

1 PREMESSA.....	4
1.1 Introduzione.....	4
1.2 Utilizzo.....	4
2 MESSA IN FUNZIONE.....	4
2.1 Apertura dell'imballo.....	4
2.2 Installazione.....	4
2.3 Collegamento elettrico.....	5
2.4 Funzionamento.....	5
2.5 Funzionamento automatico.....	5
3 COMANDI E SICUREZZE.....	5
3.1 Comandi.....	5
3.2 Sicurezze meccaniche.....	5
3.3 Collaudo.....	5
4 USO DELL'AFFETTATRICE.....	5
4.1 Operazioni per l'uso.....	5
5 MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE.....	5
5.1 Pulizia.....	5
5.2 Lubrificazione.....	6
6 OPERAZIONI DI AFFILATURA.....	6
6.1 Affilatura della lama.....	6
7 PULIZIA E MANUTENZIONE.....	6
8 ADDESTRAMENTO.....	6
9 CARATTERISTICHE.....	7
10 SCHEMI ELETTRICI.....	7

1 PREMESSA

-Questo manuale è redatto in conformità della Direttiva Macchine 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

Il costruttore vuol far conoscere al cliente in modo chiaro e sintetico le istruzioni d'uso e di 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 Trasmissione ad ingranaggi sono state concepite per essere conformi ai requisiti di sicurezza della comunità Europea pertanto ogni affettatrice è provvista di una targhetta con 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. Possono tagliare fino ad uno spessore di 23 mm.

Non sono idonee a tagliare prodotti congelati, salumi e carni con osso o frutta contenente nocciolo. Tentando

di affettare questi prodotti o altri simili si può seriamente danneggiare la macchina e 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.

Se l'affettatrice risultasse danneggiata, entro tre giorni dalla data indicata sui documenti fare regolare rapporto allo spedizioniere elencando gli eventuali danni subiti dalla macchina.

2.1 Apertura dell'imballo

1 - Tagliare e rimuovere le reggette plastiche;

2 - Rimuovere i punti metallici;

3 - Sollevare la scatola in senso verticale, recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione e i quattro piedini di appoggio;

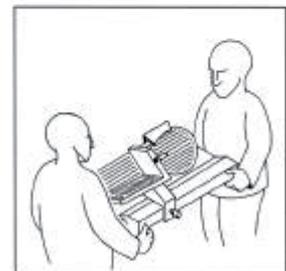
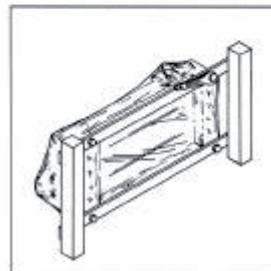
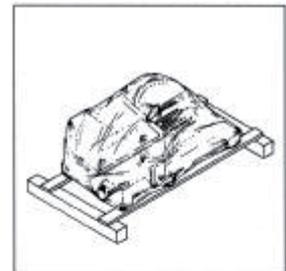
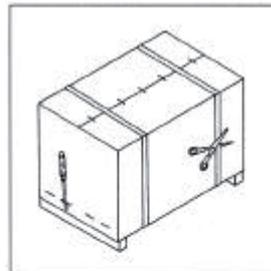
4 - Con una chiave fissa da 13 svitare i bulloni che tengono fissa la macchina al pallet;

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 È ASSIMILABILE AI RIFIUTI SOLIDI URBANI: ATTENERSI ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE ESISTENTI IN LOCO. NON DISPERDERE I COMPONENTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE.



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 e 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 ambiente con umidità relativa inferiore al 80% e con temperature comprese tra 8° - 32° C.

Queste operazioni si eseguono sempre a macchina spenta.

2.3 Collegamento elettrico

L'affettatrice monofase è corredata da una spina regolamentare. 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. L'affettatrice trifase è fornita con regolamentare spina da 16 Amp.

Collegare la spina alla presa di alimentazione idonea, assicurandosi dell'esistenza delle protezioni da sovraccarico di cui sopra.

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.

Salvo indicazioni diverse, l'affettatrice trifase è sempre collegata a Volt 400.

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 e indietro il piatto portamerce.

2.5 Funzionamento automatico

Nei modelli a gravità con funzionamento automatico, il piatto portamerce può essere attivato o disattivato, facendo ruotare per mezzo giro in senso orario la leva "Z" indicata in figura 5.

3 COMANDI E SICUREZZE

3.1 Comandi

Le affettatrici a Gravità Trasmissione ad Ingranaggi sono azionate elettricamente mediante due pulsanti, I (marcia) di colore verde e O (arresto) di colore rosso e sono provviste di un indicatore luminoso di colore bianco che segnala la lama in movimento.

La macchina è provvista di interruttore di sicurezza nel coprilama collegato con dispositivo di mancata tensione (NVR).

Ad ogni interruzione di tensione, si dovrà azionare il pulsante verde I (marcia) per la messa in funzione.

3.2 Sicurezze meccaniche

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

-Il piatto portamerce si può levare solamente se il piano spessimetro copre la lama e la manopola graduata è nella posizione "0" (zero).

-Il piano spessimetro si può aprire (mediante la manopola graduata) solamente se il piatto 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 manomissione fanno della macchina uno strumento pericoloso di cui il costruttore non è responsabile degli eventuali incidenti.

3.3 Collaudo

Controllare che tutti i componenti l'affettatrice siano montati correttamente.

