

12/2010

Mod: 350/AVV

Production code: PALLADIO 350 CE AUTOMECC VV



Diamond
catering equipment

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 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere facilmente smaltita. Per un corretto smaltimento dell'affettatrice, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda specializzata a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 4 par. 4.1).**

8.3 - RAEE Rifiuti 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.

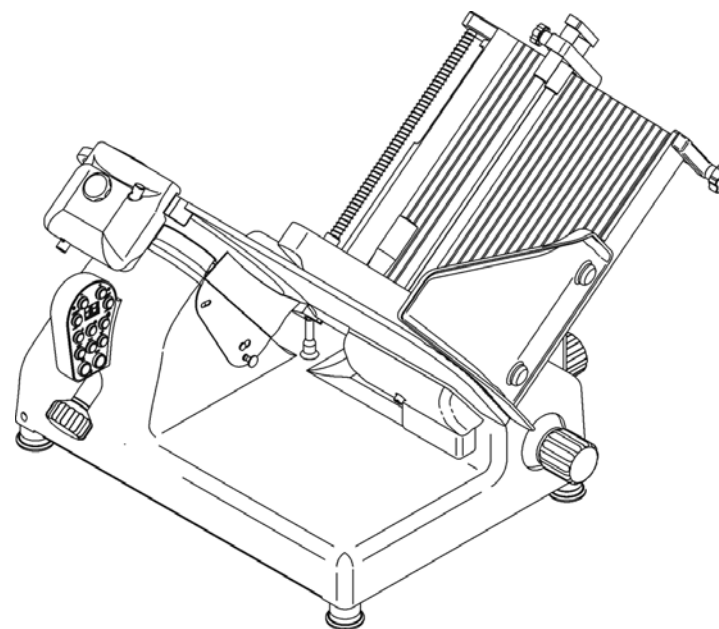
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui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

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

**CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO**

Affettatrici CE Professionale

GRAVITA' PLL 300-330-350 AUTOMATICA



Manuale Di Istruzioni, Per Uso E Manutenzione

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.
- Il presente manuale va conservato e mantenuto integro fino allo smaltimento della macchina.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 4

- 1.1 - IMBALLO
- 1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

CAP. 2 - INSTALLAZIONE pag. 6

- 2.1 - SBALLAGGIO
- 2.2 - POSIZIONAMENTO
- 2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO
- 2.3.1 - Affettatrice con motore monofase
- 2.3.2 - Affettatrice con motore trifase 400 V.
- 2.3.3 - Affettatrice con motore trifase 230 V.
- 2.3.4 - Senso di rotazione della lama
- 2.4 - SCHEMA ELETTRICO
- 2.5 - COMANDI
- 2.6 - CONTROLLO PRELIMINARE

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 11

- 3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'AFFETTATRICE pag. 13

- 4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE
- 4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
- 4.2.1 - Sicurezze meccaniche
- 4.2.2 - Sicurezze elettriche
- 4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
- 4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 18

- 5.1 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO
- 5.1.1 - Utilizzo dei comandi
- 5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

7.9 - SEGNALAZIONE ERRORI

Nel caso il display visualizzi uno dei seguenti errori attenersi alle soluzioni elencate, nel caso si ripresenti o non si risolva il problema, chiamare il "Centro di Assistenza Autorizzato".

Codice errore	Causa	Soluzione
E1	<i>Motore bloccato</i>	- Verificare il collegamento encoder. - Verificare il collegamento del motore. - Verificare la presenza di un blocco meccanico.
E2	<i>Valore "Fette" impostato a "0" con il contalette abilitato</i>	- Impostare il numero di fette.
E3	<i>Ricerca di Home non riuscita</i>	- Verificare il collegamento encoder. - Verificare il collegamento del motore. - Controllare il magnete di fine corsa del carrello.
E4	<i>Errore hardware</i>	- Verificare la comunicazione tra tastiera e potenza.
E5	<i>Aggancio del motore non riuscito</i>	- Verificare il collegamento encoder. - Verificare il collegamento del motore. - Verificare la presenza di un blocco meccanico.
E6	<i>Sovracorrente sul driver del motore</i>	- Verificare la lubrificazione scorrevole. - Verificare la quantità/peso del prodotto caricato.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

- a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
- b) 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 ASSISTENZA" per la sostituzione.

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

pag. 22

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 del parafetta

6.2.4 - Pulizia dell'affilatoio

6.3 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

CAP. 7 - MANUTENZIONE

pag. 26

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

7.9 - SEGNALAZIONE ERRORI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

pag. 28

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

8.2 - SMALTIMENTO

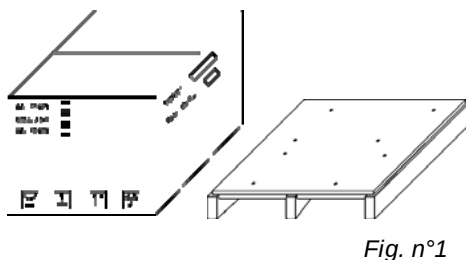
8.3 - RAEE Rifiuti Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - IMBALLO

L'imballo in cui viene spedita l'affettatrice è composto da (Fig. n°1): scatola in cartone, pallet in legno e nylon protettivo. Andranno pertanto smaltiti separatamente e secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

	Dimensioni AxBxC	Peso lordo (Kg)
PLL 300	780x640x700	46
PLL 330	780x640x700	47
PLL 350	780x640x700	48



ATTENZIONE!

Sovrapporre fino a massimo due imballi dello stesso tipo (Fig. n°3).

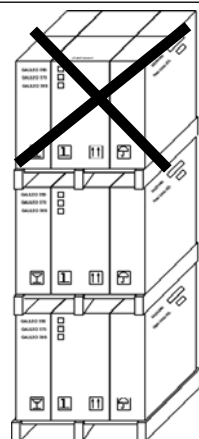
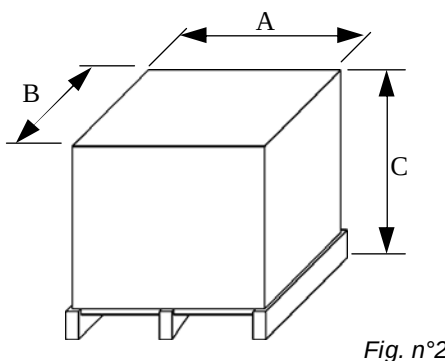


Fig. n°3

6.2.3 - Pulizia del parafetta (Fig. n°53)

Per togliere il parafetta basta semplicemente impugnare la manopola (1) e tirare verso l'alto in modo da sganciarlo dai due perni (2), e quindi estrarre il parafetta.

