

**F300 VO**

**I**

**Istruzioni per l'uso e la manutenzione**

**CE**

100% **MADE IN ITALY** 100%

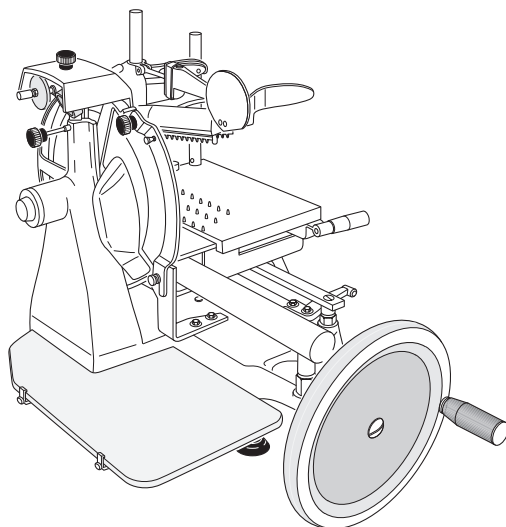


## INDICE

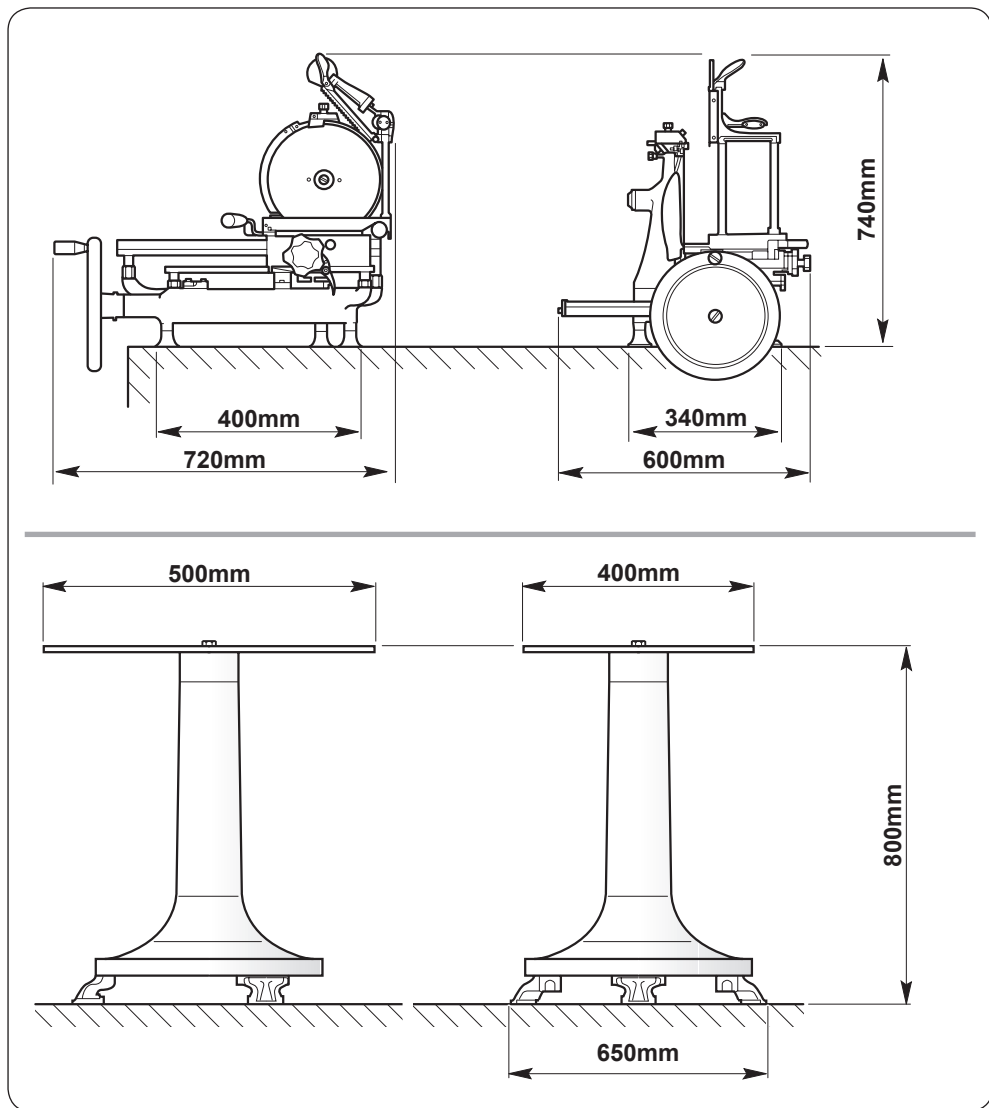
- <b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	pag. <b>3</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
- <b>DIMENSIONI D'INGOMBRO</b> .....	" <b>4</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
1.1 - SCOPO DEL LIBRETTO D'ISTRUZIONI .....	" <b>5</b>
1.2 - CONSULTAZIONE E CONSERVAZIONE DEL LIBRETTO DI ISTRUZIONI.....	" <b>5</b>
1.3 - AVVERTENZE D'USO .....	" <b>6</b>
1.4 - CORRETTO USO DELL'AFFETTATRICE .....	" <b>7</b>
1.5 - GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE .....	" <b>8</b>
1.6 - IDENTIFICAZIONE DELL'AFFETTATRICE .....	" <b>8</b>
1.7 - APERTURA DELL'IMBALLO .....	" <b>9</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
2.1 - DESCRIZIONE AFFETTATRICE .....	" <b>10</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
3.1 - INSTALLAZIONE AFFETTATRICE .....	" <b>12</b>
3.2 - MONTAGGIO DEL VOLANO .....	" <b>13</b>
3.3 - DESCRIZIONE COMANDI .....	" <b>15</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
4.1 - UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE .....	" <b>17</b>
4.2 - CARICAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO PORTA MERCE .....	" <b>17</b>
4.3 - TAGLIO MERCE .....	" <b>18</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
5.1 - PULIZIA DELL'AFFETTATRICE .....	" <b>21</b>
5.2 - PULIZIA DELLA LAMA .....	" <b>22</b>
5.3 - PULIZIA DEL COPRILAMA .....	" <b>23</b>
5.4 - PULIZIA DEL PIATTO RACCOGLITORE .....	" <b>23</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
6.1 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE CICLICA .....	" <b>24</b>
6.2 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO E PIATTO PORTA MERCE E PUNTI DI LUBRIFICAZIONE .....	" <b>25</b>
6.3 - AFFILATURA DELLA LAMA .....	" <b>27</b>
6.4 - LUBRIFICAZIONE CATENA E COPPIA CONICA .....	" <b>30</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
7.1 - MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE .....	" <b>31</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
8.1 - INCONVENIENTI, CAUSE E RIMEDI .....	" <b>32</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
- <b>PARTI DI RICAMBIO</b> .....	" <b>33</b>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
- <b>ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA</b> .....	" <b>42</b>

## CARATTERISTICHE TECNICHE

• Diametro lama..... mm	300
• Spessore di taglio..... mm	0 ÷ 2,5 (9 posizioni)
• Taglio utile	
- Lunghezza ..... mm	230
- Altezza ..... mm	190
• Corsa piatto..... mm	250
• Peso	
- Affettatrice ..... kg	45,5
- Piedistallo (opzionale)..... kg	57




## DIMENSIONI D'INGOMBRO



## 1.1 - SCOPO DEL LIBRETTO DI ISTRUZIONI

- Il presente documento è parte integrante della macchina e va conservato con cura per ulteriori consultazioni
- Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione delle affettatrici a volano modello **F300 VO**.
- La finalità del presente libretto d'uso e manutenzione è quella di consentire all'utente di utilizzare l'affettatrice in modo sicuro e consentire l'affidabilità della stessa nel tempo.


 **Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.**


---

## 1.2 - CONSULTAZIONE E CONSERVAZIONE DEL LIBRETTO DI ISTRUZIONI

 **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

- Il presente libretto DEVE essere conservato per tutta la vita dell'affettatrice ed in caso di necessità (esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente deve richiederne una nuova copia al costruttore.
- In caso di cessione dell'affettatrice, consegnare al nuovo proprietario anche il presente libretto.

 *In caso di dubbi sul contenuto del libretto istruzioni o per chiarimenti contattare immediatamente il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.*

 **È vietata la riproduzione o la diffusione anche parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta del costruttore.**

---




**Per eventuali ordini di "Parti di Ricambio" NON considerare la numerazione presente in questo libretto, ma fare riferimento solo all'esploso "Parti di ricambio" (pagina 33).**

### 1.3 - AVVERTENZE D'USO

- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'affettatrice.

I componenti non devono presentare rotture o incrinature.

Nel caso si verifichi quanto sopra **NON** utilizzare l'affettatrice e portarla presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche.

 **L'affettatrice non è intesa per essere utilizzata da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o senza esperienza e istruzione, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'uso da persone responsabili della loro sicurezza.**

 **I bambini ed i minorenni devono essere sorvegliati perché non giochino con l'affettatrice.**

 **La lama é molto tagliente, manipolarla con estrema attenzione.**



*Non danneggiare la lama tagliando parti dure (ossi, etc.).*



*Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate sotto la voce "Taglio utile" nella tabella di pagina 3, ridurne le dimensioni per lavorare in sicurezza.*

Per un uso sicuro rispettare le seguenti avvertenze:

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "Installazione".
- Installare la macchina in luogo al di fuori della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego della stessa e soprattutto di minori.



**Utilizzare la macchina con grande concentrazione, NON distrarsi!**

- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte; se necessario utilizzare opportuno copricapo per contenere i capelli.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi all'affettatrice ed in particolare alla lama durante l'operazione di taglio.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente.




**Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche.**

- Affettare unicamente i prodotti di tipo consentito, non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito (vedere paragrafo 1.4).
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, le zone intorno all'affettatrice ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.
- Arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.



**Utilizzare sempre guanti del tipo resistente al taglio ed alla lacerazione per le operazioni di pulizia e di manutenzione.**

- Porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente retrato (lontano dalla lama) ed il carrello totalmente verso l'operatore.

 **NON utilizzare accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore dell'affettatrice.**



*Per ogni intervento di manutenzione straordinaria (sostituzione catena, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale di assistenza autorizzato.*

## 1.4 - CORRETTO USO DELL'AFFETTATRICE

- L'affettatrice è destinata solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente libretto istruzioni.



**Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale; modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio; utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di affettatrice oggetto del presente libretto istruzioni.**

### **I prodotti che si possono affettare sono i seguenti:**

- Tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati).
- Carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3°C).
- Pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera; fontina, ecc.).

### **I prodotti che NON si possono affettare, perché possono provocare seri danni all'utilizzatore e/o alla stessa affettatrice, sono i seguenti:**

- Prodotti alimentari congelati.
- Prodotti alimentari surgelati
- Prodotti alimentari con ossa (carne e pesce).
- Ogni altro prodotto del tipo affettabile ma non destinato all'uso alimentare.



**In nessun caso tentare di affettare prodotti di tipo proibito.**

## 1.5 - GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

- L'affettatrice oggetto del presente libretto istruzioni è coperta da garanzia come indicato nell'apposito certificato allegato.
- La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza dell'affettatrice al servizio cui essa è destinata è legata alla corretta applicazione di quanto descritto nel presente libretto istruzioni.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto istruzioni.
- Uso dell'affettatrice da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale.
- Uso non conforme a specifiche normative vigenti nel luogo di installazione.
- Modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina e non autorizzate.
- Utilizzo di accessori non forniti dal costruttore e di parti di ricambio non originali.
- Eventi eccezionali.

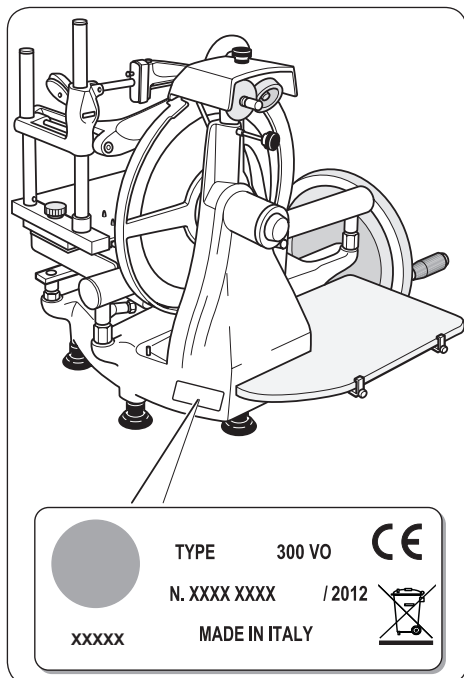


*La cessione dell'affettatrice fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore se non è accompagnata dal presente libretto istruzioni.*

- Il testo originale della presente pubblicazione, redatto in lingua italiana, costituisce l'unico riferimento per la risoluzione di eventuali controversie interpretative.

## 1.6 - IDENTIFICAZIONE DELL'AFFETTATRICE

- L'affettatrice oggetto del presente libretto istruzioni è stata progettata e costruita nel rispetto delle Norme Comunitarie vigenti e la marcatura CE ne testimonia la conformità.  
In particolare l'affettatrice risponde alla Direttiva Comunitaria EN 1974 (per requisiti ritenuti applicabili).
- La targa dati è posizionata sul basamento dell'affettatrice come illustrato in fig. 1.



**Fig.1 - Targa dati**



*La targa dati NON deve essere rimossa e deve essere sempre leggibile.*

*In caso di usura o danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione contattando il costruttore dell'affettatrice.*



## 1.7 - APERTURA DELL'IMBALLO

- Verificare che alla consegna dell'affettatrice, l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

Per togliere l'affettatrice dall'imballo operare come segue:

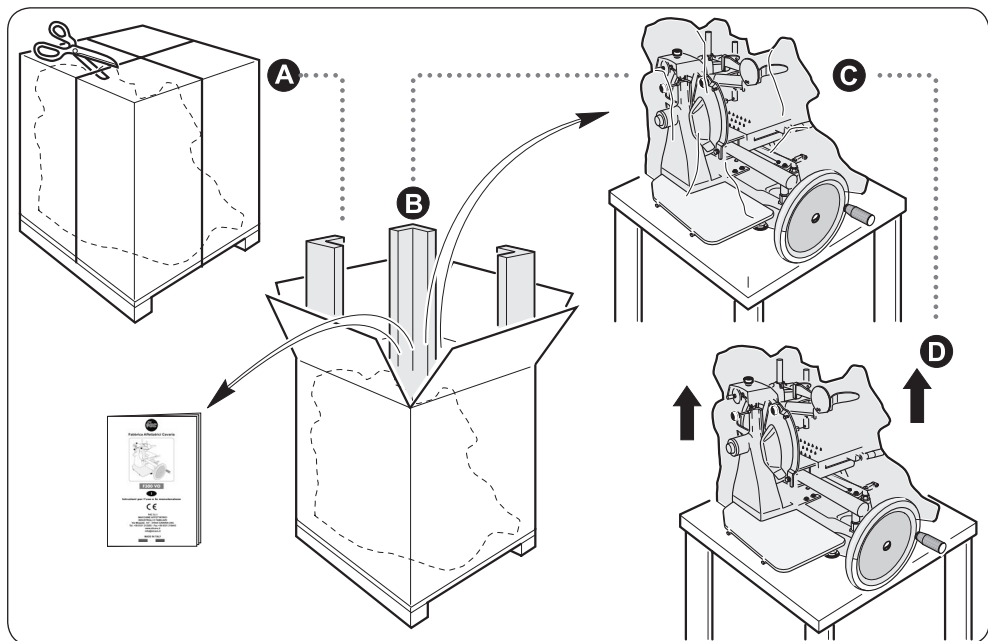
- Tagliare e rimuovere le reggette in plastica.
- Aprire la scatola ed estrarre il libretto istruzioni.
- Operare come descritto di seguito.
  - Togliere le protezioni (in cartone) interne alla scatola.
  - Sollevare con molta attenzione la macchina appoggiandola su un piano ben solido.
  - Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice.
  - Controllare la presenza e l'integrità di tutti componenti indicati nel documen-

to di trasporto e nel presente libretto istruzioni.

