

07/2013

Mod: 300/BS

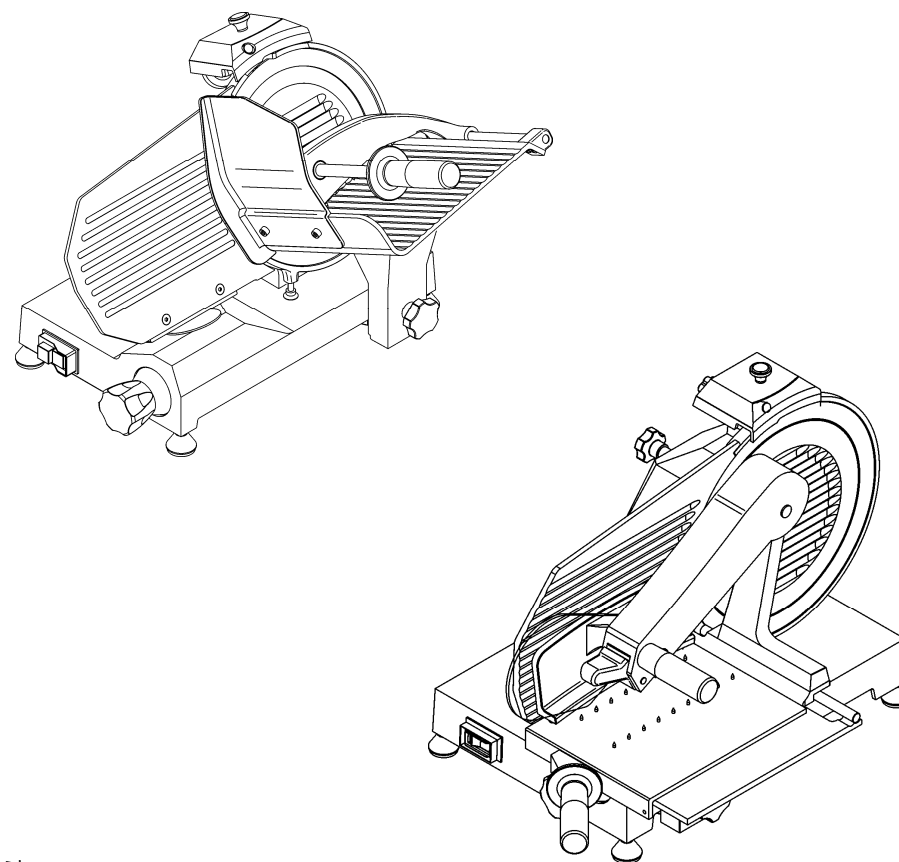
Production code: MIRRA 300 CE



Diamond
catering equipment

Affettatrici **CE** professionali:

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



**CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO**

Ed. 11/2011

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme 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 ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI	
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	
1.2.1 - sicurezze meccaniche	
1.2.2 - sicurezze elettriche	
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	
1.3.1 - descrizione generale	
1.3.2 - caratteristiche costruttive	
1.3.3 - composizione della macchina	
CAP. 2 - DATI TECNICI	pag. 8
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	pag. 12
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE	pag. 13
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.2.1 - affettatrice con motore monofase	
4.2.2 - affettatrice con motore trifase	
4.3 - SCHEMI ELETTRICI	
4.3.1 - schema dell'impianto elettrico monofase - Pulsantiera S	
4.3.2 - schema dell'impianto elettrico trifase - Pulsantiera S	
4.3.3 - schema dell'impianto elettrico monofase - Interruttore professionale	
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA	pag. 17
5.1 - COMANDI	
5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO	
5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA	
CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA	pag. 20
6.1 - GENERALITA'	
6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA	

- 6.2.1 - pulizia del piatto portamerce
- 6.2.2 - pulizia della lama, del paralama e dell'anello
- 6.2.3 - pulizia dell'affilatoio
- 6.2.4 - pulizia del parafetta

CAP. 7 - MANUTENZIONE	pag. 22
7.1 - GENERALITA'	
7.2 - CINGHIA	
7.3 - PIEDINI	
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE	
7.5 - LAMA	
7.6 - MOLE	
7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO	
7.8 - ETICHETTA PULSANTIERA	

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO	pag. 23
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO	
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di 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.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- 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", visibile nel retro del presente manuale.
- Non impiegare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni, pesci con osso, verdure e comunque prodotti non alimentari.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce.**
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - ⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
 - ⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
 - ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
 - ⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

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 alle direttive **CEE 2006/42**.

Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3):

- paralama;
- anello;
- cappottina;
- pressamerce;
- manopola pressamerce con ghiera e distanziale;
- paramano su piatto;
- carrello asportabile solo con la vela in posizione "0" , a fondo corsa e verso il lato operatore.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/95, 2004/108** e mod. **2006/42**.

