CLIMA HOSTELERIA

MANUAL DE USO

Sez.2 ADVERTENCIAS relativas a la Seguridad • INTRODUCCIÓN

Sez.3 ADVERTENCIAS GENERALES relativas a la Seguridad ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL PRODUCTO

Sez.4 RESPONSABILIDAD DEL CONSTRUCTOR • DIRECTIVAS DE CONFORMIDAD • PRODUCTOS NO CORTABLES / NO UTILIZABLES

Sez.5 PRECAUCIONES

Sez.6 INSTALACIÓN DEL CORTADORA .1 • COMPONENTES PRINCIPALES COMUNES • INSTALACIÓN DEL CORTADORA .2

Sez.7 AUTOMÁTICA .1 .2

Sez.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .1 .2

Sez.9 EJECUCIÓN DEL AFILADO • LUBRICACIÓN

¡Para mantenimiento extraordinario, reparaciones, documentación u otros, el Manual continúa entrando en ASISTENCIA con ► Despieces ► Lista de Repuestos ► Diagramas Eléctricos ► Declaración CE, otros servicios

ASISTENCIA

Climahostelería SL - Badajoz , España

www.climahosteleria.es

Sez.2 ADVERTENCIAS GENERALES relativas a la Seguridad

La instalación debe ser realizada por un Técnico Profesional del sector.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes, frente a los cuales, en ningún caso ni de ninguna manera, el fabricante podrá ser considerado responsable bajo ninguna forma.

INTRODUCCIÓN

El presente manual tiene como finalidad proporcionar a los clientes información sobre la cortadora y sus características, así como las instrucciones necesarias para su uso y mantenimiento, con el fin de garantizar el mejor aprovechamiento posible de la máquina y preservar su eficiencia a lo largo del tiempo. Este manual está destinado a personas cualificadas y competentes, que estarán informadas sobre el uso de la cortadora y sobre su mantenimiento periódico. De conformidad con la normativa prevista para el sector,

aunque las cortadoras estén equipadas con dispositivos destinados a prevenir riesgos eléctricos y mecánicos, tanto durante el funcionamiento como durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, existen riesgos residuales que aún no pueden eliminarse completamente.

Proporcionar al operador los instrumentos necesarios para la protección personal, tales como guantes de seguridad de malla metálica, batas con puños elásticos, gorros para recoger el cabello, calzado de seguridad, y asegurarse de que haya leído atentamente todo lo contenido en este manual.

Sez.3

LAS MANOS NO DEBEN ACERCARSE NUNCA A LA CUCHILLA NI A OTRAS PARTES EN MOVIMIENTO ■ ATENCIÓN. ¡NO SE DISTRAIGA!

NO utilizar la máquina si no se encuentra en perfectas condiciones psicofísicas y NO permitir que nadie se acerque durante el uso, la limpieza, la lubricación y el afilado de la cuchilla.

■ Utilizar SIEMPRE guantes de protección resistentes al corte y al desgarro

Cortar únicamente los productos permitidos; NO intentar ninguna prueba de corte con productos NO ADECUADOS.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL PRODUCTO

ATENCIÓN Respetar la normativa específica vigente en el país en el que se recibe y se utiliza el producto; la eliminación de cada una de sus partes debe realizarse de conformidad con dicha normativa.

WEEE – Waste of Electric and Electronic Equipment Directives 2002/95/CE y 2003/108/CE

Sez.4 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante declina toda y cualquier responsabilidad, directa o indirecta, derivada de:

• Uso por parte de personas o personal no cualificado, no adecuadamente instruido y que no haya leído atentamente el contenido del presente manual • Incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual • Uso no conforme con la normativa específica vigente en el país de instalación • Modificaciones y/o reparaciones no autorizadas • Eventos excepcionales.

