado. La falta de iluminación suficiente es una causa común de accidentes.

Antes de empezar a trabajar, organice el lugar de trabajo para garantizar un funcionamiento seguro y ergonómico.

La configuración del producto, por ejemplo, la altura de la posición de la mesa de trabajo, debe ajustarse para la persona que operará el producto. Ajuste el producto de modo que no sea necesario llegar con las manos demasiado lejos durante el funcionamiento.

Durante el funcionamiento, el operario debe estar de frente en relación con el borde cortante de la sierra de cinta.

Antes de comenzar a trabajar, designe un lugar de recogida de productos alimenticios a cortar y un lugar para colocar los productos alimenticios cortados.

Antes de cada conexión del producto a la fuente de alimentación y antes de cada inicio de

trabajo, compruebe el funcionamiento correcto de todos los elementos de seguridad. Compruebe que el resguardo de las poleas de la sierra de cinta esté cerrado. Compruebe si el empujador se puede mover libremente. Asegúrese de que la sierra de cinta esté bien tensada.

Operación recomendada del producto

Use equipos de protección individual durante el trabajo. Protección ocular, ropa protectora como un delantal, zapatos con la parte superior completa y suela antideslizante. Use protectores auditivos.

Los guantes de protección solo deben usarse en combinación con una hoja equipada con recortes semicirculares en la circunferencia.

La sierra de cinta tiene un borde muy afilado. Se debe tener especial cuidado en la operación y el mantenimiento. Debido al riesgo de lesiones, utilice guantes protectores durante la operación y el mantenimiento de estos componentes. No utilice guantes de malla.

Si se percibe cualquier daño en los elementos del aparato, está prohibido continuar su uso. En este caso, entregue el producto a un centro de servicio autorizado.

Evite el contacto entre el cuerpo humano y el borde de corte. Cuando trabaje con el producto, ponga las manos únicamente en las asas previstas para este fin. Los productos alimenticios solo deben moverse hacia la hoja usando el empujador. Está prohibido servir alimentos directamente con la mano o por cualquier medio que no sea el empujador. No está permitido modificar o desmontar el empujador. Los productos alimenticios demasiado pequeños para usar el empujador o una forma inapropiada de los mismos, por ejemplo, esférica, no se pueden cortar con el producto.

Utilice únicamente los accesorios suministrados con el producto o los accesorios y repuestos originales suministrados por el fabricante. Está prohibido modificar las piezas para ajustarlos al producto.

El producto no puede ser usado por los niños. Este producto no está destinado al uso por personas con capacidades físicas, mentales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento del mismo. Los niños no deberán jugar con el producto. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza ni operaciones de mantenimiento del aparato.

Riesgo residual

Incluso si se siguen todas las precauciones de seguridad durante el trabajo, existe el riesgo potencial de lesiones. Debido al diseño del producto existen los siguientes riesgos:

Lesiones debido al ruido causado por trabajar demasiado tiempo, trabajar de forma incorrecta o por trabajar con el producto indebidamente acondicionado.

Lesiones asociadas al acceso a equipos de corte en zonas de corte desprotegidas.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Preparación para la operación

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje.

Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Compruebe si el producto no está dañado. Si encuentra algún daño, no utilice el producto antes de eliminar el daño o sustituir las piezas dañadas por otras nuevas que estén libres de daños.

Lave el producto según las instrucciones del apartado «*Limpieza y mantenimiento del producto*».

¡Atención! Los elementos del mecanismo de corte se han conservado con grasa para su transporte. La grasa debe ser comple-

tamente eliminada antes de utilizar el producto por primera vez.

Instale el producto de acuerdo con lo indicado anteriormente.

Asegúrese de que el enchufe del cable de alimentación no esté conectado a una toma de corriente.

¡Atención! Cualquier cambio de piezas, ajuste o mantenimiento del producto solo debe realizarse con la fuente de alimentación desconectada. El enchufe del cable de alimentación debe estar desconectado de la toma de corriente.

Compruebe que la sierra de cinta esté bien fijada. Abra el resguardo de la sierra abriendo primero todos los cierres de la tapa. Compruebe que la sierra de cinta esté alineada en las poleas. Si es necesario corregir la sierra, esto debe realizarse con guantes protectores.

Afioje la tensión de las poleas girando la perilla de tensión. Coloque la sierra de cinta alineada en las poleas. El borde de la sierra sin hoja debe adherir a la brida en ambas poleas. Gire la perilla de tensión para ajustar la tensión de la sierra de cinta. La cinta no podrá desviarse más de 1 cm de la posición nominal (II).

Cierre el resguardo de la sierra y asegúrelo con todos los cierres.

Compruebe que el empujador se pueda subir y bajar libremente.

Compruebe que el ajuste de la anchura de corte se pueda mover libremente. Desbloquee la posición de la placa reguladora desensroscando las perillas. Ajuste la anchura de corte y bloquee la posición de la placa reguladora apretando las perillas de bloqueo.

Encendido y apagado del producto

Asegúrese de que el interruptor esté en la posición „apagado - O” pulsando el botón del interruptor marcado con „O”.

Compruebe que ningún objeto o parte del cuerpo esté en contacto con el filo.

Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente.

Ponga en marcha el producto pulsando el botón „I”. Esto encenderá el motor e iniciará el movimiento de la sierra de cinta.

Deje el producto encendido durante aprox. 3 minutos observando su funcionamiento. Preste especial atención si la sierra de cinta no se desliza de las poleas y se mueve en la dirección de la flecha en el resguardo.

En caso de anomalías, p. ej. vibraciones aumentadas, ruidos elevados, funcionamiento irregular, desconecte inmediatamente el producto pulsando el botón del interruptor marcado con „O” y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. La causa de la avería debe ser eliminada antes de la nueva puesta en marcha.

Si no se observan signos de mal funcionamiento durante la ejecución de la prueba, apague el producto pulsando el botón marcado con „O”.

El producto está preparado para el uso.

