

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

## Sommario

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	4
Installazione	1	Manutenzione	4
Modalità d'uso, sicurezza	2	Conformità alle norme	6
Pulizia, igiene	3		

## Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

L'affettapane sicuro, è destinato ai ristoranti ed alle collettività e permette di tagliare a fette regolari ed in diversi spessori filoni di pane con sezione massima di 174 x 110 mm (filoncini francesi, pane di segale ...).



- A Scivolo d'alimentazione a sbarre
- B Separatore per pane
- C Casa/Telaio acciaio inossidabile 18/8
- D Bottone ACCESO/SPENTO

- E 4 pattini ammortizzatore
- F Vaschetta per pane grattugiato
- G Grata di protezione ribaltabile che impedisce l'accesso al coltello
- I Schermo di protezione (posizione sollevata)
- J Coperchio superiore
- K Valvola di regolazione dello spessore delle fette

## Installazione

### 2.1 INGOMBRO - PESO (a titolo indicativo)

- Dimensioni imballo (mm)
- Apparecchio : 530x460x 600
- Tavola : 690x445x647

- Dimensioni apparecchio con o senza tavola:
- Peso apparecchio: 31 kg.
- Peso apparecchio imballato : 37 kg.

### 2.2 SISTEMAZIONE E ORGANIZZAZIONE

- Il tagliapane viene fornito con lo scivolo di alimentazione smontato.
- La macchina (imballata o meno) è prevista per essere sollevata con l'ausilio di un carrello elevatore. In caso di movimentazione manuale della macchina da sola, è necessario prevedere due persone.

Per la sistemazione, procedere come indicato qui sotto :



- Togliere le quattro viti di fissaggio dello scivolo in attesa sul coperchio.
- Tirare la manopola di regolazione dello spessore delle fette fino alla posizione superiore (vedi §3.2.2).
- Montare lo scivolo sul coperchio superiore e fissarlo con le 4 viti. Stringere a fondo.

- Per ragioni di sicurezza di utilizzo la parte alta della griglia di protezione canaletta deve essere a 1,50m minimo dal suolo e a 1,60m al massimo.

- Il tagliapane può essere sistemato :
  - **Sul bordo di un supporto** (tavolo, mobile, banco ...) non riso-

- **Su una tavola mobile** funzionale comprendente una vaschetta gastronomica GN 1/1 (530x325x200 mm) che permette di raccogliere le fette di pane.

- Per installare il tagliapane sull'apposita tavola procedere nel modo seguente:

- Posare e centrare l'apparecchio sulla tavola
- Far coincidere i due fori di fissaggio del telaio con quelli della tavola e fissare ( con 2 viti HM 5x45)

**ATTENZIONE!!**

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple.

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni;

- Variazione massima di tensione:  $\pm 5\%$
- Variazione massima di frequenza:  $\pm 1\%$  in maniera continua,  $\pm 2\%$  su brevi periodi

**ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .**

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina
  - vedere le caratteristiche indicate qui di seguito.

**ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.**

**Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.**

**ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.**

La macchina ha un'alimentazione monofase tramite spina stampata, 2 poli + terra.

- Predisporre una presa di corrente a muro, a tenuta stagna, a 2 poli - terra, calibro 10-16A, alla quale si possa accedere facilmente.
- Verificare che la tensione dell'impianto a cui sarà allacciata la macchina sia la stessa indicata sulla targhetta tecnica e sul cavo di alimentazione.
- L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale e da un fusibile di calibro indicato nella colonna delle caratteristiche del motore.



Messa a terra obbligatoria.