DIRECTIVAS DE CONFORMIDAD

Las máquinas se fabrican de conformidad con las Directivas Comunitarias vigentes y sus posteriores modificaciones. Todas las partes que componen la máquina son adecuadas y cumplen con los requisitos de las Directivas del sector para la certificación CE.
La placa con los datos de identificación, los datos técnicos de la máquina y el marcado CE no debe ser retirada y debe permanecer siempre legible. En caso de desgaste o deterioro, el usuario está obligado a proceder a su sustitución. Para obtener las distintas Declaraciones/Certificaciones relativas a la máquina, se ruega visitar la página web de Asistencia o contactar con la Empresa / Proveedor

PRODUCTOS NO CORTABLES / NO UTILIZABLES:

→ 1 productos alimentarios congelados o ultracongelados
→ 2 productos alimentarios con huesos (carnes y pescados)
→ 3 ATENCIÓN: no cargar mercancía con un peso excesivo
→ 4 cualquier otro producto no destinado al uso alimentario
→ 5 si existe alguna duda, no arriesgarse: consultar con personal competente

Sez. 5 PRECAUCIONES

El uso de cualquier aparato eléctrico implica la observancia de algunas normas fundamentales:

1 No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas 2 No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas 3 No tirar del cable de alimentación ni del propio aparato para desenchufarlo de la toma de corriente 5 Durante su utilización, la máquina debe mantenerse protegida de la lluvia, de las inclemencias del tiempo y del agua; la humedad no debe superar el 80/90 %. Para la conservación/almacenamiento, proteger el producto dentro de una bolsa de plástico para evitar daños en los componentes, posible oxidación, etc. 6 No sumergir nunca la unidad en agua 7 No utilizar la unidad en ambientes que contengan explosivos, gases combustibles o líquidos inflamables (pinturas, colas, aerosoles, etc.). PELIGRO DE EXPLOSIÓN Y DE INCENDIO 8 Después del uso, apagar siempre la unidad y desenchufarla de la toma de corriente • 9 En caso de avería y/o mal funcionamiento de la unidad, apagarla y contactar exclusivamente con un profesional de asistencia técnica autorizado..

Sez. 6.1 INSTALACIÓN DE LA CORTADORA

EL PERSONAL ESPECIALIZADO QUE REALIZA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN ELÉCTRICA ESTÁ OBLIGADO A FORMAR ADECUADAMENTE AL USUARIO PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA. EL USUARIO TAMBIÉN DEBE SER INFORMADO DE TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.

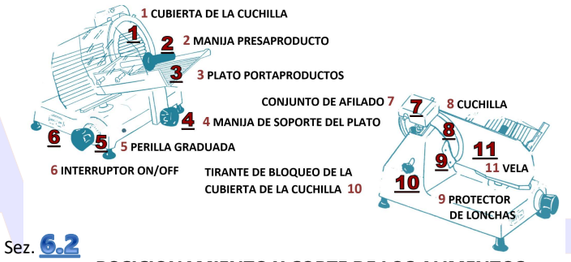
► Colocar la unidad alejada de fregaderos y grifos

1 La cortadora debe instalarse sobre una mesa de trabajo adecuada al tamaño y a las funciones generales de la cortadora. Por lo tanto, debe ser suficientemente grande, bien nivelada, seca, lisa, resistente y estable, a una altura aproximada de 80 cm.
Reevaluar la altura teniendo en cuenta la estatura del operador encargado de su utilización.

► Asegurarse de que no existan posibles obstrucciones o impedimentos a los movimientos necesarios y previstos del producto adquirido.

2 Mantener siempre limpia y seca la zona de apoyo del producto cortado, la zona alrededor de la cortadora y la superficie de trabajo.
3 La máquina debe instalarse en un local con humedad (no salina) y con una temperatura comprendida entre +5 / +35 °C.
• Verificar que la puesta a tierra sea correcta y funcione adecuadamente.
4 Conectar la cortadora a una fuente de alimentación con el voltaje indicado en la Placa CE (que debe estar obligatoriamente presente en un lateral o en la parte trasera).
5 Por su seguridad, se recomienda alimentar el aparato interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico.
! En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, hacer sustituir la toma por otra de tipo adecuado, por personal profesionalmente cualificado.
Este último, en particular, deberá comprobar también que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

PARTES PRINCIPALES COMUNES



Sez. 6.2 POSICIONAMIENTO Y CORTE DE LOS ALIMENTOS

ATENCIÓN: Los productos que se van a cortar deben cargarse sobre el plato portaproductos 3 ¡ATENCIÓN AL PESO DE LA MERCANCÍA, DEBE SER PROPORCIONADO! B PELIGRO DE VUELCO únicamente cuando la perilla graduada 5 esté ajustada en la posición "0" y el brazo presaproducto 2 ✔ (BP) esté completamente abierto, prestando atención a la cuchilla y a los bordes cortantes.

