

IT ITALIANO

1 PREMESSA	6
1.1 Introduzione.....	6
1.2 Utilizzo.....	6
2 MESSA IN FUNZIONE.....	6
2.1 Apertura dell'imballo.....	6
2.2 Installazione.....	6
2.3 Collegamento elettrico.....	7
2.4 Funzionamento.....	7
3 COMANDI E SICUREZZE.....	7
3.1 Comandi.....	7
3.2 Sicurezze meccaniche.....	7
3.3 Collaudo.....	7
4 USO DELL'AFFETTATRICE.....	7
4.1 Operazioni per l'uso in modalità manuale.....	7
4.2 Operazioni per l'uso in modalità automatica...	7
4.3 Remote control.....	8
5 MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE	8
5.1 Pulizia.....	8
5.2 Lubrificazione.....	9
6 OPERAZIONI DI AFFILATURA.....	9
6.1 Affilatura della lama con affilatoio a pulsanti...	9
6.2 Affilatura della lama con affilatoio a camma...	9
7 PULIZIA E MANUTENZIONE.....	9
8 ADDESTRAMENTO.....	9
9 CARATTERISTICHE.....	10
10 SCHEMI ELETTRICI.....	11

1 PREMESSA

Questo manuale è redatto in conformità della direttiva Macchine 89/392-89/109-91/368-93/44-89/336-92/31-73/23-93/68.

Il costruttore vuol far conoscere al cliente in modo chiaro e sintetico le istruzioni di uso e manutenzione nonché le sicurezze di cui è dotata la macchina al fine di mantenere la massima funzionalità nel tempo. Le affettatrici sono soggette a possibili aggiornamenti, questa possibilità non pregiudica le spiegazioni contenute nel manuale. Prima di mettere in funzione l'affettatrice, si raccomanda di leggere attentamente questo manuale. Qualora questo manuale si fosse danneggiato o venisse smarrito richiedere immediatamente copia al costruttore. Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza della macchina e delle protezioni di sicurezza. Prima di iniziare il lavoro, leggere e seguire attentamente le avvertenze qui contenute.

1.1 Introduzione

Le affettatrici a Gravità sono state concepite per essere conformi ai requisiti di sicurezza della Comunità Europea, pertanto, ogni affettatrice è provvista di una targhetta con il marchio "CE" che certifica la conformità a tali requisiti.

1.2 Utilizzo

Queste affettatrici sono costruite per affettare salumi cotti e crudi, carne calda o fredda, pane e formaggio, frutta senza nocciolo e verdura. Non sono idonee a tagliare prodotti congelati, salumi e carni con osso o frutta contenente il nocciolo. Tentando di affettare tali

prodotti o altri simili si può seriamente danneggiare la macchina ed invalidare la garanzia.

2 MESSA IN FUNZIONE

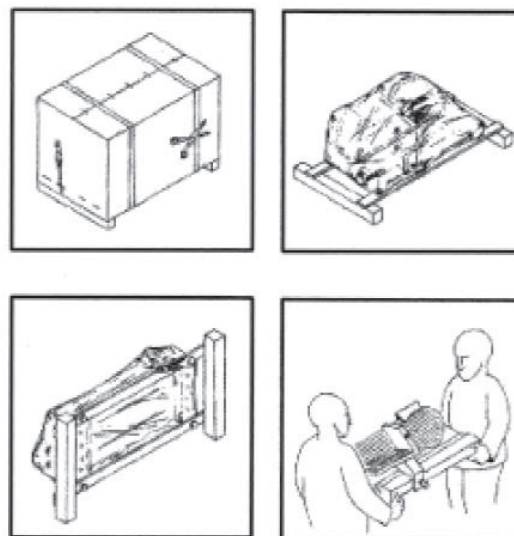
Al ricevimento della scatola contenente l'affettatrice controllare che questa sia integra e non abbia subito danni durante il trasporto.