A questo punto pulire il parafetta con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o con detergente neutro (pH 7).

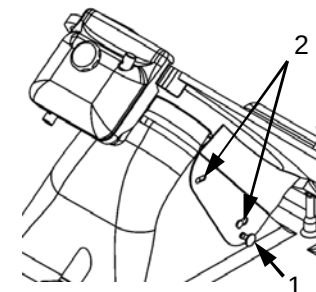


Fig. n°53

6.2.4 - Pulizia dell'affilatoio

Per la pulizia dell'affilatoio è necessario attenersi alle seguenti istruzioni, Fig. n° 54-55:

1. sollevare (a) la cappottina fino a fine corsa;
2. allentare la manopolina (1);
3. sollevare (b) la vaschetta (2) ed estrarla facendo in modo che la manopolina (1) passi la fessura più larga della vaschetta (2);
4. sfregare le mole con uno spazzolino, mentre gli altri componenti pulirli con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o con detergente neutro (pH 7).

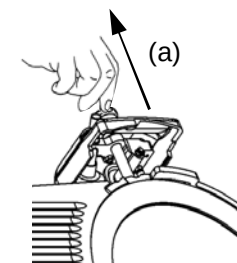


Fig. n°54

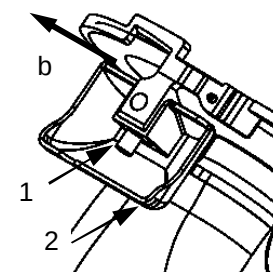


Fig. n°55

6.3 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

Le guide di scorrimento del carrello (1-2) vanno lubrificate periodicamente con l'olio dato in dotazione (a).

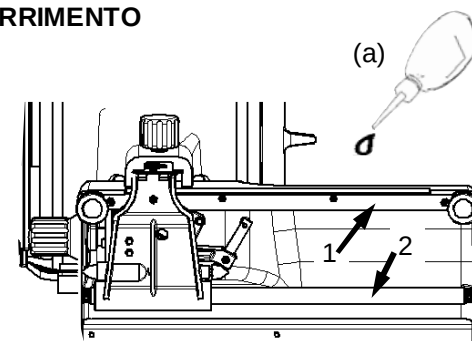


Fig. n°56

6.2.2 - Pulizia della lama, del paralama e dell'anello (vedi FIG.n°50-51-52)

ATTENZIONE: la pulizia della lama va fatta, indossando un paio di guanti metallici (1) (Fig. n°50) ed utilizzando un panno umido.

Svitare la manopola del tirante paralama (1) ed estrarre il paralama (2) tramite l'apposita manopolina per l'impugnatura (Fig. n°50). A questo punto è possibile pulire la lama Fig. n° 51.

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama nel seguente modo:

- 1.sganciare il paralama (Fig. n°50);
- 2.togliere l'apparecchio affilatore (Fig. n°52 rif.a) ed aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera (Fig. n°52 rif.b) sulla lama;
- 3.svitare le tre o quattro viti (Fig. n°52 rif.f), a seconda dei modelli, che fissano la lama;
- 4.appoggiare la maschera (b) sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello (Fig. n°50 rif.c);
- 5.far coincidere l'asse dei due fori (Fig. n°52 rif.d) presenti sulla lama con i due pomoli (Fig. n°52 rif.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, con il detergente in dotazione o con detergente neutro (pH 7).

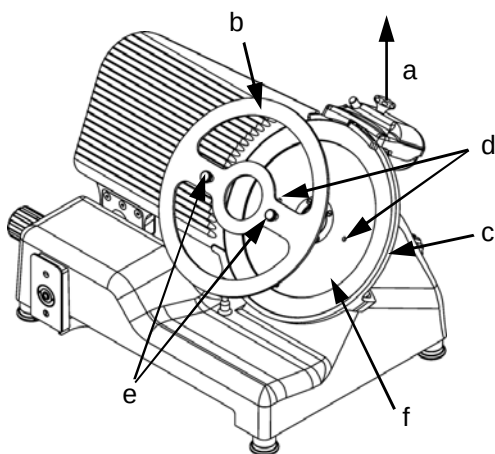
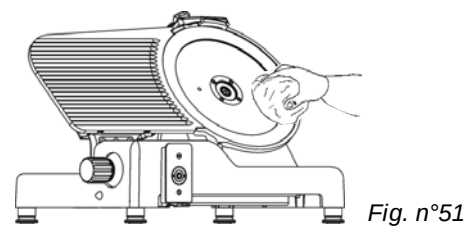
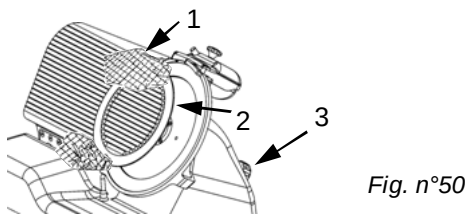


Fig. n°52



Non lasciare l'imballo esposto ad umidità e pioggia (Fig. n°4).

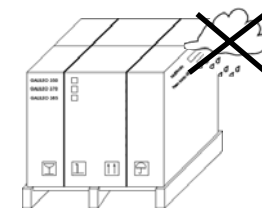


Fig. n°4



Imballo pesante. Non sollevare manualmente se non con l'ausilio di minimo tre persone (Fig. n°5).

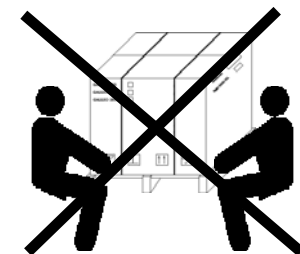


Fig. n°5



Movimentare l'imballo solo con carrelli muniti di staffe di sollevamento (Fig. n° 6).