- Se si riscontrano anomalie come ad esempio:
  - ammaccature alla struttura o ai carter;
  - comandi non funzionanti o rotti;
  - pezzi mancanti o altro;
 avisare tempestivamente il trasportatore, il costruttore ed il servizio di assistenza tecnica.
- Smaltire i componenti dell'imballo (regge, cartone, polistirolo, sacchetti di polietilene, ecc.).



*I componenti dell'imballo (regge, cartone, polietilene, ecc.) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà.*



**Fig.2 - Rimozione affettatrice dall'imballo**



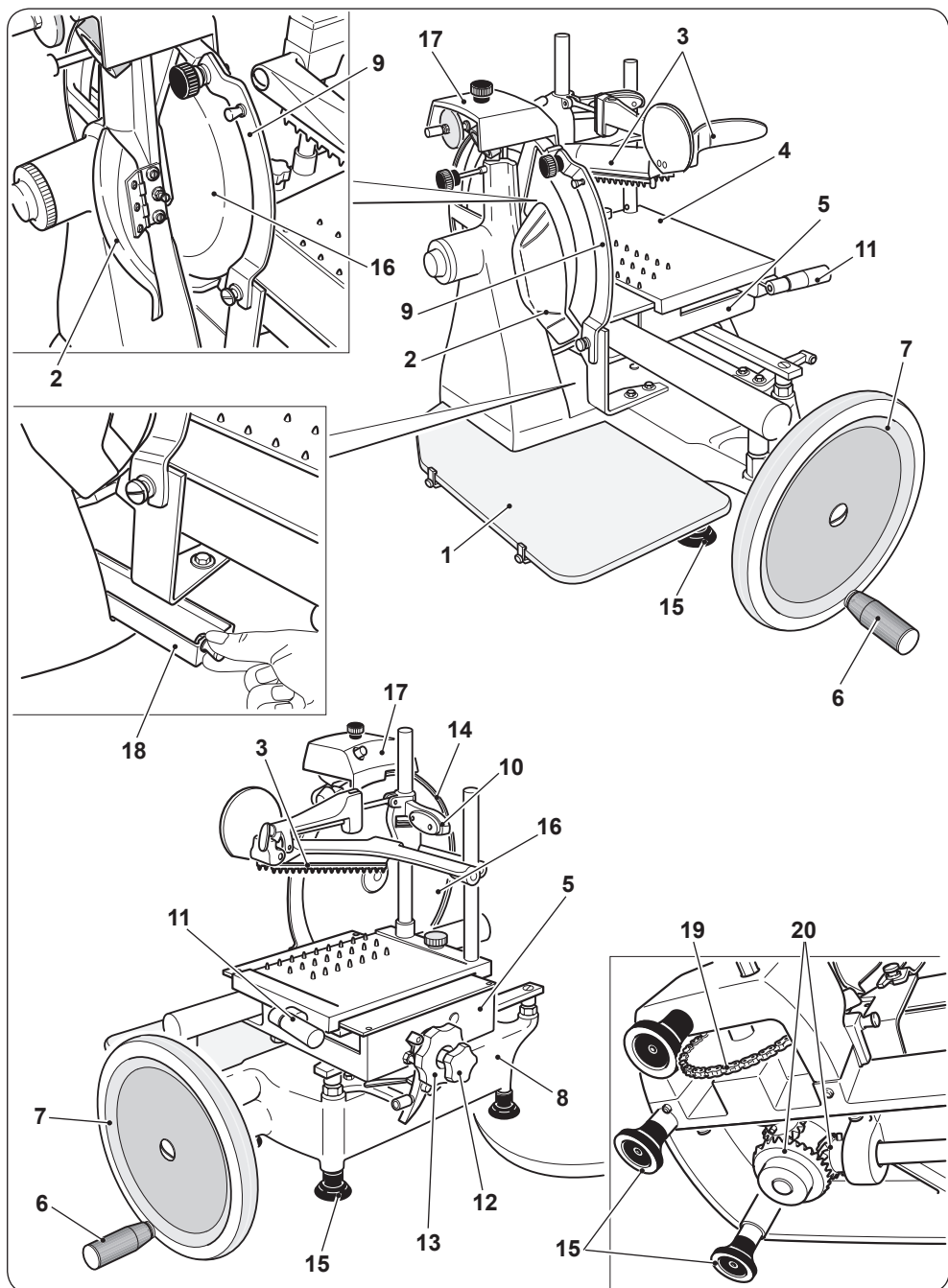
*Si consiglia comunque di smaltire separatamente i prodotti (raccolta differenziata) in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclaggio.*



**NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!**

## 2.1 - DESCRIZIONE AFFETTATRICE

1. Piatto raccogliitore
2. Parafetta
3. Pressamerce
4. Piatto porta merce scorrevole
5. Carrello
6. Maniglia di manovra volano
7. Volano
8. Basamento
9. Paralama
10. Leva scorrimento verticale pressamerce
11. Leva avanzamento rapido piatto porta merce scorrevole
12. Manopola avanzamento piatto porta merce scorrevole
13. Manopola graduata spessore fetta
14. Anello coprilama
15. Piedino di appoggio
16. Lama
17. Capottina con affilatoio
18. Vaschetta di raccolta
19. Catena movimentazione lama
20. Coppia conica



**Fig.3 - Descrizione componenti**

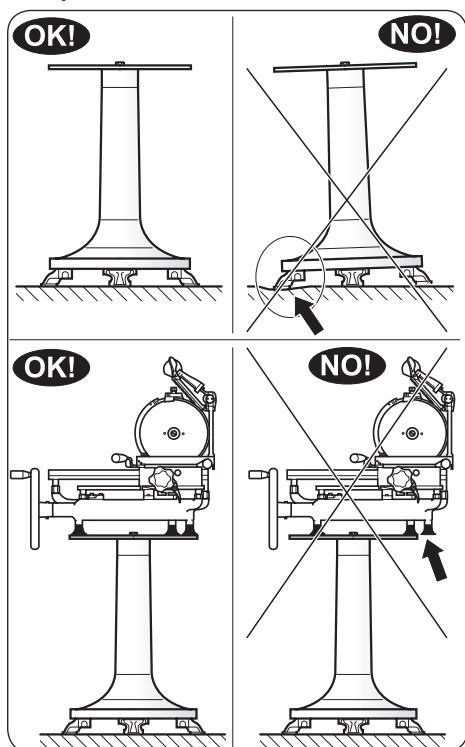
### 3.1 - INSTALLAZIONE AFFETTATRICE

- Posizionare l'affettatrice nel luogo ad essa destinato.

#### Utilizzo del piedistallo (opzionale) (fig. 4)

- Se si utilizza il piedistallo (opzionale), posizionare quest'ultimo sul pavimento assicurandosi che sia in piano e che tutti e tre i piedi appoggino correttamente al suolo.
- Sollevare con attenzione l'affettatrice e posizionarla sul piedistallo.

**!** Assicurarsi che tutti i piedini dell'affettatrice appoggino correttamente sul piano del piedistallo.



**Fig.4 - Uso del "Piedistallo"**

#### Posizionamento affettatrice (fig. 5)

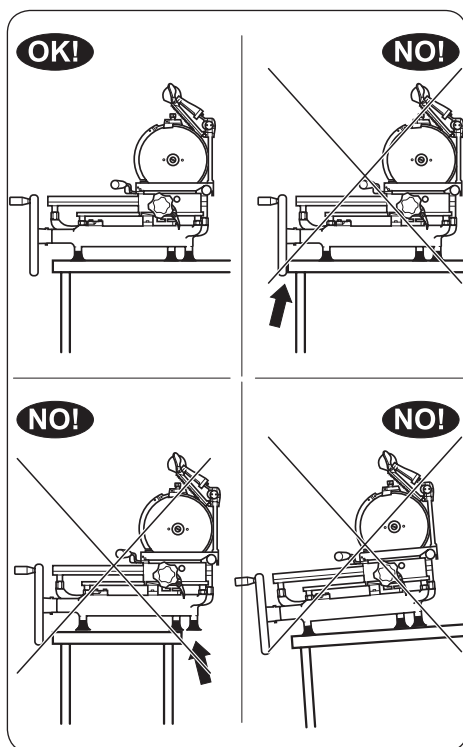
- Se non si utilizza il piedistallo (opzionale), sollevare con attenzione l'affettatrice e posizionarla su di un piano ben livellato (fig. 5), asciutto ed adatto a sostenere il peso della stessa più il peso della merce da affettare (vedere "caratteristiche tecniche").



Assicurarsi che non ci siano impedimenti al movimento del volano, alla corsa del carrello ed al caricamento della merce da affettare.



Assicurarsi che tutti i piedini dell'affettatrice appoggino correttamente sul piano.



**Fig.5 - Posizionamento affettatrice**

## 3.2 - MONTAGGIO DEL VOLANO E DELLA MANIGLIA DI MANOVRA

Per esigenze di trasporto, la maniglia di manovra (6) viene spedita smontata mentre il volano (7) può essere smontato per particolari esigenze di trasporto e/o imballaggio.

Per montare i componenti operare come segue:

- Spostare il carrello (5) quanto più possibile verso l'operatore.

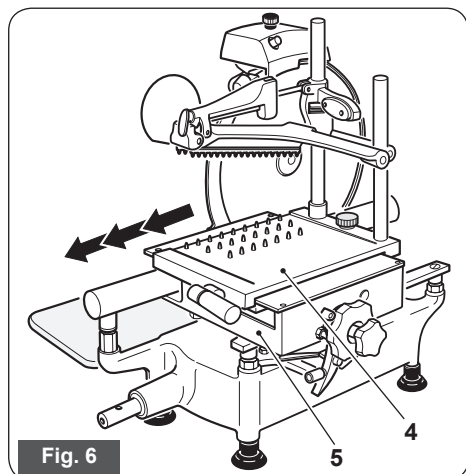


Fig. 6

- Estrarre la spina conica (30) dall'albero volano (31).

**⚠ Utilizzando un martello, battere la spina conica (30) sul diametro minore.**

- Inserire il rasamento (32) sull'albero volano (31).

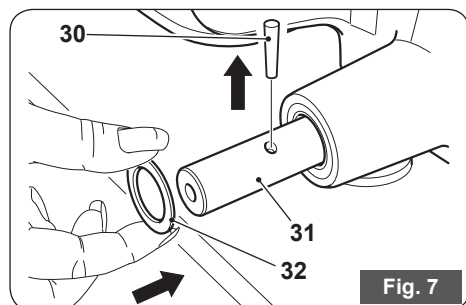


Fig. 7

- Inserire il volano (7) in modo che il foro di fissaggio (x) della maniglia di manovra (6) venga a trovarsi in alto a sinistra rispetto all'asse del foro per la spina conica di fissaggio (fig. 8).



*Verificare la corretta corrispondenza dei fori tra volano e albero.*

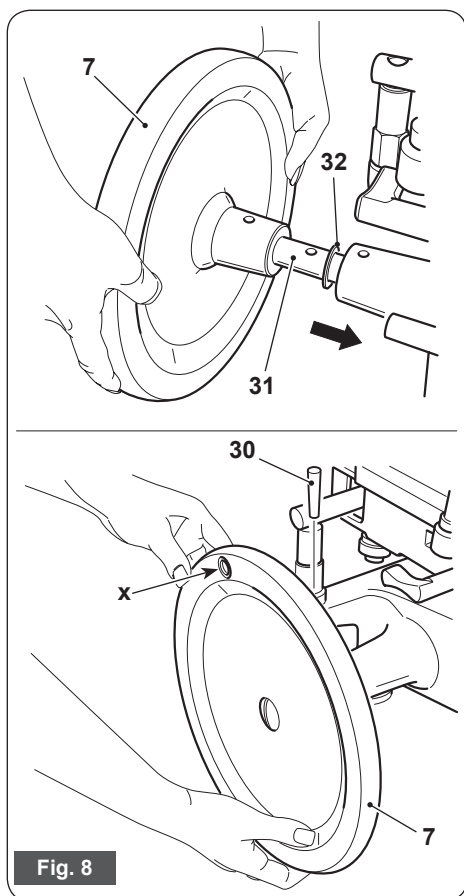
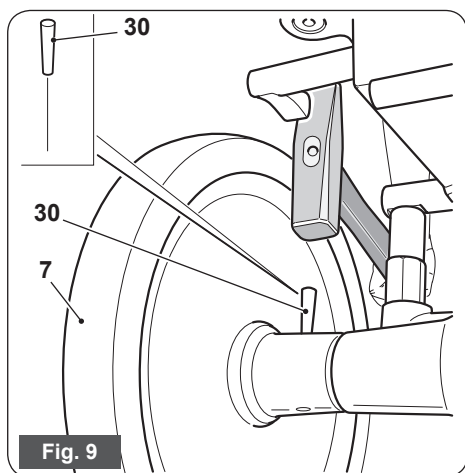


Fig. 8

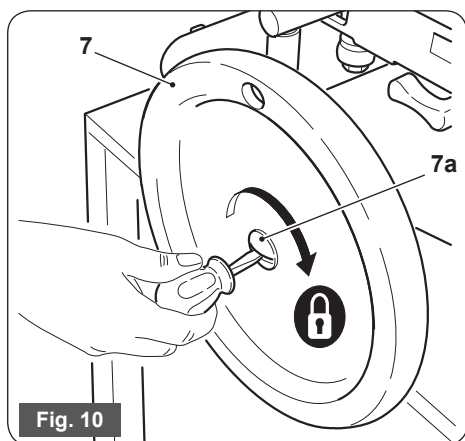
- Inserire la spina conica (30) nel foro del manicotto.

&gt;&gt;&gt;&gt;

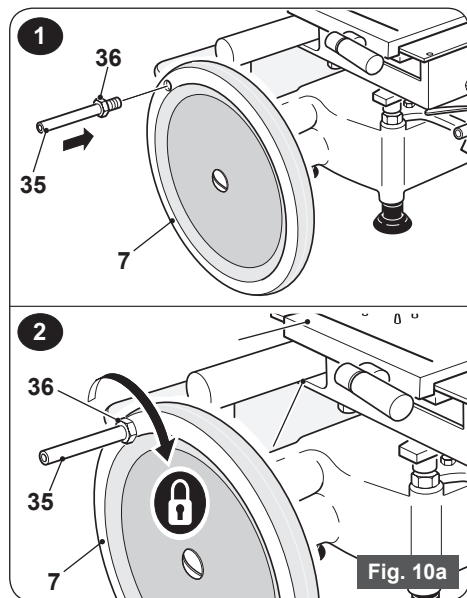
- Inserire **completamente** la spina conica (30) utilizzando un martello.



