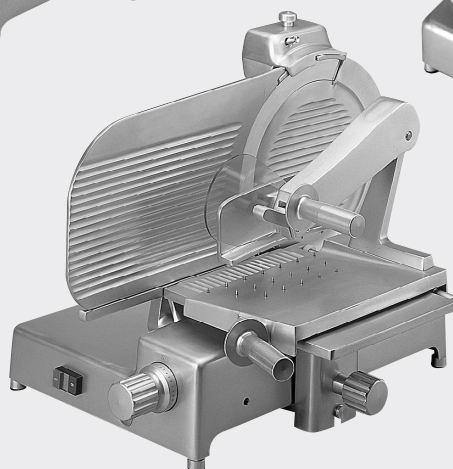
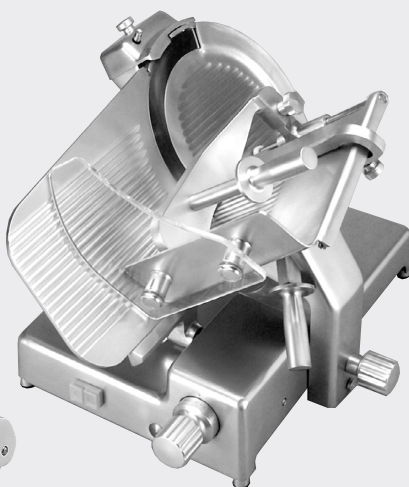
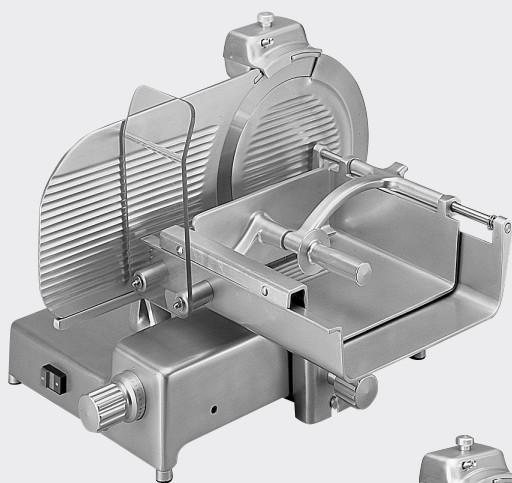


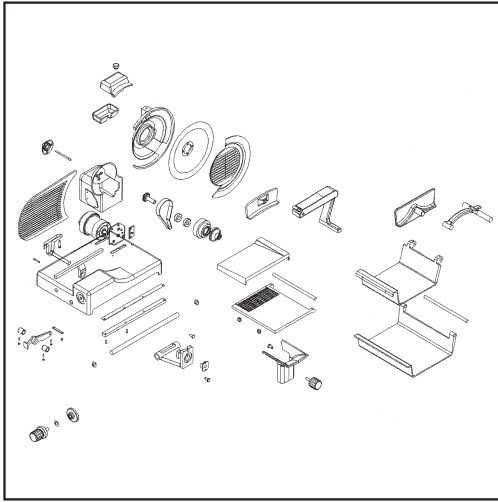
Manuale di norme ed utilizzo



Affettatrici verticali VM 350 C - VM 350 S

Affettatrici a gravità GM 350





Il presente manuale è stato redatto per fornire al cliente tutte le informazioni per i modelli di affettatrici:

- **VM 350 C**
- **VM 350 S**
- **GM 350**

La Vostra affettatrice è il modello:

La matricola della Vostra affettatrice è:

Costruttore:

MISTRO ALBERTO & C. Snc

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA

Tel. 0039.0331.776148 - Fax 0039.0331.774668

<http://www.mistro.it> - e-mail: mistroa@libero.it

Le illustrazioni contenute in questo manuale potrebbero differire dalla realtà causa norme specifiche o tecniche migliori adottate sempre con lo scopo di migliorare l'affettatrice in Vostro possesso.

Peraltro il contenuto del manuale non ne sarà minimamente influenzato.

INTRODUZIONE

L'aver scelto questo prodotto manifesta il Vostro amore per la qualità.

Siamo felici di questa Vostra decisione e orgogliosi di vantare una lunga tradizione di qualità nell'assemblaggio e nella scelta dei componenti.

Le nostre affettatrici sono tutte in lega di alluminio trattate con un ciclo di anodizzazione che le rende resistenti alle ossidazioni.

La rotazione della lama avviene mediante trasmissione a cinghia ed il motore è autoventilato.

Per ottenere il meglio dalla nostra macchina, Vi consigliamo di leggere interamente questo manuale prima di collegarla e metterla in uso. In questo modo, acquisirete familiarità con ogni sua parte, migliorando così sin dall'inizio la sua resa.