L'affettatrice è così prevista di:

- micro che provochi l'arresto della macchina in caso di rimozione del tirante paralama (*vedi FIG. n°1*), e non consenta l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante le affettatrici **CE** professionali siano dotate 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** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di **ATTENZIONE**. Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocati dalla lama o da altri componenti della macchina.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

Affettatrici **CE** professionali sono state progettate e realizzate dalla nostra ditta con il preciso scopo di affettare prodotti alimentari (tipo salumi e carni) e 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 nelle parti dell'affettatrice che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

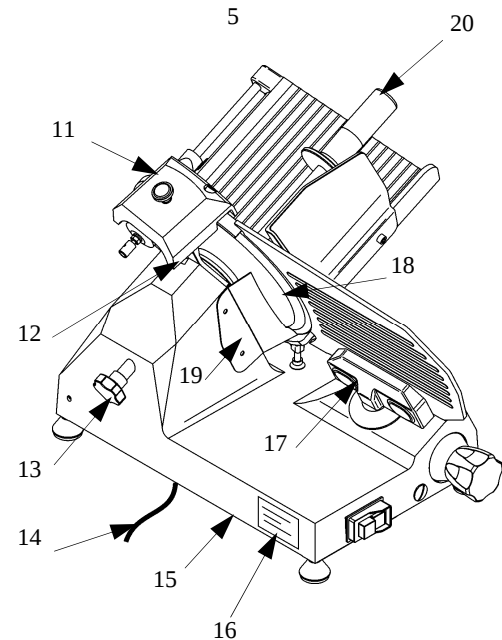
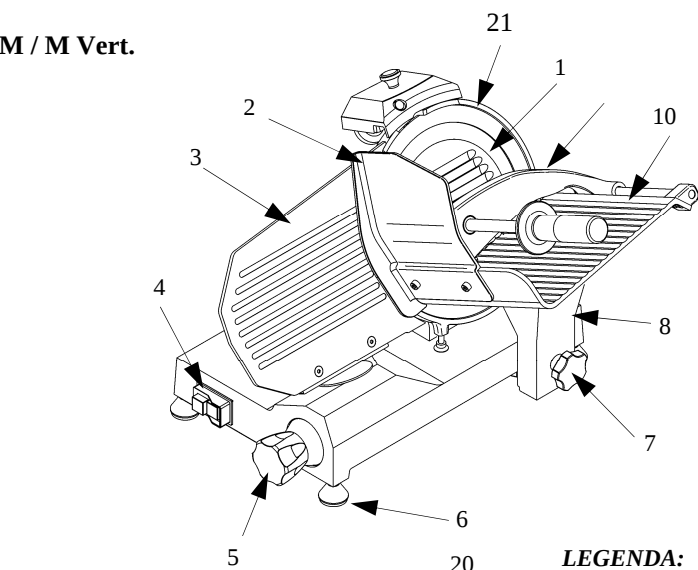
1.3.2 - caratteristiche costruttive

Le affettatrici **CE** professionali sono costruite in una lega di alluminio (Peraluman Mg5) anodizzata. Essa garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

La lama è in acciaio 100 Cr6 (cromata), essa è rettificata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto anche dopo la sua affilatura; gli altri componenti presenti sono in ABS, LEXAN, PLEXIGLAS e acciaio AISI 430 o 304.

1.3.3 - Composizione della macchina

M / M Vert.

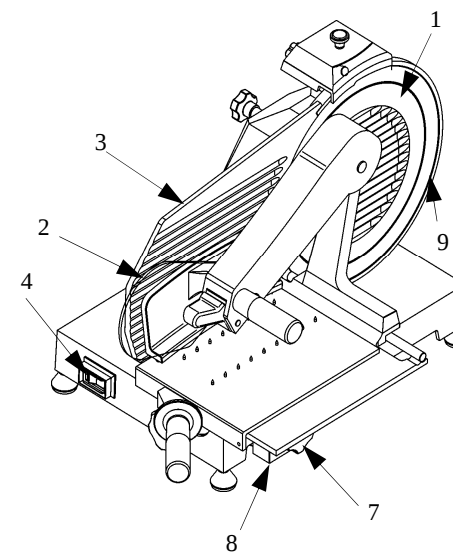


LEGENDA:

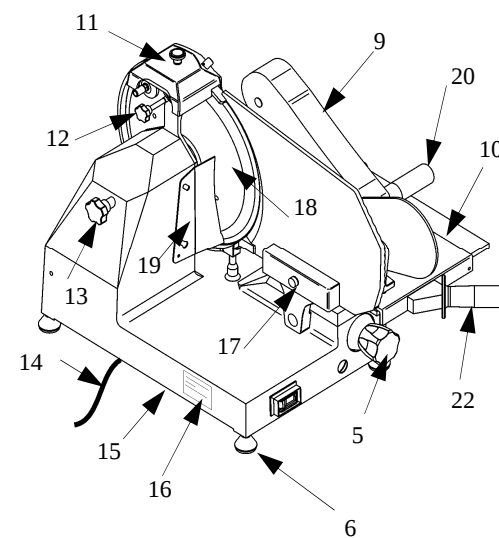
1. Paralama
2. Paramano
3. Vela
4. Pulsantiera
5. Manopola graduata
6. Pied i
7. Manopola bloccaggio piatto
8. Gambo
9. Braccio pressamerce
10. Pia portamerce
11. A latoio (cappottina)
12. Manopola bloccaggio affilatoio
13. Tiran paralama
14. Ca alimentazione
15. Basame
16. Targhetta tecnica - matricola
17. Suppor vela
18. L
19. Parafe
20. Manopo pressamerce
21. Ane

FIG. n°1a - Veduta generale dell'affettatrice M / M Vert.

M Vert. BS



LEGENDA:



1. Paralama
2. Paramano
3. Vela
4. Pulsantiera
5. Manopola graduata
6. Pied i
7. Manopola bloccaggio piatto
8. Gambo
9. Braccio pressamerce
10. Pia portamerce
11. A latoio (cappottina)
12. Manopola bloccaggio affilatoio
13. Tiran paralama
14. Ca alimentazione
15. Basame
16. Targhetta tecnica - matricola
17. Suppor vela
18. L
19. Parafe
20. Manopo pressamerce
21. Ane
22. Manopola piatto BS

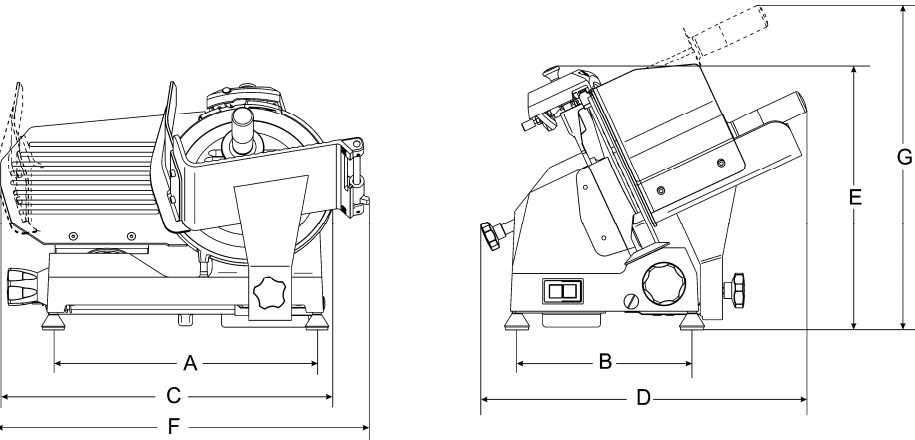
FIG. n°1b - Veduta generale dell'affettatrice M Vert. BS

CAP. 2 - DATI TECNICI

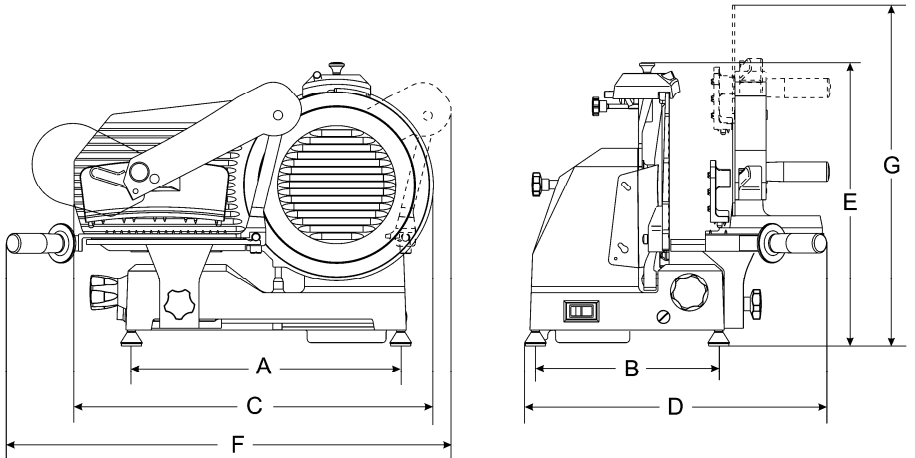
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro

M / M Vert.