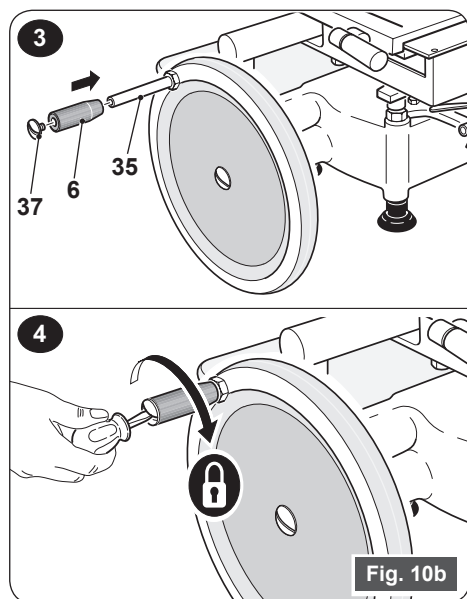
- Avvitare la vite (7a).



- Avvitare il perno (35) completo di dado (36) sul volano (7); serrare il dado (36).



- Inserire la maniglia (6) nel perno (35) e avvitare la vite (37).



### 3.3 - DESCRIZIONE COMANDI

#### Volano

La rotazione del volano (7) in senso orario, tramite la maniglia (6), determina il movimento del carrello (5) con il piatto porta merce (4) e contemporaneamente la rotazione della lama (16).

#### Manopola regolazione spessore fetta

Ruotando in senso orario la manopola (13) è possibile aumentare lo spessore della fetta da tagliare viceversa ruotandola in senso antiorario diminuisce.

La manopola (13) è dotata di una scala graduata da "1" a "9" (spessore 2,5 mm).

#### Manopola avanzamento piatto porta merce scorrevole

La manopola (12) consente di avvicinare o allontanare il piatto porta merce (4) alla lama (16).

Utilizzabile anche per effettuare piccoli spostamenti del piatto porta merce (4).

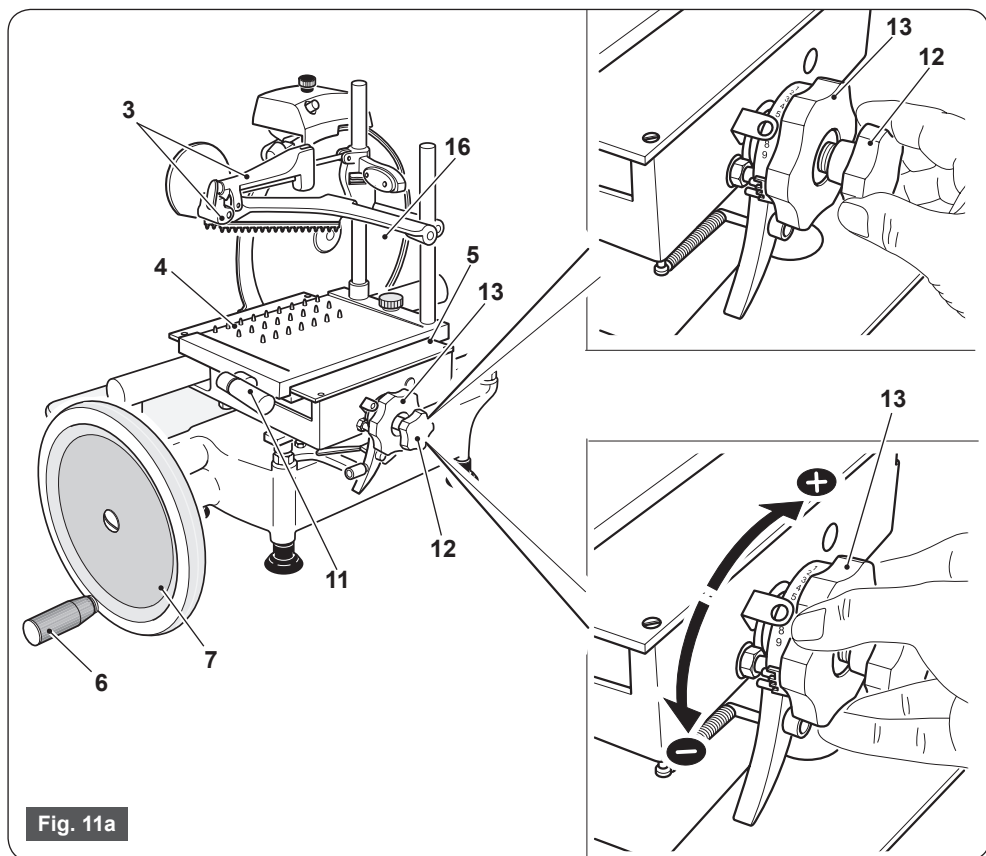


Fig. 11a

Fig. 11a - Comandi

### Leva avanzamento rapido piatto porta merce scorrevole

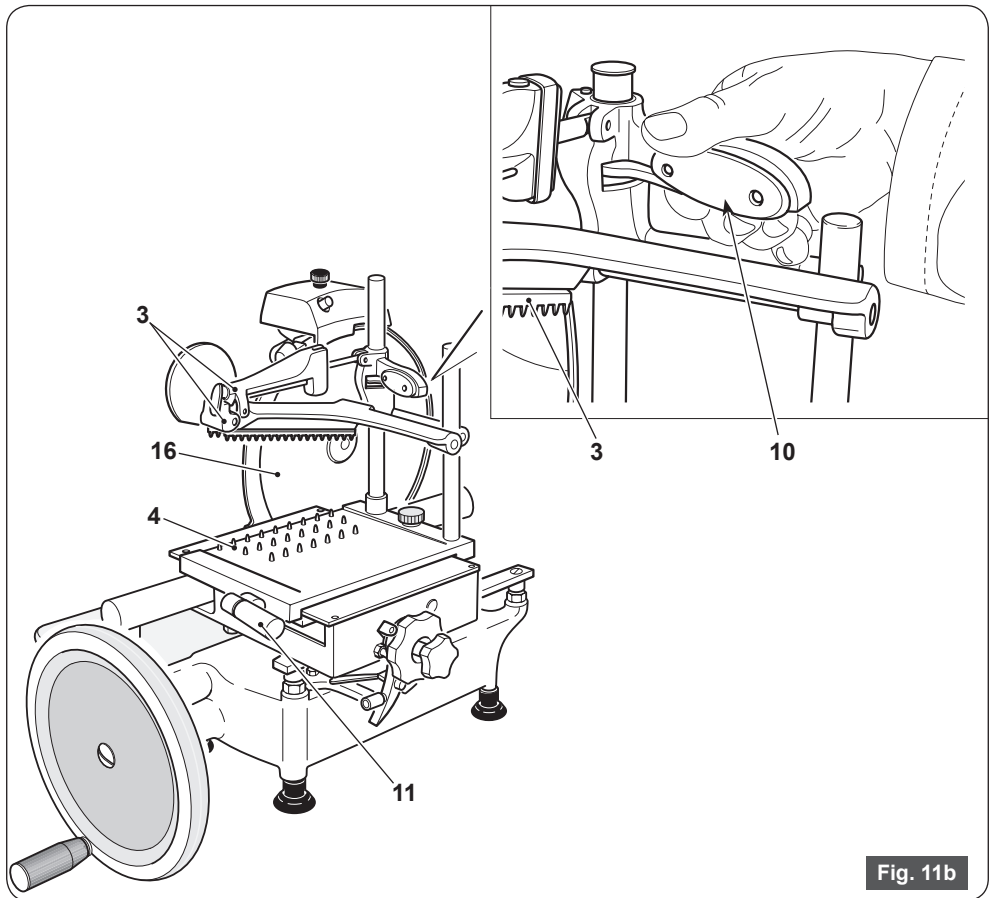
Spostando verso il basso la leva (11) e mantenendola in posizione, è possibile avvicinare o allontanare rapidamente alla lama (16) il piatto porta merce (4) (con la merce).



*L'operazione è più rapida di quella eseguibile con la manopola (12).*

### Leva scorrimento verticale pressamerce

Tenendo premuta la leva (10) è possibile sollevare o abbassare rapidamente il pressamerce (3).



**Fig. 11b**

**Fig. 11b - Comandi**



#### 4.1 - UTILIZZO DELL’AFFETTATRICE

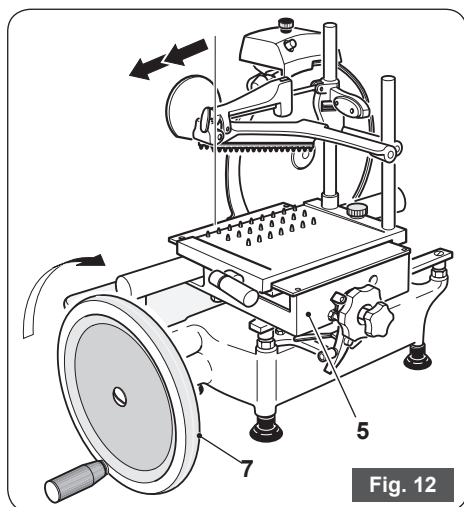
##### **⚠ ATTENZIONE:**

- **NON** utilizzare l’affettatrice se non si è in perfette condizioni psico-fisiche.
- **NON** permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l’uso.
- Operare con grande attenzione durante le operazioni di caricamento/scaricamento merce dal piatto e durante le operazioni di taglio.

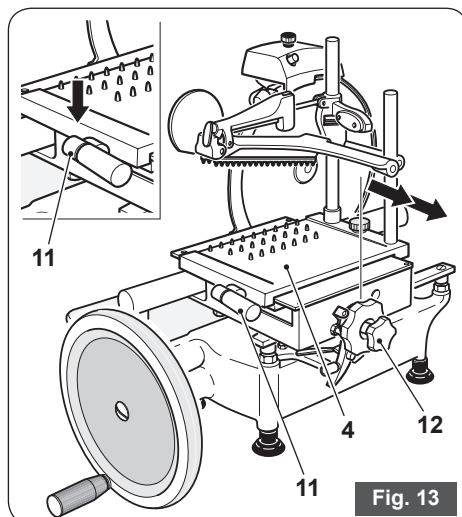
**NON distrarsi !**

#### 4.2 - CARICAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO PORTA MERCE

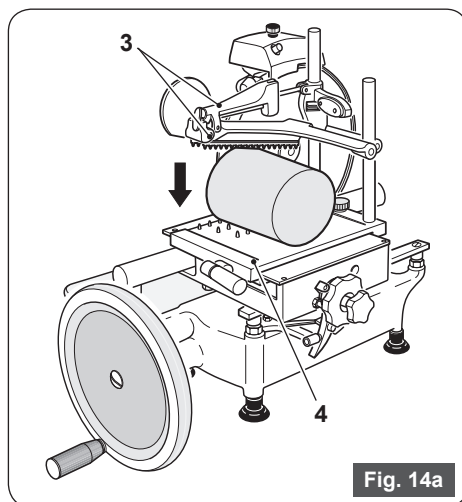
- Azionando il volano (7) portare il carrello (5) tutto in avanti (verso l’operatore).




- Arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto porta merce (4) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

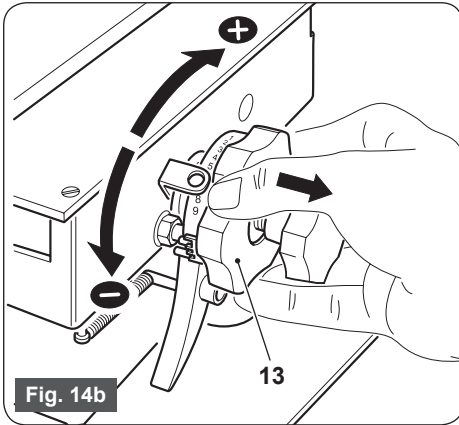


- Posizionare la merce da affettare sul piatto porta merce (4) e bloccarla con il pressamerce (3) (in modo che la stessa non si muova) regolandone l’altezza.




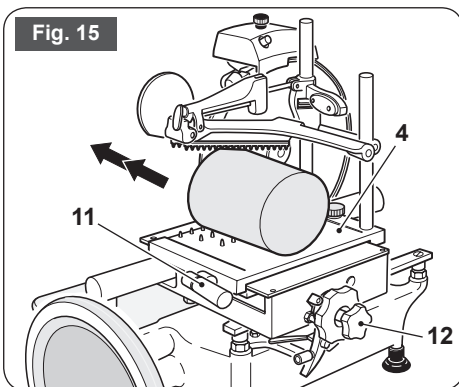
 Se la merce non è ben bloccata sul piatto, la macchina potrebbe tagliare delle fette irregolari.

- Impostare lo spessore della fetta desiderata ruotando la manopola (13).




- Avvicinare (verso la lama) il piatto porta merce (4) (con la merce) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

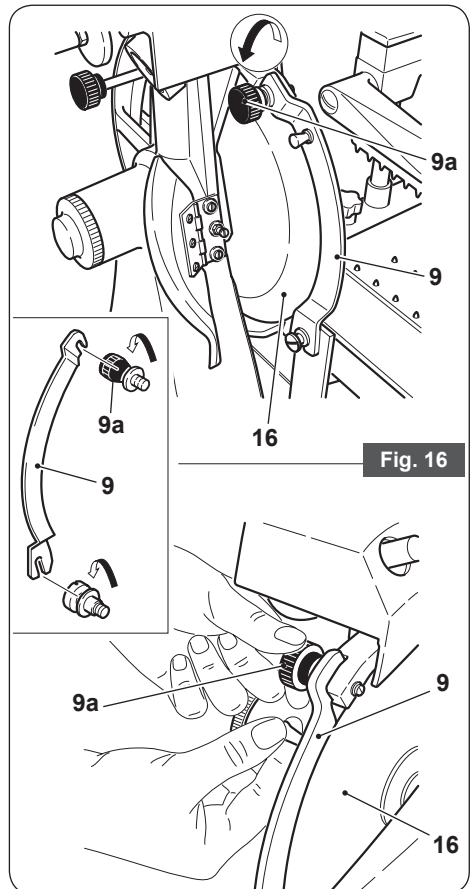
 Avvicinare il piatto porta merce (4) alla lama facendo in modo che tra la merce da affettare e la lama resti uno spazio compreso tra 0,5 cm ed 1,0 cm.



### 4.3 - TAGLIO MERCE

- Spostare il paralama (9) verso sinistra allentando il pomello (9a).

 **ATTENZIONE:**  
Senza il paralama (9) operare con estrema attenzione; la lama (16) è molto tagliente.



- Impugnare la maniglia (6) e ruotare in senso orario il volano (7) per avviare la rotazione della lama ed il movimento alternato del piatto porta merce (4) (fig. 17).