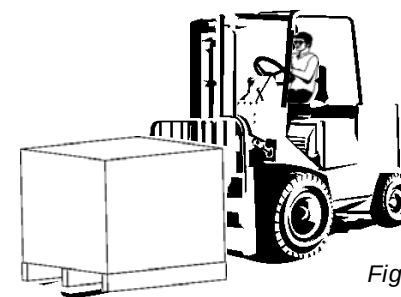


Fig. n°6



Essendo il baricentro non a metà dell'imballo, è sconsigliato movimentarlo sospeso con corde o altri sistemi simili (Fig. n°7).

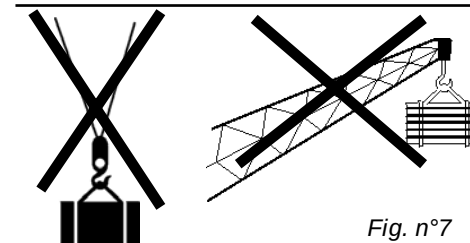


Fig. n°7

1.2 - 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. Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti (Fig. n°8), urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla

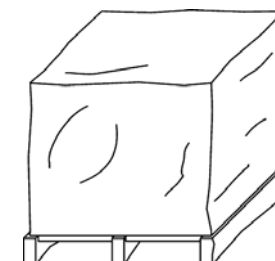


Fig. n°8

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).

CAP. 2 - INSTALLAZIONE

! ATTENZIONE!

Tutte le operazioni devono essere effettuate da personale tecnico specializzato (Fig. n°9).

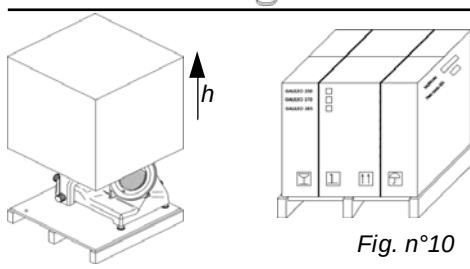


Fig. n°9

2.1 - SBALLAGGIO

Rimuovere le reggette dall'imballo (Fig. n°10) e sollevare il cartone (h). L'imballo si presenterà così:

- la macchina su pallet (Fig. n°11 part. a);
- estrattore lama (Fig. n°11 part. e);
- 4 piedini (Fig. n°11 part. f);
- kit valigetta (Fig. n°11 part. b).



Verificare se all'interno della valigetta (Fig. n°11) si trovano:

- libretto istruzioni (part. d);
- certificato di conformità CE (part. c);
- cd audio visiva;
- liquido detergente con spruzzino;
- ampollina d'olio;
- mole affilatura e sbavatura;
- chiave a tubo per rimozione mole;
- spazzola per mole;
- cacciaviti grande e piccolo.

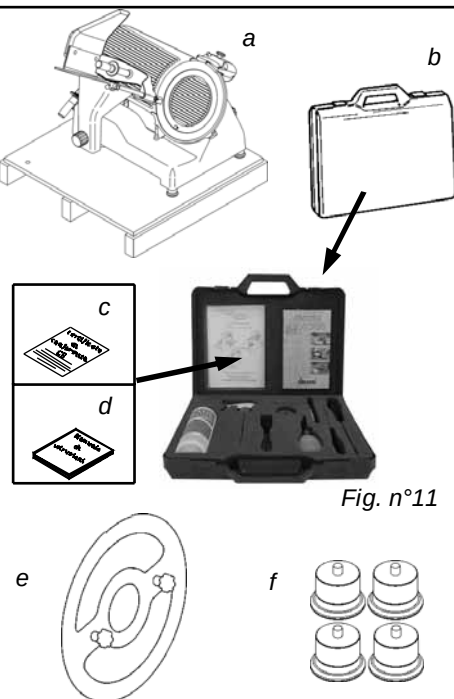


Fig. n°11

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

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 il prodotto in dotazione e/o con detergenti neutri (pH 7). **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:

- 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.

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

6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - Pulizia del piatto portamerce

Vedi Fig. n°49

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

- portare la manopola graduata nella posizione "0" (1);
- portare il carrello (2) a fondo corsa (a) dal lato dei comandi; svitare parzialmente la manopola blocca piatto (3), tirare con una certa forza il carrello verso l'operatore; svitare completamente la manopola blocca piatto alzare quindi il carrello (4) verso l'alto (b);
- tolto così il carrello, si può pulire accuratamente il piatto portamerce con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o detersivo neutro (pH 7)

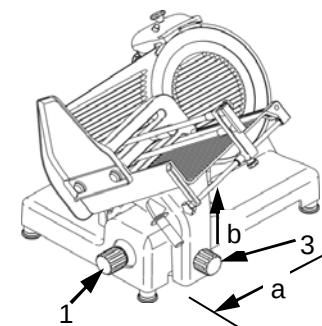


Fig. n°49



Fig. n°50

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

ATTENZIONE: Prima di eseguire l'affilatura della lama, fare attenzione ai **RISCHI RESIDUI** (capitolo 4.2.2) 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. sollevare (a) la cappottina affilatoio (1) e farla ruotare di 180° (rif. b - Fig. n°45);
3. lasciarla quindi andare in modo che il cappuccio (c) si incastri sulla spina di riscontro (rif. d - Fig. n°46);
4. verificare inoltre che la lama stia tra le due mole;
5. inserire la spina ed avviare la macchina, premendo il pulsante di marcia "ON";
6. premere il pulsantino (rif. 2 - Fig. n°47), 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;
7. premere contemporaneamente per 3/4 sec. i 2 pulsanti (rif. 2 e 3) e lasciarli poi andare nello stesso istante (Fig. n°48);
8. dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole e la lama (capitolo 6.2.3);
9. ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, facendo il procedimento inverso.