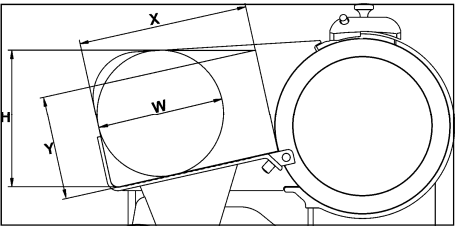


M Vert. BS



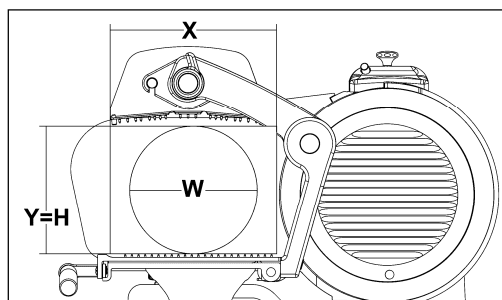
TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	U.m.	M 220 C 220 AI C	M 250 C	M 275 C	M 300
ø Lama	mm	220	250	275	300
Motore	W Hp	147 0,20	147 0,20	147 0,20	210 0,29
Alimentazione	Mn Tf	230V / 50Hz			230V / 50Hz 230-400V / 50Hz
Spessore di taglio	mm	13	13	13	13
Corsa carrello	mm	245	245	245	285
Dimensioni piatto	mm	230x230	230x230	230x230	250x275
A x B	mm	395x245	395x245	395x245	435x295
C x D x E	mm	480x560x370	500x560x370	535x560x370	600x610x420
F x D x G	mm	570x560x475	570x560x475	570x560x475	640x610x510
X	mm	210	215	215	250
Y	mm	135	145	165	185
H	mm	170	180	200	225
W	mm	160	170	190	210
Peso netto	Kg	15	16	17	20,5
Grado di rumorosità	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



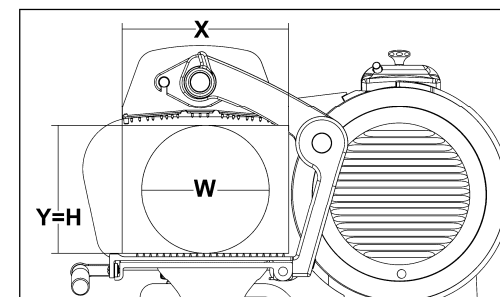
TAB. n°2 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	U.m.	M Vert. 220 C	M Vert. 250 C	M Vert. 275 C
Ø Lama	mm	220	250	275
Motore	W Hp	147 0,20	147 0,20	147 0,20
Alimentazione	Mn	230V / 50Hz		
Spessore di taglio	mm	13	13	13
Corsa carrello	mm	225	230	220
Dimensioni piatto	mm	230x235	230x235	230x235
A x B	mm	400x260	400x260	400x260
C x D x E	mm	500x535x400	510x535x410	530x535x420
F x D x G	mm	570x535x405	570x535x410	570x535x425
X Y	mm	205 150	205 170	225 205
H W	mm	150 150	170 170	205 205
Peso netto	Kg	16,5	17,5	18,5
Grado di rumorosità	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60



TAB. n°3 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	U.m.	M Vert. 250 C BS	M Vert. 275 C BS	M Vert. 275 BS	M Vert. 300 BS
Ø Lama	mm	250	275	275	300
Motore	W Hp	147 0,20	147 0,20	210 0,29	210 0,29
Alimentazione	Mn Tf	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz 230-400V / 50Hz
Spessore di taglio	mm	13	13	13	13
Corsa carrello	mm	215	225	220	265
Dimensioni piatto	mm	275x270	260x275	285x260	260x275
A x B	mm	400x260	400x260	440x300	440x300
C x D x E	mm	510x480x415	530x480x420	580x500x455	585x540x460
F x D x G	mm	700x480x600	700x480x770	740x500x630	740x540x770
X Y	mm	270 190	270 200	255 205	255 215
H W	mm	190 190	200 200	205 205	215 215
Peso	Kg	21,5	22,5	26	27
Grado di rumorosità	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



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

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

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

- a) scatola esterna in robusto cartone;
- b) la macchina;
- c) inserti per tenere ben stabile la macchina;
- d) il presente manuale;
- e) ampollina d'olio;
- f) certificato di conformità CE.

