



Manuale d'uso e manutenzione

AFFETTATRICE GRAVITA'

Edizione Marzo 2016

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina
- Le macchine sono soggette a possibili aggiornamenti, quindi possono montare particolari diversi da quelli raffigurati. Questa eventualità non pregiudica in alcun modo il contenuto del manuale.
- La nostra azienda ringrazia per la scelta di questo prodotto e rimane a completa disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	5
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	5
1.2 SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	7
1.2.1 SICUREZZE MECCANICHE	7
1.2.2 SICUREZZE ELETTRICHE	7
1.3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	8
1.3.1 DESCRIZIONE GENERALE	8
1.3.2 CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE	8
1.3.3 COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA.....	9
CAP. 2 DATI TECNICI	10
2.1 INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE	10
CAP. 3 RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	12
3.1 SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	12
3.2 CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO	13
3.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLO	13
CAP. 4 INSTALLAZIONE	14
4.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA.....	14
4.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	14
4.2.1 AFFETTATRICE CON MOTORE MONOFASE.....	14
4.2.2 AFFETTATRICE CON MOTORE TRIFASE.....	14

4.3	SCHEMI ELETTRICI	15
4.3.1	SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO TRIFASE	15
4.3.2	SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO MONOFASE	16
4.4	CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO GENERALE.....	18
CAP. 5	USO DELLA MACCHINA.....	18
5.1	COMANDI	18
5.2	CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO.....	19
5.3	AFFILATURA DELLA LAMA	20
CAP. 6	PULIZIA ORDINARIA.....	21
6.1	GENERALITA'	21
6.2	PROCEDURA DA SEGUIRE PER PULIRE L'AFFETTATRICE.....	21
6.2.1	PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE	21
6.2.2	PULIZIA DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO.....	22
6.2.3	PULIZIA DELL'AFFILATOIO	23
6.2.4	PULIZIA DEL PARAFETTA.....	23
CAP. 7	MANUTENZIONE.....	24
7.1	GENERALITA'	24
7.2	MANUTENZIONE	24
7.2.1	CINGHIA	24
7.2.2	PIEDINI	24
7.2.3	CAVO DI ALIMENTAZIONE	24
7.2.4	LAMA.....	24
7.2.5	MOLE.....	24
7.2.6	LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO.....	25
CAP. 8	DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO	25

INDICE DELLE FIGURE

Figura 1 - Veduta generale dell'affettatrice gravità versione:	9
Figura 2 - Disegni d'ingombro	10
Figura 3 - Descrizione dell'imballo	12
Figura 4 - Marcatura dell'imballo	13
Figura 5 - Targhetta tecnica - matricola	14
Figura 6 - Schema elettrico trifase 400V con spina 5P	15
Figura 7 - Schema elettrico trifase 400V con spina 5P	16
Figura 8 - Schema elettrico mono/trifase 230V/400V	16
Figura 9 - Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO	17
Figura 10 - Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO	17
Figura 11 - Posizione dei comandi	18
Figura 12 - Affilatura lama operazione preliminare	20
Figura 13 - Operazione di affilatura	20
Figura 14 - Ripristino gruppo affilatura in posizione di riposo	20
Figura 15 - Vista carrello	21
Figura 16 - Sganciamento del paralama	22
Figura 17 - Pulizia della lama con panno	22
Figura 18 - Posizionamento della maschera per estrazione lama	23
Figura 19 - Vista del parafetta	23
Figura 20 - Punti di lubrificazione	25

CAP. 1 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Per la pulizia dell'affettatrice non utilizzare sostanze corrosive o infiammabili. Utilizzare prodotti disinfettanti neutri specifici per attrezzature alimentari.
- Per la pulizia seguire attentamente le istruzioni riportate nel capitolo 6 "Pulizia ordinaria".
- Non lavare l'affettatrice con getti d'acqua ad alta pressione e non immergerla in acqua o altri liquidi.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Non tirare in alcun modo il cavo dell'affettatrice o l'affettatrice stessa per staccare la spina dall'alimentazione!
- Non utilizzare l'affettatrice quando, a seguito di ripetute affilature, la lama abbia subito una diminuzione del diametro esterno di 10 mm.
- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza".

- Non impiegare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni e pesci con osso e comunque prodotti non alimentari.
- Non lasciare l'affettatrice esposta ad agenti atmosferici dannosi: sole, pioggia, spruzzi, ghiaccio, umidità.
- Se l'affettatrice non viene utilizzata, staccare la spina dall'alimentazione.
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro Assistenza".

Attenzione! Non tagliare mai il prodotto, in prossimità della fine, senza l'ausilio del braccio pressamerce e non assumere posizioni tali da portare le parti del corpo a contatto diretto con la lama.

1.2 SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 SICUREZZE MECCANICHE

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alla Direttiva Macchine **2006/42 CE** e alla norma **EN 1974** (Affettatrici, caratteristiche di sicurezza e di igiene) che prevede (vedi 1.3.3):

- paralama asportabile
- anello paralama fisso inamovibile attorno alla lama a protezione della zona non utilizzata durante il taglio
- pressamerce non ribaltabile completamente
- manopola pressamerce
- paramano in materiale plastico trasparente fissato su piatto portamerce
- carrello asportabile solo con la manopola di regolazione spessore fetta ed il piano spessimetro vela in posizione "0", e carrello posizionato a inizio corsa verso il lato operatore, in queste condizioni interviene il blocco meccanico ed è possibile l'asportazione del piatto portamerce.

N.B: In conformità al paragrafo 1.7.2 "Avvertenze in merito ai rischi residui" dell'allegato 1 della Direttiva Macchine 2006/42/CE, si segnala che l'anello paralama, nella zona di affilatura, non elimina totalmente il rischio di taglio. Pur riducendo l'entità del rischio, l'anello è realizzato in conformità alla Norma Europea EN 1974.

1.2.2 SICUREZZE ELETTRICHE

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità:

- alle norme **EN 60335-1**
- alle norme **EN 60335-2-64**
- alla direttiva bassa tensione **2014/35/UE**
- alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica **2014/30/UE**

Nel circuito di comando è inserito un relais che in caso di mancanza accidentale di corrente richiede l'operazione di riavvio (riarmo) volontario dell'affettatrice.