2.1 Apertura dell'imballo

1. Tagliare e rimuovere le reggiete plastiche;
2. Rimuovere i punti metallici;
3. Sollevare la scatola in senso verticale, recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione ed i quattro piedini di appoggio;
4. Con la chiave a brugola in dotazione svitare le viti che tengono fissa la macchina al pallet;
5. Togliere il sacco di polietilene ed avvitare i quattro piedini di appoggio;
6. Sollevare la macchina in due persone tenendo i piedini come punti di presa;
7. Controllare il contenuto dell'imballo e controllare che corrisponda a quanto indicato nei documenti;

AVVERTENZA:

L'IMBALLO E' ASSIMILABILE AI RIFIUTI SOLIDI URBANI NON DISPERDERE I COMPONENTI ATTENERSI ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE ESISTENTI IN LOCO



2.2 Installazione

Piazzare l'affettatrice su di una superficie liscia, piana e stabile. Si può compensare un'eventuale irregolarità del piano di appoggio con i piedini regolabili.

Fare attenzione a lasciare in prossimità dell'aerazione del motore uno spazio di almeno 200 mm se questo è rivolto verso una parete.

Attorno all'affettatrice, lasciare uno spazio adeguato ad un uso corretto della macchina, sia per l'utilizzo che per la pulizia e la manutenzione.

E' raccomandabile disporre di uno spazio libero attorno alla macchina di almeno 300 mm.

L'affettatrice funziona regolarmente in ambienti con umidità relativa inferiore all'80% e vicino a fonti di calore inferiori a 30° C.

2.3 Collegamento elettrico

Collegare la spina all'alimentazione assicurandosi che l'impianto sia provvisto di protezione da sovraccarico elettrico. Per maggiore sicurezza, inserire nella scatola di alimentazione un fusibile da 0,5 Amp.

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando dal lato del coprilama.

Se nelle affettatrici trifase il senso di rotazione non fosse esatto, invertire due dei tre fili della spina di alimentazione.

2.4 Funzionamento

Usare l'affettatrice nei modi per cui è stata progettata.

Mai usare le mani per spingere il prodotto verso la lama. Il piatto portamerce è inclinato e permette al prodotto, con il suo stesso peso, di scivolare verso la lama. Mantenere le mani lontano dalla lama e usare l'apposita impugnatura per far scorrere tranquillamente avanti ed indietro il piatto portamerce.

3 COMANDI E SICUREZZE

3.1 Comandi

Le affettatrici sono azionate elettricamente mediante pulsanti e sono provviste di un indicatore luminoso che segnala la lama in movimento.

La macchina è provvista di un dispositivo di mancata tensione (NVR).

Ad ogni interruzione di tensione, si dovrà azionare i pulsanti per la messa in funzione.

3.2 Sicurezza meccaniche ed elettroniche

La lama è totalmente coperta con una protezione inamovibile, eccetto la parte interessata al taglio.

Il carro portamerce può basculare solamente se il piano spessimetro copre la lama e la manopola graduata è nella posizione oltre lo zero "0" (posizione di pulizia).

Il piano spessimetro si può aprire (mediante la manopola graduata) solamente se il carro portamerce è fissato nella sua normale posizione di utilizzo. La lama si può levare usando solamente l'attrezzo levalama in dotazione.

Tutte le protezioni sono inamovibili, lo smantellamento o la loro mancata installazione fanno della macchina uno strumento pericoloso di cui il costruttore non è responsabile degli eventuali incidenti.

A spessimetro chiuso (posizione di pulizia) e a spessimetro completamente aperto (posizione di affilatura) non è possibile azionare il carro automatico (solo modello 120V UL).

3.3 Collaudo

Controllare che tutti i componenti dell'affettatrice

siano montati correttamente.

Controllare che il volantino che fissa il coprilama sia bloccato.

Azionare il pulsante di marcia e controllare l'accensione e lo spegnimento (vedi 4.1 e 4.2).

Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.

Controllare il funzionamento dell'affilatoio.

Controllare l'apertura del piano spessimetro.

4 USO DELL'AFFETTATRICE

4.1 Operazioni per l'uso in modalità manuale

Quando accendete il pulsante (accensione generale):

- se siete in automatico il display mostra: "velocità 2 e corsa 2", ora potete scegliere corsa e velocità.

- se siete in manuale il display mostra un piccolo quadrato.