Operación del producto

¡Atención! El empujador sirve para mover los productos alimenticios hacia la sierra de cinta, está prohibido moverlos con las manos, otras partes del cuerpo u otros objetos para cortarlos.

Ajuste la anchura de corte según el procedimiento descrito en «Preparación para la operación».

Encienda el producto pulsando el interruptor. Espere hasta que se alcance la velocidad de funcionamiento nominal.

Levante con cuidado el empujador y coloque el producto alimenticio a cortar sobre la mesa de trabajo para que no toque la hoja sino la placa reguladora de espesor.

Baje el empujador sobre el producto alimenticio y muévelo hacia la sierra de cinta. Comience a cortar. No ejerza demasiada presión sobre el producto cortado. Aplicar demasiada presión puede causar deformación o incluso daños en la sierra de cinta, lo que puede provocar lesiones graves.

Corte los productos en porciones sucesivas. Si se acumulan porciones de alimentos cortados en la mesa de trabajo, apague el producto pulsando el interruptor, espere a que se detenga el movimiento de la sierra de cinta y retire los alimentos de la mesa, luego reanude el corte.

¡Atención! Está prohibido retirar los alimentos de la mesa de trabajo durante el movimiento de la sierra de cinta. Esto puede causar lesiones graves.

Una vez finalizado el corte, apague el producto primero con el interruptor y solo después de detener el movimiento de la sierra de cinta, comience a retirar los alimentos cortados de la mesa de trabajo.

Después de retirar los alimentos de la mesa del producto, proceda al mantenimiento.

Información de la sierra de cinta

El producto se suministra con una sierra de cinta para cortar carne fresca, carne congelada y carne sin deshuesar.

La sierra de cinta está hecha de materiales que pueden corroerse, por lo que después de cada uso la sierra de cinta debe someterse a un mantenimiento minucioso.

Está prohibido utilizar sierras de cinta con dimensiones distintas de las especificadas en la tabla con datos técnicos. El uso de sierras de cinta de cualquier tamaño que no sea el especificado en la tabla puede provocar un riesgo de lesiones graves. También puede dañar la sierra de cinta y el propio producto.

La sierra de cinta se rompe durante el funcionamiento y es un desgaste normal. La sierra no se puede afilar, la sierra desgastada debe reemplazarse por una nueva. La vida útil de la sierra de cinta depende de la carga y del tipo de productos alimenticios a cortar. La sierra de cinta debe sustituirse después de cada 1000 kg de carne cortada. Sin embargo, si no se ha utilizado para cortar la carne congelada o los huesos, la vida útil de la sierra de cinta puede extenderse a 2000 kg de carne cortada.

Independientemente del tipo de productos alimenticios a cortar, se debe comprobar el estado de la sierra de cinta después de

E

cada mantenimiento, antes de instalar la sierra en el producto. Si nota deformaciones, grietas, dientes rotos u otros daños, reemplace la sierra de cinta por una nueva, libre de defectos antes de comenzar a trabajar.

¡Atención! Está prohibido montar una sierra de cinta dañada en el producto. Después de instalar la sierra en el producto, solo una pequeña parte de ella es visible y el operador del producto puede no ser consciente de los daños en la misma. Trabajar con una sierra de cinta dañada puede provocar lesiones graves y daños al producto.

Limpieza y mantenimiento del producto

¡Atención! Antes de cada limpieza, apague el producto, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, espere a que se enfríe y solo entonces proceda con el mantenimiento.

¡Atención! Debido a la finalidad del producto para la preparación de alimentos, el producto deberá conservarse cuidadosamente. Esto ayudará a mantener una higiene adecuada. El producto debe someterse al mantenimiento después de cada uso.

Use solo detergentes suaves de cocina para limpiar el producto. Está prohibido el uso de productos de limpieza abrasivos, por ejemplo, detergentes en polvo o leche, o productos que contengan sustancias corrosivas. No utilice disolventes, gasolina o alcohol para limpiar. Antes de utilizar el agente de limpieza, consulte la hoja de datos de seguridad del producto proporcionada por el fabricante del agente de limpieza.

Diluya el producto de limpieza con agua de acuerdo con la información suministrada con el mismo, luego aplíquelo sobre el paño suave y limpie el aparato desde el exterior y el interior de la cámara del disco.

Elimine cualquier residuo de producto de limpieza con un paño suave ligeramente empapado en agua limpia. A continuación, seque todas las superficies con un paño seco y suave.

¡Atención! El producto no está destinado a ser limpiado con un chorro de agua. No sumerja el producto en agua ni en otro líquido. Limpie todas las superficies de residuos de alimentos.

Se debe prestar especial atención a la limpieza adecuada de la sierra de cinta y el interior de la cámara en la que se mueve la sierra de cinta. Se deben usar guantes protectores durante cualquier operación relacionada con el funcionamiento de la sierra de cinta.

La sierra de cinta debe retirarse del producto, luego limpiarse con un chorro de agua corriente o sumergirse en agua con detergente. Después de un lavado minucioso, debe secarse para evitar la corrosión. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina a la sierra de cinta limpia.

Limpie las poleas y el interior de la cámara de la sierra de cinta con un paño empapado en una solución acuosa de detergente. No limpie el interior de la cámara de la sierra de cinta y las poleas con un chorro de agua o por inmersión.

Ninguno de los elementos del producto es apto para lavavajillas o chorros de agua a alta presión.

Después del mantenimiento, todas las partes del producto deben secarse a fondo.

Transporte y almacenamiento del producto

Si el producto no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, apáguelo y desenchúfe el cable de alimentación de la toma de corriente. Limpie a fondo y seque el producto.

Almacene el producto en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el producto en su embalaje original.

El lugar de almacenamiento del producto deberá impedir el acceso no autorizado al producto.

Almacene y transporte el producto en su posición de trabajo. No incline, no apile los productos en capas. No coloque nada en el aparato.