1.3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 DESCRIZIONE GENERALE

La linea delle affettatrici professionali gravità CE, è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nella parte dell' affettatrice che viene a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- massima capacità di taglio da 0 a 14 mm;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione di cinghia;
- riduzione delle emissioni sonore al di sotto di 70dB;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Le affettatrici professionali della linea sopra elencata sono costruite in una lega di alluminio che garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

La lama, realizzata in acciaio temperato, assicura un taglio preciso e netto del prodotto. La maggior parte degli altri componenti sono in:

- ABS;
- Lexan;
- Acciaio AISI 430 o 304.

1.3.3 COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA

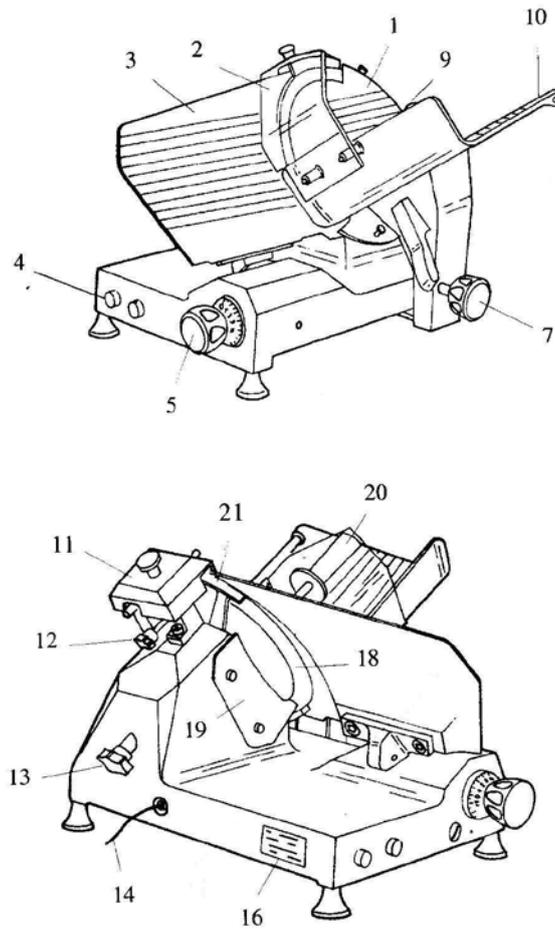


Figura 1 - Veduta generale dell'affettatrice gravità

- | | | | |
|----|------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Paralama | 12 | Manopola bloccaggio affilatoio |
| 2 | Paramano | 13 | Tirante paralama |
| 3 | Piano spessimetro (vela) | 14 | Cavo alimentazione |
| 4 | Pulsantiera | 16 | Targhetta tecnica - matricola |
| 5 | Manopola graduata | 18 | Lama |
| 7 | Manopola bloccaggio carrello | 19 | Parafetta asportabile |
| 9 | Braccio pressamerce | 20 | Impugnatura movimento carrello |
| 10 | Piatto portamerce | 21 | Anello paralama fisso inamovibile |
| 11 | Dispositivo affilatore lama | | |

CAP. 2 DATI TECNICI

2.1 INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE

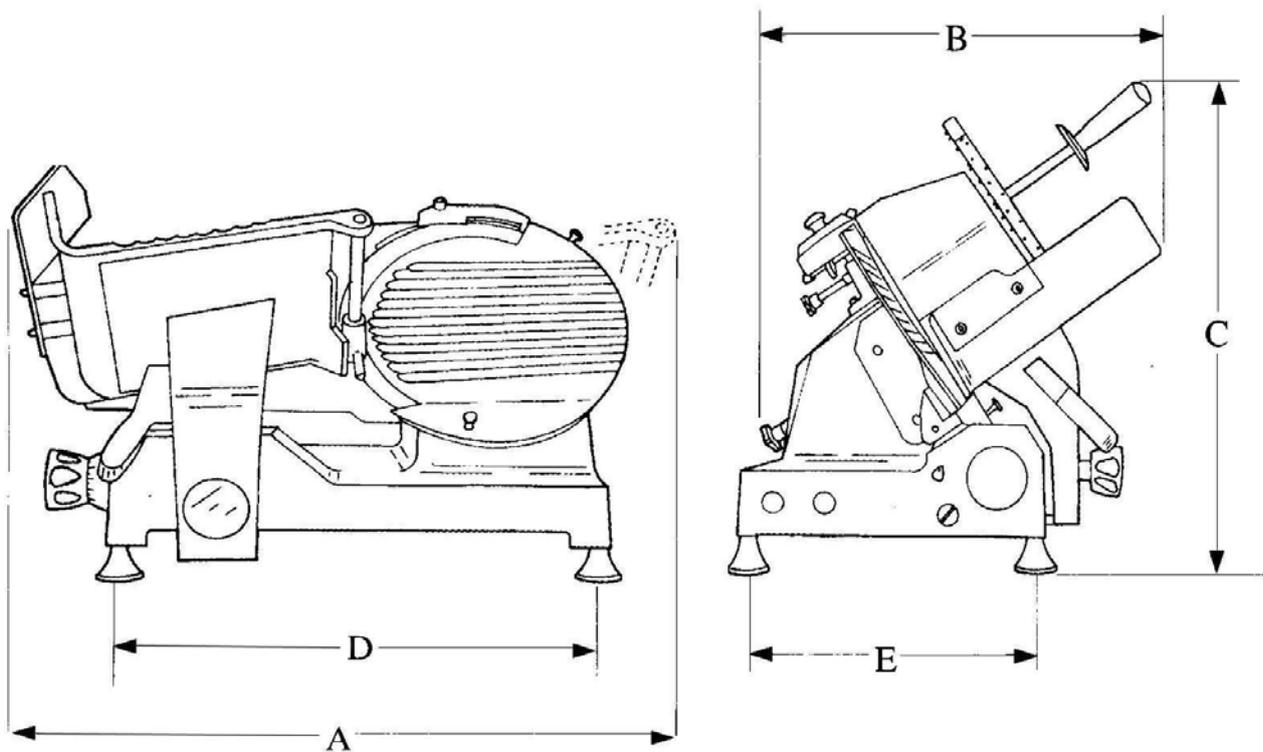


Figura 2 - Disegni d'ingombro

MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig 2)

