

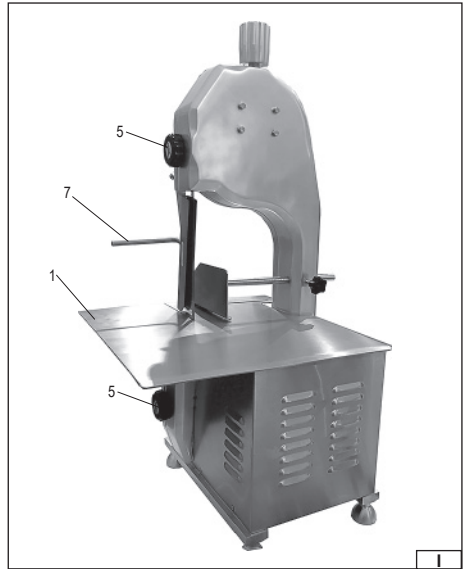
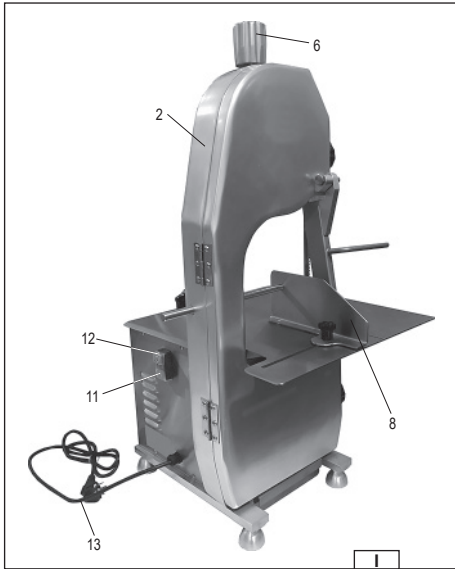
# YATO



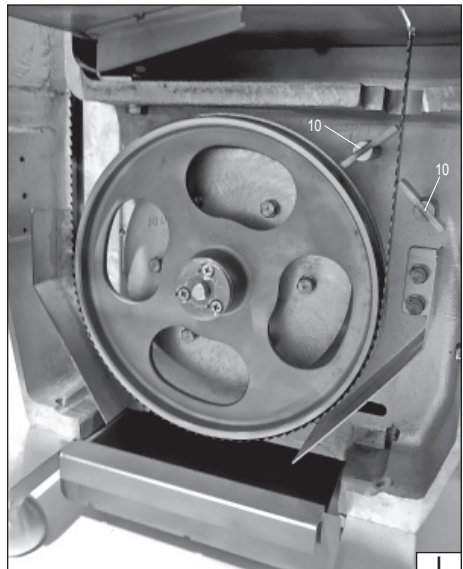
PL *PIŁA DO KOŚCI*  
EN *BONE SAW*  
RO *FIERĂSTRĂU PENTRU OASE*

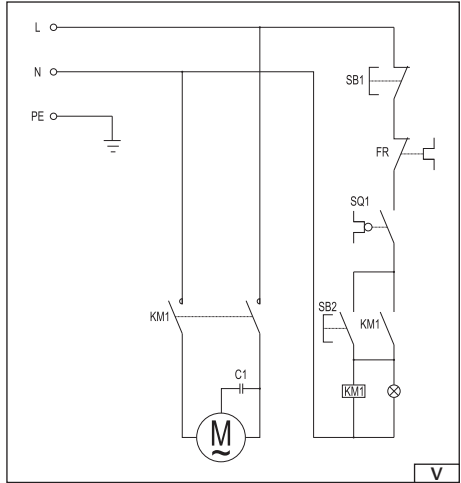
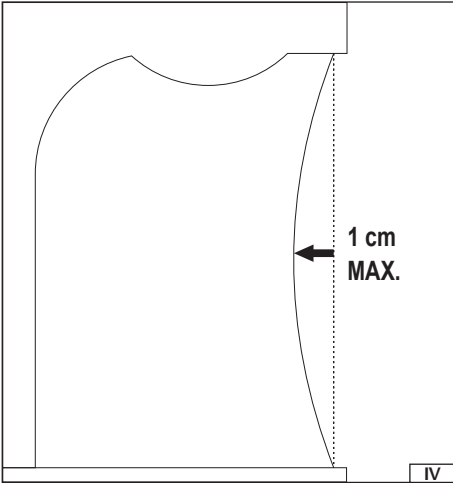
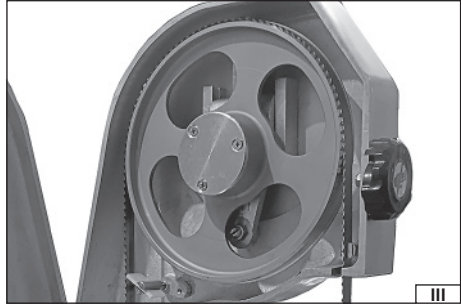
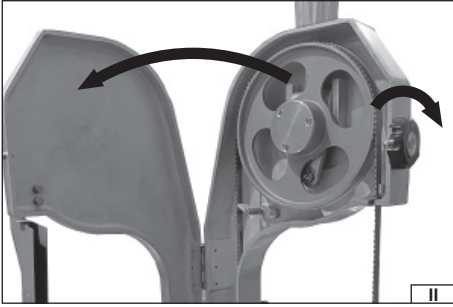
**YG-03392**