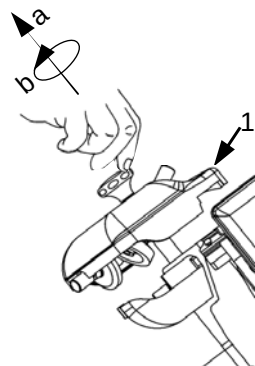


Fig. n°45

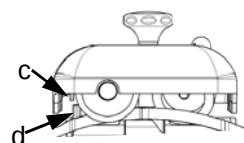


Fig. n°46

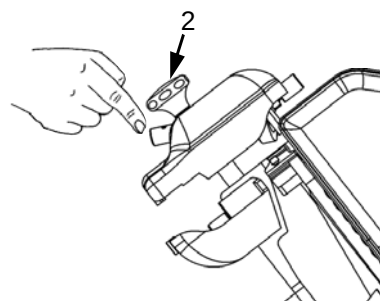


Fig. n°47

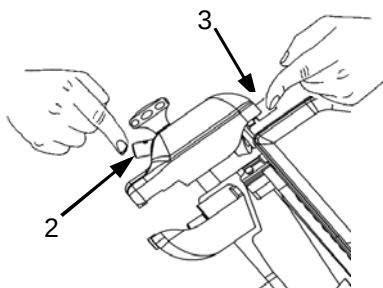


Fig. n°48

2.2 - POSIZIONAMENTO

Posizionare il pallet, con l'affettatrice, su una superficie piana ed estrarre (a) l'affilatoio dall'affettatrice (Fig. n°12).

A questo punto ribaltare la macchina su un lato (Fig. n°13) e svitare, con l'apposita chiave in dotazione, i 4 dadi che fissano l'affettatrice. Rimuovere le 4 rondelle e svitare i 4 tiranti di fissaggio al pallet in legno. Togliere il pallet ed avvitare i 4 piedini in dotazione. Infilare infine l'affilatoio nella sua sede.

Posizionare l'affettatrice nel luogo predestinato.

Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulle 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 circa 80 cm e con almeno 20 cm di spazio fra pareti, oggetti, scaffali ecc. (Fig. n°14) in rispetto dello spazio necessario al suo utilizzo e salvaguardia.

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.

Accertarsi che la manopola graduata sia nella posizione "0". Verificare l'allineamento dell'assieme lama-piano spessimetro facendo scorrere un dito (Fig. n°16) dalla lama verso il piano spessimetro (**mai il contrario**).

(Fig. n°17) Svitare il piedino (1) fino a trovare la giusta misura, quindi avvitare la parte in gomma (2) per bloccare il tutto.



Fig. n°12

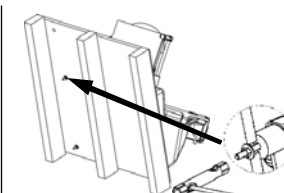


Fig. n°13

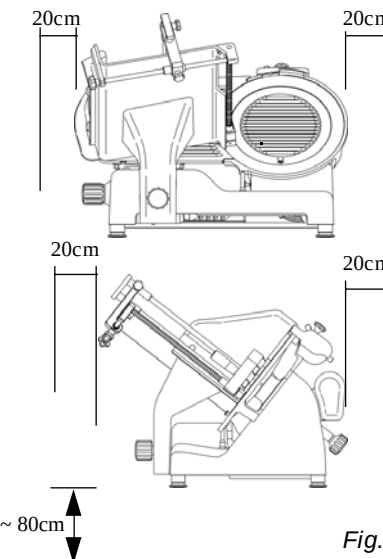


Fig. n°14

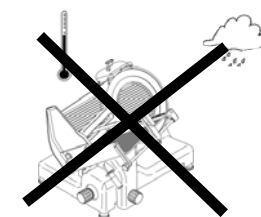


Fig. n°15

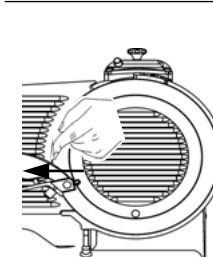


Fig. n°16

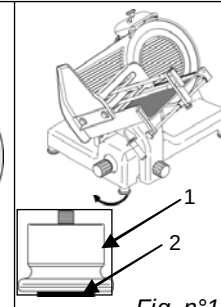


Fig. n°17

2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

Verificare che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*Fig. n°18*), nei documenti di consegna, e nell'ordine effettuato corrispondano; nel caso contrario contattare il fornitore per un chiarimento.

Accertare a questo punto che l'impianto sia a norme e che il cavo e l'impianto di terra siano perfettamente funzionanti.

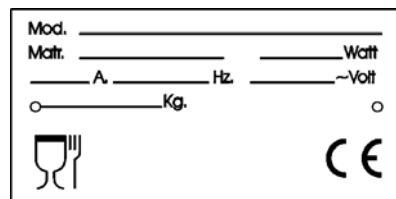


Fig. n°18

2.3.1 - Affettatrice con motore monofase

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm²; lunghezza $\approx$ 1.5m e una spina "SHUKO". Collegare l'affettatrice 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$.

2.3.2 - Affettatrice con motore trifase 400 V.

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5x1mm², lunghezza $\approx$ 1.5m e spina CEI rossa 15A 3F + T. Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 400V. - 50Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10 A, $\Delta I = 0.03A$.

2.3.3 - Affettatrice con motore trifase 230 V.

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5x1mm²; lunghezza $\approx$ 1.5m e spina CEI blu 15A 3F + T. Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Controllare che il senso di rotazione della lama sia antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama. Nel caso contrario procedere come da **par. 2.3.4**.

2.3.4 - Senso di rotazione della lama

Controllare il senso di rotazione della lama con un impulso del pulsante di marcia "I" (ON), subito seguito dal pulsante di arresto "0" OFF.
Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama (*Fig. n°19*). Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire (*Fig. n°20*) di

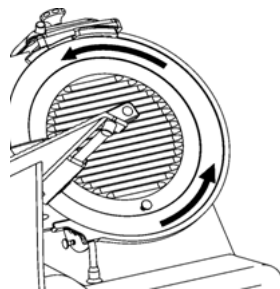


Fig. n°19

contatto diretto di parti del corpo con la lama (es. *Fig. n°43*);

10. premere quindi il pulsante di marcia "ON";
11. spingere il carrello (piatto portamerce + braccio pressamerce + gambo) facendolo avanzare dolcemente verso la lama, senza applicare eccessiva pressione sulla merce con il braccio pressamerce. La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito paraferma si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore (*Fig. n°44*);
12. evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
13. al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione "OFF" di arresto e portare a "0" la manopola graduata;
14. eseguire l'affilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta (**capitolo 5.3**).

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

9. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: premere il pulsante di marcia "ON", quindi avvicinare la mano sinistra accanto al paraferma per prendere il prodotto tagliato (**senza entrare in contatto con la lama**); il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (*Fig. n°42*).
ATTENZIONE: Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la lama (es. *Fig. n°43*);
10. evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
11. al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione "OFF" di arresto e portare a "0" la manopola graduata;
12. eseguire l'affilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta (**capitolo 5.3**).