Noterete sicuramente che abbiamo cercato di anticipare ogni Vostro bisogno e desiderio in tutti gli aspetti di progettazione, ingegneria, stile e praticità.

Vi consigliamo di conservare questo manuale per poterlo consultare ancora in futuro.

Per ogni dubbio od informazione Vi invitiamo a contattare il Vostro rivenditore.

INDICE

SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	6
DESCRIZIONE DELLE MACCHINE	6
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	7
PRECAUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA	8
PIANI D'INGOMBRO	9
COMPONENTI PRINCIPALI	10
CARATTERISTICHE TECNICHE	12
RICEVIMENTO DELLA MACCHINA E DISIMBALLO	12
INSTALLAZIONE	16
COLLEGAMENTO ELETTRICO	17
UTILIZZO CORRETTO DELL'AFFETTATRICE	18
AFFILATURA DELLA LAMA	21
PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	22
OPERAZIONE DI MANUTENZIONE	25
DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE	26

SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

SICUREZZE MECCANICHE

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alla direttiva **CEE 89/392**, modificata dalle direttive **CEE 91/368, 93/44, 93/68**.

Le sicurezze sono ottenute da:

- l'anello proteggi lama;
- la cappottina;
- il pressamerce;
- la manopola pressamerce con ghiera e distanziale;
- il paramano sul piatto;
- il carrello asportabile solo con la vela nella posizione "0", a fine corsa verso il lato dell'operatore.

SICUREZZE ELETTRICHE

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l'affettatrice descritta in questo manuale, risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336**, modificate dalle direttive **CEE 91/368, 93/44, 93/68**.

L'affettatrice è così provvista di:

- **TRASFORMATORE** per avere una bassa tensione nella pulsantiera di marcia ed arresto.
- **RELE'** nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante le affettatrici CE 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 (CEE 89/392 punto 1.7.2)** non totalmente eliminabili, richiamati in questo testo sotto forma di **ATTENZIONE**. Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocato dalla lama o da altri componenti della macchina.

DESCRIZIONE DELLE MACCHINE

DESCRIZIONE GENERALE

Solide strutturalmente, grazie alla nuova linea moderna, le affettatrici a gravità e verticali progettate in due esecuzioni differenti, consentono una maggior facilità della pulizia garantendo una miglior igiene.

Lavorate con la massima precisione sono ideali per l'impiego professionale. Le impugnature possono essere completamente in alluminio migliorandone la durata nel tempo.

DESCRIZIONE TECNICA

- Struttura in fusioni di alluminio anodizzato.
- Trasmissione a cinghia.
- Impianto impermeabile dei comandi per evitare l'insediamento d'acqua.
- Regolazione spessore fette da mm. 0 a max mm. 25.
- Raffreddamento del motore per ventilazione forzata.
- Facili da smontare e pulire.
- Estrattore lama.
- Alimentazione elettrica 230V/50Hz monofase o 230-400V/50Hz trifase.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- I consigli d'utilizzo e di precauzione contenuti in questo manuale sono dati per un utilizzo normale ed appropriato della macchina.
Se la macchina viene utilizzata per altri fini, l'operatore o altre persone implicate saranno interamente responsabili.
- La maggior parte degli incidenti sono dovuti all'inconsapevolezza dell'utilizzo della macchina e delle procedure di sicurezza.
- Per evitare incidenti, è necessario leggere, comprendere e seguire le istruzioni e gli avvertimenti.
- A titolo d'identificazione, i simboli seguenti sono utilizzati:



ATTENZIONE!

Questo simbolo si trova ovunque dove un'attenzione particolare **dev'essere accordata alla sicurezza**.



Questo simbolo indica un rischio elettrico (prima di ogni intervento sulla macchina bisogna scollegarla dalla rete).



Questo simbolo indica il pericolo di taglio (prima della pulizia, mettere la regolazione dello spessore sullo zero).

PRECAUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

ATTENZIONE!



Le affettatrici devono essere utilizzate da personale formato, che conosca perfettamente i rischi d'utilizzo e di sicurezza.

ATTENZIONE!



Se è necessario, procedere a una formazione opportuna durante la messa in moto.



Anche se tutte le precauzioni sono state prese, evitare di avvicinare le mani alla lama.



Prima della pulizia o della manutenzione, scollegare la macchina.

ATTENZIONE!



Durante la pulizia o la manutenzione sulla macchina smontata, raddoppiare l'attenzione.

ATTENZIONE!



Durante queste operazioni, restare concentrati sul lavoro.



Controllare periodicamente lo stato del cavo d'alimentazione elettrico.



Non utilizzare la macchina quando la lama ha perso 10 mm. di diametro in seguito alle affilature.



Non utilizzare l'affettatrice con prodotti congelati, verdure o frutta, e soprattutto con prodotti non alimentari.