**CE**



VIII





**PL**

1. stół roboczy
2. komora pily taśmowej
3. pila taśmowa
4. koło pasowe
5. pokrętko blokujące
6. pokrętko napinające
7. popychacz
8. regulator grubości cięcia
9. pojemnik na resztki żywności
10. skrobak
11. wyłącznik
12. wyłącznik
13. kabel zasilający z wtyczką
- SQ1 – łącznik
- SB1 – wyłącznik
- SB2 – wyłącznik
- FR – zabezpieczenie przeciążeniowe
- KM1 – kontaktor

**EN**

1. work table
2. band saw chamber
3. band saw
4. pulley
5. locking knob
6. tensioning knob
7. pusher
8. cutting thickness control
9. food residue container
10. scraper
11. power switch
12. off switch
13. power cord with plug
- SQ1 – connector
- SB1 – switch
- SB2 – switch
- FR – overload protection
- KM1 – contactor

**RO**

1. masă de lucru
2. camera fierăstrău cu bandă
3. fierăstrău cu bandă
4. fule
5. buton de blocare
6. buton de tensionare
7. împingător
8. controlul grosimii de tăiere
9. recipient pentru reziduuri alimentare
10. raclă
11. comutator de alimentare
12. comutator oprit
13. cablu electric cu ștecher
- SQ1 – conector
- SB1 – comutator
- SB2 – comutator
- FR – protecție la suprasarcină
- KM1 – contactor



Przeczytać instrukcję  
Read the operating instruction  
Citești instrucțiunile



Nie kłaść dłoni w tym miejscu  
Do not put your hands here  
Nu introduceți mâinile aici



Bezpieczny kontakt z żywnością  
Safe contact with food  
Contactul sigur cu alimentele



Kierunek biegu pily taśmowej  
Band saw direction  
Sensul de deplasare al fierăstrăului cu bandă



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 przekazany 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 przyczynianiu 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.



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 predate 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.

## CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Piła do kości służy do porcjowania mięsa w tym mięsa zawierającego kości. Możliwe jest także krojenie zmrożonego mięsa. Krajalnica posiada pilę 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 pil łaśmowych 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 budowie 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 gniazdka 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 dłoń trzymać tylko na uchwytych 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.

Upewnij 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, przekręcając oba pokrętła blokujące (II). Sprawdzić czy piła taśmowa jest ułożona równo na kołach pasowych. Jeżeli zajdzie potrzeba poprawienia piły należy ją przeprowadzić w rękawicach ochronnych.

Po luzowej 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 (III). Obracając pokrętko naciągu ustawić naciąg piły taśmowej. Taśma nie powinna dać się ugiąć więcej niż 1 cm od nominalnego położenia (IV).

Zamknąć osłonę piły i zabezpieczyć ją za pomocą obu pokręteł.

Sprawdzić czy popychacz daje się swobodnie podnosić i opuszczać.

Sprawdzić czy regulacja szerokości cięcia daje się swobodnie przesuwac. Odblokować położenie płytki regulatora, odkręcając pokrętko. Ustawić szerokość cięcia za pomocą skali na stole roboczym. Zablokować położenie płytki regulatora, dokręcając pokrętko blokujące.

#### *Włączanie i wyłączenie produktu*

Upewnić się, że włącznik znajduje się w pozycji „wyłączony – 0”, w tym celu nacisnąć przycisk włącznika oznaczony „0”.

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 zeszlizguje 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 „0” oraz wyłączyć 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 „0”.

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 wywierać 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 zatrzymaniu 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 szczegółowej 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 stopniowi zużyciu 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 każdym 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, uszkodzenia produktu.

*Oczyszczenie 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 innej 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 myciu należy ją wysuszyć, aby zapobiec korozji. Na oczyszczonej piłę taśmową nanieść niewielką ilość oleju spożywczego.