Affettatrici gravità con trasmissione a cinghia

			AFTE275	AFTE300	AFT35	AFT30S	AFT33S
Dimensioni in mm	Lunghezza	*A	650	650	690	690	690
	Larghezza	B	510	510	540	540	540
	Altezza	C	470	470	480	520	520
	Interasse piedini	D	450	450	520	480	480
		E	310	310	350	340	340
	Corsa carrello	mm	295	295	310	310	310
	Peso	kg	20	20	33	27	28
	Giri lama minuto	rpm	270	270	270	275	275
	Motore monofase	HP	0,23	0,23	0,37	0,31	0,31
	Motore trifase	HP				0,31	0,31
	Spessore taglio	mm	0-14	0-14	0-14	0-14	0-14
	Capacità di taglio tondo	mm	190	205	240	215	230
	Capacità di taglio HxL	mm	175x240	180x250	205x250	190x250	195x250

ATTENZIONE!: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 SPEDIZIONE DELLA MACCHINA

L'affettatrice parte dai nostri magazzini accuratamente imballata, l'imballo è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone
- b) la macchina
- c) due inserti in cartone per tenere ben stabile la macchina
- d) maschera per estrazione lama (a richiesta)
- e) il presente manuale
- f) ampollina d'olio
- g) due ripari antiurto

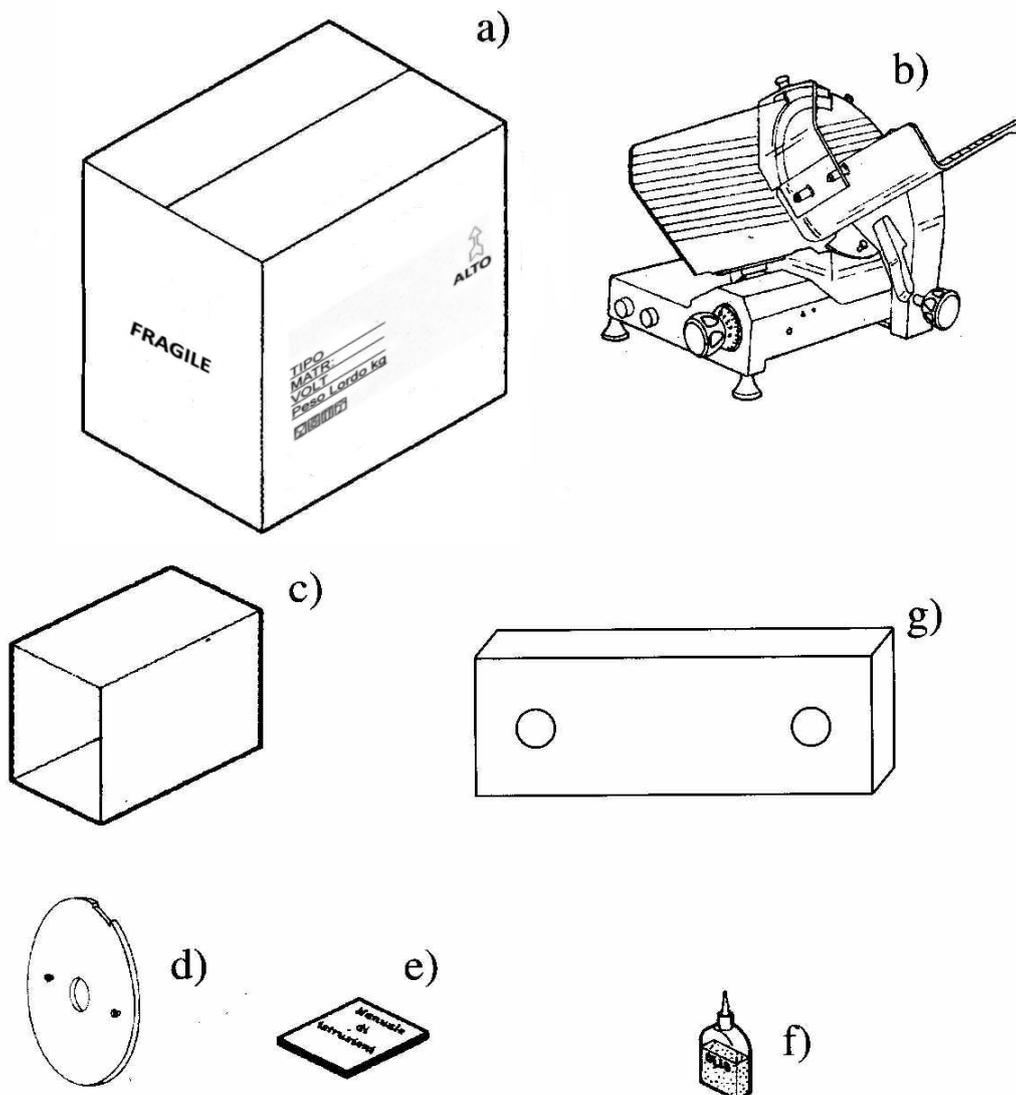


Figura 3 - Descrizione dell'imballo

Sull'imballo sono riportati, oltre alla simbologia convenzionale:

- Modello della macchina
- Matricola della macchina
- Volt
- Peso lordo

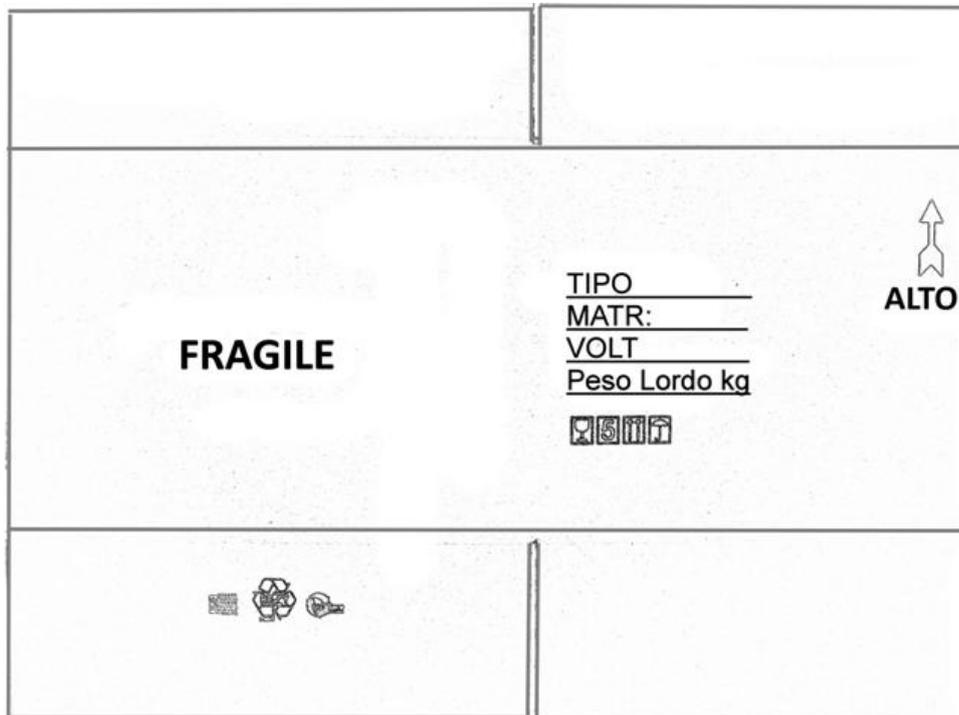


Figura 4 - Marcatura dell'imballo

3.2 CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (Fig.3). Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina.

Non capovolgere l'imballo!! All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuale pallet in legno, nylon protettivo e ripari antiurto), devono essere smaltiti separatamente secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

CAP. 4 INSTALLAZIONE

4.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulle tabelle tecniche (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm.

4.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 AFFETTATRICE CON MOTORE MONOFASE

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione $3 \times 1 \text{ mm}^2$; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO" e deve essere collegata ad una presa a norme CEE. Collegare l'affettatrice 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $I_{\Delta n} = 0.03A$.

Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Controllare inoltre che il tipo di corrente riportata sulla targhetta di identificazione (Fig.5) sia conforme alla tensione (Volt) e frequenza (Hz) della linea di alimentazione.

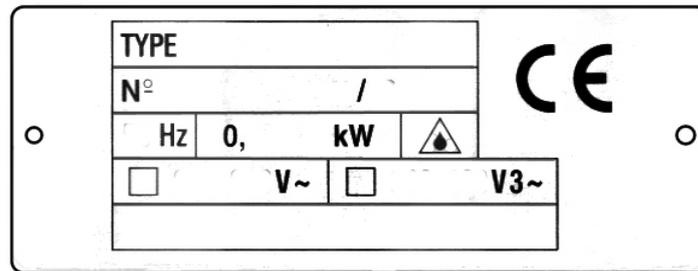


Figura 5 - Targhetta tecnica - matricola

4.2.2 AFFETTATRICE CON MOTORE TRIFASE

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione $5 \times 1 \text{ mm}^2$; lunghezza — 1.5 m.

Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 400 V - 50 Hz per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $I_{\Delta n} = 0.03A$. Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Controllare inoltre che il tipo di corrente riportata sulla targhetta di identificazione (Fig.5) sia conforme alla tensione (Volt) e frequenza (Hz) della linea di alimentazione. Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione della lama con un impulso del pulsante di marcia (ON) (Fig.11) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante d'arresto (OFF).

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama. Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina due fili delle tre fasi di alimentazione (n.b. non spostare il filo BLU = neutro). Si consiglia di far eseguire questa operazione da personale specializzato.

I motori trifase sulle affettatrici professionali CE, possono funzionare sia con tensione 230 V trifase sia con tensione 400 V.

Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione 400 V, per l'adattamento alla rete 230 V trifase, richiedere l'intervento del "CENTRO ASSISTENZA".