1) Posizionare la manopola graduata "A" sullo "0" (zero)

2) Allontanare il piatto portamerce "B" il più lontano possibile dalla lama "K".

3) Alzare il pressamerce "C" mediante l'apposita impugnatura "P". Appoggiare il prodotto sul piano portamerce, abbassare il pressamerce sopra o dietro il prodotto.

4) Con la mano destra tirare leggermente a sé il carro e contemporaneamente con la sinistra ruotare la maniglia (Y) in posizione "MAN".

5) Selezionare lo spessore voluto mediante la manopola "A".

6) Accendere l'interruttore principale, premere il pulsante "BLADE" per azionare la lama.

7) Spingere il piano portamerce mediante l'impugnatura "Z" per affettare il prodotto.

8) Alla fine del lavoro fermare il carrello con il tasto "OFF". Spegner l'affettatrice con l'interruttore principale. È sconsigliabile accendere e spegnere continuamente con l'interruttore principale.

4.2 Operazioni per l'uso in modalità automatica

Potete passare da automatico o manuale o viceversa solo nella posizione iniziale (o posizione di avvio). Quando muovete il carrello alla fine della corsa siete nella posizione iniziale e potete ruotare la manopola. Se il carrello è in un'altra posizione non potete ruotare la manopola.

1) Posizionare la manopola graduata "A" sullo "0" (zero)

2) Allontanare il piatto portamerce "B" il più lontano possibile dalla lama "K".

3) Alzare il pressamerce "C" mediante l'apposita impugnatura "P". Appoggiare il prodotto sul piano portamerce, abbassare il pressamerce sopra o dietro il prodotto.

4) Con la mano destra tirare leggermente a sé il carro e contemporaneamente con la sinistra ruotare la maniglia (Y) in posizione "AUT".

5) Selezionare lo spessore voluto mediante la

manopola "A" (se spessimetro chiuso il carro non parte).

6) Accendere l'interruttore principale. Selezionare la velocità con i tasti "+" e "-" e "STROKE".

7) Premere il tasto "ON" per azionare la lama.

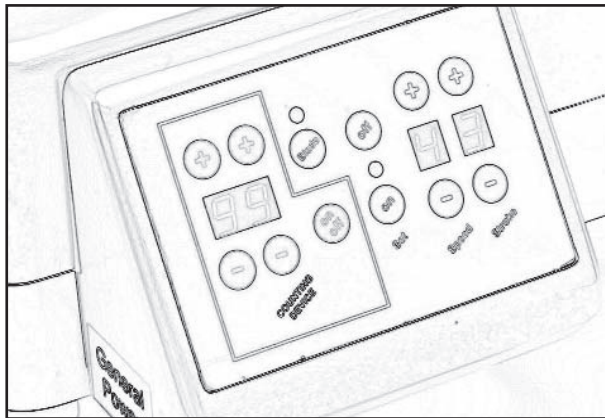
8) Per fermare il carro premere "OFF".

Quando siete in automatico e premete l'interruttore "ON" la lama si aziona e dopo 2 secondi il carrello si muove. Se ora premete il pulsante "OFF" l'affettatrice finisce il programma, il carrello si ferma nella posizione di avvio e la lama si ferma. Se manca l'elettricità e l'affettatrice sta lavorando, il carrello si ferma dov'è. Se ora premete il pulsante "ON" il carrello ritorna nella posizione iniziale. Questo è importante per la sicurezza. Se siete nella posizione iniziale non potete aprire il carrello perché quando siete nella posizione iniziale (o posizione di avvio) il carrello dev'essere pronto per iniziare ad affettare.

Attenzione: il carro si muoverà autonomamente e rapidamente.

4.3 Remote control

PANNELLO DI CONTROLLO



- Pulsante "blade": avvia solo la lama (in servizio manuale);
- Pulsante "on": la lama si aziona e dopo 3 secondi il carrello si muove (servizio automatico);
- Pulsante "off": ferma la lama (in servizio manuale) o ferma la lama e il carrello (in servizio automatico);
- Speed +/-: cambia la velocità;
- Stroke +/-: lunghezza del taglio;
- Pulsante generale di accensione: sul fianco della macchina;
- Pulsante on/off counting device: accende/spegne il contafette.