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 è la seguente:

1. posizionare la spondina regolazione per lasciare lo spazio necessario al posizionamento del prodotto;
2. spostare il pressa-merce verso Dx per lasciare lo spazio necessario al posizionamento del prodotto.
3. Posizionare il prodotto;
4. accostare la spondina regolabile al prodotto e bloccarla con l'apposita manopola (questa operazione farà in modo che il prodotto non si muova durante il taglio);
5. appoggiare il pressa-merce sul prodotto (il pressa-merce particolarmente pesante faciliterà la caduta del prodotto verso la lama).
6. Nel caso di prodotti particolarmente piccoli si possono tagliare + prodotti contemporaneamente.
7. Se necessario richiedere al proprio rivenditore l'acquisto di più spondine.
8. regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto.

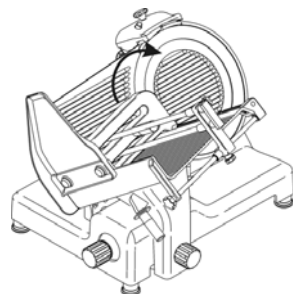


Fig. n°41

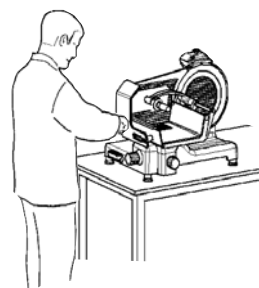


Fig. n°42

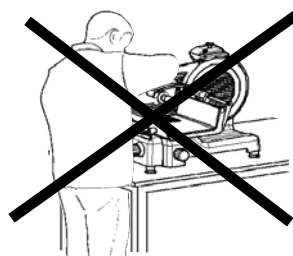


Fig. n°43

FUNZIONAMENTO MANUALE

9. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: appoggiare la mano destra sulla manopola pressamerce e, successivamente, la mano sinistra accanto al parafeffa per prendere il prodotto tagliato (**senza entrare in contatto con la lama**); il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (Fig. n°42).

ATTENZIONE: Non assumere posizioni tali che comportino il

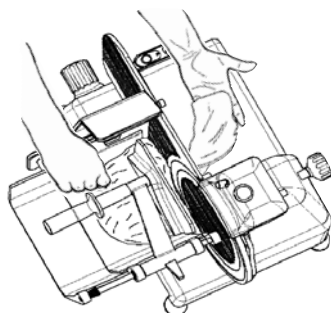


Fig. n°44

posizione nella spina, due dei tre fili di fase (nero, grigio o marrone).