Controllare che il volantino che fissa il coprilama sia bloccato.

Azionare il pulsante di marcia verde e il pulsante rosso di arresto e controllare l'accensione e lo spegnimento. Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.

Controllare il funzionamento dell'affilatoio.

Controllare l'apertura del piano spessimetro.

Controllare che il piatto portamerce si possa smontare solo con la manopola graduata in posizione zero, e che questa rimanga bloccata dopo lo smontaggio.

4 USO DELL'AFFETTATRICE

4.1 Operazioni per l'uso (Fig.1)

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.

Appoggiare il prodotto sul piano portamerce, abbassare il pressamerce sopra o dietro il prodotto.

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

5) Premere il pulsante verde "I" (marcia).

6) Spingere il piano portamerce mediante l'impugnatura "D" per affettare il prodotto.

7) Finito l'uso, spegnere la macchina con il pulsante rosso "O" (arresto) e posizionare sullo "0" la manopola graduata.

5 MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE

Nell'interesse dell'igiene l'affettatrice deve essere mantenuta pulita. E' necessario smontare e pulire la macchina alla fine della giornata lavorativa e ogniqualvolta si cambia tipologia di prodotto da affettare (es. da carne fresca a carne cotta) nella sequenza come da fig. 2.

Per un corretto uso della macchina l'operatore deve essere adeguatamente istruito.

5.1 Pulizia (Fig. 2) (Fig. 2/A)

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 rosso "stop" sull'affettatrice.

2) Posizionare la manopola graduata "A" oltre lo "0" a fondo scala.(Fig. 2/A).

3) Posizionare il volantino "E" in corrispondenza del riscontro "F" e svitarlo completamente. Il meccanismo di bloccaggio si innesta nel riscontro e blocca il carrello. Sfilare con movimento verticale il gruppo piatto portamerce "B" dalla sua guida.

Il piano spessimetro rimarrà bloccato sullo "0".

4) Svitare completamente il volantino di fissaggio coprilama "G", prendere il coprilama "H" e levarlo completamente dalla macchina.

5) Svitare il pomolo "L"

6) Sollevare l'affilatoio con l'impugnatura "M", e sfilarlo dalla sua sede.

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

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

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.

Non usare per nessuna ragione soluzioni a base di ipoclorito di sodio ne detergente abrasivo in quanto danneggerebbero le superfici anodizzate della macchina

9) Il rimontaggio della macchina va fatto eseguendo inversamente le operazioni fatte per lo smontaggio.

Attenzione: il levalama 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 pressamerce e del carrello, l'affettatrice deve essere regolarmente lubrificata nei punti segnati in fig.3; usare solamente olio di vaselina (MARCOL 82 ESSO oppure WHITE OIL 105 BERGOIL) moderatamente ma con frequenza.

6 OPERAZIONI DI AFFILATURA

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.

La fig. 4 mostra la corretta sequenza di affilatura. 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 lo 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 dall'alimentazione.

6.1 Affilatura della lama (Fig. 4)

1) Sgrassare la lama con uno straccio umido imbevuto di alcool, sia nella parte interna sia nella parte esterna.

2) Allentare con mezzo giro il pomolo (A) alzare e ruotare l'affilatoio per 180°. Abbassare fino al regolare posizionamento di affilatura.

3) Avvitare con mezzo giro il pomolo (A) bloccando l'affilatoio in posizione di affilatura, avviare la macchina e tirare con moderata pressione il pomello superiore di affilatura fino a provocare l'accostamento della mola sulla lama: si inizia così l'affilatura.

4) Finita l'affilatura si tira il pomello della mola sbavatrice per circa 2 secondi (2° pomello).

5) Finita l'affilatura allentare per mezzo giro il pomello (A) alzare l'affilatoio ruotarlo per 180° e abbassarlo in posizione di riposo.

Fissare il pomello (A).

ATTENZIONE: L'affilatura è una 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 quando questa è consumata di 10 mm. sul diametro.

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 rosso (stop).

-Lo spostamento della macchina deve essere fatto in due persone utilizzando i 4 piedini come punto di presa per il trasporto.

-La sostituzione della lama deve essere fatta qualora la distanza tra la protezione paralama e lama è massimo 6 mm.

-Rimuovere la lama solamente con l'attrezzo levalama

-Attenzione al filo della lama, è molto tagliente

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

-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 tasso di acidità PH 7:8.

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 che si possono incorrere per un uso scorretto. L'addestramento sarà eseguito dall'installatore il quale è regolarmente abilitato ed è a conoscenza della normativa comunitaria sulle macchine.

9 CARATTERISTICHE

DIAMETRO LAMA mm	300	350	370	300 automatica	350 automatica
------------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------------

CAPACITA' DI TAGLIO

PRODOTTO ROTONDO mm	210	240	250	200	220
PRODOTTO QUADRATO mm	185x185	210x210	220x220	180x180	200x200
PRODOTTO RETTANGOLARE mm	255x165	300x185	295x200	230x165	250x185
SPESSORE DI TAGLIO mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

CARATTERISTICHE TECNICHE

VOLTAGGIO	MONOFASE V230/50 TRIFASE V230-400/50				
POTENZA MOTORE	KW 0.375				
ASSORBIMENTO	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

PESO Kg.	36	40	44	49	57
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD	spazzolino, oliatore, levalama				
DIMENSIONI IMBALLO	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

10 SCHEMI ELETTRICI