La procedura es la siguiente:

1. una vez cargado el producto sobre el plato portaproductos 3 y apoyado contra la vela 11 fijarlo con el brazo presaproducto (BP) provisto de puntas metálicas 2. regular la perilla graduada 5 de modo que se obtenga el espesor de corte deseado;

Sez. 9 EJECUCIÓN DEL AFILADO

ATENCIÓN A LOS RIESGOS RESIDUALES.
¡NO SE DISTRAIGA! PELIGRO DE CORTE

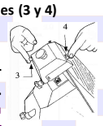
■ PROCEDIMIENTO

► operación preliminar y afilado



1 **Asegurarse de que la máquina esté apagada pulsando el botón OFF**
2 Aflojar el pomo (1), levantar (a) el dispositivo afilador (2) y hacerlo girar 180° (b). A continuación, dejarlo descender hasta el final de carrera (c), de modo que la cuchilla quede situada entre las dos muelas. Bloquear el pomo y poner en marcha la máquina pulsando el botón ON; presionar ligeramente el botón (3) y dejar girar la cuchilla en contacto con la muela durante aproximadamente 7–15 s, de manera que se forme una ligera rebaba en el filo de la cuchilla.

► operación de desbarbado y acabado



3 Presionar ligeramente durante 2–3 segundos, de forma simultánea, los botones (3 y 4) y soltarlos después al mismo tiempo. No prolongar la operación de desbarbado más allá de 2–3 s para evitar la dañina inversión del filo de la cuchilla.

► Después de efectuar el afilado, es una buena práctica limpiar las muelas frotándolas con un cepillo impregnado en alcohol.
■ Verificar que las muelas sigan manteniendo su capacidad abrasiva durante el afilado. En caso contrario, deberán sustituirse para no dañar la cuchilla. ES ACONSEJABLE ACUDIR A UN CENTRO DE ASISTENCIA

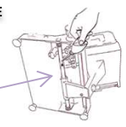
► restablecimiento del grupo de afilado en posición de reposo



4 Una vez finalizada la operación de afilado, apagar la máquina y devolver el dispositivo afilador a su posición original, realizando el procedimiento en sentido inverso.
No utilizar la cortadora cuando, como consecuencia de afilados repetidos, la cuchilla haya sufrido una reducción del diámetro exterior de 5 mm.

LUBRICACIÓN PROCEDIMIENTO LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

De forma ocasional, cuando sea necesario, la guía de deslizamiento del carro debe lubricarse; levantar la máquina como se muestra en la figura y lubricar la barra metálica. A



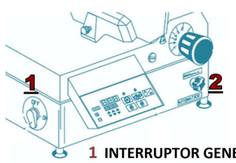
CORREA DE TRANSMISIÓN La correa no requiere ningún ajuste.
Si fuera necesario sustituirla, DIRIGIRSE A UN CENTRO DE ASISTENCIA.

►► En caso de que sea necesaria **asistencia**, se recomienda confiar **exclusivamente** en personal técnico cualificado.

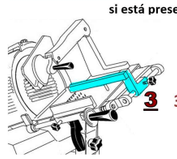
► Cada máquina está sujeta a posibles revisiones o actualizaciones; por este motivo, algunos modelos pueden incluir partes diferentes de las ilustradas en el presente manual. Esto no invalidará en modo alguno la información y los datos contenidos en el manual.

3. Para evitar accidentes, la persona que realiza el corte debe situarse frente a la máquina y adoptar una posición correcta; el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo ✔ (PC);
Apoyar la mano derecha sobre la manija presaproducto 2 y, a continuación, la mano izquierda con el sujeta-lonchas A junto al deflector; ATENCIÓN: Prestar la máxima atención: ninguna parte del cuerpo debe entrar en contacto con la cuchilla;
4. Pulsar el botón de encendido "ON" 6 5. on la mano derecha, agarrar la manija presaproducto 2 y empujar el plato portaproductos hacia la cuchilla ejerciendo una ligera presión (si es necesario). 6. No hacer funcionar, dejar ni olvidar la cortadora en marcha/encendida en vacío, sin alimentos; además del peligro existente, el motor podría sobrecalentarse y averiarse. 7. una vez cortados los alimentos, colocar siempre la perilla graduada 5 en la posición "0" y apagar la máquina.
■ Afilar la cuchilla tan pronto como las lonchas presenten una superficie rugosa o deshilachada y el corte se vuelva difícil.