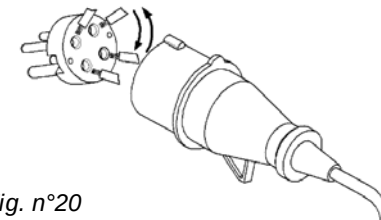


Fig. n°20

2.4 - SCHEMA ELETTRICO

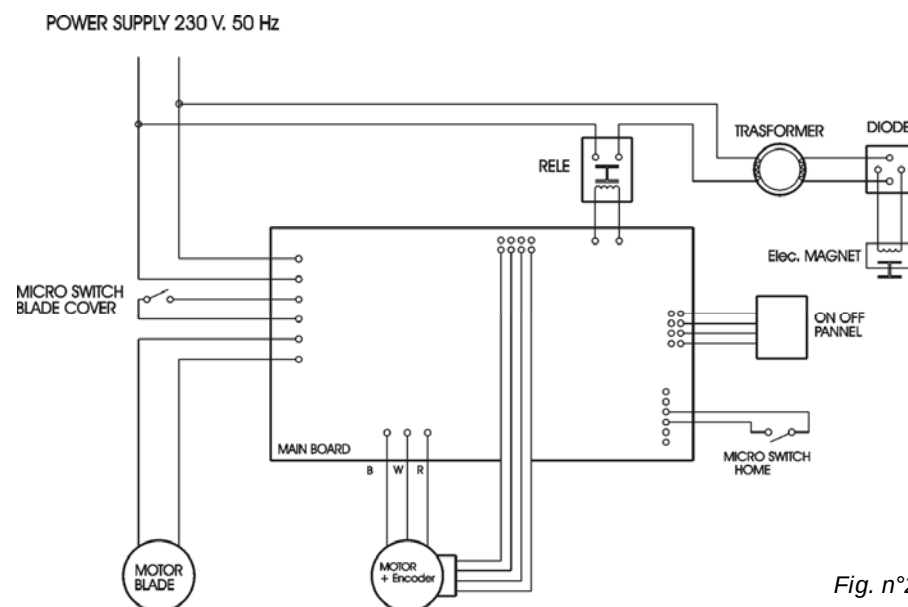


Fig. n°21

2.5 - COMANDI

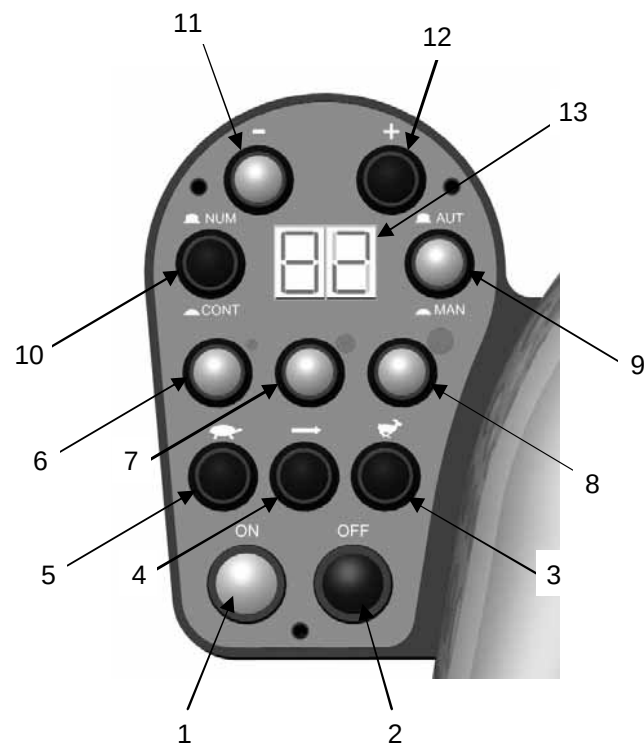


Fig. n°22

1. Pulsante di accensione "ON"
2. Pulsante di arresto "OFF"
3. Impostazione spostamento piatto, *veloce*
4. Impostazione spostamento piatto, *medio*
5. Impostazione spostamento piatto, *lento*
6. Tipologia del prodotto da tagliare - *piccolo*
7. Tipologia del prodotto da tagliare - *medio*
8. Tipologia del prodotto da tagliare - *grande*
9. Abilita/Disabilita l'avanzamento automatico del piatto
10. In questa posizione del pulsante, il display visualizza il numero di fette tagliate.
In questa posizione si deve impostare il numero delle fette da tagliare tramite i pulsanti "+" e "-" (rif.11-12); il display (rif.13) visualizzerà il conto alla rovescia delle fette impostate.
11. Diminuzione numero fette da tagliare
12. Aumento numero fette da tagliare
13. Display

5.1.1 - Utilizzo dei comandi (FIG. n°40)

Taglio manuale

1. Disabilitare l'avanzamento automatico del piatto premendo il pulsante (rif.9) in posizione "MAN".
2. Premere il pulsante "ON" (rif.1)
3. Procedere con il taglio del prodotto accompagnando il piatto.

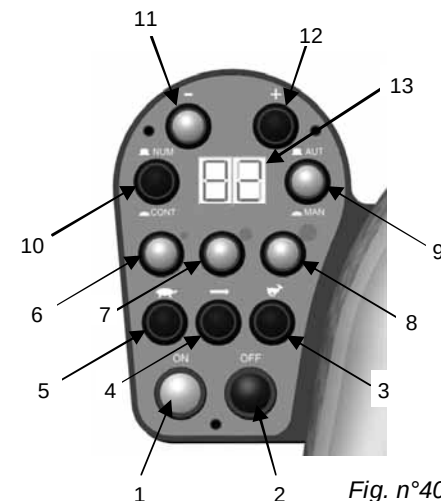


Fig. n°40

Taglio automatico con impostazione del numero delle fette da tagliare:

1. Abilitare l'avanzamento automatico del piatto con il pulsante (rif.9) in posizione "AUT".
2. Premere il tasto (rif.10) in posizione "CONT".
3. Impostare il numero delle fette da tagliare tramite i pulsanti "+" (rif.12) e "-" (rif.11).
4. Avviare la macchina premendo il tasto "ON" (rif.1).
5. Scegliere il tipo di corsa del piatto in base al prodotto da tagliare, piccolo-medio-grande (rif.6-7-8).
6. Scegliere la velocità del piatto, lento-medio-veloce (rif.5-4-3), in funzione del prodotto da tagliare.

Taglio automatico senza impostazione del numero delle fette da tagliare:

1. Pulsante (rif.9) in posizione "NUM".
2. Pulsante (rif.10) in posizione "AUT".
3. Premere il pulsante "ON" (rif.1).
4. Il display (rif.13) visualizza il numero delle fette tagliate.
5. Impostare la velocità del carrello premendo il pulsante desiderato (rif.3-4-5).
6. Impostare la corsa del carrello in funzione al tipo di prodotto da tagliare (rif.6-7-8).
7. Terminata la lavorazione del prodotto premere il tasto "OFF".

ATTENZIONE!

Premuto il tasto "OFF" il piatto si porterà in posizione di carico e la lama si fermerà.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il 1° utilizzo attenersi alle seguenti istruzioni:

- controllare che l'installazione sia stata fatta correttamente come da **capitolo 2**;
- verificare che il piatto sia ben fissato con la manopola di bloccaggio (Fig. n°36 rif.1);
- verificare che la scorrevolezza del piatto sia priva da impedimenti nel banco di lavoro, per tutta la sua corsa (Fig. n°37 rif.a);
- verificare lo scorrimento orizzontale della spondina ed il suo bloccaggio;
- verificare lo scorrimento verticale delle aste ed il loro bloccaggio;

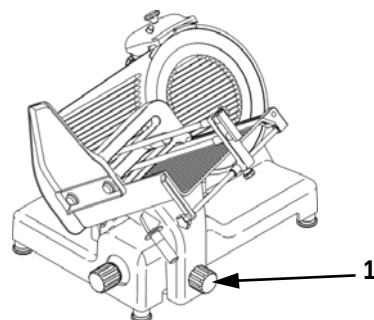


Fig. n°36

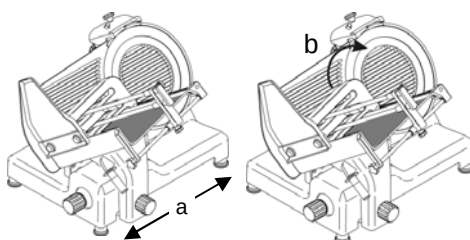


Fig. n°37

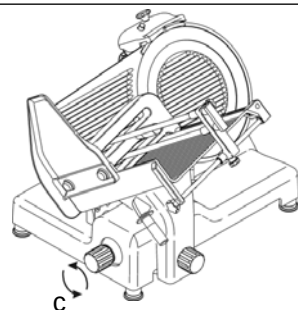


Fig. n°38

- verificare l'apertura della vela facendo ruotare la manopola numerata in senso orario ed antiorario (Fig. n°38 rif.c);

- verificare che l'affilatoio sia ben fissato alla macchina e che la sua estrazione sia facile e priva di impedimenti (Fig. n°39 rif.d).



Fig. n°39

2.6 - CONTROLLO PRELIMINARE (vedi FIG.n°22)

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

Funzionamento manuale

- pulsante rif. 10 in posizione "NUM";
- pulsante rif. 9 in posizione "MAN";
- azionare il pulsante di marcia ON (rif.1) e di arresto OFF (rif.2);
- controllare se svitando il tirante paralama (Fig. n°30) la macchina cessa di funzionare;
- controllare se con macchina in moto, disinserendo la spina e poi reinserendola, la macchina non riparta automaticamente.