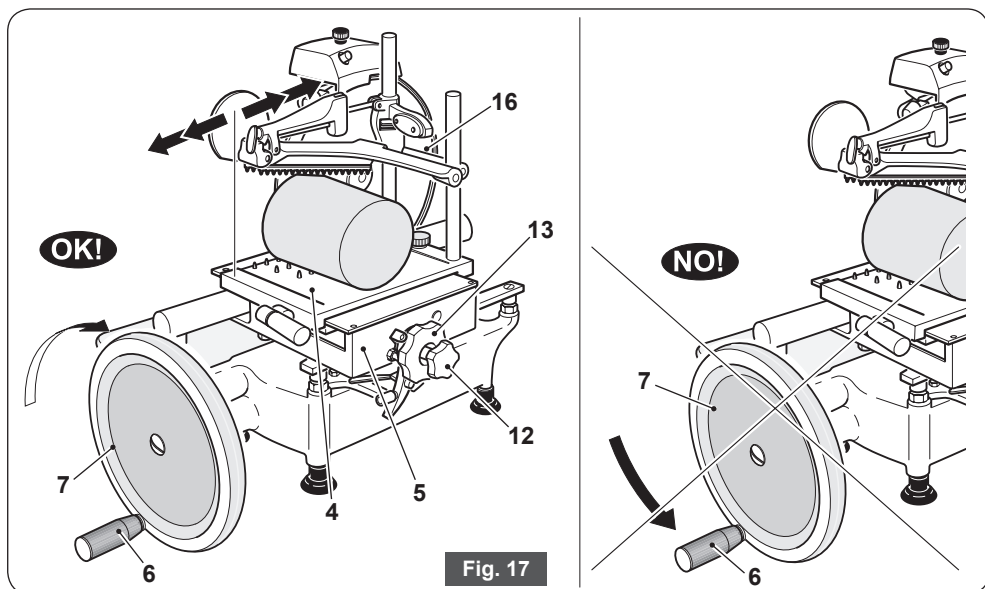


Fig. 17

**⚠ NON ruotare il volano (7) in senso antiorario.  
Si potrebbero causare seri danni all'affettatrice.**

- Effettuare 4/5 giri di avvio del volano (7) prima che la merce entri in contatto con la lama (16).
- Durante il movimento in avanti del carrello (5) (lontano dall'operatore) la lama (16) entra nella merce. La fetta, guidata dal parafratta (2), si stacca e cade sul piatto raccoglitore (1).
- Durante il movimento di ritorno del carrello (5) (verso l'operatore) viene azionato il dispositivo meccanico che fa avanzare in senso trasversale il piatto porta merce (4) verso la lama (16). Il valore dell'avanzamento trasversale viene impostato con la manopola regolazione spessore fetta (13).

- A lavorazione ultimata, interrompere la rotazione del volano (7); la lama (16) si ferma.
- Allontanare dalla lama (16) il piatto porta merce (4) (con la merce rimasta) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

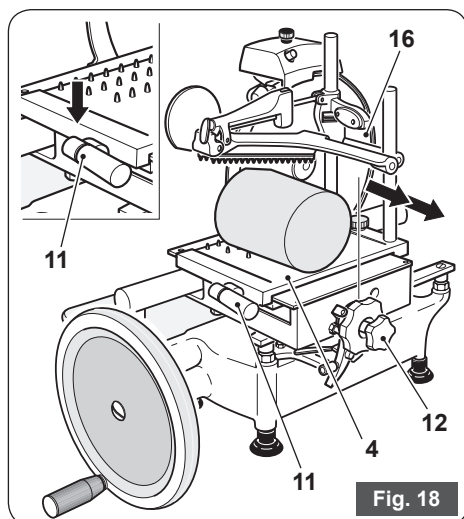


Fig. 18

- Riposizionare il paralama (9) serrando il pomello (9a) (fig. 19).



**ATTENZIONE:**

Non lasciare l'affettatrice senza il paralama (9) correttamente posizionato.

Pericolo di tagliarsi !

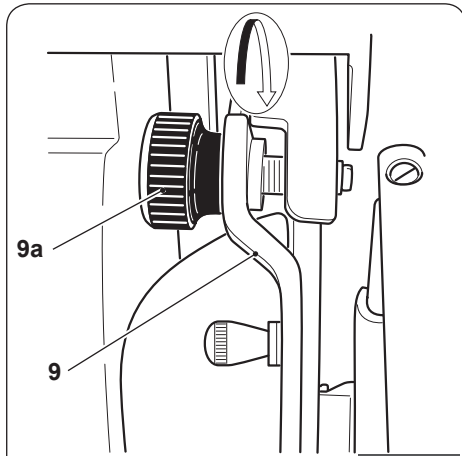
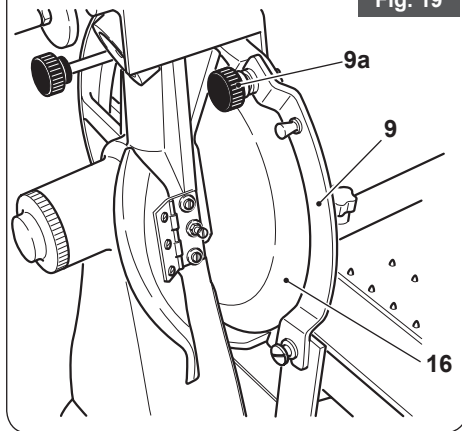


Fig. 19



- Premere la leva (10) e sollevare il pressamerce (3).
- Rimuovere la merce dal piatto (4).

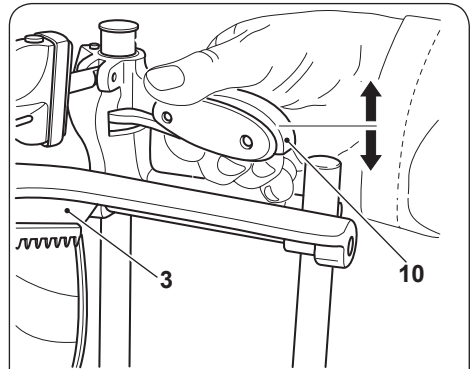
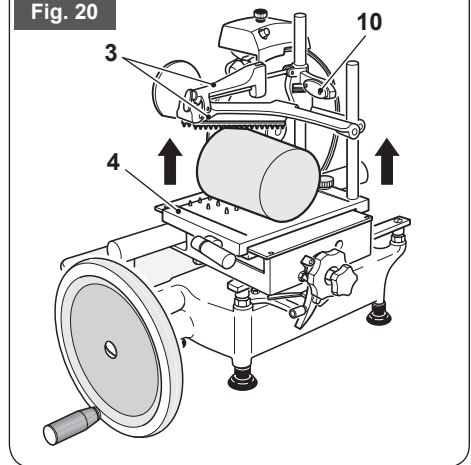



Fig. 20




- Procedere alla pulizia dell'affettatrice come descritto nell'apposito paragrafo.

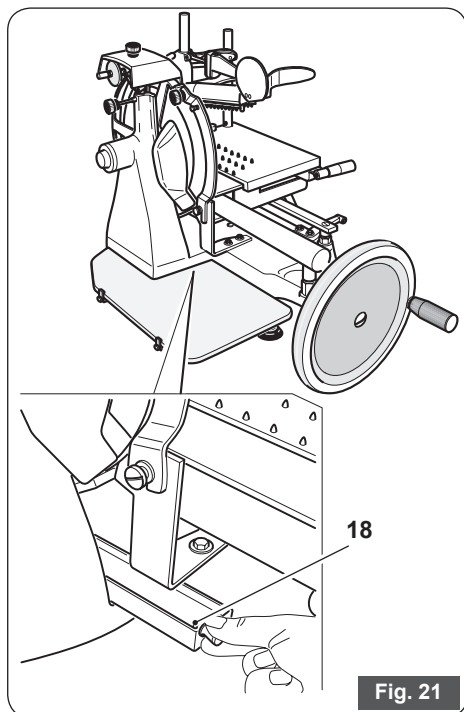
## 5.1 - PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

 L'affettatrice DEVE essere accuratamente pulita almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

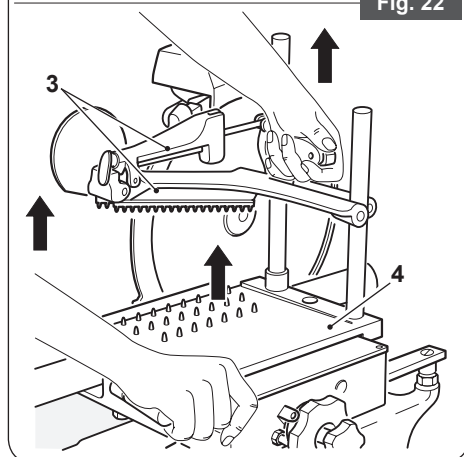
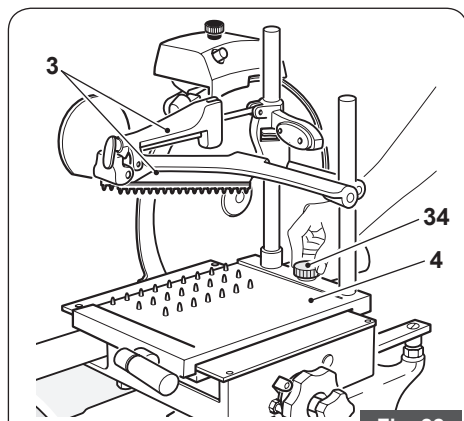
Dopo un periodo più o meno lungo di inattività pulire l'affettatrice prima dell'utilizzo.

 **ATTENZIONE:**  
**Pericolo di taglio!**  
 Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.  
**NON DISTRASI !**

- Estrarre la vaschetta (18).



- Svitare il pomello (34) e sollevare piatto porta merce (4) completo di braccio pressamerce (3).



- Pulire tutte le parti smontate ed il corpo macchina utilizzando esclusivamente acqua calda (ad una temperatura non inferiore a 30°C) e detersivo schiumoso biodegradabile del tipo per stoviglie. Utilizzare un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon per le zone appuntite del piatto (4) e del pressamerce (3).

- Risciacquare esclusivamente con acqua calda ed asciugare con panni morbidi, spugnosi.

**ATTENZIONE:**  
**NON** pulire la macchina con getti d'acqua, con vapore, con metodi simili, con detersivi corrosivi in lavastoviglie.



Per la pulizia del basamento (8) e delle parti verniciate usare un panno morbido evitando l'impiego di detersivi abrasivi.

- Riposizionare il piatto porta merce (4) sul carrello (5).

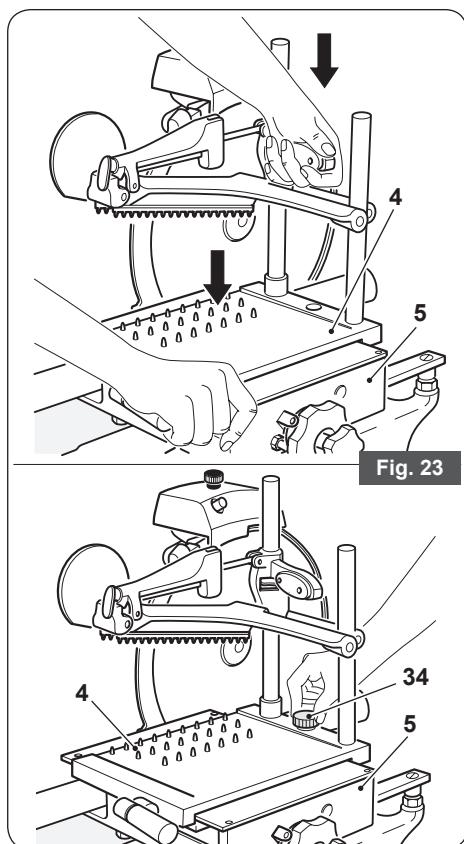


Fig. 23

- Fissare il piatto porta merce (4) al carrello (5) serrando il pomello (34).

## 5.2 - PULIZIA DELLA LAMA

**ATTENZIONE:**  
 Pericolo di taglio!  
 Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.  
**NON DISTRARSI!**

- Premere con un panno umido sulla lama (16) strofinando lentamente con movimenti dall'interno verso l'esterno.

**ATTENZIONE:**  
 Eseguire la pulizia della lama (16) **SEMPRE** con il paralama (9) montato a ridosso della stessa in posizione di sicurezza.

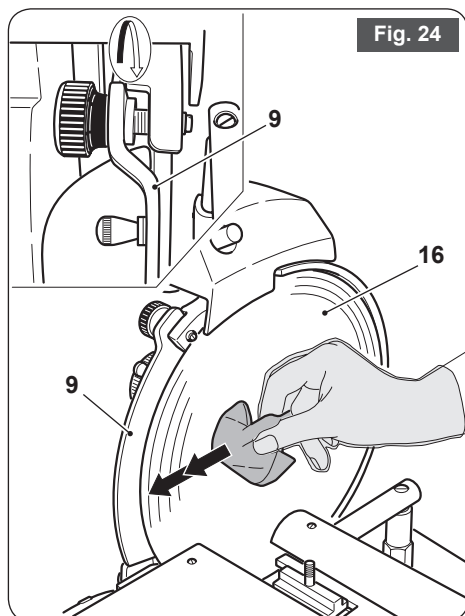
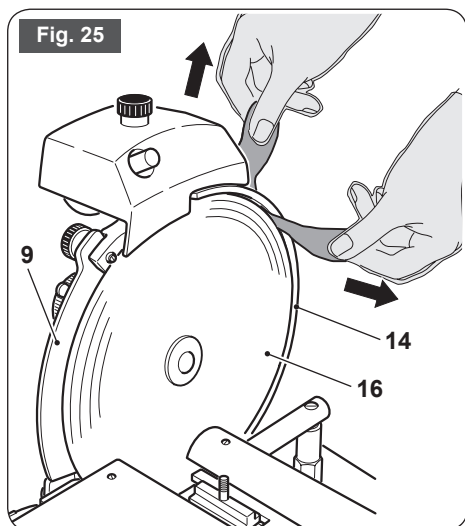


Fig. 24

### 5.3 - PULIZIA DEL COPRILAMA

**ATTENZIONE:**  
**Pericolo di taglio!**  
 Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.  
**NON DISTRARSI !**

- Inumidire un panno con una soluzione di acqua e alcool.
- Inserire il panno umido tra il coprilama (14) e la lama (16).
- Tenere con le mani le due estremità del panno e farlo scorrere lungo il coprilama (14).

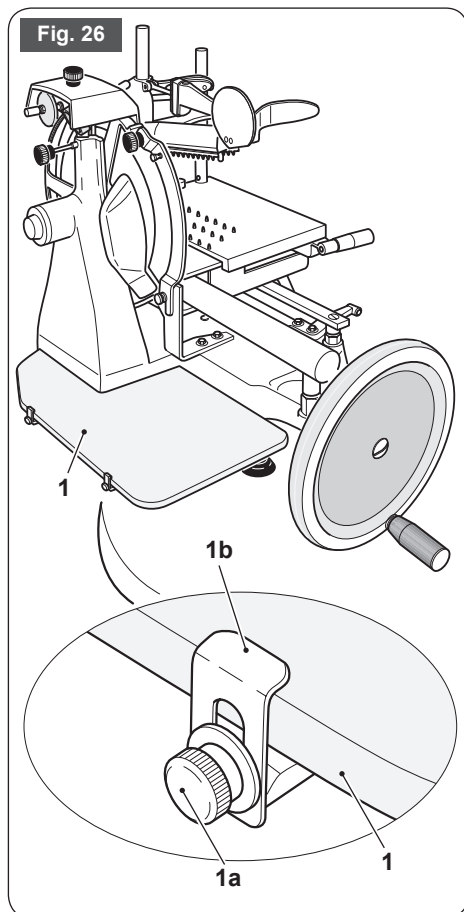


**ATTENZIONE:**  
 Eseguire la pulizia della lama (16) SEMPRE con il paralama (9) montato.

**ATTENZIONE:**  
 Non usare detersivi per pulire la lama (16)

### 5.4 - PULIZIA DEL PIATTO RACCOGLITORE

- Per rimuovere il piatto raccoglitore (1) allentare i due pomelli (1a) e sganciarlo dalle mollette di ritegno (1b).
- Lavare il piatto con acqua e normale detergente per stoviglie.