Sez. 7.1 AUTOMÁTICO



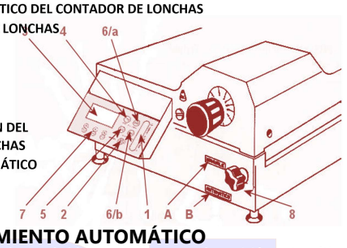
1 INTERRUPTOR GENERAL ON/OFF si está presente según el modelo
2 SELECTOR MANUAL O AUTOMÁTICO
3 LADO AJUSTABLE
4 BARRAS AJUSTABLES





► PANEL DE CONTROL DIGITAL

1 SELECTOR DE RECORRIDO DEL CARRO
2 SELECTOR MANUAL/AUTOMÁTICO DEL CONTADOR DE LONCHAS
3 PANTALLA DEL CONTADOR DE LONCHAS
4 ARRANQUE DE LA CUCHILLA
5 ARRANQUE DEL CARRO
6/a PARADA DE LA CUCHILLA
6/b 6/b PARADA DEL CARRO
7 BOTONES DE CONFIGURACIÓN DEL NÚMERO DE LONCHAS
8 SELECTOR MANUAL O AUTOMÁTICO
A MANUAL / B AUTOMÁTICO



Sez. 7.2 ► FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

1 Con la máquina apagada, girar el selector de bloqueo del carro 8 a la posición automático B
2 Pulsar la tecla AUT/MAN del selector contador de lonchas; debe encenderse el LED AUT 2
3 En el display será posible configurar, mediante las teclas 7 (de derecha: unidad, decena, centena), el número de lonchas que la cortadora deberá realizar.
4 Pulsar el botón de start cuchilla 4 y start carro 5.
• Durante el funcionamiento automático de la cortadora, en el display 3 se contabilizará en tiempo real el número de lonchas realizadas por el automatismo y el carro se detendrá en cuanto se alcance la cantidad programada. 5 En este punto, pulsar el botón de stop cuchilla 6/a. • Para variar la longitud del recorrido del carro, accionar las teclas +/– 1. 1

► FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO

1 Con la máquina apagada, girar el selector de bloqueo del carro 8 a la posición automático B
2 Pulsar la tecla M manual del selector contador de lonchas 2
3 Pulsar la tecla start cuchilla 4 y start carro 5. En este punto, la cortadora continuará cortando hasta que se accione la tecla stop carro 6/b, deteniendo su recorrido.
1 Con la tecla stop cuchilla 6/a, detener completamente el funcionamiento de la cortadora.
• Para variar la longitud del recorrido del carro, accionar las teclas +/- 1

► FUNCIONAMIENTO MANUAL

1 Desbloquear el carro girando el selector 8 a la posición manual A
2 Accionar el botón de start cuchilla 4 y verificar el desplazamiento manual del carro.
3 Al finalizar el funcionamiento de la máquina, accionar el botón de stop cuchilla 6/a.

Sez. 8.1 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 1/2

► AL FINAL DE CADA USO, ES NECESARIA UNA LIMPIEZA MINUCIOSA DEL PRODUCTO, POR RAZONES DE HIGIENE, PARA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y PARA MANTENER LA MÁQUINA EN PERFECTO ESTADO A LO LARGO DEL TIEMPO.
• A PESAR DE LOS DISTINTOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD, ES NECESARIO PRESTAR MUCHA ATENCIÓN A LOS PELIGROS DE CORTE DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE LA CUCHILLA.
• NINGUNA PARTE DE LA MÁQUINA PUEDE LAVARSE EN LAVAVAJILLAS NI CON CHORRO DE AGUA. • Utilizar un paño suave (ligeramente humedecido) • USAR SOLO POCA AGUA a una temperatura de al menos +35 °C y vinagre o alcohol [la esponja o el paño no deben gotear]

Intervenciones permitidas al usuario

► Las operaciones de mantenimiento deben realizarse **siempre** con la máquina desconectada de la red eléctrica y, salvo que se requiera específicamente otra posición, con la perilla de regulación del espesor de corte colocada en la posición 5 sullo '0'