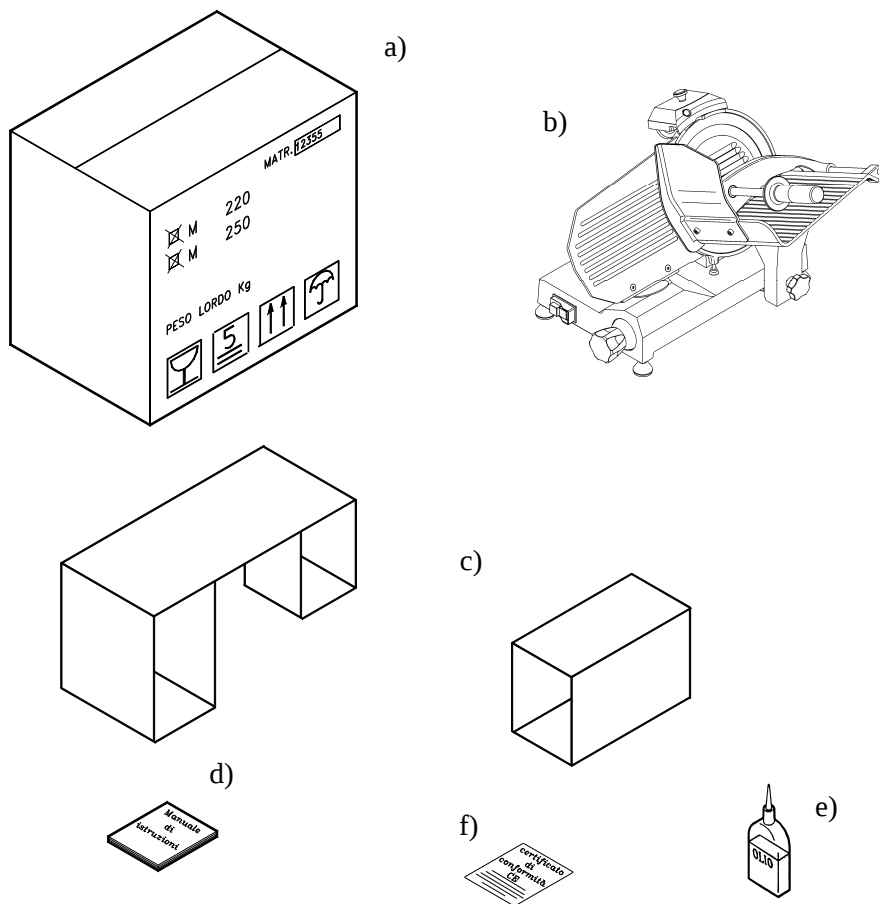


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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 (vedi FIG. n°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 della 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, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla Tab. 1-2-3 (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. Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - affettatrice con motore monofase

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".

Collegare l'affettatrice 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola (FIG. n°4) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

Mod.	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	Watt.
	_____	H.p.	_____ A. _____ Hz.
○	_____	~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____	_____	_____

FIG. n°4 -Targhetta tecnica- matricola

4.2.2 - affettatrice con motore trifase

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5 x 1 mm²; 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 10 A, $\Delta I = 0.03$ A. Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

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 "I" (ON) (**vedi capitolo 5.1, FIG. n.°8**) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante di arresto "0" OFF.

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama (vedere FIG. n°5).

Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina o nella presa, due dei tre fili di fase (neri e grigi).

I motori trifase sulle affettatrici CE professionali, 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 DI ASSISTENZA".

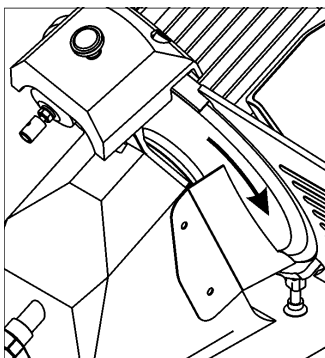
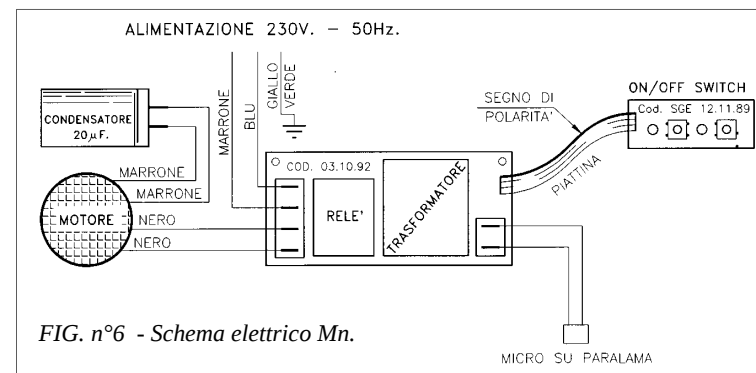