La sierra de cinta se puede almacenar montada en el producto. También se puede almacenar en contenedores separados y cerrados. Independientemente del método elegido para almacenar la sierra de cinta, la misma debe limpiarse y conservarse antes de almacenarla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		YG-03395
Tensión nominal	[V~]	230
Frecuencia nominal	[Hz]	50
Potencia nominal	[W]	850
Clase de aislamiento		I
Grado de protección		IPX3
Espesor de corte	[mm]	4 - 180
Longitud de la sierra de cinta	[mm]	1650
Velocidad de la sierra de cinta	[m/s]	15
Altura máxima del producto cortado	[mm]	210
Tamaño de la mesa de trabajo	[mm]	360 x 460
Peso neto	[kg]	40,5

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Une scie à os est utilisée pour couper la viande, y compris la viande contenant des os. Il est également possible de découper de la viande congelée. La trancheuse possède une scie à ruban qui se déplace en boucle sans fin et permet une coupe rapide et efficace. Grâce au réglage de l'épaisseur de coupe, il est possible d'obtenir des portions de tailles différentes. Pour que l'appareil fonctionne correctement, de manière fiable et sûre il convient d'utiliser l'appareil de manière appropriée, c'est pourquoi il faut :

Lire et conserver ce manuel avant d'utiliser le produit.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de cette notice.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet, mais doit être préparé avant d'être utilisé, comme décrit ci-dessous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention ! Lire toutes les instructions suivantes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution, un incendie ou des blessures corporelles.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

Le produit est destiné uniquement au découpage de la viande, congelée ou non, de la viande non désossée et du poisson.

Ne pas couper d'autres aliments. Ne pas couper de matériaux autres que ceux mentionnés dans le manuel, par exemple le bois, le plastique ou le métal.

Ne pas utiliser le produit dans un environnement explosif avec des liquides, gaz ou vapeurs inflammables.

Le produit est destiné à un usage professionnel et son fonctionnement doit être formé en termes de sécurité des scies à ruban et de sécurité du traitement mécanique des produits alimentaires. Avant de commencer le travail, l'opérateur doit également connaître et comprendre le contenu de ce manuel.

Recommandations concernant le montage et le démontage du produit

Le produit est conçu pour être placé sur des tables, des comptoirs ou des plates-formes de travail. Ne pas placer le produit directement sur le sol. Les distances entre le sol et la surface supérieure de la table de travail doivent être comprises entre 800 et 1050 mm.

Le sol de la zone d'utilisation du produit doit être fait de matériaux antidérapants.

Placer le produit sur des surfaces planes, uniformes et dures. Ne pas placer le produit à proximité de sources de chaleur ou d'incendie. Positionner le produit de manière à assurer une bonne ventilation autour du produit. Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation dans le boîtier du produit. Une distance de 1 mètre doit être respectée autour du produit. Au-dessus du produit, il doit y avoir de la place pour la libre manipulation du produit.

Tous les pieds du produit doivent être en contact avec le sol.

Positionner l'appareil de manière à ce qu'il y ait un accès libre à la prise électrique à laquelle la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil est branchée. Le réglage doit également permettre un accès libre à l'interrupteur du produit.

Débrancher le produit de l'alimentation électrique avant de le démonter, de l'entretenir ou de le déplacer. La fiche du cordon d'alimentation de l'outil doit être débranchée de la prise de courant. Pendant ces opérations, il faut veiller à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

Recommandations pour le raccordement du produit à l'alimentation électrique

Brancher uniquement l'appareil sur une alimentation électrique correspondant aux tensions et fréquences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

La fiche du cordon d'alimentation doit s'adapter à la prise murale. Ne pas transformer la fiche. Ne pas utiliser d'adaptateur pour brancher la fiche sur la prise. Une fiche, non transformée, branchée sur une prise de courant réduit le risque d'électrocution.

Après chaque utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Éviter le contact avec les surfaces mises à la terre comme les tuyaux, les radiateurs et les refroidisseurs. Des dommages sur le cordon d'alimentation augmentent le risque de choc électrique.

Le produit est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne pas exposer le produit à la pluie ou à l'humidité. L'eau et l'humidité qui pénètrent dans le produit augmentent le risque de choc électrique. Ne pas immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas surcharger mécaniquement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour déplacer le produit, pour brancher ou débrancher la prise de courant. Éviter le contact du cordon d'alimentation avec la chaleur, l'huile, les arêtes vives et les pièces mobiles. Les dommages au cordon d'alimentation augmentent le risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé (par exemple : coupure, isolant fondu), le débrancher immédiatement de la prise murale et l'envoyer dans un centre de service agréé. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il est interdit de réparer le cordon d'alimentation, le cordon doit être remplacé par un nouveau cordon dans un centre de service autorisé. Le produit doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection de 16 A.

Recommandations en matière d'ergonomie et de sécurité du travail

La zone de travail du produit doit être bien éclairée. Le manque d'éclairage est une cause fréquente d'accidents.

Avant de commencer à travailler, organiser le lieu de travail de manière à ce que le travail soit sûr et ergonomique.

Le réglage du produit, par exemple la hauteur de la table de travail, doit être ajusté pour la personne qui utilisera le produit. Régler le produit de sorte qu'il n'y ait pas besoin d'atteindre trop loin pendant le fonctionnement.

Pendant le fonctionnement, l'opérateur doit faire face au bord tranchant de la scie à ruban.

Avant de commencer le travail, désigner un lieu de collecte des produits alimentaires à découper et un lieu de mise en place des produits alimentaires découpés.

Avant chaque connexion du produit à l'alimentation électrique et avant chaque début de travail, vérifier le bon fonctionnement de tous les composants de sécurité. Vérifier que la protection de la poulie de la scie à ruban est fermée. Vérifier si le poussoir peut être déplacé librement. S'assurer que la scie à ruban est correctement tendue.