4.3 SCHEMI ELETTRICI

4.3.1 SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO TRIFASE

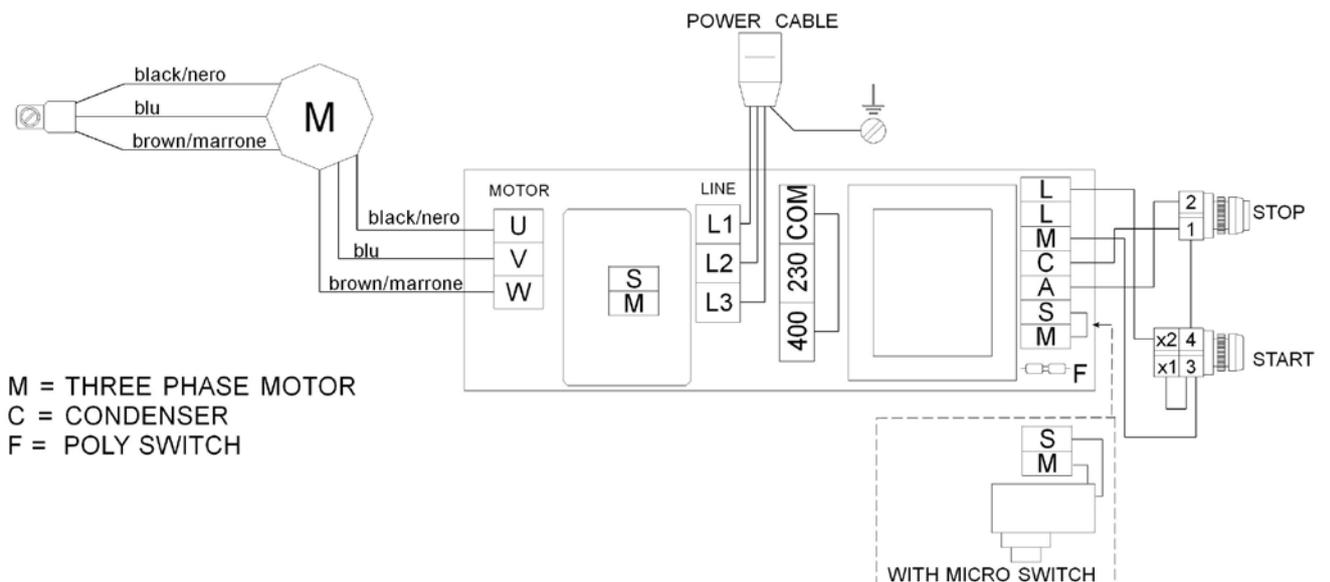


Figura 6 - Schema elettrico trifase 400V con spina 5P

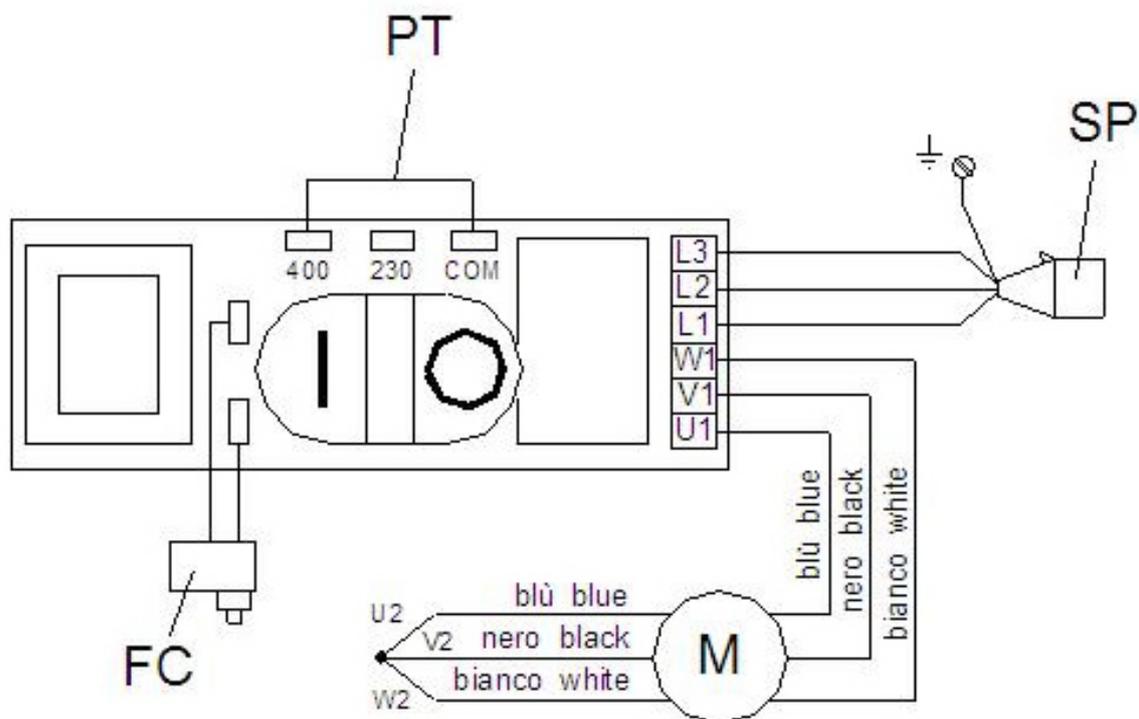


Figura 7 - Schema elettrico trifase 400V con spina 5P

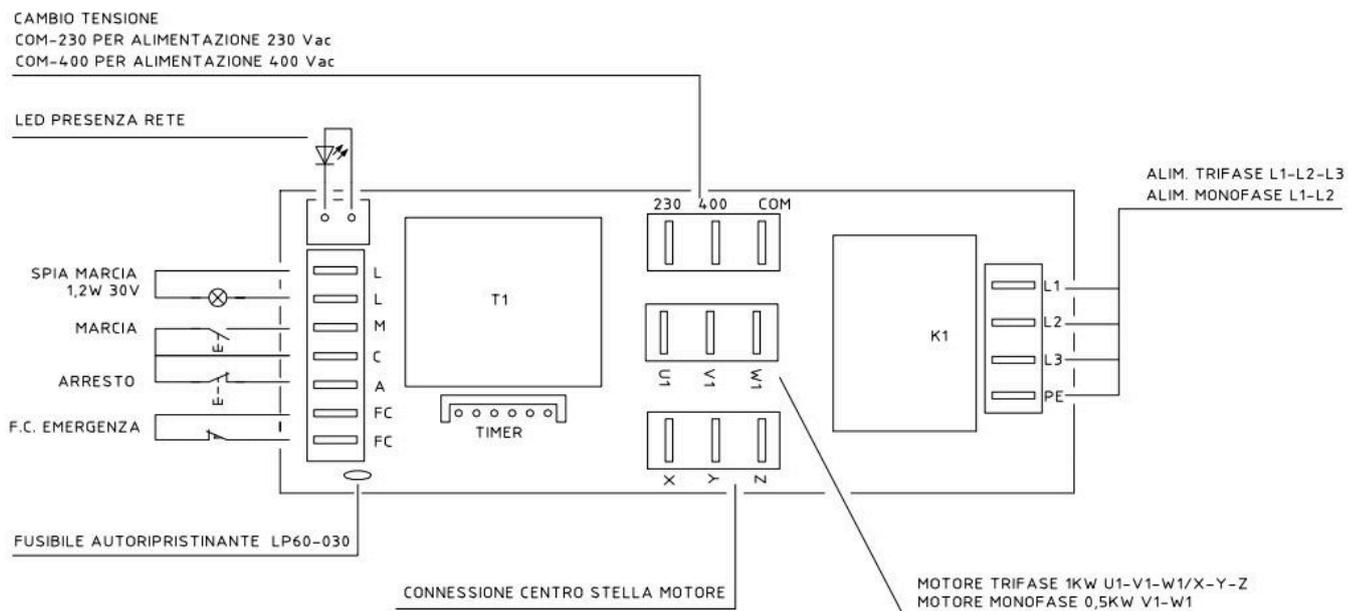


Figura 8 - Schema elettrico mono/trifase 230V/400V

4.3.2 SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO MONOFASE

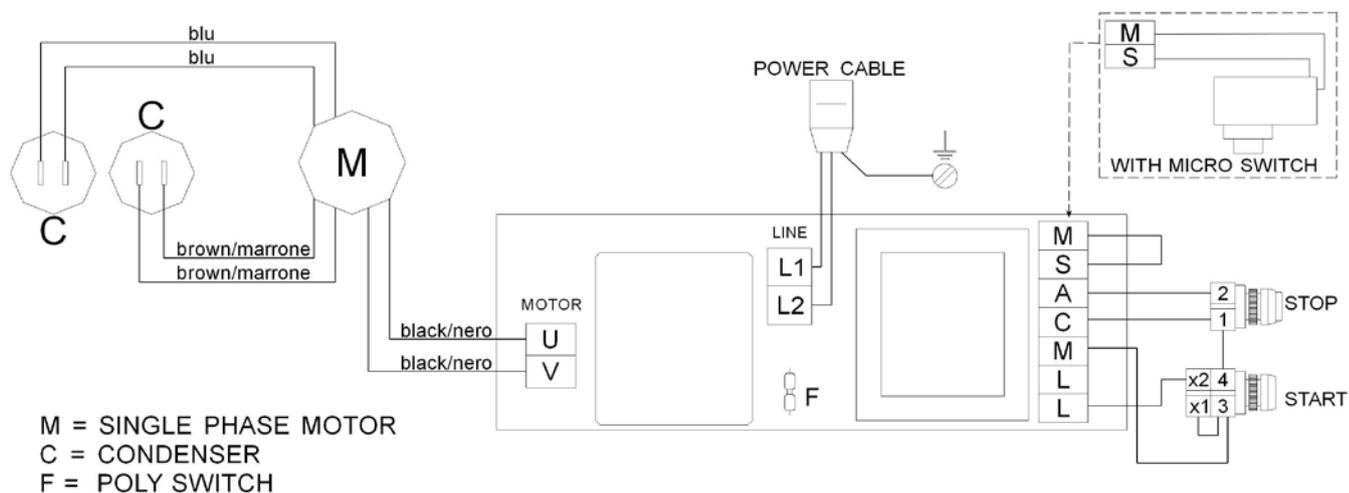


Figura 9 - Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO

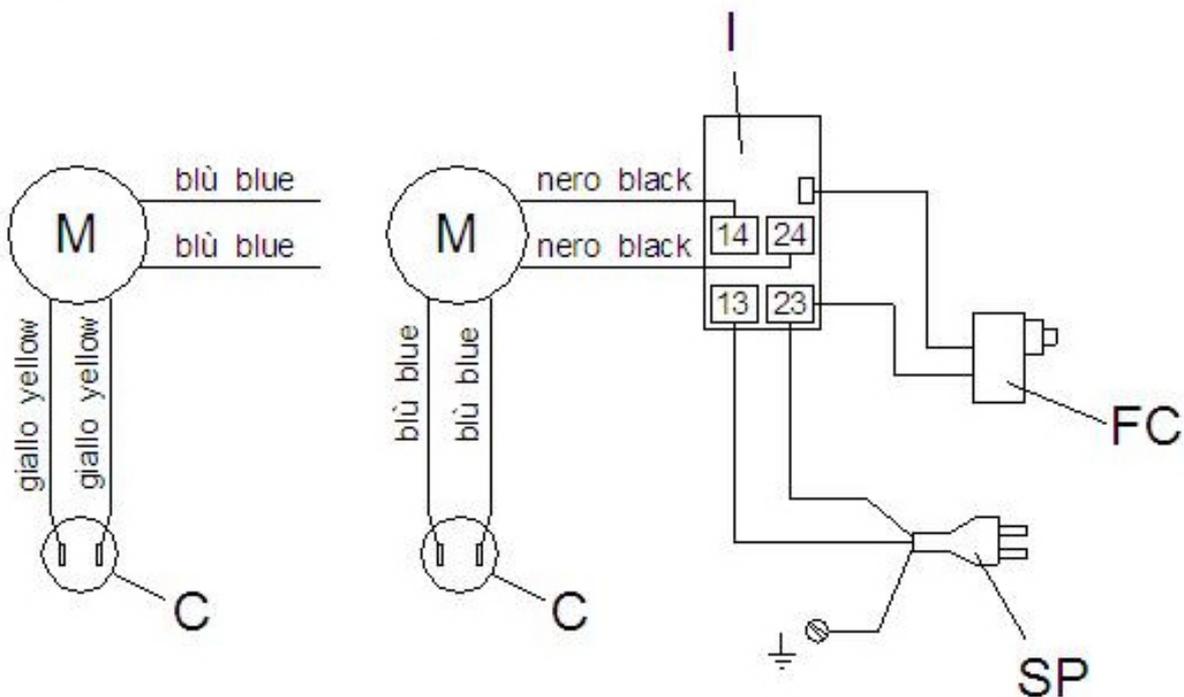


Figura 10 - Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO

4.4 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO GENERALE

Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il piatto sia ben bloccato, dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

1. azionare il pulsante di marcia (ON) ed il pulsante arresto (OFF)(Fig. 11);
2. controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del braccio pressamerce;
3. controllare il funzionamento e la regolazione della vela tramite la manopola numerata;
4. controllare il funzionamento dell' affilatoio;
5. controllare che il piatto portamerce si possa smontare solo con la manopola graduata in posizione "0" e che dopo lo smontaggio, la manopola rimanga in questa posizione;
6. controllare se svitando il tirante paralama la macchina cessa di funzionare

CAP. 5 USO DELLA MACCHINA

5.1 COMANDI

I comandi sono disposti sul lato sinistro del basamento.

1. Manopola graduata, per la regolazione dello spessore di taglio.
2. Pulsante di arresto (OFF).
3. Pulsante di marcia (ON).

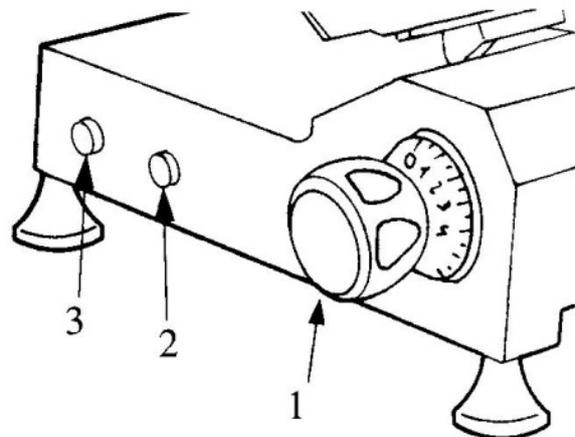


Figura 11 - Posizione dei comandi

5.2 CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

N.B.: La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione 0 ed a motore fermo.