• **Caratteristiche del motore :**

Tensione aliment.	Potenza nominale (W)	Frequenza (Hz)	Intensità (A)	Consumo elett. (Kw/h)	Calibro fusibile (A)
115	370	60	6,3	0,6	8
220/240	370	50	2,5	0,6	3
220	370	60	2,6	0,6	3

## Modalità d'uso, sicurezza

**ATTENZIONE!!**

Stoccaggio della macchina: da  $-25^{\circ}\text{C}$  a  $+50^{\circ}\text{C}$

Temperatura ambiente per il funzionamento: da  $+4^{\circ}\text{C}$  a  $+40^{\circ}\text{C}$

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita

Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo "regolazione dei dispositivi di sicurezza"). Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

**ATTENZIONE: Tutte le manipolazioni per l'utilizzo di detersivi o per operazioni di manutenzione comportano il rischio di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dalle parti taglienti.**

**Utilizzare sempre le apparecchiature di protezione adeguate quando si effettuano tali manipolazioni.**



### 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utente viene garantita :
- Prima di ogni utilizzo, necessario verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Le sicurezze sono prioritarie sull'ordine di marcia.
- Dalla lunghezza dello scivolo di alimentazione a barre superiore a 550 mm. La distanza obbligatoria della sua parte superiore (1,50 m) dal suolo impedisce l'accesso al coltello e facilita la visibilità della camera di taglio.
- L'arresto del motore all'apertura dello schermo di protezione. (10 mm < arresto < 20 mm + frenata lama)
- Da un dispositivo che impedisce l'avviamento dell'apparecchio dopo un'interruzione di corrente.
- Da una grata di protezione articolata che maschera il coltello durante la pulizia.
- La frenata della lama (0 < arresto < 1 secondo) al momento di ciascun arresto (pulsante «0» od apertura coperchio)

- Dal rispetto delle istruzioni del presente manuale per quanto riguarda l'utilizzazione, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

#### a) Accensione:

L'accensione normale del tagliapane si effettua a coperchio abbassato.

- Premere il pulsante ACCESO "1".

#### b) Arresto

- Premere il pulsante ARRESTO "0".
- Mezzo di sezionamento dell'alimentazione: SCOLLEGARE la presa dall'apparecchio.





Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.

### 3.2 REGOLAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

#### 1) Apertura dello scivolo 3.2a

Regolare mediante il separatore la sezione del pane, in modo che scenda senza intoppi.

- Per le grosse forme di pane, utilizzare l'apertura massima dello scivolo senza separatore.  3.2a

- Per i pani più piccoli (baguette, panini) sistemare il separatore tra due sbarre dello scivolo, con il manico del separatore a destra e alimentare l'apparecchio dai due lati del separatore (5 posizioni possibili).  3.2b

#### 2) Spessore delle fette 3.2c

- Svitare di 1/4 di giro il pulsante imperdibile inferiore **B**.
- Tirare o premere la manopola per farla scorrere fino allo spessore desiderato, tenendo presente che i riferimenti da 1 a 6 corrispondono a spessori da 8 a 60 mm.
- Bloccare energicamente il pulsante **B**.




Togliere sempre il pane prima di cambiare lo spessore delle fette perché una fetta non completamente tagliata può impedire la risalita dell'arresto di regolazione.

### 3.3 UTILIZZO

- Il tagliapane può funzionare solo se il coperchio di protezione è abbassato. Procedere nel modo seguente:

- Mettere una vaschetta o un cestino di fronte al coperchio di protezione oppure estrarre il recipiente gastronomico dalla tavola.
- Premere il pulsante ACCESO
- Introdurre le forme di pane una di seguito all'altra nello scivolo di alimentazione, dopo averlo opportunamente regolato (vedi §3.2)
- Le fette escono a ritmo regolare mentre il pane grattugiato e le briciole vengono raccolti nella vaschetta amovibile.

- **Consigli** : si può interrompere il taglio lasciando un pezzo di pane dentro lo scivolo e rimettendo poi in moto l'apparecchio, purché non venga modificato lo spessore delle fette.  3.3

- In caso di ostruzione o d'interruzione del taglio, non introdurre la mano nello scivolo o nell'apertura di fuoriuscita delle fette. Premere il pulsante ARRESTO e manovrare il dispositivo di regolazione dello spessore; generalmente, tale operazione dovrebbe bastare a sbloccare il coltello.



Non cercare mai d'introdurre la mano o un oggetto rigido attraverso lo scivolo quando l'apparecchio è in funzione.

#### • Prestazioni (con alimentazione continua):

- 7000 fette all'ora ovvero 115 fette al minuto (introducendo nello scivolo un pane da 400 gr)
- 14000 fette all'ora, ovvero 230 fette al minuto (mettendo nello scivolo 2 pani da 400 gr. oppure delle baguette).