## 6.1 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE CICLICA

Oltre alle operazioni di pulizia descritte nei paragrafi precedenti, occorre eseguire delle operazioni di manutenzione periodica per garantire l'efficienza dell'affettatrice nel tempo.

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono:

-----

- **Lubrificazione guide scorrimento carrello (5) e piatto porta merce (4) e punti di lubrificazione.**

- Frequenza : Settimanale.  
(vedere paragrafo "6.2")

-----

- **Lubrificazione catena (19) e coppia conica (20).**

- Frequenza : Ogni 6 mesi.  
(vedere paragrafo "6.4")

-----

- **Affilatura lama**

Periodicamente, o almeno ogni 6 mesi, affilare la lama (16) come descritto nel paragrafo "6.3".



*La frequenza dell'affilatura e la sua durata dipendono dal tipo di utilizzo dell'affettatrice (tempi di lavoro e prodotto lavorato).*

Altri interventi di manutenzione **DEVONO** essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato dal costruttore in quanto sono particolarmente complicati o sono pericolosi per l'operatore.

Le operazioni sono:

- Sostituzione della lama.
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio.
- Sostituzione catena.
- Riparazioni di parti strutturali, riparazione e/o sostituzione componenti sottobastimento.



## 6.2 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO E PIATTO PORTA MERCE E PUNTI DI LUBRIFICAZIONE

- Ogni settimana occorre lubrificare con alcune gocce del lubrificante in dotazione le guide di scorrimento (36) del carrello (5) e del piatto porta merce (4).
- Lubrificare anche i punti indicati nella figura 27.



*In caso di mancanza del lubrificante in dotazione utilizzare olio bianco di vaselina.*



**Non utilizzare olio vegetale.**

- Aggiungere alcune gocce di lubrificante (massimo 3 o 4) sulle aste di scorrimento quindi far scorrere i relativi gruppi per 3/4 volte.
- Nei punti di lubrificazione aggiungere 2/3 gocce di lubrificante.

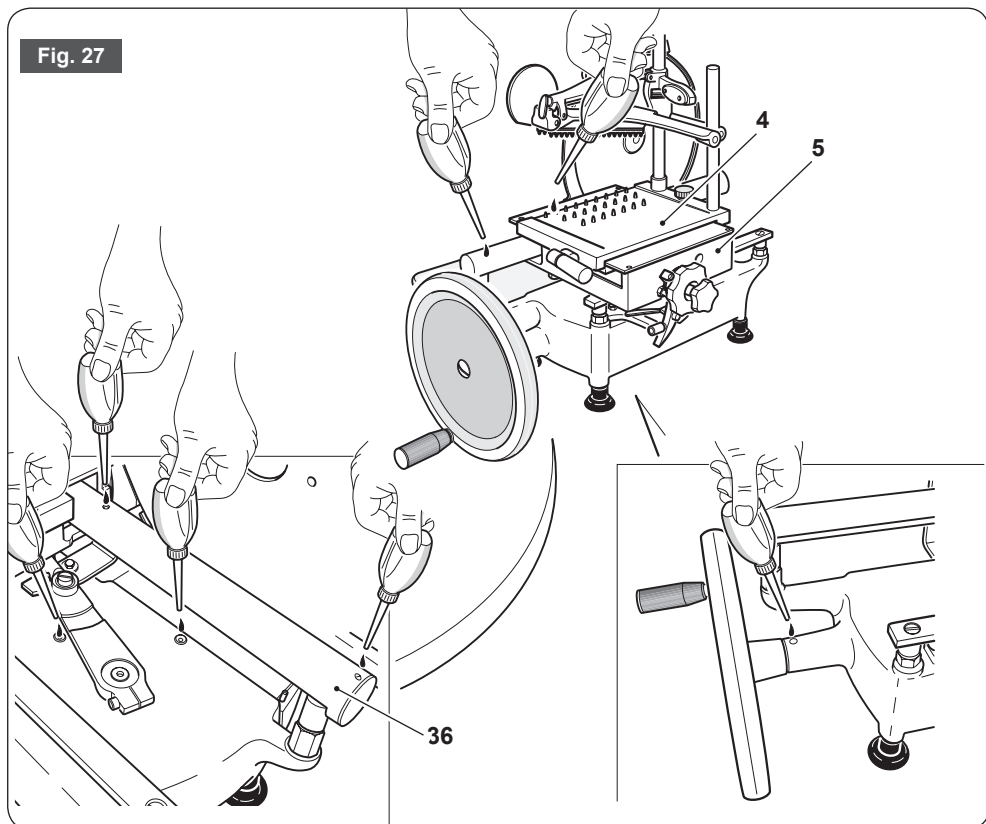


*Non eccedere con il lubrificante.*

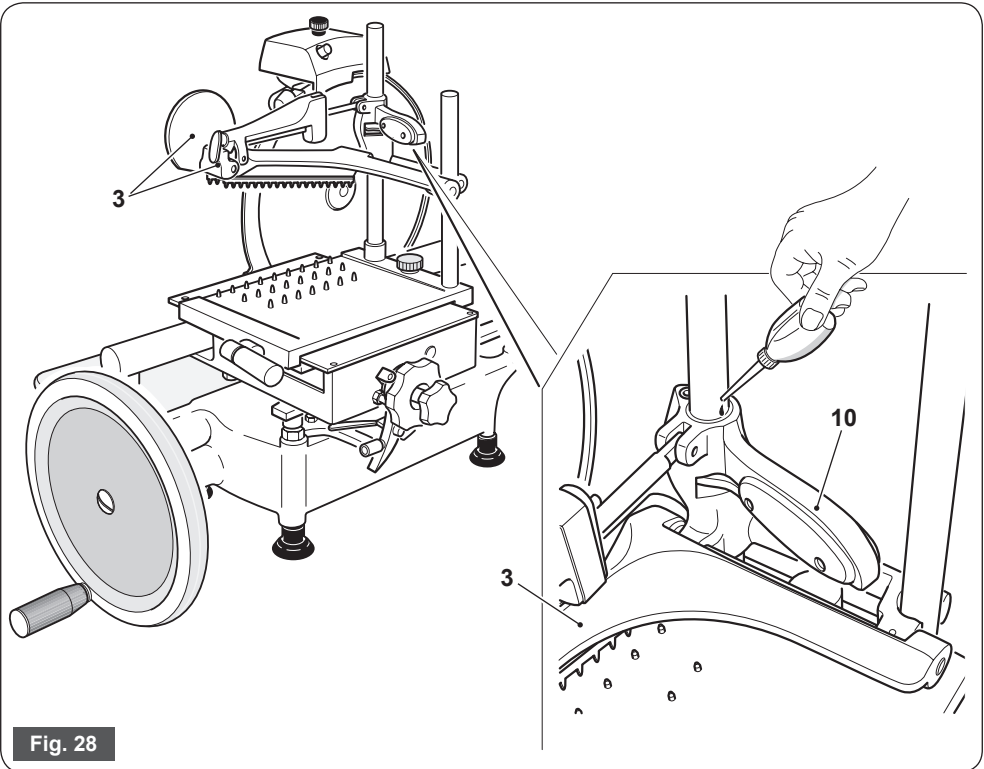
- Pulire con un panno carta il lubrificante in eccesso.

>>>>

Fig. 27



- Lubrificare anche il fermo della leva (10) di scorrimento verticale del pressamerce (3).
- Aggiungere 2/3 gocce di lubrificante.
- Far scorrere il pressamerce (3) per 3/4 volte.
- Pulire con un panno carta il lubrificante in eccesso.



### 6.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

**⚠ ATTENZIONE:**  
**Pericolo di taglio!**  
 Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.  
**NON DISTRARSI !**

**⚠ ATTENZIONE:**  
 Operare **SEMPRE** con il paralama (9) montato.

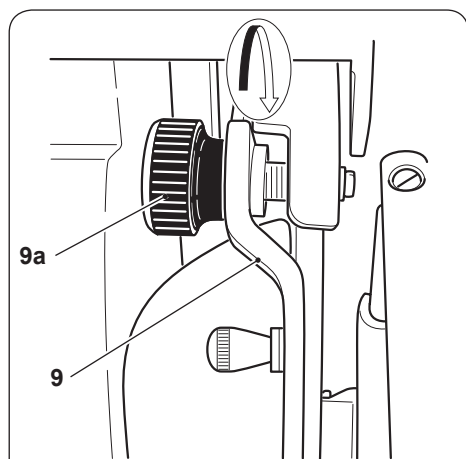
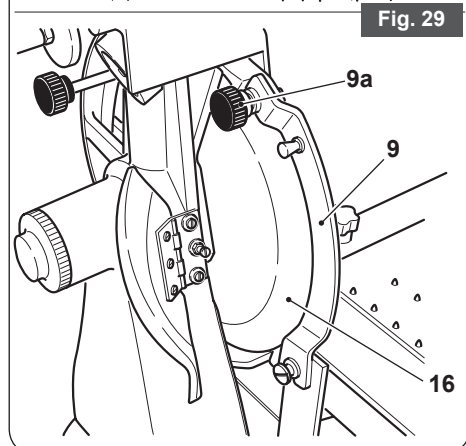


Fig. 29



Procedere come segue:

- Arretrare completamente (lontano dalla lama) il piatto porta merce (4) intervenendo sulla manopola (12) oppure sulla leva avanzamento rapido (11).

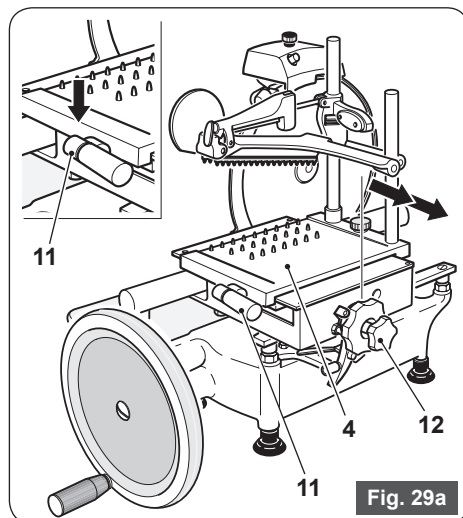


Fig. 29a

- Posizionare la manopola spessore fetta su "0" (fig.30).

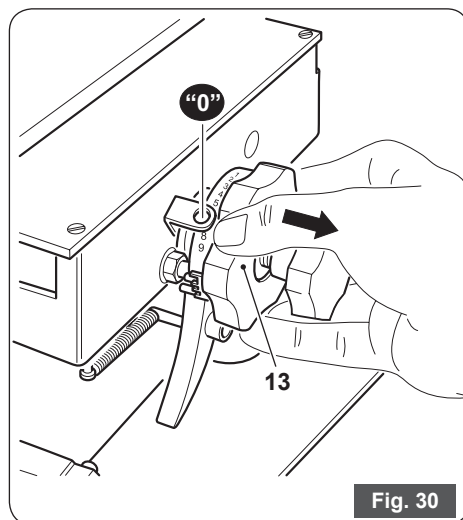
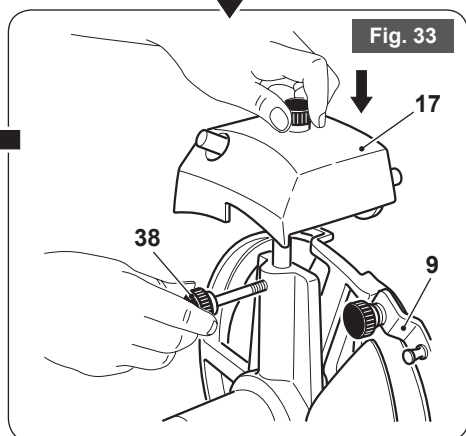
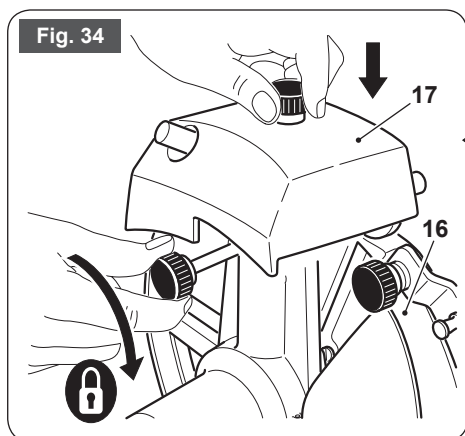
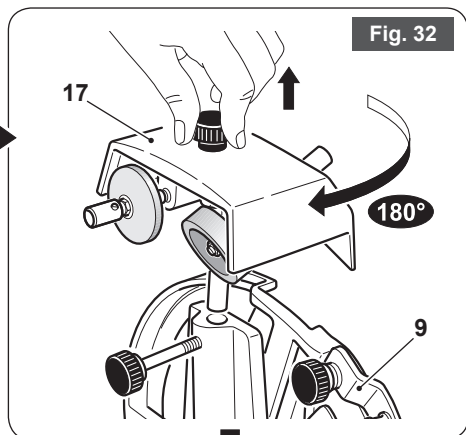
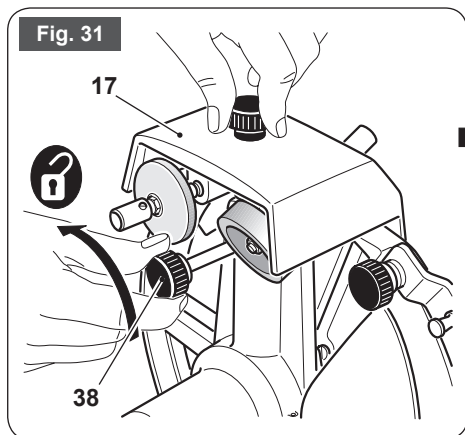


Fig. 30

- Allentare il pomello di bloccaggio (38) dell'affilatoio (17) (fig. 31).
- Sollevare l'affilatoio (17) e ruotarlo di 180° (fig. 32).
- Riabbassare con attenzione l'affilatoio (17), la lama (16) si centra automaticamente tra le due mole (fig. 33).
- Avvitare il pomello (38) (fig. 34).



- Mettere in rotazione il volano (7) e premere contemporaneamente il pulsante "X" per circa 20/30 giri della lama.
- Fermare la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama si sia formata una leggera bava.
- Mettere nuovamente in rotazione il volano (7) e premere contemporaneamente il pulsante "K" per circa 1 o 2 giri della lama.



*Non insistere oltre 1 o 2 giri della lama onde evitare una dannosa ritorsione del filo della stessa.*

- Riportare l'affilatoio nella posizione originaria.