Koła pasowe oraz wewnątrz 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.

We wnętrzu komory piły taśmowej zostały umieszczone specjalne skrobaki, które w trakcie pracy oczyszczają piłę taśmową z większych resztek żywności. Pod dolnym kołem pasowym umieszczono wysuwany pojemnik na resztki żywności, które zostały usunięte przez skrobaki.

Skrobaki należy zdemontować, a następnie oczyścić, a następnie oczyścić pod strumieniem bieżącej wody lub zanurzając ją w wodzie z dodatkiem detergentu. Przed ponownym montażem należy je osuszyć.

Pojemnik opróżnić z resztek i jeżeli da się go zdemontować można go oczyścić pod strumieniem bieżącej wody lub zanurzając w wodzie z dodatkiem detergentu. Przed ponownym montażem należy pojemnik osuszyć.

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.

*Inne informacje*

Poziomy emisji hałasu zmierzono zgodnie ze specyfikacją procedury badania hałasu wg norm: EN 12268, EN ISO 11204 i EN ISO 3744.

**Uwaga!** Należy określić środki bezpieczeństwa mające chronić operatora, które są oparte na ocenie narażenia w rzeczywistych warunkach użytkowania (wliczając w to wszystkie części cyklu pracy, jak na przykład czas kiedy narzędzie jest wyłączone lub pracuje na biegu jałowym oraz czas aktywacji).

Mimo, że produkt został zbudowany z zachowaniem zasad bezpieczeństwa, ale nawet przestrzegając

*Schemat elektryczny produktu (V)*



## DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		YG-03392
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50/60
Moc znamionowa	[W]	750
Klasa izolacji		I
Prędkość cięcia	[min <sup>-1</sup> ]	1400
Stopień ochrony		IP25
Grubość cięcia	[mm]	3 - 180
Długość pily taśmowej	[mm]	1650
Szerokość pily taśmowej	[mm]	16
Grubość pily taśmowej	[mm]	0,5
Maks. wysokość ciętego produktu	[mm]	245
Wymiary stołka roboczego	[mm]	437 x 465
Masa netto	[kg]	39
Poziom hałasu		
ciśnienie akustyczne $L_{pA} \pm K$ (bez obciąż./ pod obciąż.)	[dB(A)]	$75 \pm 3 / 90 \pm 3$
moc akustyczna $L_{WA} \pm K$ (bez obciąż./ pod obciąż.)	[dB(A)]	$95 \pm 3 / 103 \pm 3$

## PRODUCT CHARACTERISTICS

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 device 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 preliminary actions 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 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 containing flammable liquids, gases or vapours.

The product is designed for professional applications 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 set 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 its power cord plug is inserted. The placement 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 appliance.

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 by turning both locking knobs (II). 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 (III). 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 (IV).

Close the saw guard and secure it with both knobs

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 using the scale on the work table. 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 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.

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.

Special scrapers are provided inside the band saw chamber which clean the saw of larger food residues. Under the lower pulley, there is a sliding container for food residues removed by scrapers.

The scrapers should be removed for cleaning with jet of running water or by immersing in water with an addition of detergent. They must be dried before reassembly.

The container can be emptied of residues and, if it can be removed, it must be cleaned with a jet of running water or immersed in water with the addition of detergent. The container must be dried before reassembly.

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.

#### *Other information*

The noise emission levels were measured in accordance with the specification of the noise test procedure according to the standards: EN 12268, EN ISO 11204 and EN ISO 3744.

**Caution!** Safety measures to protect the operator, which are based on an assessment of exposure under actual conditions of use (including all parts of the work cycle, such as the time when the tool is switched off or idle and the activation time), must be specified.

Although the product has been built with safety in mind, even when observing

## TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Catalogue No.		YG-03392
Rated voltage	[V~]	220 - 240
Rated frequency	[Hz]	50/60
Rated power	[W]	750
Insulation class		I
Protection rating		IP25
Cutting thickness	[mm]	3 - 180
Band saw length	[mm]	1650
Band saw width	[mm]	
Band saw thickness	[mm]	
Max. width of cut product	[mm]	210
Work table dimensions	[mm]	437 x 465
Net weight	[kg]	39
Noise level - sound pressure $L_{pA} \pm K$	[dB(A)]	86 $\pm$ 3
Noise level - acoustic power $L_{wA} \pm K$	[dB(A)]	97 $\pm$ 3

## CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Fierăstrăul cu bandă este folosit pentru a tăia carnea, inclusiv care cu oase. Este posibil de asemenea să tăiați carne congelată. Feliatorul 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 dispozitivului 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 preliminare 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 peștelui.