La procedura da seguire è la seguente:

1. una volta caricata la merce sul piatto, in modo che vada sulla vela, bloccarla con l'apposito braccio munito di dentini;
2. regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto;
3. premere quindi il pulsante (ON) di marcia;
4. spingere il carrello (piatto portamerce + braccio pressamerce + gambo) facendolo avanzare dolcemente verso la lama, senza applicare alcuna pressione sulla merce con il braccio pressamerce poiché quest'ultima preme contro il piano spessimetro per proprio peso (forza di gravità). La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito paraferetta si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore;
5. evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
6. al termine delle operazioni di taglio, portare la manopola graduata in posizione "0" e fermare la macchina premendo il pulsante di arresto (OFF);
7. eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quando lo sforzo di taglio aumenta (vedi paragrafo 5.3).

5.3 AFFILATURA DELLA LAMA

Per l'affilatura della lama, da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. assicurarsi che la macchina sia spenta premendo il pulsante di arresto (OFF);
2. (Fig.12) allentare il pomolo (1), sollevare (a) l'apparecchio affilatore (2) e farlo ruotare di 180° (b). Lasciarlo quindi andare fino a fine corsa (c) in modo che la lama stia tra le due mole. Bloccare il pomolo.
3. avviare la macchina, premendo il pulsante ON ;
4. (Fig.13) premere il pulsantino (3), lasciare ruotare la lama in contatto con la mola per circa 30/40 sec. in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava.
5. (Fig.13) premere per 3/4 secondi contemporaneamente i pulsanti (3 e 4), e lasciarli poi andare nello stesso istante.
6. (Fig.14) ad operazione di affilatura ultimata, spegnere la macchina e rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, eseguendo il procedimento in senso inverso.
7. dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole (vedi paragrafo 6.2.3);

N.B.: Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama.



vedi Sicurezze Meccaniche paragrafo 1.2.1

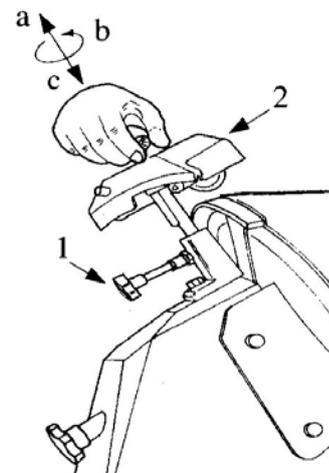


Figura 12 - Affilatura lama operazione preliminare

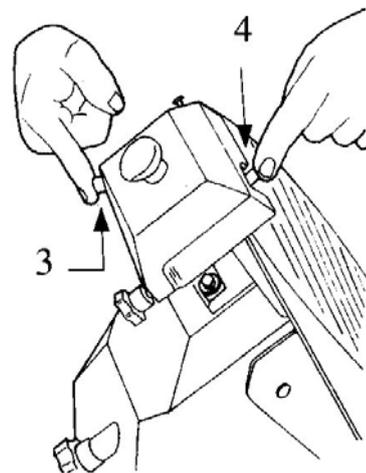


Figura 13 - Operazione di affilatura

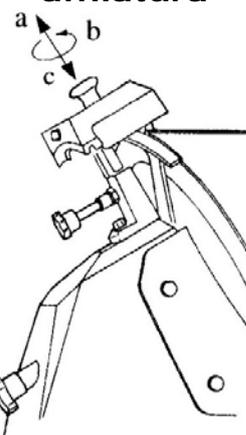


Figura 14 - Ripristino gruppo affilatura in posizione di riposo

CAP. 6 PULIZIA ORDINARIA

Prima di iniziare il capitolo è bene fare una precisazione:

la linea delle affettatrici professionali CE è dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione. Esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** (Direttiva Macchine 2006/42/CE) non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di **ATTENZIONE!**. Essi riguardano il pericolo di taglio derivato dalla manipolazione della lama durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

6.1 GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- L'affettatrice non deve essere pulita con idropulitrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

1. scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
2. portare a "0" la manopola graduata che regola la vela;
3. asportare il carrello.

6.2 PROCEDURA DA SEGUIRE PER PULIRE L'AFFETTATRICE

ATTENZIONE!: per la pulizia utilizzare solo detergente neutro (pH7) con acqua.

6.2.1 PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE

Il gruppo (piatto + braccio + gambo) è facilmente asportabile:

1. mettere la manopola graduata (1) in posizione "0";
2. svitare la manopola (3);
3. agganciare il piatto facendo scorrere il gruppo fino a fine corsa nel senso della freccia (A);
4. alzare il gruppo verso l'alto seguendo il senso della freccia (B);
5. il gruppo così asportato, si può accuratamente pulire.

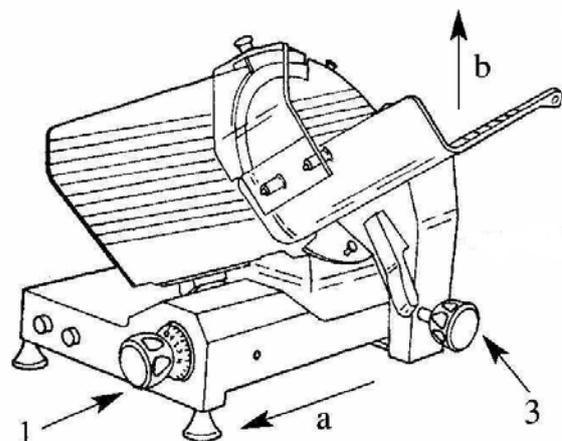


Figura 15 - Vista carrello

6.2.2 PULIZIA DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO

Attenzione! Questa operazione deve essere eseguita con la massima attenzione e concentrazione, in quanto esiste pericolo di taglio. A tal fine sarebbe opportuno munirsi di guanti protettivi adeguati.