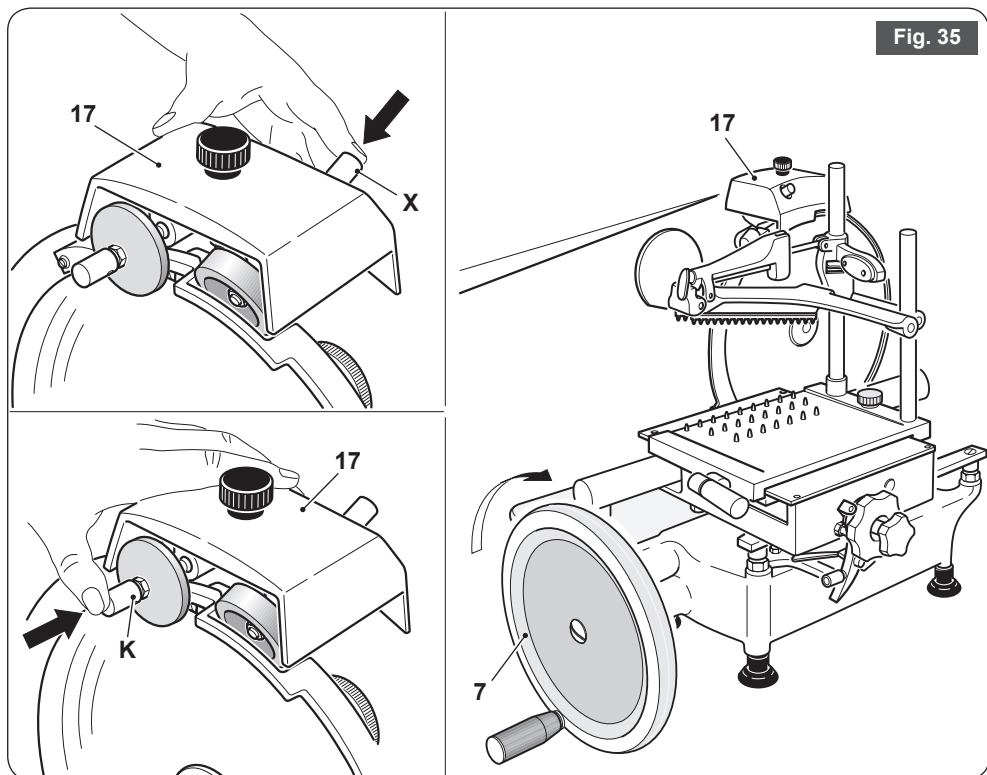


Fig. 35

## 6.4 - LUBRIFICAZIONE CATENA E COPPIA CONICA

Ogni 6 mesi procedere come segue:

- Sollevare l'affettatrice e aggiungere 3/4 gocce del lubrificante in dotazione lubrificante sulla catena (19) e sugli ingranaggi (20).



*In caso di mancanza del lubrificante in dotazione utilizzare olio bianco di vaselina.*

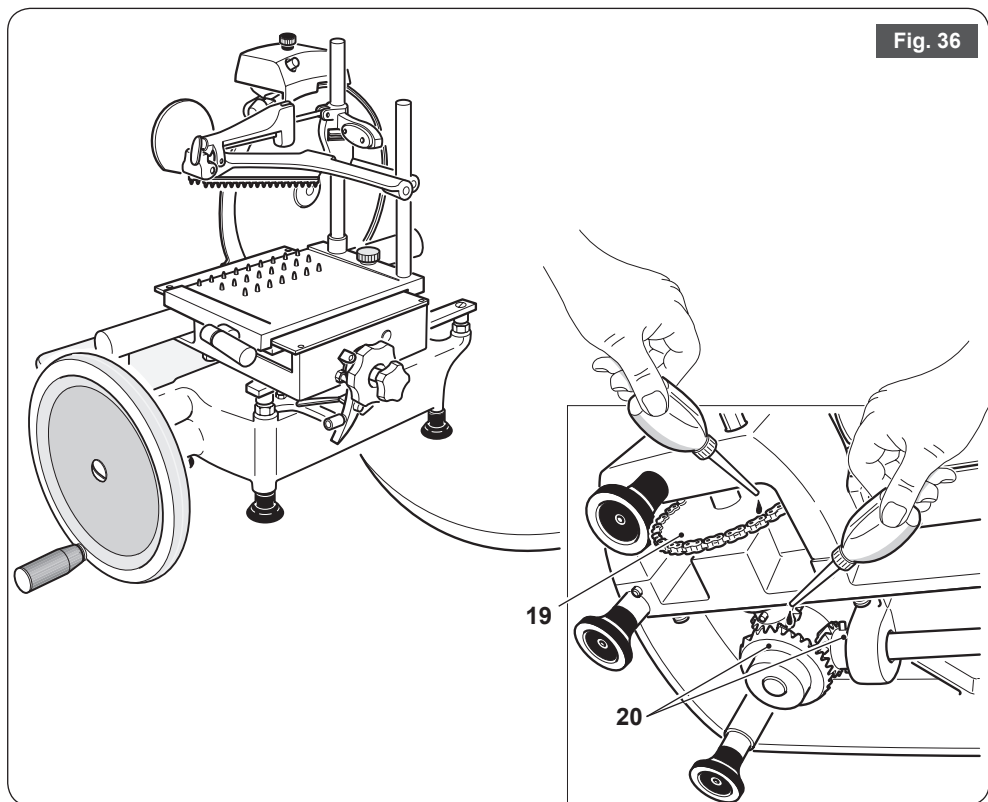


**Non utilizzare olio vegetale.**



*Non eccedere con il lubrificante.*

- Pulire con un panno carta il lubrificante in eccesso.



## 7.1 - MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:

- Struttura in lega d'alluminio.
- Inserti e varie in acciaio inossidabile.
- Materiali plastici, ecc.

Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.

Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento.



*Attenersi SEMPRE alle normative in vigore nel paese ove si opera.*



### **ATTENZIONE:**

**Consultare SEMPRE il costruttore o il personale di assistenza da questi autorizzato per la rimozione della lama (16) ed il suo smaltimento affinché possa essere smaltita senza costituire pericolo.**



**NON ABBANDONARE ROTTAMI IN QUANTO COSTITUISCONO UN GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLAR MODO I MINORI, ED ANIMALI.**

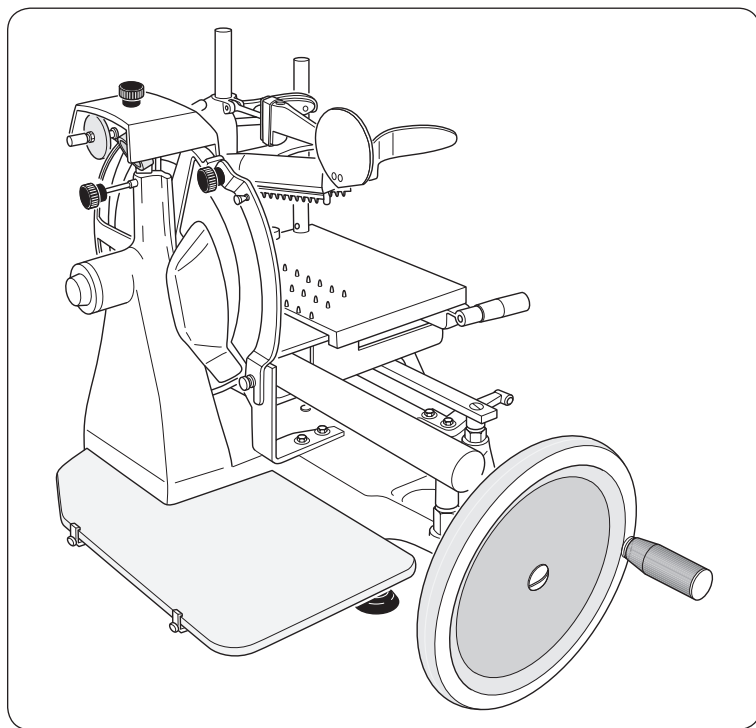


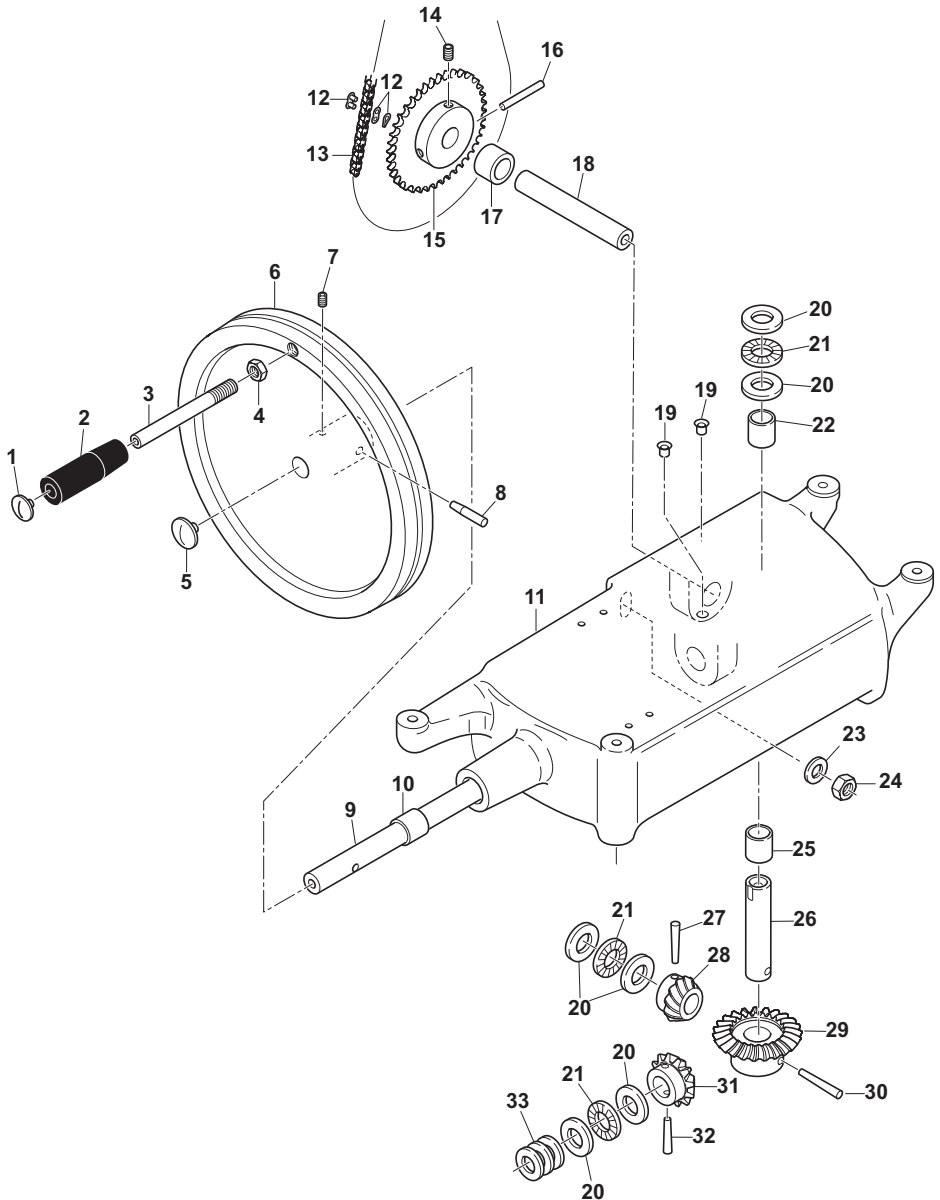
*Consultare il paragrafo "Istruzioni per il trattamento a fine vita" in fondo al presente libretto.*