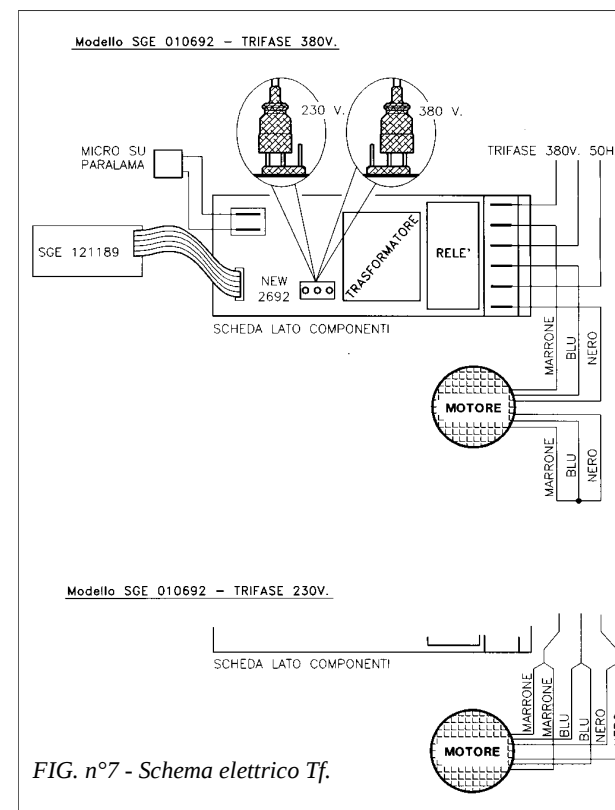
FIG. n°5 - Senso di rotazione della lama

4.3 - SCHEMI ELETTRICI

4.3.1 - schema elettrico dell'impianto monofase - Pulsantiera S (vedi FIG. n°6)



4.3.2 - schema elettrico dell'impianto trifase - Pulsantiera S (vedi FIG. n°7)



4.3.3 - schema elettrico dell'impianto - Interruttore professionale (vedi FIG. n°8)

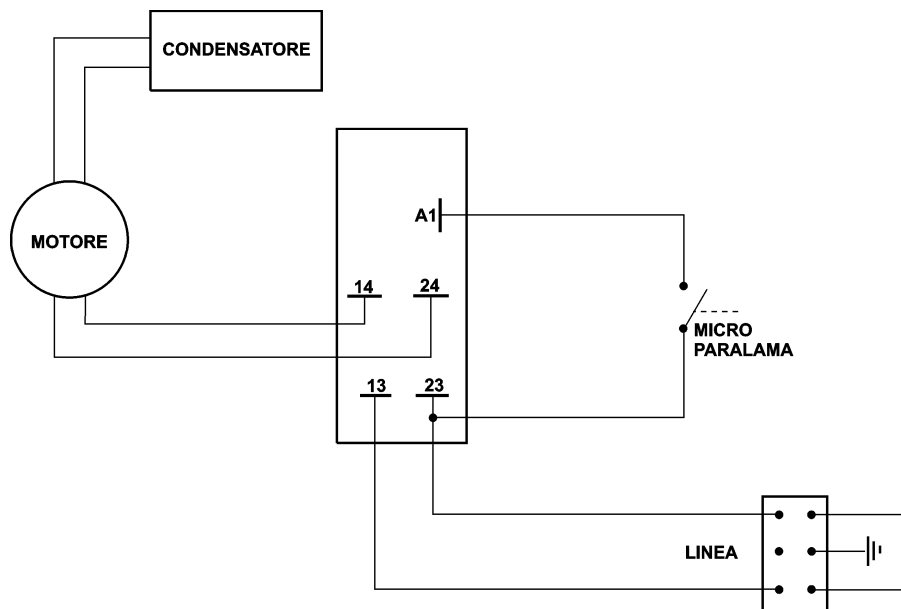


FIG. n°8 - Schema elettrico Mn. - Interruttore professionale

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

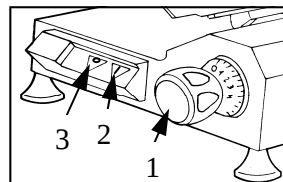
Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il piatto portamerce sia ben bloccato, dopodiché provare il funzionamento con la seguente procedura:

- 1 azionare il pulsante di marcia "I" (ON) ed il pulsante di arresto "O" (OFF);
- 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 (vedi paragrafo 5.3, FIG. n° 12a-b-c);
- 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 come si vede da figura sotto.



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

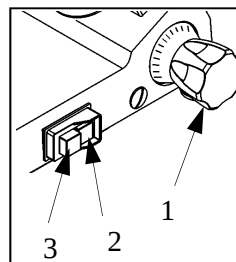


FIG. n°9 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE: La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione "0" ed a motore fermo, facendo attenzione alla lama ed alle puntine acuminate.