Recommandations pour l'utilisation du produit

Utiliser un équipement de protection individuelle lors du travail. Protection des yeux, vêtements de protection tels qu'un tablier, chaussures avec tige pleine et semelle antidérapante. Porter des protecteurs auditifs.

Les gants de protection ne doivent être utilisés qu'en combinaison avec une lame munie de découpes semi-circulaires sur la circonférence.

La scie à ruban a un bord très tranchant. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation et de l'entretien. En raison du risque de blessure, porter des gants de protection pendant le fonctionnement et l'entretien. Ne pas utiliser de gants de courrier.

En cas de détection des dommages sur une partie du produit, son utilisation ultérieure est interdite. Dans ce cas, apporter le produit à un centre de service agréé.

Éviter tout contact entre le corps humain et le bord de coupe. Lors de travail avec le produit, ne tenir la main que sur les poignées prévues à cet effet. Les produits alimentaires ne doivent être déplacés vers la lame qu'à l'aide d'un poussoir. Il est interdit de passer la nourriture directement à la main ou par tout autre moyen que le poussoir. Il est interdit de modifier ou de démonter le poussoir. Les produits alimentaires trop petits pour utiliser un poussoir ou une forme inappropriée, par exemple sphérique, ne peuvent pas être coupés avec le produit. N'utiliser que les accessoires fournis avec le produit ou les accessoires et pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant. Il est interdit de modifier les pièces pour les adapter au produit.

Ce produit n'est pas destiné aux enfants. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Les enfants non accompagnés ne devront pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

Risque résiduel

Même si toutes les précautions de sécurité sont respectées pendant le travail, il existe toujours un risque potentiel de blessure. En raison de la conception du produit, les risques suivants demeurent.

Blessures liées au bruit causées par un travail trop long, un travail de mauvaise qualité ou un travail avec un produit mal entretenu.

Blessures associées à l'accès à l'équipement de coupe dans les zones de coupe non protégées.

UTILISATION DU PRODUIT

Préparation avant l'utilisation

Le produit doit être déballé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés.

Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur du produit.

Vérifier que le produit n'est pas endommagé. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit tant qu'il n'a pas été réparé ou que les composants endommagés n'ont pas été remplacés par des composants neufs et intacts.

Nettoyer le produit selon les instructions de la section « *Nettoyage et entretien du produit* ».

Attention ! Les éléments du mécanisme de coupe ont été conservés avec de la graisse pour le transport. La graisse doit être complètement enlevée avant la première utilisation du produit.

Régler le produit selon les recommandations décrites ci-dessus.

S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation n'est pas branchée dans une prise de courant.

Attention ! Le remplacement de pièces, le réglage ou l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que lorsque l'alimentation électrique est débranchée. La fiche du cordon d'alimentation de l'outil doit être débranchée de la prise de courant.

Vérifier que la scie à ruban est correctement fixée. Ouvrir la protection de la scie en ouvrant d'abord tous les loquets du couvercle. Vérifier que la scie à ruban est alignée sur les poulies. S'il est nécessaire de corriger la scie, elle doit être effectuée avec des gants de protection.

Desserrer la tension de la poulie en tournant le bouton de tension. Poser la scie à ruban uniformément sur les poulies. Le bord de la scie sans lame doit adhérer à l'orifice des deux poulies. Tourner le bouton de tension pour régler la tension de la scie à ruban. Le ruban ne doit pas pouvoir être dévié de plus de 1 cm par rapport à la position nominale (II).

Fermer le protecteur de la scie et le fixer avec tous les loquets.

Vérifier que le poussoir peut être soulevé et abaissé librement.

Vérifier que le réglage de la largeur de coupe peut être déplacé librement. Déverrouiller la position de la plaque du régleur en dévissant les boutons. Ajuster la largeur de coupe et verrouiller la position de la plaque du régleur en serrant les boutons de verrouillage.

Mise en marche et arrêt du produit

S'assurer que l'interrupteur est en position « désactivée - O » en appuyant sur le bouton marqué « O ».

Vérifier qu'aucun objet ou partie du corps n'est en contact avec la lame.

Brancher le câble d'alimentation dans la prise de courant.

Démarrer le produit en appuyant sur le bouton « I ». Ceci lancera le moteur et commencera le mouvement de la scie à ruban.

Laisser le produit en marche pendant environ 3 minutes tout en observant son fonctionnement. Faire particulièrement attention à ce que la scie à ruban ne glisse pas des poulies et se déplace dans la direction de la flèche sur la protection.

Si vous constatez des anomalies, par ex. vibrations accrues, bruit accru, fonctionnement irrégulier, éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur le bouton « O » et retirez la fiche de la prise de courant. La cause du dysfonctionnement doit être éliminée avant le redémarrage.

Si aucun signe de dysfonctionnement n'est observé pendant le test de fonctionnement, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton « O ».

Le produit est prêt à l'emploi.

Utilisation du produit

Attention ! Le poussoir est utilisé pour déplacer les produits alimentaires vers la scie à ruban, il est interdit de les déplacer pour les couper avec les mains, d'autres parties du corps ou d'autres objets.

Régler la largeur de coupe selon la procédure décrite sous « Préparation de l'opération ».

Démarrer le produit en appuyant sur l'interrupteur. Attendre que la vitesse nominale de fonctionnement soit atteinte.

Soulever avec précaution le poussoir et placer le produit alimentaire à couper sur la table de travail afin qu'il ne touche pas la lame mais la plaque de réglage de l'épaisseur.

Abaissier le poussoir sur le produit alimentaire et le déplacer vers la scie à ruban. Commencer à couper. Ne pas exercer une pression trop forte sur le produit coupé. L'application d'une pression trop forte peut entraîner une déformation, voire un endommagement de la scie à ruban, ce qui peut provoquer des blessures graves.

Couper les produits en portions successives. Si des portions de nourriture coupées s'accumulent sur l'établi, éteindre le produit en appuyant sur l'interrupteur, attendre que le mouvement de la scie à ruban s'arrête et retirer les produits alimentaires de la table, puis reprendre la coupe.