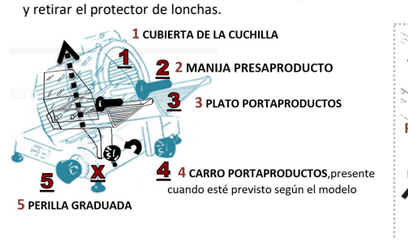
• **Limpieza de la máquina** • **Afilado de la cuchilla:** según el uso del equipo, los tiempos de trabajo y el tipo de producto procesado. • **Lubricación de las guías de deslizamiento del carro**: cuando se considere necesario. • **Lubricación de la varilla de deslizamiento del presaproducto**: cuando se considere necesario. • **Ajuste de la tensión de la correa del motor**: cuando se considere necesario. • Verificación periódica del estado del cable de alimentación eléctrica y del prensacable

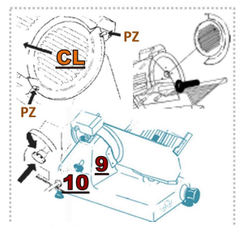
1° Desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente para aislar completamente la cortadora del resto del circuito eléctrico
2° Utilizar siempre guantes de protección. Cuando esté previsto y sea posible según el modelo, retirar manualmente los componentes desmontables

Sez. 8.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 2/2

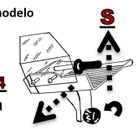
Retirar los distintos componentes desmontables utilizando únicamente las manos!
[al usuario final no le está permitido el uso de herramientas/utensilios]

• Desenroscar completamente (en sentido antihorario) el tirante de bloqueo del cubrelama 10 si el cubrelama resultara bloqueado, ejercer una presión sobre el pomo del tirante para liberarlo; • Extraer el tirante y retirar el cubrelama CL utilizando los pomos lateral PZ si están presentes; en su defecto, retirarlo sujetándolo por los bordes. • Aflojar y retirar los tornillos de fijación con cabeza moleteada 9 [cuando esté previsto según el modelo], y retirar el protector de lonchas.





► Instrucciones para retirar el soporte y el plato portaproductos - presentes cuando estén previstos según el modelo



• La perilla graduada 5 debe estar en la posición "0"
• Tirar del plato portaproductos 3 hacia usted hasta que se detenga cerca de la X • Desenroscar la perilla 4 en sentido antihorario, una vez liberada, levantar hacia arriba el carro portaproductos S

RESERVADO

CLIMA HOSTELERIA

USER MANUAL

Sec.2 WARNINGS relating to Safety • INTRODUCTION

Sec.3 WARNINGS relating to Safety
DISPOSAL OF PACKAGING AND PRODUCT

Sec.4 MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY • COMPLIANCE DIRECTIVES • NON-SLICABLE / NON-USABLE PRODUCTS

Sec.5 PRECAUTIONS

Sec.6 INSTALLING THE SLICER .1 • MAIN COMMON COMPONENTS • INSTALLING THE SLICER .2

Sec.7 AUTOMATIC .1 .2

Sec.8 CLEANING AND MAINTENANCE .1 .2

Sec.9 SHARPENING • LUBRICATION

! for extraordinary maintenance, repairs, documentation, other, the Manual continues by entering ASSISTANCE with ►Exploded drawings ►Spare parts list ►Electrical diagrams ►CE declaration, other services

ASSISTANCE

Climahostelería SL - Badajoz , España

www.climahosteleria.es

Sec.2 GENERAL WARNINGS regarding Safety

The installation must be carried out by a Professional Technician in the sector.

An incorrect installation can cause damage to people, animals or property, for which in no case and in no way, the Manufacturer can be held responsible in any form.

INTRODUCTION

This manual is intended to provide customers with information on the slicer and its specifications, as well as the necessary instructions for its use and maintenance, in order to guarantee the best possible use of the machine and preserve its efficiency in the long term.

This manual is intended for qualified and competent people, who will be informed about the use of the slicer and its periodic maintenance.

According to the Regulations Provided for the Sector, although the Slicers are equipped with devices to prevent electrical and mechanical risks, both during operation and during cleaning and maintenance works, there are residual risks that cannot yet be completely eliminated. Provide the operator with the necessary tools to protect the person such as safety gloves in metal mesh, gowns with elastic cuffs, caps to hold the hair, safety shoes and that has carefully read the contents of this manual.

Sec.3

HANDS MUST NEVER COME CLOSE TO THE BLADE OR OTHER MOVING PARTS. ATTENTION! DO NOT GET DISTRACTED!