ATTENZIONE!



Gli interventi meccanici o elettrici sono di competenza del distributore.

ATTENZIONE!



Gli interventi effettuati da **personale non qualificato** o **modifiche** apportate sono di responsabilità dell'operatore **comportando il decadimento della garanzia e di tutta la responsabilità del produttore e del distributore.**

PIANI D'INGOMBRO

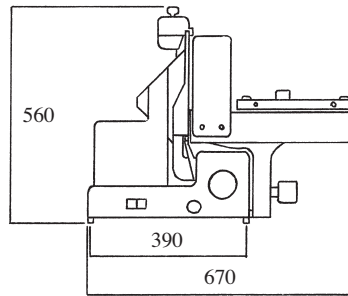
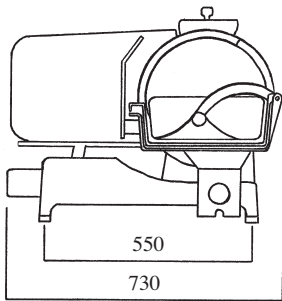


Fig. 1 - Affettatrice verticale carne

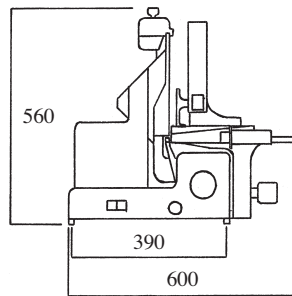
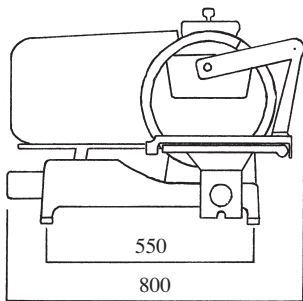


Fig. 2 - Affettatrice verticale salumi

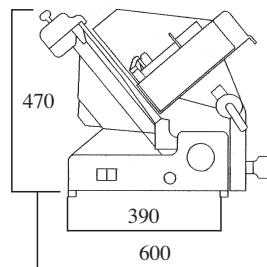
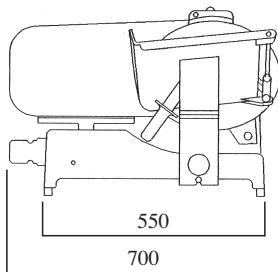
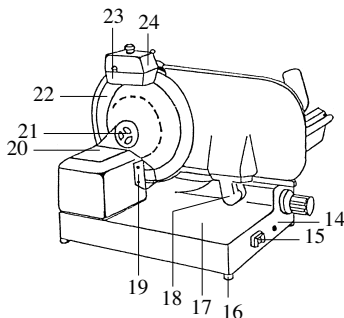
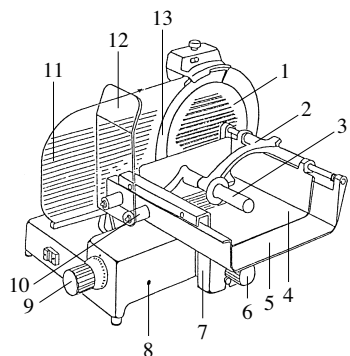


Fig. 3 - Affettatrice gravità

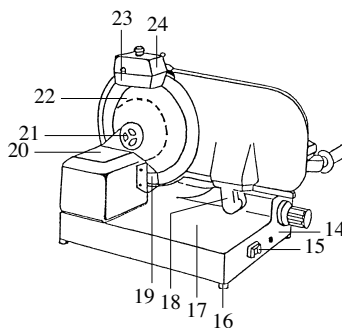
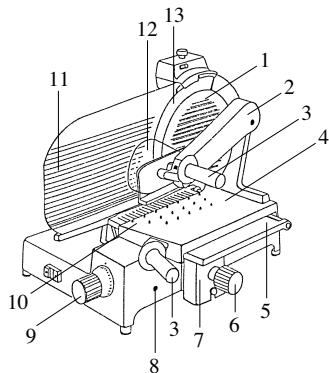
COMPONENTI PRINCIPALI