Attention ! Il est interdit de retirer de la nourriture de la table de travail pendant le mouvement de la scie à ruban. Cela peut provoquer des blessures graves.

Après avoir terminé la coupe, éteindre d'abord le produit avec l'interrupteur et seulement après avoir arrêté le mouvement de la scie à ruban, retirer les aliments coupés de la table de travail.

Après avoir retiré la nourriture de la table du produit, procéder à l'entretien.

Information sur la scie à ruban

Le produit a été fourni avec une scie à ruban pour couper la viande fraîche, la viande congelée et la viande non désossée.

La scie à ruban est faite de matériaux qui peuvent se corroder, donc après chaque utilisation, la scie à ruban doit être soumise à un entretien détaillé.

Il est interdit d'utiliser des scies à ruban de dimensions autres que celles spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques. L'utilisation de scies à ruban d'une taille autre que celles spécifiées dans le tableau peut entraîner un risque de blessure grave. Il peut également endommager la scie à ruban et le produit lui-même.

La scie à ruban est émoussée pendant le fonctionnement et il s'agit d'une usure normale. La scie ne peut pas être aiguisée, la scie usée doit être remplacée par une nouvelle. La durée de vie de la scie à ruban dépend de la charge et du type de produits alimentaires à couper. La scie à ruban doit être remplacée tous les 1000 kg de viande coupée. Toutefois, si la viande ou les os congelés n'ont pas été coupés, la durée de vie de la scie à ruban peut être prolongée jusqu'à 2 000 kg de viande coupée.

Quel que soit le type de produits alimentaires à couper, l'état de la scie à ruban doit être vérifié après chaque entretien, avant d'installer la scie dans le produit. Si vous remarquez des déformations, des fissures, des dents cassées ou d'autres dommages, remplacer la scie à ruban par une nouvelle, exempte de défauts avant de commencer le travail.

F

Attention ! Il est interdit de monter une scie à ruban endommagée sur le produit. Après avoir installé la scie dans le produit, seule une petite partie de celui-ci est visible et l'opérateur du produit peut ne pas être conscient des dommages causés à la scie à ruban. Travailler avec une scie à ruban endommagée peut entraîner des blessures graves et des dommages au produit.

Nettoyage et entretien du produit

Attention ! Avant de nettoyer, éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, attendre qu'il refroidisse, puis procéder à l'entretien.

Attention ! En raison de l'utilisation du produit pour la préparation des aliments, le produit doit être soigneusement conservé. Cela permettra de maintenir une bonne hygiène. Le produit doit être entretenu après chaque utilisation.

Utiliser uniquement des nettoyants doux de cuisine pour nettoyer le produit. Il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, par exemple de la poudre ou de la crème à récurer ou des produits contenant des substances corrosives. Ne pas utiliser d'essence ou de solvants contenant de l'alcool pour le nettoyage. Avant d'utiliser l'agent de nettoyage, se reporter à la fiche de données de sécurité du produit fournie par le fabricant de l'agent de nettoyage.

Diluer le produit de nettoyage avec de l'eau selon les instructions fournies pour le produit, puis l'appliquer sur un chiffon doux et nettoyer le produit de l'extérieur et l'intérieur de la chambre du disque.

Enlever le produit de nettoyage restant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau propre. Sécher ensuite toutes les surfaces avec un chiffon doux et sec.

Attention ! Le produit n'est pas conçu pour être nettoyé par jet d'eau. Ne jamais immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Nettoyer toutes les surfaces des résidus alimentaires.

Une attention particulière doit être portée au nettoyage correct de la scie à ruban et de l'intérieur de la chambre dans laquelle la scie à ruban se déplace. Des gants de protection doivent être portés lors de toute opération liée au fonctionnement de la scie à ruban.

La scie à ruban doit être retirée du produit, puis nettoyée sous un courant d'eau courante, ou immergée dans l'eau avec du détergent. Après un rinçage minutieux, elle doit être séchée pour éviter la corrosion. Appliquer une petite quantité d'huile de cuisson sur la scie à ruban nettoyée.

Nettoyer les poulies et l'intérieur de la chambre de la scie à ruban avec un chiffon imbibé d'une solution aqueuse de détergent. Ne pas nettoyer l'intérieur de la chambre de la scie à ruban et des poulies avec un jet d'eau ou par immersion.

Aucun élément du produit ne peut être nettoyé par lave-vaisselle ou par jets d'eau à haute pression.

Après l'entretien, tous les éléments du produit doivent être soigneusement séchés.

Transport et stockage du produit

Si le produit ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Nettoyer et sécher soigneusement le produit.

Entreposer le produit à l'intérieur pendant l'entreposage, ne pas l'exposer à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine.

Le lieu de stockage du produit doit empêcher l'accès aux personnes non autorisées.

Stocker et transporter le produit en position de travail. Ne pas incliner, ne pas empiler les produits en couches. Ne rien placer sur le produit.

La scie à ruban peut être stockée montée sur le produit. Il peut également être stocké dans des conteneurs séparés et verrouillables. Quelle que soit la méthode de stockage choisie, la scie à ruban doit être nettoyée et préservée avant d'être stockée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		YG-03395
Tension nominale	[V~]	230
Fréquence nominale	[Hz]	50
Puissance nominale	[W]	850
Classe d'isolation		I
Degré de protection		IPX3
Épaisseur de coupe	[mm]	De 4 à 180
Longueur de la scie à ruban	[mm]	1650
Vitesse de la scie à ruban	[m / s]	15
Hauteur maximale du produit coupé	[mm]	210
Dimensions de la table de travail	[mm]	360 x 460
Masse net	[kg]	40,5

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La sega ossa viene utilizzata per tagliare la carne, compresa la carne contenente ossa. Serve anche a tagliare la carne congelata. La sega ossea è dotata di una sega a nastro che si muove continuamente e consente un taglio rapido ed efficiente. Grazie alla regolazione dello spessore di taglio è possibile ottenere porzioni di diverse dimensioni. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro di questo apparecchio dipende dal suo buon utilizzo, perciò:

Prima dell'utilizzo leggere il presente manuale d'uso e conservarlo per eventuali ulteriori consultazioni.