## PULIZIA-IGIENE



### ATTENZIONE!!


Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare l'apparecchio con dispositivi di pulizia a pressione.

Il tagliapane richiede una pulizia minima. Sconsigliamo assolutamente di pulire l'interno del tagliapane con una spugna umida.

### 4.1 DOPO AVER FINITO DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- Togliere il coperchio di protezione e vuotare la vaschetta del pane grattugiato.  4.1
- Togliere le briciole dalla camera di taglio con una spazzolina o un pennello a manico ricurvo.
- Risistemare la vaschetta e abbassare il coperchio.

## 4.2 PERIODICAMENTE (almeno una volta al mese)



Staccare l'apparecchio prima di effettuare qualunque intervento.

- Lavare, disinfettare la vaschetta del pane grattugiato e farla asciugare fuori dal tagliapane.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un prodotto detergente e disinfettante.
- Pulire la camera di taglio.



**Attenzione:** Per effettuare la pulizia occorre sbloccare la grata di protezione. Dopo aver effettuato tale operazione non introdurre la mano nell'apparecchio senza vedere il coltello.

- Abbassare la manopola di regolazione dello spessore in posizione 6 (vedi §3.2.2)
- Sollevare il coperchio per staccare l'asta dal coperchio
- Pulire la camera di taglio e la parte superiore del coltello con una spazzolina o un aspiratore.



Badare a non tagliarsi con il coltello.

*Nota: non dimenticare di rimontare l'anello di ferro sul coperchio, altrimenti l'apparecchio non puo' funzionare (vedi §6.2).*

# DIFETTI DI FUNZIONAMENTO

## 5.1 SE L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- L'apparecchio sia collegato alla corrente
- L'alimentazione elettrica mediante la presa di corrente sia quella giusta.
- Il coperchio sia abbassato e l'anello di ferro ben fissato
- Lo scivolo sia ben installato
- Il coltello non sia bloccato da un pezzo di pane molto duro (succede raramente).

- Se il coltello è bloccato da un pezzo di pane:
  - Premere immediatamente il pulsante ARRESTO e **staccare l'apparecchio**.
  - Sollevare il coperchio per verificare
  - Manovrare il dispositivo di regolazione dello spessore (cio' dovrebbe bastare per sbloccare il coltello).

## 5.2 QUALITA' DEL LAVORO

- Prima di effettuare qualunque intervento, staccare l'apparecchio.
- **Taglio difettoso**
  - Di sbieco (pane mal introdotto).  
diminuire l'apertura dello scivolo di alimentazione spostando il separatore (vedi §3.2.1)
  - Pane strappato (pane molle o molto fresco).  
aumentare lo spessore (vedi §3.2.2)
  - verificare la lama del coltello, pulirla se ci sono depositi d'amido (vedi §4.2), regolarla o sostituirla (vedi §6.2)
  - esaminare le condizioni di conservazione del pane.

- **Pane bloccato dentro lo scivolo:**
  - Regolare il separatore in modo da far scendere il pane senza intoppi e in senso verticale, dentro lo scivolo.
- **Fuoriuscita difettosa delle fette:**
  - Vaschetta di raccolta piena.
  - Fette bloccate nella camera di taglio (vedi pulizia §4.1).
  - Grata inclinata in posizione sollevata.
  - Potenza insufficiente (vedi §6.1 per tendere la cinghia).



Se l'anomalia persiste consultare il servizio manutenzione del vostro rivenditore.

# MANUTENZIONE



Staccare l'apparecchio prima di effettuare qualunque intervento.

## 6.1 MECCANISMO

- Il tagliapane richiede scarsa manutenzione (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono lubrificati a vita)
- Consigliamo di verificare almeno una volta all'anno lo stato di usura della cinghia.

Per far cio' procedere nel modo seguente:

- Staccare l'apparecchio
- Posare l'apparecchio sul lato sinistro
- Togliere la piastra del fondo svitando i 4 piedini
- Allentare le 4 viti di fissaggio **A** del motore (chiave esagonale da 10)
- Ritendere leggermente la cinghia con un cacciavite grande o un manico di legno.
- Bloccare di nuovo la vite **A**.