Per la pulizia dell'anello bisogna estrarre la lama dell'affettatrice, operazione da effettuarsi solo per particolari esigenze e con l'ausilio dell'apposito disco di rimozione lama (opzionale e non fornito a corredo della macchina). **Prima della pulizia della lama, paralama e anello, scollegare l'affettatrice dalla rete di alimentazione elettrica.**

Svitare la manopola del tirante paralama (1) così da permettere l'estrazione del paralama (2)

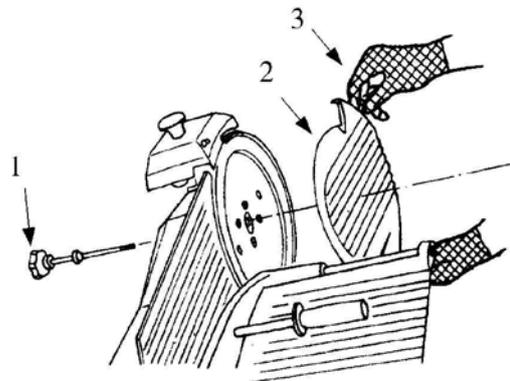


Figura 16 - Sganciamento del paralama

Far passare un panno inumidito nello spazio tra la lama e l'anello paralama, farlo ruotare di un giro insieme alla lama.

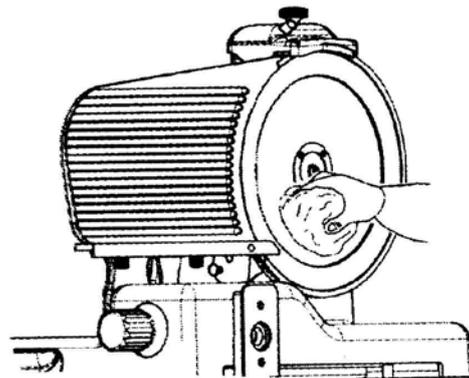


Figura 17 - Pulizia della lama con panno

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama dell'affettatrice. **Attenzione! Tale procedimento è raccomandabile solo se in possesso dell'estrattore lama in plexiglass.** Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente (Fig.18):

1. Togliere il piatto porta merce (vedere paragrafo 6.2.1)
2. sfilare il paralama (Fig.16)
3. togliere l'apparecchio affilatore (a) e portare a "0", tramite la manopola graduata, il piano spessimetro vela (g);
4. appoggiare l'estrattore (b) sulla lama, in modo che lo scarico (h) vada a coincidere con la posizione dell'anello (c);
5. avvitare i due pomoli (e) senza stringere eccessivamente;
6. svitare le viti (f), che fissano la lama, utilizzando guanti di protezione ed estrarre in sicurezza la lama impugnando i due pomoli;
7. a pulizia ultimata riposizionare la lama effettuando le operazioni descritte in senso inverso

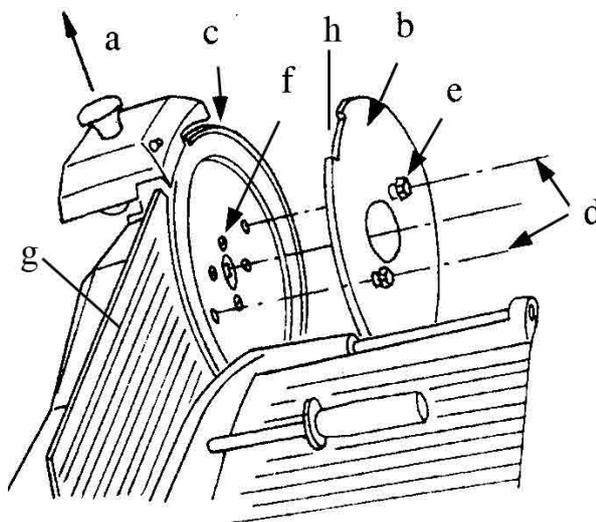


Figura 18 - Posizionamento della maschera per estrazione lama

6.2.3 PULIZIA DELL’AFFILATOIO

La pulizia del corpo affilatoio deve essere eseguita utilizzando un panno con detergente neutro, mentre per la pulizia delle mole, utilizzare uno spazzolino con fili di metallo.

6.2.4 PULIZIA DEL PARAFETTA

Per togliere il parafetta basta semplicemente svitare le due viti (a) che lo tengono bloccato. A questo punto pulire il parafetta con acqua e detersivo neutro.

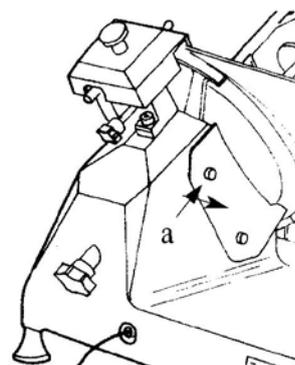


Figura 19 - Vista del parafetta

CAP. 7 MANUTENZIONE

7.1 GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

1. Scollegare la spina di alimentazione della rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
2. Portare a "0" la manopola graduata che regola la vela

7.2 MANUTENZIONE

7.2.1 CINGHIA

La cinghia non necessita di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO ASSISTENZA".

7.2.2 PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.2.3 CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.2.4 LAMA

Verificare che il diametro della lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 10 mm. rispetto al diametro originale. Per la sostituzione chiamare "IL CENTRO ASSISTENZA".

7.2.5 MOLE

Verificare che le mole continuino ad avere la loro capacità abrasiva durante l'affilatura. In caso contrario bisogna sostituirle per non danneggiare la lama, perciò chiamare "IL CENTRO ASSISTENZA"

7.2.6 LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

La guida di scorrimento del carrello va lubrificata periodicamente utilizzando l'olio fornito in dotazione. Per eseguire tale operazione, mettere qualche goccia d'olio nell'apposito foro posizionato a fianco della manopola graduata e indicato con la targhetta OIL. Saltuariamente, sollevare la macchina (Fig.20) e lubrificare i punti indicati dalle frecce 1 e 2.

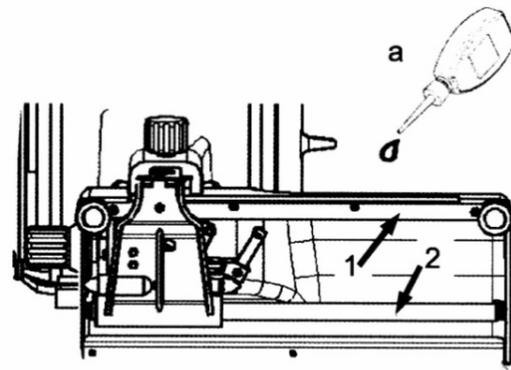


Figura 20 - Punti di lubrificazione

CAP. 8 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 25 Luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'affettatrice indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'affettatrice giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova affettatrice di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'affettatrice dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'affettatrice.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