Funzionamento automatico

- pulsante rif. 10 in posizione "NUM";
- pulsante rif. 9 in posizione "AUT";
- azionare il pulsante di marcia ON (rif.1) e di arresto OFF (rif.2);
- azionare i tre pulsanti della corsa (rif.6-7-8);
- azionare i tre pulsanti sulla velocità (rif.3-4-5);
- controllare se svitando il tirante paralama (Fig. n°30) la macchina cessa di funzionare;
- controllare se con macchina in moto, disinserendo la spina e poi reinserendola, la macchina non riparta automaticamente.

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

Le precauzioni generali se pur apparendo scontate sono fondamentali per l'installazione, l'uso, la manutenzione ed eventuali inconvenienti con rispettivi rimedi.

- L'affettatrice è stata progettata per il taglio di carne e salumi non congelati e senza osso (Fig. n°23). Ogni altro uso, compreso il taglio di verdure, (vedi norma EN1974) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- 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;

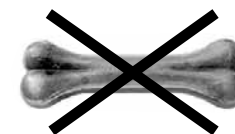


Fig. n°23



ATTENZIONE!



Fig. n°24

⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

- Conservare con cura il presente manuale per future informazioni o consultazioni (Fig. n°24).

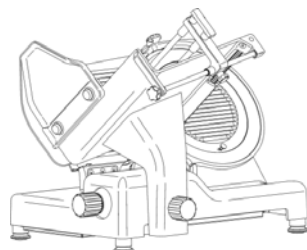


Fig. n°25

- 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 di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Non permettere che l'affettatrice sia usata da bambini o incapaci, e comunque da persone non addestrate (Fig. n°25).



ATTENZIONE!

- 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 ordinaria 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.

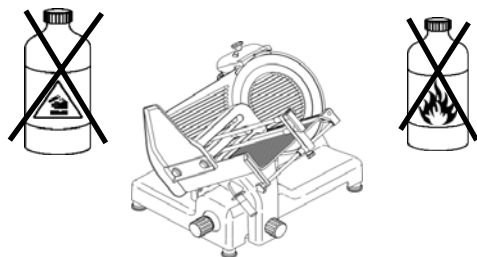


Fig. n°26

- Per la pulizia dell'affettatrice non utilizzare sostanze corrosive o infiammabili (Fig. n°26); **usare solo il prodotto in dotazione.**
- Per la pulizia seguire attentamente le istruzioni del capitolo: "Pulizia ordinaria".
- Non lavare l'affettatrice in lavastoviglie (Fig. n°27) o con getti d'acqua, non immergerla in acqua o in altri liquidi.

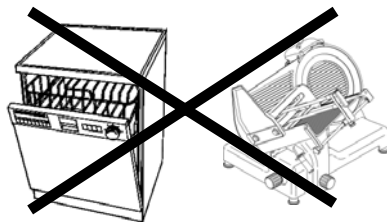


Fig. n°27

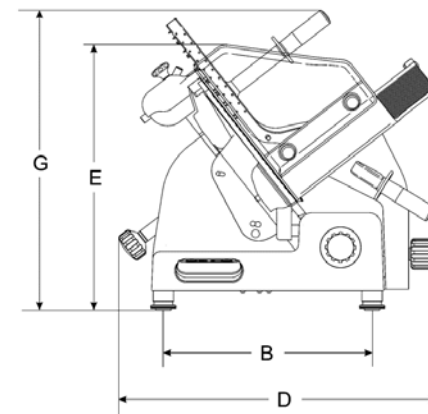
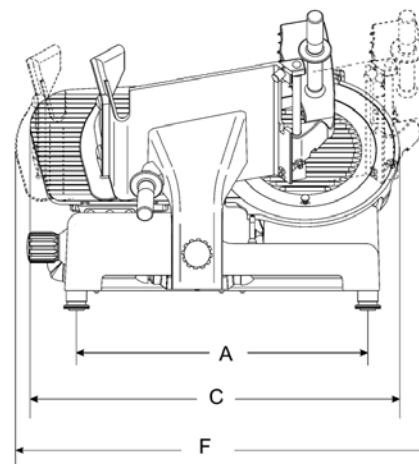


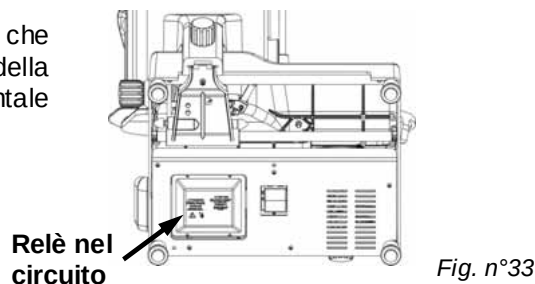
Fig. n°34

Fig. n°35

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

Modello	U.m.	mod. 300 - 330 - 350		
Diametro lama	mm	300	330	350
Interasse piedini Ax B	mm	465x340	465x340	465x340
Dimensioni CxDxE	mm	615x660x465	645x660x455	660x660x455
Dimensioni max FxDxG		730x660x650	730x660x650	730x660x650
Dimensioni piatto	mm	365x270	365x270	365x270
Corsa carrello	mm	310	310	310
Capacità di taglio X Y H W	mm	270 190 240 220	270 210 260 240	270 230 275 255
Spessore di taglio	mm	30	30	30
Motore	Watt Hp	210 + 200 0,30 + 0,27	210 + 200 0,30 + 0,27	210 + 200 0,30 + 0,27
Peso netto	Kg	41	42	43
Alimentazione	Mn Tf	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz		
Grado di rumorosità	dB	≤ 60		

- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente (Fig. n°33).



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.

4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Le 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:

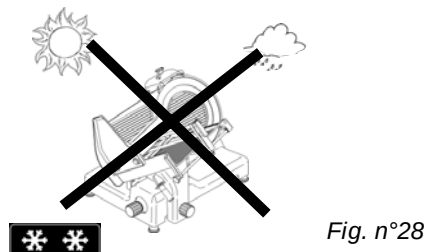
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti dell'affettatrice che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile 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.

4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

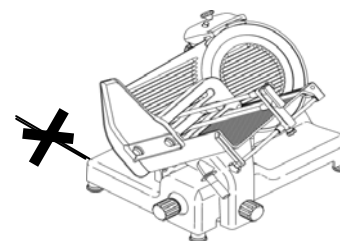
ATTENZIONE:

Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina.