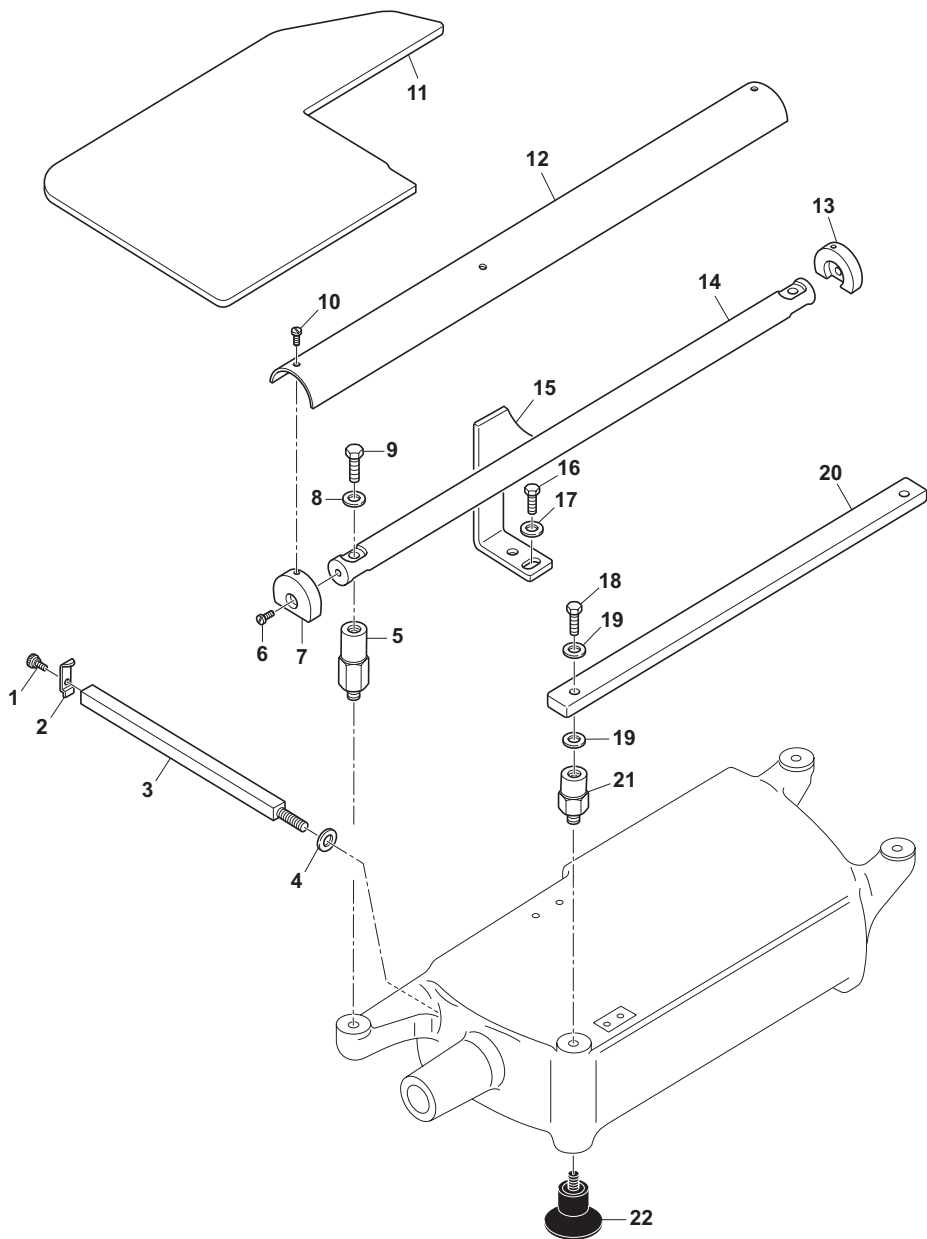
## 8.1 - INCONVENIENTI, CAUSE E RIMEDI

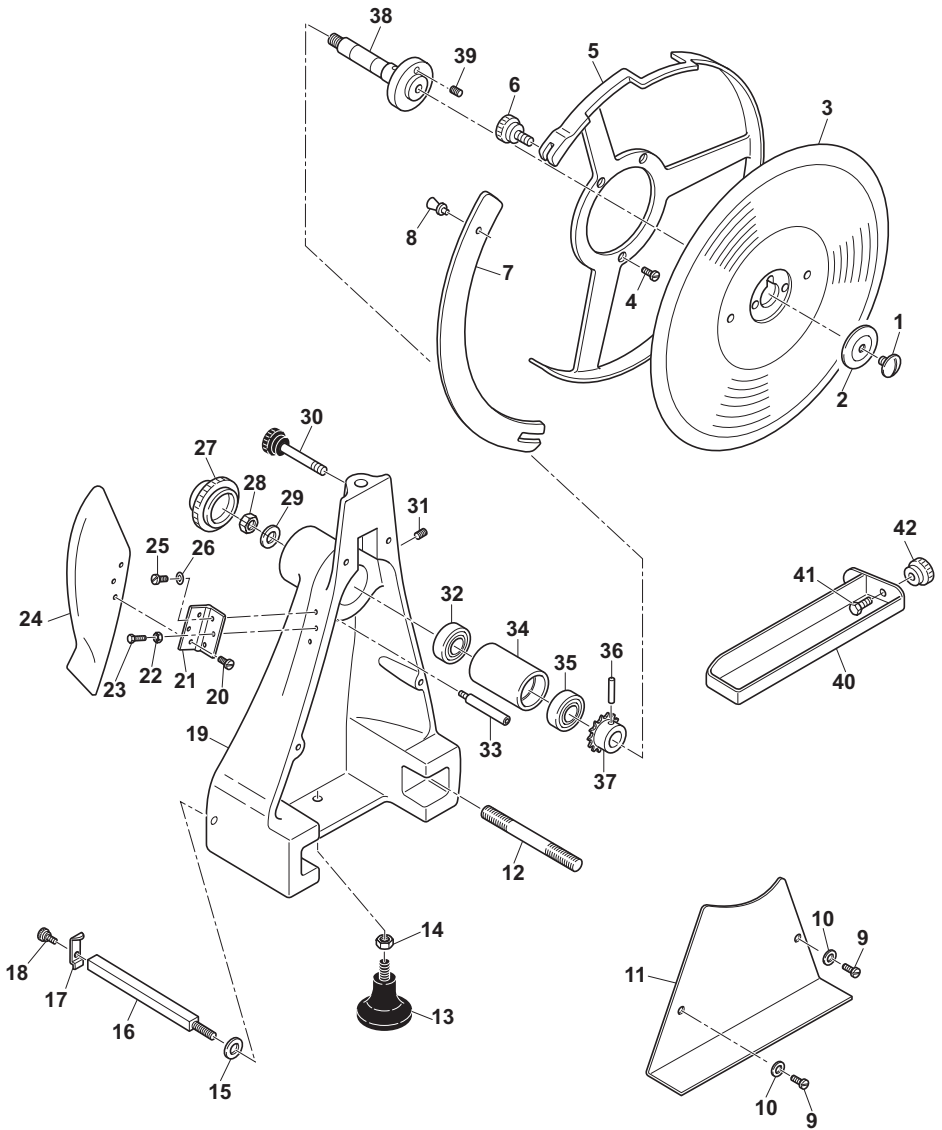
INCONVENIENTE	PROBABILE CAUSA	RIMEDIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'operazione di taglio risulta difficoltosa; eccessiva resistenza quando la merce è a contatto della lama.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La lama non è affilata.</li> <li>La merce è eccessivamente stagionata o troppo secca</li> <li>Inizio del taglio con la merce a contatto della lama.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affilare la lama.</li> <li>Ammorbidire la merce prima di affettarla</li> <li>Effettuare 4/5 giri di avvio del volano prima che la merce entri in contatto con la lama.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fette non hanno lo spessore costante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il pressamerce non fissa correttamente la merce.</li> <li>La lama non è affilata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riposizionare il pressamerce per fissare correttamente il prodotto.</li> <li>Affilare la lama.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fette escono a "cuneo".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il pressamerce non fissa correttamente la merce.</li> <li>La lama non è affilata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riposizionare il pressamerce per fissare correttamente il prodotto.</li> <li>Affilare la lama.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fette sono vuote al centro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La merce è troppo tenera (non sufficientemente stagionata).</li> <li>La lama non è affilata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Premere maggiormente il pressamerce.</li> <li>Affilare la lama.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fette sono sfilacciate; non sono tagliate in modo netto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lama consumata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituire la lama</li> </ul>

