

# **GEBRUIKSAANWIJZING VLEESSNIJMACHINES MACH**

**Model 195 SR - 220 SR - 250 SR - 250 SR economy - 300 SR  
300 SR economy - 300 SR - 350 SR - 250 RR**

*Deze machines zijn geconstrueerd uit geanodiseerd aluminiumlegering en daardoor niet slechts bestand tegen roest maar ook tegen inwerking van zuren en zout. De aandrijfriemen bieden een waarborg voor geruisloze werking en een lange levensduur. indien nodig kunnen deze riemen snel en eenvoudig vervangen worden. De levensduur van de machines hangt sterk af van het in acht nemen van de aanwijzingen voor het gebruik en onderhoud.*

## **GEBRUIKSAANWIJZINGEN**

- 1) *Plaats de machine zodanig dat de schakelaar (1) zich recht tegenover de gebruiker bevindt. Controleer of de netspanning van het juiste Voltage (lichtstroom: 230V) is.*
- 2) *Steek de stekker in de contactdoos en zet de schakelaar (1) aan. Controleer of de controlelamp (2) gaat branden wat het teken is dat het mes draait.*
- 3) *Stel de gewenste plakdikte in door gebruik te maken van de in graden van 0 -15 verdeelde draaiknop (3).*
- 4) *Plaats het te snijden voedsel op de slede (4) en houdt het stevig vast met de hand dan wel met de van uitstekende puntjes voorziene klem (5).*
- 5) *Druk de slede met te snijden voedsel rustig naar het mes terwijl u gelijktijdig lichte druk uitoefent op de plaat (6) die de dikte van de plakken regelt. Het te snijden product komt zo gemakkelijk onder het mes en de plakken, geleid door de plakjesgeleider (7), vallen stuk voor stuk op de verzamelplaat.*
- 6) *Voorkom steeds dat de machine onbelast draait.*
- 7) *Om oververhitting van de elektromotoren te voorkomen, dient men te vermijden dat de snijmachine langer dan 15 minuten achtereen draait. Na een korte rustperiode kan men dan weer doorwerken.*

## **AANWIJZINGEN VOOR HET ONDERHOUD**

- 1) *Alvorens met schoonmaken te beginnen allereerst de in graden verdeelde draaiknop (3), waarmee de plakjesdikteregelaar (6) wordt bedient, op 0 draaien.*  
**EN VANZELFSPREKEND EERST DE STEKKER UIT DE CONTACTDOOS HALEN !!!**
- 2) *Op gezette tijden moet de mesbeschermer voor het reinigen worden losgemaakt door het losschroeven van de achter het mes aangebrachte draaiknop (9).*

vervolg

Daarna met een door heetwater of alcohol vochtig gemaakte doek, mes en mesbeschermer zorgvuldig schoonmaken. Het verdient aanbeveling enige druppels olie in het gat te doen dat zich in het midden van het mes bevindt.

De slede (4) valt gemakkelijk los te maken als men de schroef eronder losschroeft en het geheel eruit haalt. Zo kan men dit onderdeel perfect schoonmaken.

- 3) Af en toe moet de vleessnijmachine worden opgetild om de glijdstang van de slede met enkele druppels smeerolie (paraffine olie) te smeren. Wanneer de machine, na enige tijd in bedrijf te zijn geweest, en de motor draait maar het mes niet, dan moet de aandrijfriem even worden bijgesteld. Dit gebeurt met de riem afsteller (10) die aan de zijkant van de machine te vinden is.

### **HET SLIJPEN VAN HET MES.**

Zodra men bemerkt dat de snijkracht van het mes minder wordt, dient men tot slijpen over te gaan. Hierbij dient men acht te slaan op de volgende aanwijzingen:

- 1) Na allereerst de stekker uit de contactdoos te hebben gehaald, moet men het mes zorgvuldig reinigen en ontvetten met gedenatureerde alcohol.
- 2) De knop (11) losdraaien, het slijpparaat (12) omhoog trekken en 180 graden draaien, de slijpstenen tussen het mes en de regelplaat inbrengen en vervolgens en de knop (11) weer vastdraaien.
- 3) De schakelaar (1) in werking stellen en op het knopje (13) drukken.
- 4) Het mes 30/40 seconden laten draaien en dan d.m.v. de schakelaar weer stoppen. Als het mes geheel stilstaat vaststellen of zich op de snede een lichte slijpbraam heeft gevormd.  
**DIT ONDERZOEK MOET MET DE GROOTST MOGELIJKE OPLETTENDHEID GEBEUREN OMDAT HET MES VLIJMSCHERP IS.**
- 5) Als men er zeker van is dat braamvorming plaats heeft gehad opnieuw het mes laten draaien door middel van de schakelaar (1) gedurende slechts 3 tot 4 seconden, terwijl gelijktijdig de knoppen (13 & 14), worden ingedrukt.  
**BIJ DEZE BEWERKING OM DE BRAAM TE VERWIJDEREN MAG DE HIERBOVEN GENOEMDE TIJDSDUUR VAN 3-4 SECONDEN ABSOLUUT NIET WORDEN OVERSCHREDEN!**
- 6) Nadat het slijpen van het mes geheel bevredigend geëindigd is, verdient het de aanbeveling de slijpstenen te reinigen door ze met een in alcohol gedrenkt kwastje af te vegen.
- 7) Als de slijpwerkzaamheden voltooid zijn, moet het slijpparaat weer in zijn oorspronkelijke stand worden teruchtgebracht.

**Note: een vleessnijmachine mag nooit worden gebruikt om kaas te snijden!!**  
**Wanneer men toch kaas snijdt met een vleessnijmachine vervalt iedere vorm van garantie**