L'interruttore di accensione, spegne la macchina (usate questo interruttore rosso solo in caso di emergenza o quando finite il servizio).

IMPORTANTE:

Se volete aprire il carrello portamerce per pulirlo, ricordate: mettere in servizio manuale, muovete il carrello e apritelo.

Quando il carrello si muove in servizio automatico il carrello dev'essere chiuso!

Non premete il PULSANTE ON DEL CARRELLO se il carrello è aperto.

Affilate solo in servizio manuale! (premete solo il pulsante della lama).

Se premete il PULSANTE ON e sul display il piccolo quadrato inizia a ruotare e il carrello non si muove, siete in servizio manuale.

5 MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE

Nell'interesse dell'igiene, l'affettatrice, deve essere mantenuta sempre pulita.

E' necessario smontare e pulire la macchina alla fine della giornata lavorativa e ogni qualvolta si cambia tipologia di prodotto da affettare (es. da carne fresca a carne cotta) nella sequenza come da fig. 2.

ATTENZIONE!

L'operazione di pulizia deve essere eseguita da personale adeguatamente addestrato

5.1 Pulizia (fig.2 e fig.2/A)

PIATTO PORTAMERCE PROVVISORIO DI INTERBLOCCO

1) Isolare la macchina dalla fonte di corrente togliendo la spina dalla presa, oppure spegnere l'interruttore automatico posto in prossimità della presa di alimentazione.

Mai fidarsi di premere solamente il pulsante "OFF" sull'affettatrice.

2) Posizionare e tenere la manopola graduata "A" oltre lo "0" (zero) a fondo scala (fig.2/A)(posizione di pulizia).

3) Svitare totalmente il volantino "Q" in una qualsiasi posizione.

4) Con movimento deciso aprire il carro verso l'esterno della macchina. Il piano spessimetro rimarrà bloccato.

5) Svitare completamente il volantino di fissaggio "F", prendere il coprilama "L" e rimuoverlo completamente dalla macchina.

6) Posizionare il levalama "J" e fissarlo sui fori filettati mediante i due volantini "W". Con un cacciavite svitare le 4 viti della lama, dopodiché facendo presa sui due volantini rimuovere il tutto.

7) Lavare la lama con acqua tiepida e detersivo liquido, risciacquare in acqua fredda, asciugare e igienizzare con alcool etilico.

Il basamento e le altre parti della macchina vanno lavate sempre con acqua tiepida e detersivo liquido, strofinando con un panno non abrasivo; risciacquare poi, con acqua fredda, asciugare e igienizzare con alcool etilico.

Non usare per nessuna ragione soluzioni a base ipoclorito di sodio né detersivi abrasivi, in quanto danneggerebbero le superfici anodizzate della macchina.

8) Il rimontaggio della macchina va fatto eseguendo

inversamente le operazioni fatte per lo smontaggio.

Attenzione: Il leva lama è una protezione molto importante, va smontato solamente quando la lama è fissata nella sua normale posizione con le quattro viti.

5.2 Lubrificazione (fig.3)

Per mantenere scorrevoli i movimenti del pressa merce e del carrello, l'affettatrice deve essere regolarmente lubrificata nei punti segnati nella fig. 3; usare solamente olio di vaselina (MARCOL82ESSO oppure WHITE OIL 105 BERGOL) moderatamente ma con frequenza.

6 OPERAZIONI DI AFFILATURA

ATTENZIONE: l'affilatura è un'operazione che va eseguita da personale esperto.

Non provare mai a pulire la lama quando questa è in movimento.

L'affilatoio non è più in grado di affilare la lama se questa è consumata di 10 mm sul diametro.

È molto importante per il buon funzionamento dell'affettatrice mantenere la lama affilata. È meglio affilarla un poco giornalmente che molto una volta alla settimana.

Affilare solo a lama pulita.

L'affilatura su una lama sporca comporta una cattiva affilatura ed un insudiciamento dell'affilatoio e delle mole.