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 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: appoggiare la mano destra sulla manopola pressamerce e, successivamente, la mano sinistra accanto al paraferza (senza entrare in contatto con la lama); il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (vedere figura n°10a). **ATTENZIONE:** Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la lama (es. figura n°10b);
- 4 premere quindi il pulsante di marcia "I" (ON);
- 5 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 la vela per proprio peso (forza di gravità). La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito paraferza si staccherà e cadrà sul piano raccogliatore (vedere fig. n°11);
- 6 evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
- 7 al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione "O" (OFF) di arresto e portare a "0" la manopola graduata;
- 8 eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie

sfilacciata o ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta (vedi 5.3).

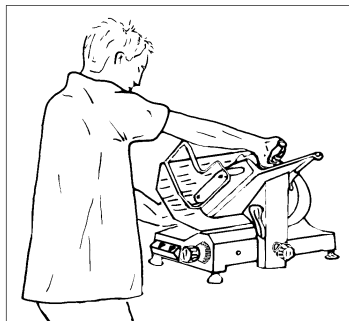


FIG. n°10a - Posizione corretta



FIG. n°10b - Posizione scorretta

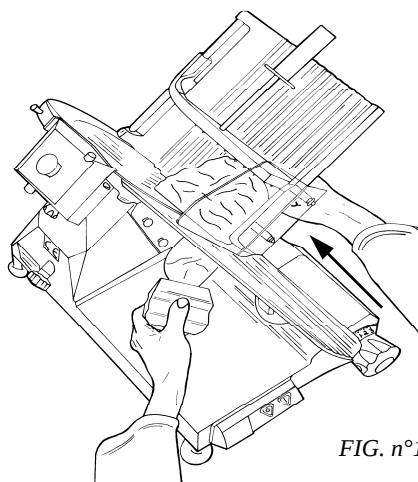


FIG. n°11 - Taglio del prodotto

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA (vedi FIG. n°12 a-b-c)

ATTENZIONE: Prima di eseguire l'affilatura della lama, fare attenzione ai **RISCHI RESIDUI** (cap. 1.2.2) riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.

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

- 1 provvedere a disinserire la spina dalla presa e pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla;
- 2 allentare il pomolo (1), sollevare (a) l'apparecchio affilatore (2) fino al fermo e farlo ruotare di 180° (b) (vedi FIG. 12a). 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 di marcia "I" (ON);
- 4 premere il pulsantino (3) (vedi FIG. n°12b), lasciare ruotare la lama a contatto con la mola per circa 30/40 sec. in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava;
- 5 premere per 3/4 sec. contemporaneamente i pulsanti (3 e 4), e lasciarli poi andare nello stesso istante (vedi FIG. n°12c);
- 6 dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole (vedi 6.2.3);
- 7 ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, rifacendo il procedimento inverso.

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

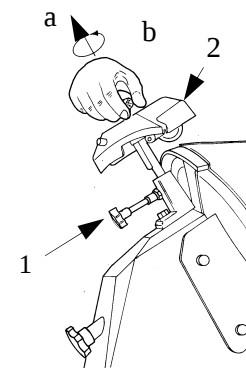


FIG. n°12a

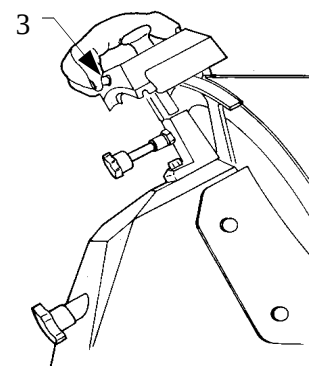


FIG. n°12b

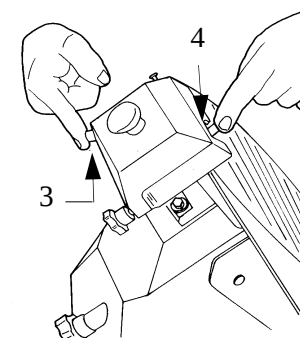


FIG. n°12c

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

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 o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. **E' vietato ogni altro prodotto detergente.** 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;

ATTENZIONE: Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o acuminate.

6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia del piatto portamerce (vedere FIG. n°13)

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

- con la manopola graduata a "0" (1);
- con il carrello (2) a fondo corsa (a) dal lato dei comandi;
- svitare la manopola blocca piatto (3) e tirare il carrello verso l'alto (b);
- tolto così il carrello, si può pulire accuratamente il piatto portamerce con acqua tiepida e detersivo neutro (PH 7).