DO NOT use the machine unless you are in perfect psycho-physical condition and DO NOT allow anyone to get close during use, cleaning, lubrication and sharpening of the blade;

■ ALWAYS use protective gloves resistant to cuts and tears ■

Only slice permitted products. DO NOT attempt any cutting test with UNSUITABLE products.

PACKAGING AND PRODUCT DISPOSAL

WARNING! Comply with the specific regulations in force in the Country where you receive the Product or where it is located; the disposal of each part must be carried out in compliance with them. **WEEE** Waste of Electric and Electronic Equipment Directive 2002/95/EC and 2003/108/EC

Sec.4 MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY

The Manufacturer declines any and all direct and indirect liability deriving from:

• Use by an unqualified person/personnel, not adequately trained and who has/have not carefully read the contents of this manual; • Failure to comply with the instructions contained in this manual;• Use not compliant with specific regulations in force in the country of installation • Unauthorized modifications and/or repairs • Exceptional events.

CONFORMITY DIRECTIVES

The machines are manufactured in compliance with the applicable European Community Directives and subsequent amendments. All components of the machine are suitable and compliant with the requirements of the relevant Directives for CE certification.
The identification plate, including the machine's identification details, technical data, and CE marking, must not be removed and must always remain legible. In the event of wear or damage, the user is obliged to replace it. To obtain the various Declarations/Certifications relating to the machine, please visit the web page Assistance https://www.ideaslicers.it/en/assistance.html or contact IDEA company.

NON-SLICEABLE/NON-USABLE PRODUCTS:

→ 1 Frozen, deep-frozen food products
→ 2 Food products with bones (meat and fish)
→ 3 WARNING! Do not load goods with excessive weight.
→ 4 Any other product not intended for food use
→ 5 If you are unsure, do not risk! Ask the competent person

Sec.5 PRECAUTIONS

The use of any electrical appliance requires the observance of some fundamental rules:

1 Do not touch the unit with wet or damp hands 2 Do not use the unit barefoot 3 Do not pull the power cord or the unit to unplug it from the socket 4 Do not move the unit when it is in operation 5 The machine in its use must be protected from rain, bad weather, water; humidity not exceeding 80/90%; for conservation/storage, protect the product inside a plastic bag to avoid damage to the components, possible rust etc. 6 Never immerse the unit in water 7 Do not use the unit in environments containing explosives, combustible gases or flammable liquids (paints, glues, spray cans, etc.) DANGER OF EXPLOSION AND FIRE 8 After use, always turn off the unit and unplug it from the power outlet
• 9 In the event of a fault and/or malfunction of the unit, turn it off and contact an authorized technical assistance professional only.

Sec.6.1 INSTALLATION OF THE SLICER

THE SPECIALIZED PERSONNEL WHO CARRIES OUT THE INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTION, are REQUIRED TO PROPERLY TRAIN THE USER FOR THE CORRECT OPERATION OF THE MACHINE. THE USER MUST ALSO BE INFORMED OF ANY SAFETY MEASURES.

► Position the unit away from sinks and taps

1 The slicer must be installed on a work table suitable for the size and overall functions of the slicer. Therefore, it must be sufficiently large, well leveled, dry, smooth, resistant and stable, at a height of approximately 80 cm.
Reassess the height considering the height of the operator assigned to use it.

► Make sure that there are no possible obstructions or impediments to the necessary and planned movements of the purchased product.

2 Keep the support area of the sliced product, the area around the slicer and the work surface always clean and dry.

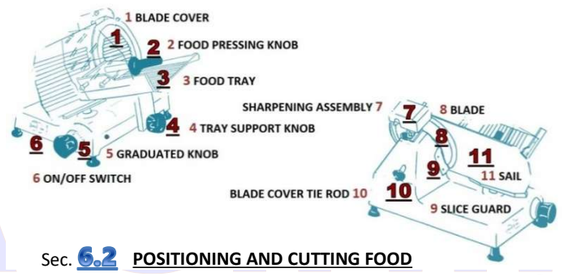
3 The machine must be installed in a room with (non-saline) **humidity** and temperature between +5/35°C • Check that the earthing is working.