Nu tăiați alte produse alimentare. Nu tăiați alte materiale în afara celor specificate în manual, de exemplu, lemn, plastic sau metal. Nu folosiți aparatul 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 fierăstraielor 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, teșighele 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 a aparatului.

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, muchi ascuțiți 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 NICIODATĂ 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 decupaje 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 zale.

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 remediarea 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.

Asigurați-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 apărătoarea fierăstrăului rotind ambele șuruburi de blocare (II). Verificați dacă banda fierăstrăului este aliniată cu fuliile. În cazul în care este necesară ajustarea, folosiți mănuși de protecție.

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

Închideți capacul fierăstrăului și asigurați-l cu ambele șuruburi.

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 folosind scala de pe masa de lucru. 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.

Apăsând 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 apărațoare.

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,



solvenți 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.

În interiorul camerei fierăstrăului cu bandă există raclete care curăță fierăstrăul de reziduurile alimentare mai mari. Sub fulia inferioară există un recipient glisant pentru reziduurile alimentare îndepărtate de raclete.

Racletele trebuie scoase pentru curățare cu jet de apă sau prin cufundare în apă cu detergent. Ele trebuie uscate înainte de reasamblare.

Recipientul poate fi golit de reziduuri și, dacă poate fi scos, trebuie curățat cu jet de apă sau prin cufundare în apă cu detergent. Recipientul trebuie uscat înainte de reasamblare.

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 înveliș. Indiferent de metoda de depozitare, fierăstrăul cu bandă trebuie curățat și conservat înainte de depozitare.

#### Alte informații

Nivelurile de emisii sonore au fost măsurate în conformitate cu specificația procedurii de testare acustică conform standardelor următoare: EN 12268, EN ISO 11204 și EN ISO 3744.

**Atenție!** Măsurile de siguranță pentru protecția operatorului se bazează pe evaluarea expunerii emisiilor în condiții reale de utilizare (inclusiv toate elementele ciclului de lucru, ca de exemplu timpul în care mașina este oprită și timpul de activare).

Deși produsul a fost realizat luând în considerare aspectele privind siguranța, chiar dacă se respectă instrucțiunile de siguranță, există riscuri reziduale.

#### DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. Catalog		YG-03392
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50/60
Putere nominală	[W]	750
Clasa de izolație		I
Clasificarea protecției		IP25
Grosimea de tăiere	[mm]	3 - 180
Lungimea fierăstrăului cu bandă	[mm]	1650
Lățimea benzii fierăstrăului	[mm]	
Grosimea benzii fierăstrăului	[mm]	
Lățimea maximă a produsului de tăiat	[mm]	210
Dimensiunile mesei de lucru	[mm]	437 x 465
Masă netă	[kg]	39
Nivelul de zgomot - Presiune acustică $L_{pa} \pm K$	[dB(A)]	86 ± 3
Nivel de zgomot: putere acustică $L_{wa} \pm K$	[dB(A)]	97 ± 3

TOYA S.A.  
ul. Sołtysowicka 13 - 15  
51 - 168 Wrocław  
tel.: 071 32 46 200  
fax: 071 32 46 373  
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI  
Teren ProLogis Park Nadarzyna  
al. Kasztanowa 160  
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna  
tel.: 022 73 82 800  
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA  
Soseaua Odai 109-123  
Sector 1, Bucuresti  
www.yato.ro  
office@yato.ro  
tel: 031 710 8692  
fax 0317104008

# DEKLARACJA ZGODNOŚCI

0118/YG-03392/EC/2018

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że niżej wymienione wyroby:

**Piła do kości 220 - 240 V~; 50/60 Hz; 750 W; 3 - 180 mm; nr kat. YG-03392**

do których odnosi się niniejsza deklaracja, są zgodne z poniższymi normami:

EN 12268:2014  
EN 60335-1:2012 + A11:2014  
EN 60335-2-64:2000 + A1:2002  
EN 62233:2008  
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

i spełniają wymagania dyrektyw:

2006/42/WE Maszyny i urządzenia bezpieczeństwa  
2014/30/EU Kompatybilność elektromagnetyczna  
2011/65/EU Substancje niebezpieczne w sprzęcie elektrycznym  
1935/2004/EC Produkty mające kontakt z żywnością

Nazwa i adres jednostki notyfikowanej

ISET S.r.l.