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale.

ACCESSORI

Il prodotto viene consegnato completo, ma richiede una serie di attività di assemblaggio prima di cominciare l'utilizzo, le quali sono descritte nella parte successiva del presente manuale.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Attenzione! Leggere tutte le seguenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni può determinare scosse elettriche, incendi o lesioni.

RISPETTARE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Il prodotto è destinato esclusivamente al taglio di carni, anche congelate, carni con osso e pesce.

Non tagliare altri alimenti. Non tagliare materiali diversi da quelli menzionati nel manuale, ad esempio legno, plastica o metallo.

Non utilizzare il prodotto in ambienti a rischio di esplosioni, nella presenza di liquidi, gas o vapori infiammabili.

Il prodotto è destinato ad un uso professionale e il personale addetto al suo utilizzo deve essere formato sulla sicurezza dell'uso delle seghe a nastro e sulla sicurezza della lavorazione meccanica di prodotti alimentari. Prima di iniziare la lavorazione, il personale deve anche conoscere e comprendere il contenuto di questo manuale.

Disposizioni relative al montaggio e allo smontaggi del prodotto

Il prodotto è progettato per essere posizionato su tavoli, banchi o piattaforme di lavoro. Non collocare il prodotto direttamente sul pavimento. Le distanze tra il terreno e la superficie superiore del piano di lavoro devono essere comprese tra 800 e 1050 mm.

Il pavimento nella zona di manipolazione del prodotto deve essere realizzato con materiali antiscivolo.

Installare il prodotto su superfici piane, orizzontali e solide. Non posizionare il prodotto vicino a fonti di calore o fuoco. Posizionare il prodotto in modo da garantire una corretta ventilazione intorno al prodotto. Non coprire le aperture di ventilazione nell'involucro del prodotto. Attorno al prodotto deve essere mantenuta una distanza di un metro. Sopra il prodotto deve esserci spazio per poter manipolare agevolmente il prodotto.

Tutti i piedini del prodotto devono essere a contatto con la superficie.

Posizionare il prodotto in modo da poter avere un facile accesso alla presa elettrica, alla qua-

le sarà collegata la spina del cavo di alimentazione del prodotto. Il posizionamento dovrebbe inoltre garantire il libero accesso al pulsante di spegnimento del prodotto.

Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di smontarlo, sottoporlo alla manutenzione o spostarlo. La spina del cavo di alimentazione deve essere scollegata dalla presa. Durante le suddette operazioni è necessario assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.

Raccomandazioni per il collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica

Collegare il prodotto alla rete elettrica solo con le tensioni e le frequenze indicate sulla targhetta del dispositivo.

La spina del cavo di alimentazione deve essere inserita nella presa a muro. Non modificare la spina. Non utilizzare adattatori per adattare la spina alla presa. La spina non modificata adatta alla presa utilizzata riduce il rischio di scosse elettriche.

Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Evitare il contatto con superfici collegate a terra come tubi, radiatori e raffreddatori. La messa a terra del corpo aumenta il rischio di scosse elettriche.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti chiusi. Non esporre il prodotto alle precipitazioni atmosferiche o all'umidità. La penetrazione dell'acqua e dell'umidità all'interno del prodotto aumenta il rischio di scosse elettriche. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.

Non sovraccaricare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il cavo di alimentazione per trasportare il prodotto o per collegare o scollegare la spina dalla presa. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con calore, olio, spigoli vivi e parti mobili. Il danneggiamento del cavo di alimentazione aumenta il rischio di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato (ad esempio taglio, isolamento fuso), scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente e farlo restituirlo ad un centro di assistenza autorizzato. È vietato utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione danneggiato. È vietato riparare il cavo di alimentazione; farlo sostituire con uno nuovo presso un centro di assistenza autorizzato. Il prodotto deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghie, ciabatte multiple e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione da 16 A.

Raccomandazioni relative all'ergonomia e alla sicurezza sul lavoro

Il posto di funzionamento del prodotto dovrebbe essere ben illuminato. La mancanza di illuminazione sufficiente è spesso causa di incidenti.

Prima di iniziare la lavorazione, è necessario organizzare il posto di lavoro in modo da garantire un lavoro sicuro ed ergonomico.

Il posizionamento del prodotto, ad esempio l'altezza del piano di lavoro, deve essere adatto alla persona che utilizzerà il prodotto. Posizionare il prodotto in modo che non sia necessario sporgersi troppo.

Durante la lavorazione, l'addetto deve essere rivolto verso il bordo tagliente della sega a nastro.

Prima di iniziare la lavorazione, designare un luogo da cui saranno prelevati prodotti alimentari da tagliare e un luogo in cui saranno collocati prodotti alimentari tagliati.

Prima di ogni collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica e ogni volta prima di ini-

ziare la lavorazione, verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti di sicurezza. Assicurarsi che la protezione delle pulegge della sega a nastro sia chiusa. Assicurarsi che lo spingicarne possa essere spostato liberamente. Assicurarsi che la sega a nastro sia tesa correttamente.

Raccomandazioni relative all'utilizzo del prodotto

Durante la lavorazione utilizzare dispositivi di protezione individuale. Protezione per gli occhi, indumenti protettivi, ad esempio un grembiule, scarpe con tomaia alta e suola antiscivolo. Utilizzare le protezioni uditive.

I guanti protettivi devono essere utilizzati solo in combinazione con una lama dotata di ritagli semicircolari nel perimetro.

La sega a nastro ha un bordo molto tagliente. Prestare particolare attenzione durante la manipolazione e la manutenzione. A causa del rischio di lesioni, indossare guanti protettivi durante la manipolazione e la manutenzione. Non utilizzare guanti anti-taglio in acciaio.