4 Connect the slicer to a power source with the voltage as shown in the CE plate (which must be present on the side or back)

5 For your safety, it is recommended to power the unit by interposing a differential magnetothermal switch.

! In case of incompatibility between the socket and the plug of the unit, have the socket replaced with another of a suitable type, by professionally qualified personnel. The latter in particular, must also ensure that the section of the cables of the socket is suitable for the power absorbed by the unit.

MAIN COMMON PARTS



Sec.6.2 POSITIONING AND CUTTING FOOD

WARNING! The products to be cut must be loaded on the food tray 3 ! BE CAREFUL OF THE WEIGHT OF THE GOODS AS IT MUST BE PROPORTIONATE. B DANGER OF OVERTURNING

Only when the graduated knob 5 is set to the "0" position and the food holding arm 2 ✔ (BP) is fully open, paying attention to the blade and the sharp edges.

The procedure is as follows:

1. Once the product has been loaded on the food tray 3 and rested against the cover 11, stop it with the food holding arm (BP) equipped with metal tips; 2. adjust the graduated knob 5 so as to obtain the desired cutting thickness;

Sec.9 SHARPENING

BEWARE OF RESIDUAL RISKS. DO NOT GET DISTRACTED! CUTTING HAZARD

■ PROCEDURE

► Preliminary operation and sharpening

1 make sure that machine is switched off by pressing the OFF button
2 loosen the knob (1), lift (a) the sharpening device (2) and rotate it by 180° (b). Then let it go until it stops (c) so that the blade is between the two grinding wheels. Lock the knob and start the machine by pressing the ON button; lightly press the button (3) and let the blade rotate in contact with the grinding wheel for about 7/15 seconds so that a light burr forms on the edge of the blade;



► Deburring and finishing operation

3 lightly press the buttons (3 and 4) for 2/3 seconds at the same time and then release them at the same time; N.B. : Do not prolong the deburring operation beyond 2/3 seconds to avoid the damaging twisting of the blade edge.



► After sharpening, it is good practice to clean the grinding wheels by rubbing them with a brush soaked in alcohol.

■ Check that the grinding wheels continue to have their abrasive capacity during sharpening. Otherwise, they must be replaced to avoid damaging the blade. IT IS ADVISABLE TO CONTACT A SERVICE CENTER.

► Restore the sharpening unit to the rest position

4 Once the sharpening operation is complete, turn off the machine and put the sharpening device back in its original position, carrying out the procedure in reverse.
Do not use the slicer when, following repeated sharpening, the blade has suffered a reduction in external diameter of 5 mm.



LUBRICATION PROCEDURE LUBRICATION OF SLIDING

GUIDES Occasionally, when necessary, the sliding guide of the carriage should be lubricated; lift the machine as in the figure and lubricate the metal bar A



DRIVE BELT The belt does not require any adjustment.
If necessary it will need to be replaced, so CONTACT A SERVICE CENTER

►► In case of necessary of **Support**, it is **advisable** to rely **only** on qualified technical personnel

► Each machine is subject to possible revisions or updates; for this reason, some models may include parts other than those shown in this manual.
This will not invalidate in any way, the information and data present in the manual.

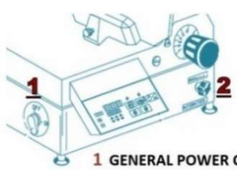
3. to avoid accidents, the cutting person must face the machine and assume a correct position; the body must be perpendicular to the work surface ✔ (PC);

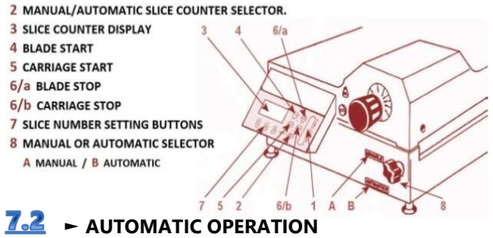
place your right hand on the food pressing knob 2 and then your left hand with the slice holder A next to the deflector; WARNING! Pay maximum attention: no part of your body must come into contact with the blade;

4. press the "ON" button "ON" 6 5. with your right hand, hold the food pressing knob 2 eland push the food plate towards the blade, applying light pressure (if necessary) **6. do not operate, leave or forget the slicer running/switched on empty without food, in addition to the impending danger the motor could overheat and break down; 7. once the food has been cut, always set the graduated knob 5 to the "0" position and turn off the machine;** ■ sharpen the blade as soon as the slices have a rough or frayed surface and cutting becomes difficult.