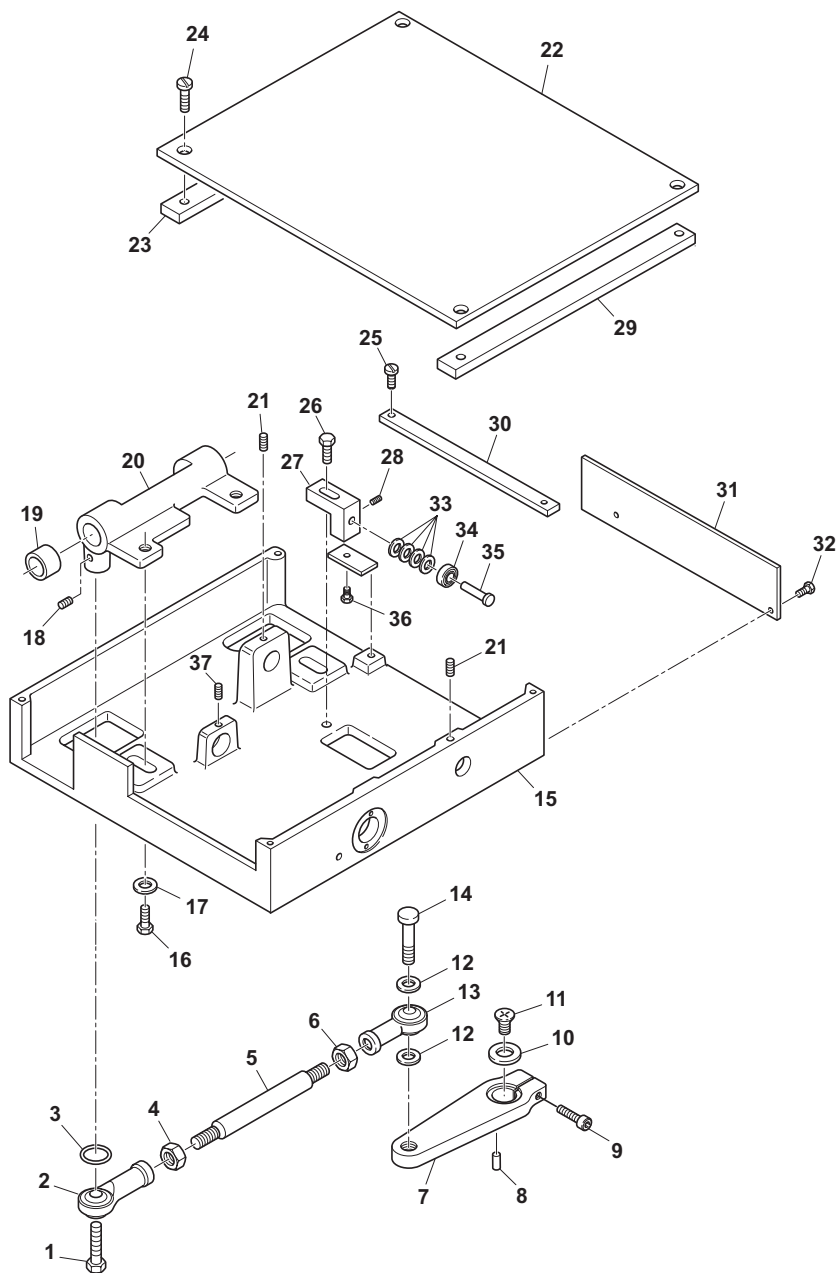


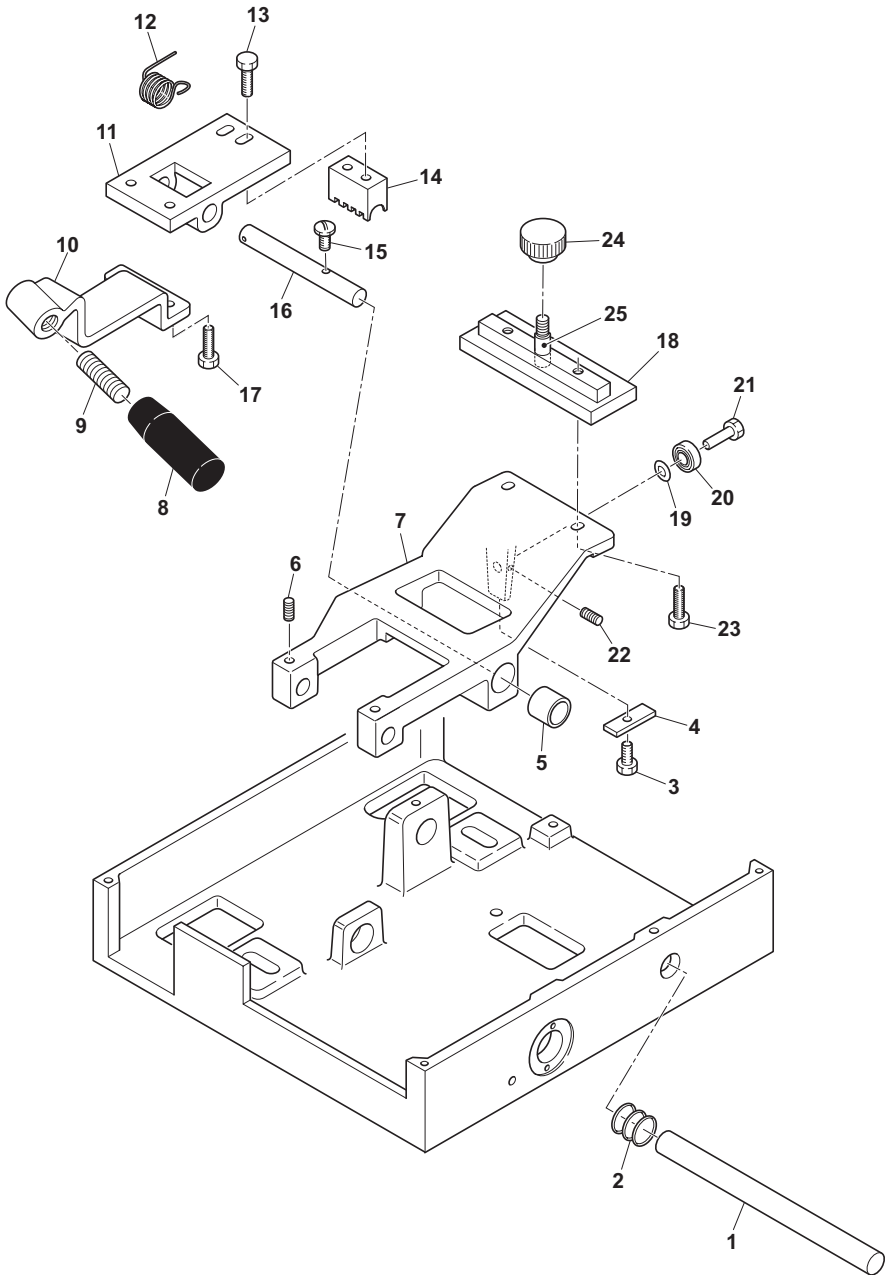


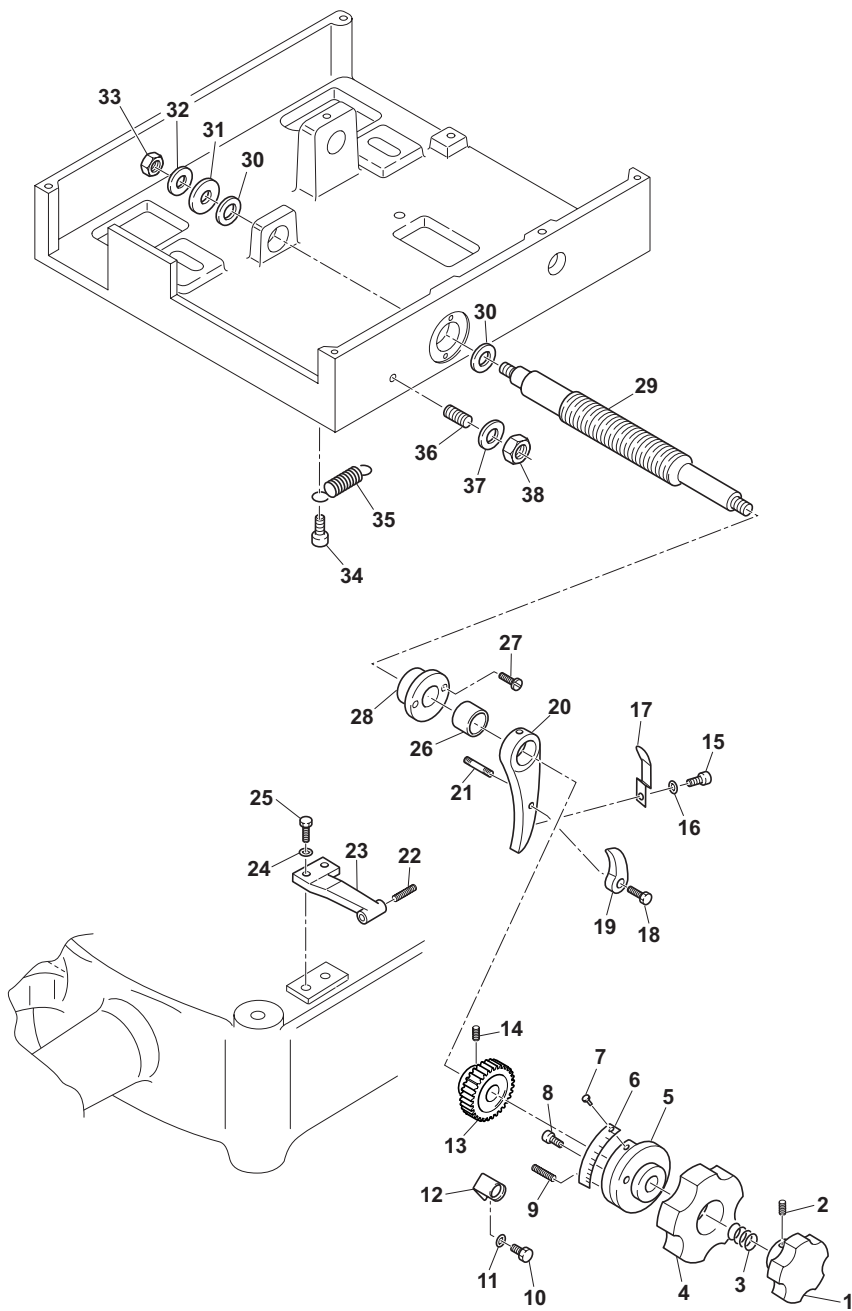


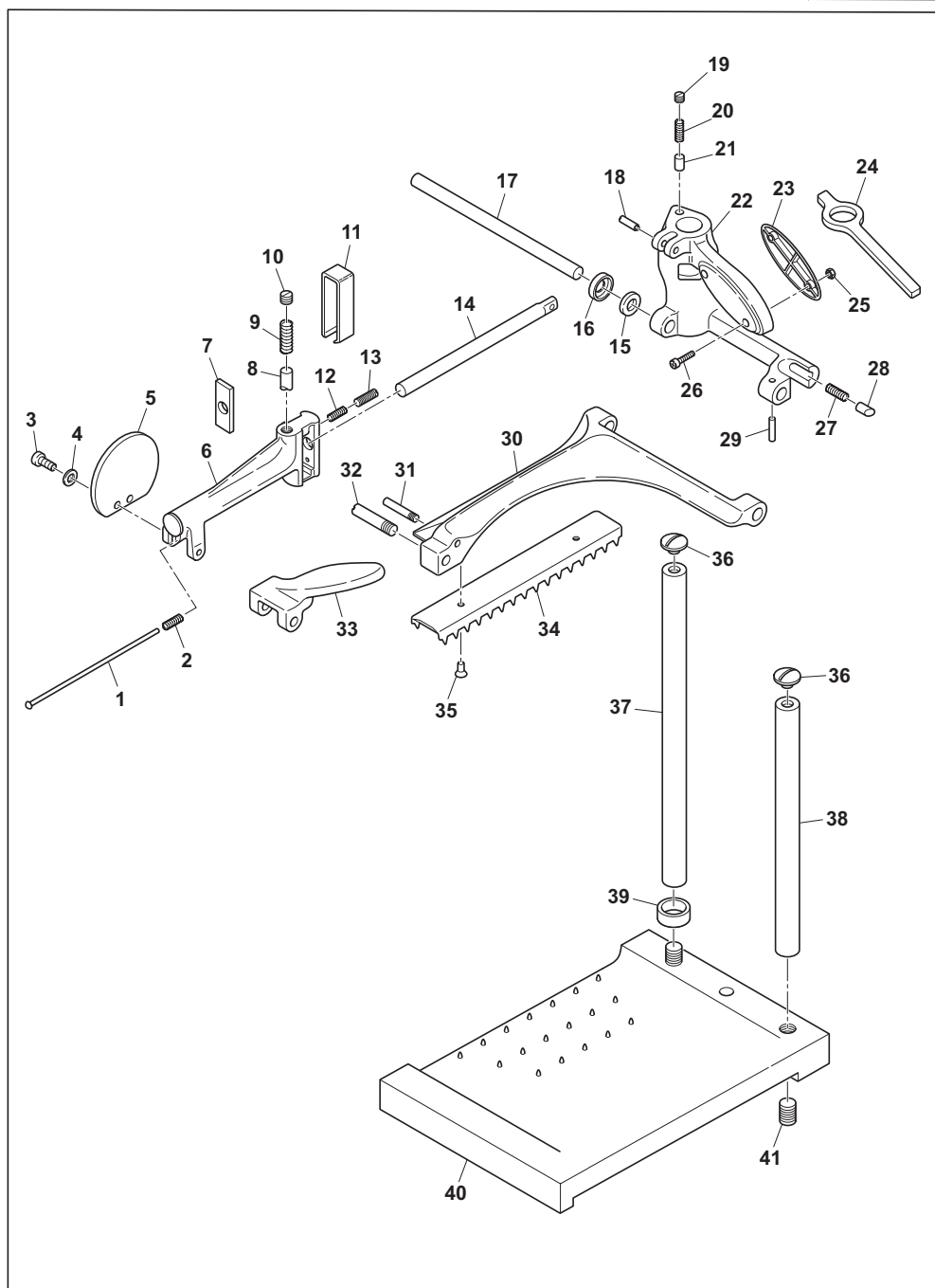




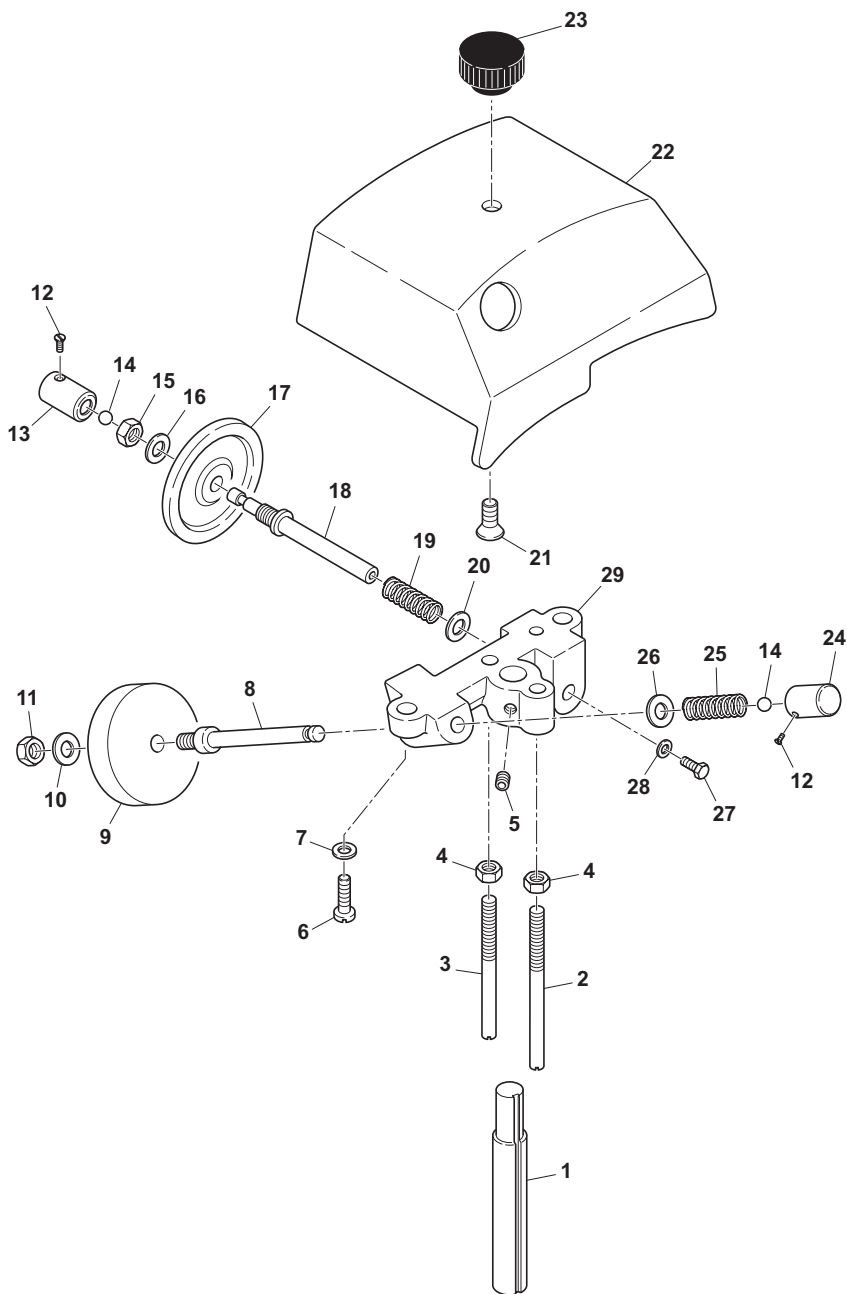












## ISTRUZIONE PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

## Smaltimento

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/UE.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

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

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

# **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Con la presente si dichiara che il prodotto/articolo/macchinario:

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ, VERTICALE, A VOLANO CON STRUTTURA VERNICIATA**

fornitovi per il contatto prolungato con alimenti;

**È CONFORME**

**ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE COMUNITARIA:**

- Regolamento 1935/2004 CE
- Regolamento 1895/2005 CE
- Regolamento 10/2011 CE

**ED ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE ITALIANA:**

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni compreso il DM 140/2013
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

2. La lama dell'affettatrice sopra citata è fabbricato con la seguente lega:

- AISI 420, C45 \_ Tutti i modelli CE domestico e modelli con diametro lama da 195 a 250 mm CE professionale
- AISI 420, 100Cr6 modelli con diametro lama da 300 a 370 mm CE professionale

**TEST DI IDONEITÀ ALIMENTARE**

Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e migrazione specifica di nichel, cromo e manganese nella condizioni di prova riportate dal fornitore produttore della lama CHIARAVALLI GROUP SPA E SLAYER BLADE SRL;

Il materiale di rivestimento dell'affettatrice contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

NOME	CAS	Valore rilevato	QM(t) mg/kg
4,4'-metilen di(fenilisocianato)	cas 101-68-8	0,0120	1

Essendo il valore riscontrato inferiore al valore di QM(t), il prodotto affettatrice è da ritenersi conforme.

#### **CONDIZIONI DI PROVA**

##### **MIGRAZIONE IN ACQUA**

Met.: UNI EN 1186:2006

##### **CONDIZIONI DI CONTATTO**

Rapporto superficie/volume: 0,4  
Tempo 30 min  
Temperatura 40 °C

##### **MIGRAZIONE IN OLIO**

Met.: UNI EN 1186:2006

##### **CONDIZIONI DI CONTATTO**

Rapporto superficie/volume: 0,4  
Tempo 30 min  
Temperatura 40 °C

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alle direttive 82/711/CEE e 85/572/CEE e succ. agg. e al Decreto n.338 del 22/07/1998. (Vedi nota a fine documento sull'art. 22 del Reg. (EU) n.10/2011 sulle Disposizioni Transitorie).

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni/migrazioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le Direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e con il DM 21/03/1973 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga a contatto con 1 prodotto.

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n.10/2011 comma 3, lettere a e b e dal DM 21/03/73.

Questa dichiarazione ha una validità a partire dalla data sotto riportata e sarà precedentemente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi al punto 1 saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

NOTA: la presente dichiarazione è redatta secondo quanto previsto dall'art. 22, comma 1: "Disposizioni transitorie" e dall'art. 23 "Entrata in vigore e applicazione" del Regolamento (EU) n.10/2011.

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°8395-01 Bpsec S.r.l.

Rdp n°8395-02 Bpsec S.r.l.

Rdp n°8395-03 Bpsec S.r.l.

Rdp n°8395-04 Bpsec S.r.l.

Per i modelli di affettatrice con particolari realizzati in legno di ulivo sono stati eseguiti i seguenti test:

#### Screening di composti inorganici in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare le molecole estraibili dal campione mediante contatto con acido nitrico 65% a 120 °C per 2 ore e rilevabili mediante spettrometria di emissione al plasma (ICP/OES).

### Screening di composti organici volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di valutare il trasferimento di sostanze volatili costituenti il materiale che possano migrare nell'alimento mediante condizionamento ad opportuna temperatura, estrazione dello spazio di testa (mediante contatto di 30 minuti a 125°C) ed analisi gascromatografica con detector di massa.

### Screening di composti organici semivolatili e non volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare, convenzionalmente in benzyl butyl phthalate (BBPd4) le molecole estraibili dal campione mediante contatto con etanolo 95% a 60 °C per 10 giorni e rilevabili mediante gas cromatografia equipaggiata con rivelatore di massa (GC EI/MS).

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°8395-05 Bpsec S.r.l.

Relazione – 8395-05 Elementi Bpsec S.r.l.

Relazione – 8395-05 SVOC Bpsec S.r.l.

Relazione – 8395-05 VOC Bpsec S.r.l.

# **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Con la presente si dichiara che il prodotto/articolo/macchinario:

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ,VERTICALE, CON STRUTTURA IN ALLUMINIO ANODIZZATO**

fornitovi per il contatto prolungato con alimenti;

**È CONFORME**

**ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE COMUNITARIA:**

- Regolamento 1935/2004 CE
- Regolamento 1895/2005 CE
- Regolamento 10/2011 CE

**ED ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE ITALIANA:**

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni compreso il DM 140/2013
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

2. La lama dell'affettatrice sopra citata è fabbricato con la seguente lega:

- AISI 420, C45 \_ Tutti i modelli CE domestico e modelli con diametro lama da 195 a 250 mm CE professionale
- AISI 420, 100Cr6 modelli con diametro lama da 300 a 370 mm CE professionale

**TEST DI IDONEITÀ ALIMENTARE**

Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e migrazione specifica di nichel, cromo e manganese nella condizioni di prova riportate dal fornitore produttore della lama CHIARAVALLI GROUP SPA E SLAYER BLADE SRL;

Il materiale con cui viene costruita l'affettatrice e il suo trattamento superficiale sono sottoposti a restrizioni nelle legislazioni citate:

- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
- Technical Document **“Metals and alloys used in food contact materials and articles”** (Council of Europe, 2013)
- **DIN 10531:2011** Food hygiene - Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances - Hygiene requirements, migration test

Per effettuare l'analisi un esemplare è stato messo a contatto con 5000 ml di simulante acqua per 2 ore a 40°C al terzo contatto.

Sul simulante proveniente dal contatto è stato ricercato l'alluminio, mediante tecnica ICP-MS.

Componente	Risultato	Unità di misura	Metodo	Limite di rilascio (mg/kg)
Alluminio	< 0,010	mg/kg	MP 1895 rev 0 2010	5

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alle direttive 82/711/CEE e 85/572/CEE e succ. agg. e al Decreto n.338 del 22/07/1998. (Vedi nota a fine documento sull'art. 22 del Reg. (EU) n.10/2011 sulle Disposizioni Transitorie).

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni/migrazioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le Direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e con il DM 21/03/1973 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga a contatto con 1 prodotto.

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate “dual use”).

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n.10/2011 comma 3, lettere a e b e dal DM 21/03/73.



Questa dichiarazione ha una validità a partire dalla data sotto riportata e sarà precedentemente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi al punto 1 saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

NOTA: la presente dichiarazione è redatta secondo quanto previsto dall'art. 22, comma 1: "Disposizioni transitorie" e dall'art. 23 "Entrata in vigore e applicazione" del Regolamento (EU) n.10/2011.

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°7778-01 Bpsec S.r.l.

Rdp n°7778-02 Bpsec S.r.l.

RELAZIONE n°7778-01 Bpsec S.r.l.

RELAZIONE n°7778-02 Bpsec S.r.l.

Per i modelli di affettatrice con particolari realizzati in legno di ulivo sono stati eseguiti i seguenti test:

#### Screening di composti inorganici in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare le molecole estraibili dal campione mediante contatto con acido nitrico 65% a 120 °C per 2 ore e rilevabili mediante spettrometria di emissione al plasma (ICP/OES).

#### Screening di composti organici volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di valutare il trasferimento di sostanze volatili costituenti il materiale che possano migrare nell'alimento mediante condizionamento ad opportuna temperatura, estrazione dello spazio di testa (mediante contatto di 30 minuti a 125°C) ed analisi gascromatografica con detector di massa.

#### Screening di composti organici semivolatili e non volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare, convenzionalmente in benzyl butyl phthalate (BBPd4) le molecole estraibili dal campione mediante contatto con etanolo 95% a 60 °C per 10 giorni e rilevabili mediante gas cromatografia equipaggiata con rivelatore di massa (GC EI/MS).

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°8395-05 Bpsec S.r.l.

Relazione – 8395-05 Elementi Bpsec S.r.l.

Relazione – 8395-05 SVOC Bpsec S.r.l.

Relazione – 8395-05 VOC Bpsec S.r.l.



09/2017