Se si notano danni a qualsiasi parte del prodotto, è vietato continuare ad utilizzarlo. In tal caso portare il prodotto presso un centro di assistenza autorizzato.

Evitare il contatto tra il corpo umano e il tagliente. Quando si lavora con il prodotto, tenere le mani solo sulle impugnature previste a tale scopo. I prodotti alimentari devono essere spostati verso la lama solo con l'ausilio dello spingicarne. È vietato spostare prodotti alimentari direttamente con le mani o con qualsiasi mezzo diverso dallo spingicarne. Non è consentito modificare o smontare lo spingi carne. I prodotti alimentari troppo piccoli per utilizzare lo spingicarne o con una forma inappropriata, ad esempio sferica, non possono essere tagliati con il prodotto.

Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con il prodotto o gli accessori e le parti di ricambio originali forniti dal produttore. È vietato modificare le parti per adattarle al prodotto.

È vietato l'uso del prodotto dai bambini. Questo prodotto non è destinato all'uso di persone con capacità fisiche e mentali ridotte o con mancanza di esperienza o conoscenza dell'apparecchio. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

Rischio residuo

Anche se durante il lavoro vengono seguite tutte le precauzioni di sicurezza, esiste comunque un potenziale rischio di lesioni. A causa della struttura del prodotto, sussistono sempre i seguenti rischi.

Lesioni legate al rumore causate da un utilizzo prolungato, da un utilizzo improprio dell'attrezzo o dall'utilizzo dell'attrezzo sottoposto a una manutenzione scorretta.

Lesioni legate all'accesso alle attrezzature di taglio in zone di taglio non protette.

USO DEL PRODOTTO

Preparazione per l'utilizzo

Il prodotto deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse.

Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Controllare se il prodotto non sia danneggiato. In caso di danni utilizzare il prodotto solo dopo aver riparato il danno o aver sostituito i componenti danneggiati con componenti nuovi e non danneggiati.

Lavare il prodotto seguendo le istruzioni riportate nella sezione *"Pulizia e manutenzione del prodotto"*.

Attenzione! I componenti del gruppo di taglio sono stati conservati con grasso per il trasporto. Il grasso deve essere completamente rimosso prima del primo utilizzo del prodotto.

Posizionare il prodotto secondo le istruzioni specificate in precedenza.

Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita in una presa di corrente.

Attenzione! Effettuare ogni operazione relativa alla sostituzione, regolazione o manutenzione del prodotto solo quando il prodotto è scollegato dall'alimentazione. La spina del cavo di alimentazione deve essere scollegata dalla presa.

Controllare che la sega a nastro sia fissata correttamente. Aprire la protezione della sega dopo aver aperto in precedenza tutti i fermi del coperchio. Controllare che la sega a nastro sia allineata sulle pulegge. Se è necessario correggere la posizione della sega, farlo con guanti protettivi.

Allentare la tensione delle pulegge ruotando la manopola di tensionamento. Posizionare la sega a nastro allineata sulle pulegge. Il bordo della sega senza lama deve aderire alla flangia su entrambe le pulegge. Ruotare la manopola di tensionamento per regolare la tensione della sega a nastro. La cinghia non deve abbassarsi di oltre 1 cm rispetto alla posizione nominale (II).

Chiudere la protezione della sega e fissarla con tutti i fermi.

Assicurarsi che lo spingicarne possa essere sollevato e abbassato liberamente.

Assicurarsi che la regolazione della larghezza di taglio possa essere eseguita liberamente. Sbloccare la posizione della piastra di regolazione svitando le manopole. Regolare la larghezza di taglio e bloccare la posizione della piastra di regolazione serrando le manopole di bloccaggio.

Accensione e spegnimento del prodotto

Accertarsi che il pulsante sia in posizione "spento – O". A tal fine premere il pulsante di accensione contrassegnato con "O".

Assicurarsi che nessun oggetto o parte del corpo sia a contatto con la lama.

Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa.

Mettere il prodotto in funzione premendo il pulsante contrassegnato con "I". In questo modo si avvia il motore e si avvia il movimento della sega a nastro.

Lasciare il prodotto acceso per circa 3 minuti, osservando il suo funzionamento. Controllare con particolare attenzione che la sega a nastro non scivoli dalle pulegge e si muova nella direzione della freccia sulla protezione.

Se si notano anomalie, come ad esempio maggiori vibrazioni, maggiore rumorosità, funzionamento non uniforme, spegnere immediatamente il prodotto premendo il pulsante "O" e togliere la spina dalla presa di rete. La causa del malfunzionamento deve essere eliminata prima del riavvio.

Se durante il collaudo non si osservano segni di malfunzionamento, spegnere il prodotto premendo il pulsante contrassegnato con "O".

Il prodotto è pronto per l'uso.

Uso del prodotto

Attenzione! Lo spingicarne viene utilizzato per spostare prodotti alimentari verso la sega a nastro, è vietato spostarli per il taglio con le mani, le altre parti del corpo o usando gli altri oggetti.

Impostare la larghezza di taglio secondo la procedura descritta al paragrafo *"Preparazione per l'utilizzo"*.

Avviare il prodotto premendo il pulsante di accensione. Attendere fino al raggiungimento della velocità nominale di lavoro.

Sollevare con cautela lo spingicarne e posizionare il prodotto alimentare da tagliare sul piano di lavoro in modo che non tocchi la lama ma tocchi la piastra di regolazione dello spessore di taglio.

Abbassare lo spingicarne sul prodotto alimentare e spostarlo verso la sega a nastro. Iniziare il taglio. Non esercitare troppa pressione sul prodotto tagliato. Una pressione eccessiva può causare deformazioni o addirittura danni alla sega a nastro, che possono causare gravi lesioni.