Sec.7.1

● AUTOMATIC





Sec.7.2 ► AUTOMATIC OPERATION

1 With the machine off, turn the carriage lock selector 8 to the automatic position B
2 Press the AUT/MAN button on the slice counter selector, the AUT LED 2 should light up
3 On the display it will be possible to set, with the buttons 7 (from right: units, tens, hundreds) the number of slices that the slicer will have to make.
4 Press the blade start button 4 and carriage start button 5. • During the automatic operation of the slicer, the number of slices that the automatic system has made will be counted in real time on the display 3 and the carriage will stop as soon as the set number is reached. 6 Now press the blade stop button 6/a
• To vary the length of the carriage stroke, press the buttons+/- 1

► SEMI-AUTOMATIC OPERATION

1 With the machine off, turn the carriage lock selector 8 to the automatic position B
2 Press the manual M button on the slice counter selector 2
3 Press the blade start button 4 and carriage start button 5. Now the slicer will continue to slice until you press the carriage stop button 6/b to stop its travel.
4 Press the blade stop button 6/a to completely stop the slicer.
• To vary the length of the carriage travel, press the +/- buttons +/- 1

► MANUAL OPERATION

1 Unlock the carriage by turning the selector 8 to the manual position A
2 Press the blade start button 4 and check the manual sliding of the carriage.
3 When the machine has finished working, press the blade stop button 6/a.

Sec.8.1 CLEANING AND MAINTENANCE 1/2

► AFTER EACH USE, IT IS NECESSARY TO CLEAN THE PRODUCT THOROUGHLY FOR HYGIENE, FOR CORRECT OPERATION AND TO KEEP THE MACHINE INTACT OVER TIME. • DESPITE THE VARIOUS SAFETY DEVICES, IT IS NECESSARY TO PAY GREAT ATTENTION TO THE CUTTING DANGERS RESULTING FROM HANDLING THE BLADE. • NO PART OF THE MACHINE CAN BE WASHED IN THE DISHWASHER OR WITH A JET OF WATER • Use a soft (moistened) cloth • USE ONLY A LITTLE WATER at least + 35 °C and Vinegar or Alcohol] [the sponge or cloth must not drip]

Works permitted to the user

► Maintenance must **always** be carried out with the machine **disconnected from the power supply** and, unless specifically requested in another position, with the slice thickness adjustment knob **5** on '**0**'

• **Cleaning the machine** • **Sharpening the blade**: depending on the use of the equipment, working times and type of product processed. • **Lubrication of the carriage sliding guides**: when deemed necessary • **Lubrication of the product holder sliding rod**: when deemed necessary • **Adjustment of the motor belt tension**: when deemed necessary
• Periodic check of the condition of the electric power cable and the cable gland.

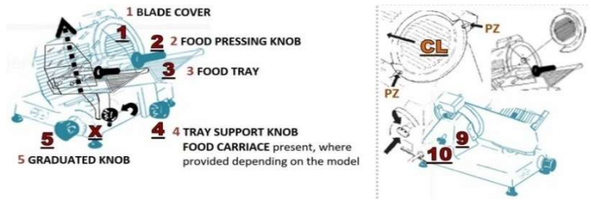
1. Unplug the power plug from the electrical outlet to completely isolate the slicer from the rest of the electrical circuit.

2. Always use protective gloves. Where provided and possible depending on the model, *manually* remove the removable components

Sec.8.2 CLEANING AND MAINTENANCE 2/2

Remove the various removable components using only your hands!
[the end user is not permitted the use of tools/equipment]

• **Completely unscrew (anticlockwise) the blade cover locking tie rod 10. If the blade cover is blocked, apply pressure on the tie rod knob to move it.**
• **Extract the tie rod and remove the blade cover GL using the appropriate side knobs PZ if any,** or if not present, by taking it from the edges.
• **Loosen and remove the knurled-head fixing screws 9**
[where applicable depending on the model] **and remove the slice guard.**



► Instructions for removing the support and the goods tray

present, where provided depending on the model



• the graduated knob 5 must be in the "0" position
• pull the goods tray 3 towards you until it stops near the X
• unscrew the knob 4 in an anticlockwise direction, when disengaged, lift the goods trolley tray upwards 8

RISERVATO IDEA S.r.l.