Dopo l'affilatura con uno spazzolino in dotazione, levare dalle mole le eventuali tracce di sporco. Inoltre dovrà essere levato ogni granello di sabbia dalla lama e dalla macchina con uno straccio imbevuto di alcool. Prima di eseguire questa operazione assicurarsi che la manopola graduata sia sullo "0" e che sia staccata la spina di alimentazione.

6.1 Affilatura della lama con affilatoio a camma

Prima di procedere, mettere l'affettatrice in manuale.

- se siete in automatico il display mostra: "velocità 2 e corsa 2", ora potete scegliere corsa e velocità.

- se siete in manuale il display mostra un piccolo quadrato.

1) Sgrassare la lama con uno straccio umido imbevuto di alcool, sia nelle parti interne che nella parte esterna. Aprire completamente il piano di paragone con la manopola "A" in posizione affilatura.

2) Aprire completamente il piano di paragone con la manopola "A" fino a fine corsa in posizione affilatura.

3) Tirare a sé il carrello allontanandolo dalla lama.

4) Prendere il corpo affilatoio e appoggiarlo sul piano di paragone in modo corretto, senza fissarlo.

5) Spingere lentamente in avanti in posizione fino a che l'affilatoio incontri la nicchia di riferimento sul piano di paragone, l'affilatoio sarà sospinto dal carrello senza dover avvicinare le mani alla lama. Una volta in posizione corretta, si proceda a fissare

l'affilatoio con la vite.

6) Si ruota la manopola dell'affilatoio nella posizione di affilatura per un tempo massimo di 30 secondi spingendo moderatamente la pietra sulla lama.

7) Ruotare in senso opposto la manopola dell'affilatoio per l'operazione di sbavatura per un tempo di due secondi, non oltre. Spegner la macchina e verificare la sbavatura. Rimuovere l'affilatoio seguendo al contrario le operazioni sopracitate.

8) Pulire la lama e tutte le parti sporche da polvere di affilatura con un panno imbevuto di alcool etilico.

7 PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia della macchina deve essere eseguita solamente da una persona completamente istruita.

Togliere la spina dell'alimentazione. Mai spegnere la macchina con il solo interruttore "OFF".

Lo spostamento della macchina deve essere fatto in due persone utilizzando i quattro piedini come punto di presa per il trasporto.

La sostituzione della lama deve essere fatta qualora la distanza tra la protezione paralama e lama sia più di 6 mm.

Rimuovere la lama solamente con l'attrezzo levalama.

Attenzione al filo della lama , è molto tagliente!

È severamente proibito pulire l'affettatrice con prodotti nocivi che possono causare disturbi alla salute sia dell'operatore che del cliente.

Usare prodotti con un fattore PH 7-8.

La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere fatta solamente da personale esperto.

8 ADDESTRAMENTO

Durante l'installazione della macchina è indispensabile addestrare un operatore maggiorenne al regolare uso-pulizia-cura-affilatura della lama, con particolare riguardo ai pericoli a cui si possono incorrere per un uso scorretto.

L'addestramento sarà svolto dall'installatore il quale è regolarmente abilitato, ed è a conoscenza delle normative comunitarie sulle macchine.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare ulteriori danni, deve essere sostituito dal costruttore o da un centro di assistenza qualificato. L'apparecchio non deve essere utilizzato in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione.

9 CARATTERISTICHE

DIAMETRO LAMA mm	300	330
------------------	-----	-----

Capacità taglio

PRODOTTO ROTONDO mm	190	200
PRODOTTO QUADRATO mm	130x130	130x130
PRODOTTO RETTANGOLARE mm	115x270	130x275
SPESSORE DI TAGLIO mm	0-25	0-25

Caratteristiche tecniche

VOLTAGGIO	V115/60 (monofase) - V230/50 (monofase)	
POTENZA MOTORE/ASSORBIMENTO	V115/60 370W/4A - V230/50 275W1,4A	
ASSORBIMENTO	0,5 KW	0,5 KW
PESO Kg	49	50
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD	oliatore, leva lama (solo CE)	
DIMENSIONI IMBALLO	760x780x760	760x780x760