Tagliare prodotti in porzioni successive. Se le porzioni di cibo tagliate si accumulano sul banco da lavoro, spegnere il prodotto premendo il pulsante di spegnimento, attendere l'arresto della sega a nastro e rimuovere il cibo dal tavolo, quindi riprendere il taglio.

Attenzione! È vietato asportare alimenti dal piano di lavoro durante la movimentazione della sega a nastro. Ciò può causare gravi lesioni.

Al termine del taglio spegnere prima il prodotto usando il pulsante e solo dopo aver arrestato la rotazione della sega a nastro, iniziare a rimuovere alimenti tagliati dal banco di lavoro.

Dopo aver rimosso alimenti dal banco di lavoro, procedere alla manutenzione.

Informazioni sulle seghe a nastro

Il prodotto è stato fornito con una sega a nastro per il taglio di carne fresca, carne congelata e carne con ossa.

La sega a nastro è stata realizzata in materiali che possono corrodere, quindi dopo ogni utilizzo la sega a nastro deve essere sottoposta a una manutenzione dettagliata.

È vietato utilizzare seghe a nastro con dimensioni diverse da quelle indicate nella tabella con i dati tecnici. L'uso di seghe a nastro di dimensioni diverse da quelle specificate nella tabella può causare un rischio di lesioni gravi. Può anche danneggiare la sega a nastro e il prodotto stesso.

La sega a nastro diventa smussata durante il funzionamento e si tratta di una normale usura. La sega non può essere affilata, la sega usurata deve essere sostituita con una nuova. La vita utile della sega a nastro dipende dal carico e dal tipo di prodotti

alimentari tagliati. La sega a nastro deve essere sostituita ogni 1000 kg di carne tagliata. Tuttavia, se la sega a nastro non è stata utilizzata per tagliare la carne congelata o le ossa, la sua vita utile può essere estesa a 2000 kg di carne tagliata.

Indipendentemente dal tipo di prodotti alimentari tagliati, lo stato della sega a nastro deve essere controllato dopo ogni manutenzione, prima di installarla nel prodotto. Se si notano deformazioni, crepe, denti rotti o altri danni, prima di iniziare la lavorazione sostituire la sega a nastro con una nuova priva di difetti.

Attenzione! È vietato montare sul prodotto una sega a nastro danneggiata. Dopo aver installato la sega nel prodotto, solo una piccola parte della stessa è visibile e l'operatore del prodotto potrebbe non essere a conoscenza del danneggiamento della sega a nastro. Lavorare con una sega a nastro danneggiata può causare gravi lesioni e danni al prodotto.

Pulizia e manutenzione del prodotto

Attenzione! Prima della pulizia, spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro, attendere che si raffreddi, quindi procedere con la manutenzione.

Attenzione! Siccome il prodotto è concepito per la preparazione di alimenti, deve essere conservato con cura. Questo aiuterà a mantenere una corretta igiene. Il prodotto deve essere sottoposto alla manutenzione dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia del prodotto utilizzare solo detersivi delicati destinati alla pulizia di piatti. È vietato l'uso di detersivi abrasivi, ad esempio in polvere o in forma liquida, e preparati contenenti sostanze corrosive. Per la pulizia non utilizzare solventi a base di benzina o alcool. Prima di utilizzare un detersivo, fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto fornita dal produttore di tale detersivo.

Diluire il detersivo con acqua seguendo le istruzioni sulla sua etichetta, quindi applicarlo su un panno morbido e pulire il prodotto all'esterno e il compartimento dei dischi all'interno.

Rimuovere eventuali residui del detersivo con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua pulita. Quindi asciugare tutta la superficie con un panno morbido e asciutto.

Attenzione! Il prodotto non è progettato per la pulizia a getto d'acqua. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.

Pulire tutte le superfici da residui di cibo.

Particolare attenzione deve essere prestata alla corretta pulizia della sega a nastro e dell'interno della camera in cui la sega a nastro si muove. Durante tutte le operazioni relative all'utilizzo della sega a nastro è necessario indossare guanti di protezione.

La sega a nastro deve essere rimossa dal prodotto, quindi pulita sotto un getto di acqua corrente o immersa in acqua con detersivo. Dopo un accurato lavaggio, asciugare la sega per evitare la corrosione. Applicare una piccola quantità di olio da cucina sulla sega a nastro pulita.

Pulire le pulegge e l'interno della camera della sega a nastro con un panno imbevuto di una soluzione acquosa detersivo. Non pulire l'interno della camera della sega a nastro e delle pulegge con un getto d'acqua o per immersione.

Nessuna parte del prodotto è adatta al lavaggio nella lavastoviglie o con getti d'acqua ad alta pressione.

Dopo la manutenzione, tutte le parti del prodotto devono essere accuratamente asciugate.

Trasporto e stoccaggio del prodotto

Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Pulire e asciugare accuratamente il prodotto.

Stoccare il prodotto nei luoghi chiusi, proteggerlo dalla sporcizia, dall'umidità e dalle polveri. Si raccomanda di stoccare il prodotto nella confezione originale.

Il luogo di conservazione del prodotto deve impedire l'accesso alle persone non autorizzate.

Conservare e trasportare il prodotto in posizione di lavoro. Non inclinare, non impilare i prodotti. Non appoggiare nulla sul prodotto.

La sega a nastro può essere stoccata se è montata sul prodotto. Può essere stoccata anche in contenitori separati e chiusi. Indipendentemente dal metodo scelto per conservarla, la sega a nastro deve essere pulita e conservata prima di essere riposta.

PARAMETRI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		YG-03395
Tensione nominale	[V~]	230
Frequenza nominale	[Hz]	50
Potenza nominale	[W]	850
Classe di isolamento		I
Grado di protezione		IPX3
Spessore di taglio	[mm]	4 – 180
Lunghezza della sega a nastro	[mm]	1650
Velocità della sega a nastro	[m/s]	15
Larghezza massima del prodotto da tagliare	[mm]	210
Dimensioni del banco da lavoro	[mm]	360 x 460
Peso netto	[kg]	40,5