- Non lasciare l'affettatrice esposta ad agenti dannosi: sole, pioggia, spruzzi, umidità, ghiaccio (Fig. n°28).



- Non tirare l'affettatrice, o il cavo di alimentazione (Fig. n°29), per staccare la spina dall'alimentazione.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro di Assistenza".



- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di spegnerla e di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.
- Non lasciare l'affettatrice inutilmente inserita. Staccare la spina dall'alimentazione quando la macchina non viene utilizzata.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamorce.**
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'AFFETTATRICE

4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

L'affettatrice è costruita in una lega di alluminio (Peraluman AlMg5) 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 rettificata, cromata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto anche dopo la sua affilatura. La maggior parte degli altri componenti presenti sono in:

- ABS;
- Materiale plastico antiurto (paramano);
- acciaio AISI 430 o 304.

LEGENDA:

1	Manopola cappottina	13	Manopola spondina regolabile
2	Cappottina affilatoio	14	Anello protezione lama
3	Piano spessimetro	15	Lama
4	Paramano	16	Paralama
5	Piedino	17	Pressa-merce
6	Manopola graduata	18	Manopola pressa-merce
7	Manopola gambo	19	Pulsantiera
8	Gambo	20	Manopola tirante paralama
9	Manopola bloccaggio gambo	21	Parafetta
10	Piatto porta merce	22	Manopola coperchio vela
11	Basamento	23	Coperchio vela
12	Spondina regolabile		

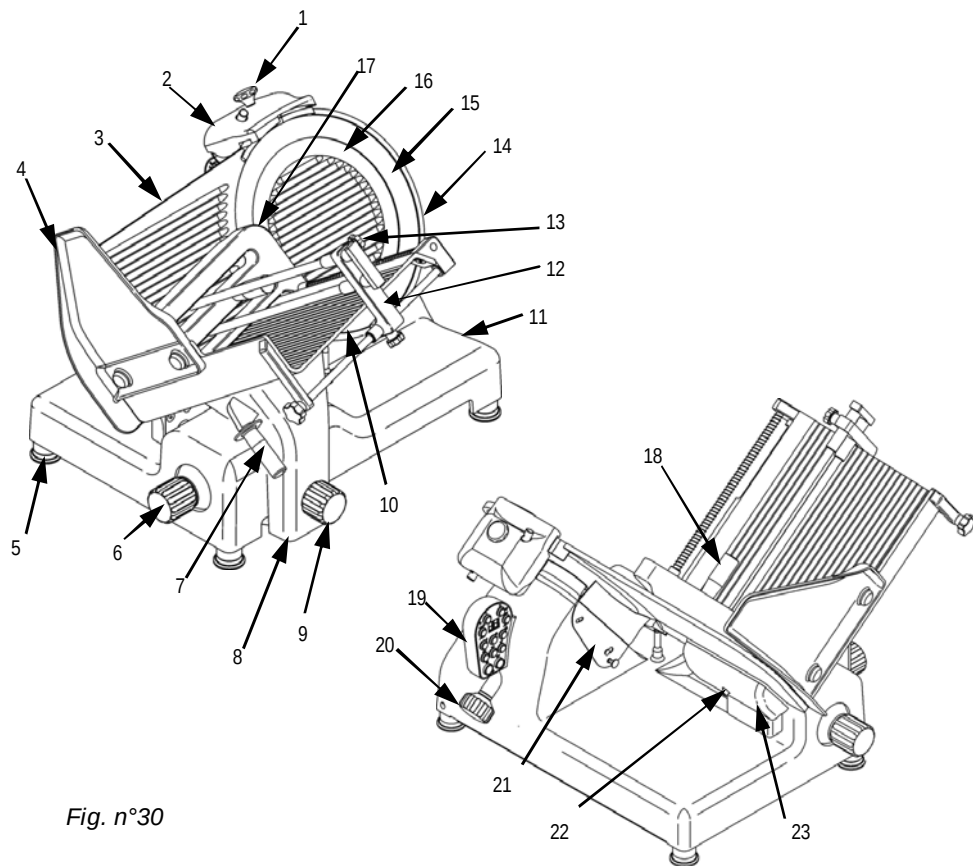


Fig. n°30

4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

4.2.1 - Sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde:

- alle direttive macchine **CEE 2006/42**;
- alla norma **EN 1974**.

Le sicurezze sono ottenute con:

- Piano spessimetro
(Fig. n°31 rif. n°1);
- Anello protezione lama
(Fig. n°31 rif. n°2);
- Cappottina affilatoio
(Fig. n°31 rif. n°3);
- Pressamerce
(Fig. n°31 rif. n°4);
- Manopola pressamerce
(Fig. n°32 rif. n°5);
- Paramano
(Fig. n°32 rif. n°6);
- Carrello asportabile solo con la vela in
posizione "0", a fondo corsa e verso il
lato operatore.

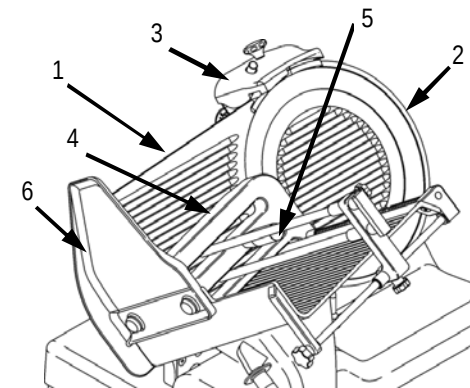


Fig. n°31

4.2.2 - Sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde:

- alla direttiva bassa tensione **CEE 2006/95**;
- alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica **2004/108**;
- alle norme **EN 60335-1**;
- alle norme **EN 60335-2-64**.

L'affettatrice è così prevista di:

- microinterruttore su coprilama che provochi l'arresto della macchina in caso di rimozione del tirante paralama, e non consenta l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura (*Fig. n°32*);

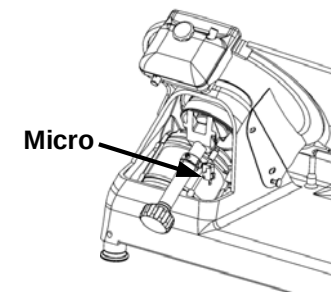


Fig. n°32