Sede Legale e Uffici, Via Donatori del Sangue, 9 - 46024 Moglia (MN), Włochy

Certyfikat zgodności: IT051709HL160907

Numer seryjny: dotyczy wszystkich numerów seryjnych urządzeń wymienionych w deklaracji

Dwie ostatnie cyfry roku, w którym wprowadzono oznaczenie CE: 18

Rok budowy / produkcji: 2018

Nazwisko i adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej:

Tomasz Zych

TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polska



Dariusz Harek  
DYREKTOR DS. ZAKUPÓW  
DARIUSZ HAREK

(nazwisko i podpis osoby upoważnionej)

Wrocław, 2018.01.02

(miejsce i data wystawienia)

TOYA S.A.  
ul. Sołtysowicka 13 - 15  
51 - 168 Wrocław  
tel.: 071 32 46 200  
fax: 071 32 46 373  
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI  
Teren ProLogis Park Nadarzyn  
al. Kasztanowa 160  
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna  
tel.: 022 73 82 800  
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA  
Soseaua Odai 109-123  
Sector 1, Bucuresti  
www.yato.ro  
office@yato.ro  
tel: 031 710 8692  
fax 0317104008

# DECLARATION OF CONFORMITY

0118/YG-03392/EC/2018

We declare and guarantee with full responsibility that the following products:

**Bone saw; 220 - 240 V~; 50/60 Hz; 750 W; 3 - 180 mm; item no. YG-03392**

meet requirements of the following European Standards / Technical Specifications:

EN 12268:2014  
EN 60335-1:2012 + A11:2014  
EN 60335-2-64:2000 + A1:2002  
EN 62233:2008  
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

and fulfill requirements of the following European Directives:

2006/42/EC Machinery and safety elements  
2014/30/EU Electromagnetic compatibility (EMC) Directive  
2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances  
1935/2004/EC Materials and articles intended to come into contact with food

Name and address of notified body

ISET S.r.l.

Sede Legale e Uffici, Via Donatori del Sangue, 9 - 46024 Moglia (MN), Włochy

Certificate of conformity: IT051709HL160907

Serial number: concern all serial numbers of item(s) mentioned in this declaration


The last two digits of the year in which the CE marking was affixed: 18

Year of production: 2018

The person authorized to compile the technical file:

Tomasz Zych

TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polska

 TOYA SPÓŁKA AKCYJNA

DYREKTOR DS. ZAKUPOW  
DARIUSZ HAYEK

Wrocław, 2018.01.02

(Place and date of issue)

(Name and signature of authorized person)

TOYA S.A.  
ul. Sołtysowicka 13 - 15  
51 - 168 Wrocław  
tel.: 071 32 46 200  
fax: 071 32 46 373  
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI  
Teren ProLogis Park Nadarzyn  
al. Kasztanowa 160  
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna  
tel.: 022 73 82 800  
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA  
Soseaua Odai 109-123  
Sector 1, Bucuresti  
www.yato.ro  
office@yato.ro  
tel: 031 710 8692  
fax 0317104008

# DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

0118/YG-03392/EC/2018

Declarăm și garantăm pe proprie răspundere că produsele următoare:

**Pila do kości 220 - 240 V~, 50/60 Hz; 750 W; 3 - 180 mm; cod articol. YG-03392**

satisfac cerințele Standardelor europene / Specificațiilor tehnice următoare:

EN 12268:2014  
EN 60335-1:2012 + A11:2014  
EN 60335-2-64:2000 + A1:2002  
EN 62233:2008  
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

și satisfac cerințele Directivelor europene următoare:

2006/42/WE Directiva pentru utilaje și dispozitive de siguranță (H.G. nr. 1029/2008)  
2014/30/UE Directiva privind compatibilitatea electromagnetică (EMC) (H.G. nr. 487/2016)  
2011/65/UE Restricția utilizării unor substanțe periculoase (H.G. nr. 322/2013)  
2014/35/EU Directivă distribuție echipamente electrice în limite de tensiune (H.G. nr. 409/2016)  
1935/2004/EC Materiale si articole destinate sa intre in contact cu alimente

Numele și adresa organismului notificat (în conformitate cu anexa IX la Directiva 2006/42/CE):  
ISET S.r.l.

Sede Legale e Uffici, Via Donatori del Sangue, 9 - 46024 Moglia (MN), Włochy

Certificat de omologare CE: IT051709HL160907

Număr de serie: se referă la toate numere de serie ale articolelor specificate în această declarație

Ultimele două cifre ale anului în care s-a aplicat marcarea: 18

Anul de fabricație: 2018

Persoana autorizată să întocmească dosarul tehnic:

Tomasz Zych

TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polonia

Wrocław, 2018.01.02

(locul și data emiterii)

 TOYA SPÓŁKA AKCYJNA

DYREKTOR DS. ZAKURÓW  
DARIUSZ HAYEK

(nume și semnătura persoanei autorizate)