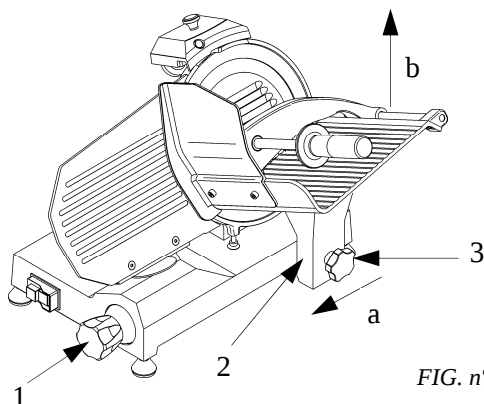


FIG. n°13 - Sgancio del carrello

6.2.2 - pulizia della lama, del paralama e dell'anello

Svitare la manopola del tirante paralama (1) (vedi FIG.n°14) così da permettere l'estrazione del paralama (2).

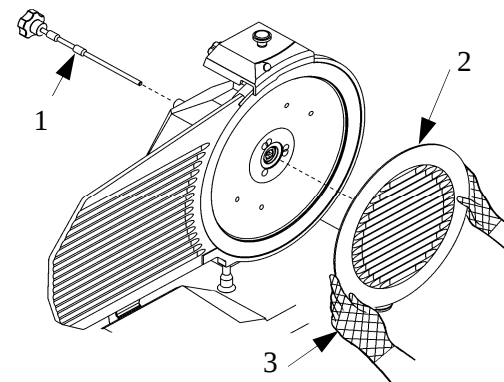


FIG. n°14 - Sgancio paralama

ATTENZIONE: la pulizia della lama va fatta, indossando un paio di guanti metallici (3) e utilizzando un panno umido.

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama (vedi FIG. n°15) dall'affettatrice.

Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente:

- 1) sganciare il paralama (vedi rif. n°2 - FIG. n°14);
- 2) togliere l'apparecchio affilatore (a) e aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera (b) sulla lama;
- 3) svitare le tre o quattro viti (f), a seconda dei modelli, che fissano la lama;
- 4) appoggiare la maschera in plexiglas sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello (c);
- 5) far coincidere l'asse dei due fori (d) presenti sulla lama con i due pomoli (e) presenti sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta;
- 6) avvitare i due pomoli (e) senza però stringere eccessivamente.

N.B. Il paralama va pulito con acqua tiepida e detersivo neutro.

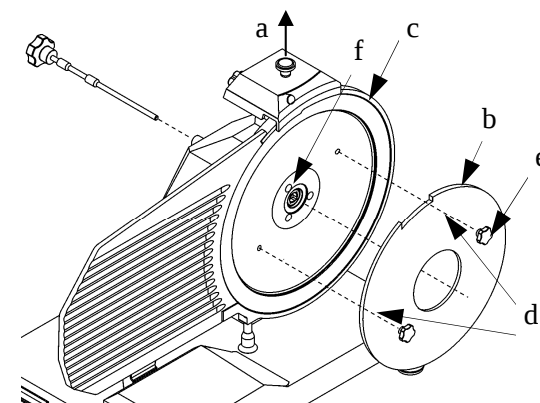


FIG. n°15 - Posizionamento della maschera per estrazione lama

6.2.3 - pulizia dell'affilatoio

Sfregare le mole con uno spazzolino sempre in posizione di sicurezza, cioè con le mole rivolte dalla parte opposta alla lama.

6.2.4 - pulizia del parafetta

Per togliere il parafetta (vedi FIG. n°16) basta semplicemente svitare le due viti (a) che lo tengono bloccato.

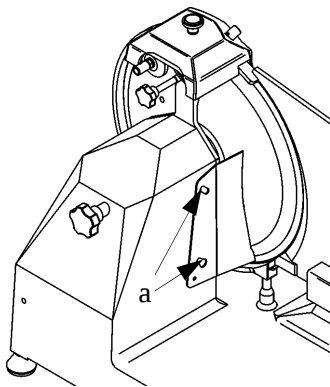


FIG. n° 16 - Vista del parafetta

A questo punto pulire il parafetta con acqua e detersivo neutro.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

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

7.2 - CINGHIA

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

7.3 - PIEDINI

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

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

7.5 - 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 DI ASSISTENZA".

7.6 - 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 DI ASSISTENZA".

7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

Saltuariamente mettere qualche goccia d'olio (dell'ampollina che viene data in dotazione) alla barra tonda sulla quale scorre avanti e indietro il carrello, tramite il foro (OIL) posto a lato della manopola graduata.

7.8 - ETICHETTA PULSANTIERA

L'etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 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'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

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

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