Regolazione delle sicurezze:

- Coperchio -> taglio all'apertura 10mm<arresto<20mm
- Presenza canale: se assente: funzionamento impossibile
- Tempo frenata<0arresto<1secondo




- Togliere la polvere dallo scomparto del motore e verificare lo stato dei collegamenti elettrici.
- Rimontare il fondo.
- Accesso ai componenti elettrici:
  - Staccare l'apparecchio
  - Smontare la piastra posteriore (4 viti)



Tensione residua sui morsetti dei condensatori.

- I condensatori possono rimanere carichi elettricamente. Per evitare eventuali rischi durante un intervento consigliamo di scaricarli collegando i loro morsetti con un conduttore isolato (un cacciavite, ad esempio).


## 6.2 RIMOZIONE DELLA LAMA

 Staccare l'apparecchio prima di effettuare qualunque intervento.

- Onde evitare lesioni, procedere nel modo seguente :
- Bloccare la lama in posizione introducendo un manico di legno A tra la bocca ed il bordo arrotondato della lama.



*Nota : Non utilizzare oggetti metallici che potrebbero danneggiare il filo del coltello.*


- Svitare in senso antiorario  con una chiave esagonale di 22 mm.

 Maneggiare la lama con precauzione per evitare tagli.

- Se il filo del coltello è leggermente rovinato, è possibile riaffilarlo passando una pietra per affilare sulla parte liscia della lama.
- Sostituire la lama se il filo è molto rovinato.

• Per rimontare :



- Posizionare il coltello con la parte affilata della lama non visibile dall'alto.
- Bloccare il coltello introducendo un manico di legno A tra la bocca ed il bordo dritto del coltello.
- Avvitare con la chiave in senso orario  poi bloccare.

## 6.3 REGOLAZIONE DELLA SICUREZZA DEL COPERCHIO

- Il corretto funzionamento della sicurezza deve essere verificato di frequente. Il motore deve fermarsi immediatamente quando si apre il coperchio (apertura di circa 10mm).
- Frenata della lama: 0<arresto<1secondo

- Se ciò non avviene :
- Non utilizzare la macchina.
- Farla controllare dal servizio tecnico del vostro rivenditore.

## 6.4 COMPONENTI ELETTRICI

Vedi schema elettrico

### • Combinazione dei colori dei fili :

- Circuito di potenza : nero
- Circuito dei comandi : rosso
- Motore : (A) rosso - (G) giallo - (E) blu - (F) nero
- Fasi : L
- Neutro : N
- Terra : (B/C) verde/giallo

### • Componenti :

- I : Bottone di MARCIA
- O : Bottone di ARRESTO
- CD : Condensatore di avviamento
- K : Relais di avviamento
- CP : Condensatore permanente
- S1 : Microruttore presenza scivolo
- S2 : Segnalatore magnetico apertura schermo
- CA : Connettore di alimentazione
- M1 : Motore
- B : Blocco di connessione
- CPu : Scheda di potenza
- CC : Scheda di comando

## 6.5 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.


Timbro del rivenditore :

Data di acquisto : .....

## La macchina è stata concepita e realizzata in conformità a :

- La direttiva macchine 2006/42/CE.
- La direttiva CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.

## - 2002/96/CEE "WEEE"

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

## 2006/12/CEE "Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

## 94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

## - Alle norme europee:

EN14655-2005 : taglio barrette, igiene e sicurezza.

## Queste conformità sono attestate da :

- Marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente associata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale d'istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

## Caratteristiche acustiche :

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

## Indici di protezione secondo la norma EN 60529 - 2000:

- Comandi elettrici IP55.
- Macchina globale IP34.

## Sicurezza integrata :

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

## Igiene :

La macchina è costruita con materiali conformi alla regolamentazione ed alle seguenti norme :

- Direttiva 1935/2004/CEE : materiali e oggetti in contatto con derrate alimentari,
- Norme EN 601-2004: leghe di alluminio stampate in contatto con derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.

La macchina ha ricevuto la conformità CNERPAC igiene alimentare.