AFFETTATRICE VM 350 CARNE



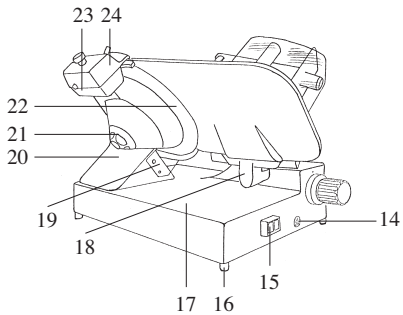
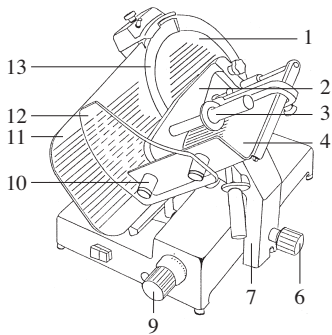
- | | | |
|---------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Coprilama | 9 Manopola graduata | 17 Basamento |
| 2 Braccio | 10 Distanziali plexi | 18 Supporto vela |
| 3 Manopola | 11 Vela | 19 Parafetta |
| 4 Piatto scorrevole | 12 Paramano plexi | 20 Testa |
| 5 Sotto piatto | 13 Lama | 21 Pomello tirante coprilama |
| 6 Manopola piatto | 14 Vite barra tonda | 22 Anello di sicurezza |
| 7 Supporto piatto | 15 Doppio pulsante marcia/arresto | 23 Sotto cappottina |
| 8 Blocca vela | 16 Piedino | 24 Cappottina affilatoio |

AFFETTATRICE VM 350 SALUMI



- | | | |
|---------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Coprilama | 9 Manopola graduata | 17 Basamento |
| 2 Braccio | 10 Puntine | 18 Supporto vela |
| 3 Manopola | 11 Vela | 19 Parafetta |
| 4 Piatto scorrevole | 12 Parapollice plexi | 20 Testa |
| 5 Sotto piatto | 13 Lama | 21 Pomello tirante coprilama |
| 6 Manopola piatto | 14 Vite barra tonda | 22 Anello di sicurezza |
| 7 Supporto piatto | 15 Doppio pulsante marcia/arresto | 23 Sotto cappottina |
| 8 Blocca vela | 16 Piedino | 24 Cappottina affilatoio |

AFFETTATRICE GM 350



- | | | |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Coprilama | 11 Vela | 19 Parafetta |
| 2 Braccio | 12 Paramano plexi | 20 Testa |
| 3 Manopola | 13 Lama | 21 Pomello tirante coprilama |
| 4 Piatto scorrevole | 14 Vite barra tonda | 22 Anello di sicurezza |
| 6 Manopola piatto | 15 Doppio pulsante marcia/arresto | 23 Sotto cappottina |
| 7 Supporto piatto | 16 Piedino | 24 Cappottina affilatoio |
| 9 Manopola graduata | 17 Basamento | |
| 10 Distanziali plexi | 18 Supporto vela | |

CARATTERISTICHE TECNICHE

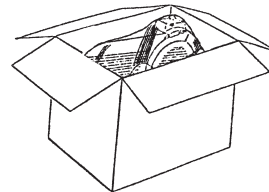
MODELLO	VM 350 SALUMI	VM 350 CARNE	GM 350
LAMA	350 mm	350 mm	350 mm
SPESSORE DI TAGLIO	25 mm	25 mm	20 mm
CAPACITÀ DI TAGLIO	290 x 270 Max 270	290 x 270 Max —	280 x 200 Max 250
CORSA CARRELLO	350 mm	350 mm	325 mm
MISURE INGOMBRO	800 x 600 x 560 mm	730 x 670 x 560 mm	700 x 600 x 470 mm
BASE CENTRO PIEDI	550 x 390 mm	550 x 390 mm	550 x 390 mm
PESO NETTO	Kg. 43	Kg. 45	Kg. 43
MISURE IMBALLO	850 x 820 x 680 mm	850 x 820 x 680 mm	700 x 800 x 630 mm
PESO LORDO	Kg. 48	Kg. 50	Kg. 48

	MOTORE MONOFASE	MOTORE TRIFASE
VOLTAGGIO	230 V	400 V
AMPERE	1,2 A	1 A
POTENZA	0,264 Kw	0,380 Kw
FREQUENZA	50 Hz	50 Hz

RICEVIMENTO DELLA MACCHINA E DISIMBALLO

L'affettatrice parte dalla nostra fabbrica accuratamente imballata, l'imballo è composto da:

- scatola esterna di robusto cartone
- la macchina
- il sacchetto
- gli elementi inseriti per tener ben stabile la macchina
- il presente manuale
- l'anello estrattore
- il certificato di conformità



CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della scatola, se essa non presenta danni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale.

Controllate che l'affettatrice non abbia subito alcun danno durante il trasporto. Se risultasse danneggiata o non dovesse funzionare rivolgetevi al vostro rivenditore o corriere, facendo un preciso rapporto dei danni subiti alla macchina.

Non capovolgere l'imballo!!

Vi consigliamo di conservare la scatola, il materiale di imballaggio ed il manuale originali nel caso dobbiate trasportare o spedire di nuovo l'affettatrice. All'atto del trasporto assicuratevi che l'imballo venga preso saldamente nei quattro angoli, mantenendolo parallelo al pavimento.

SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuale pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretana) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

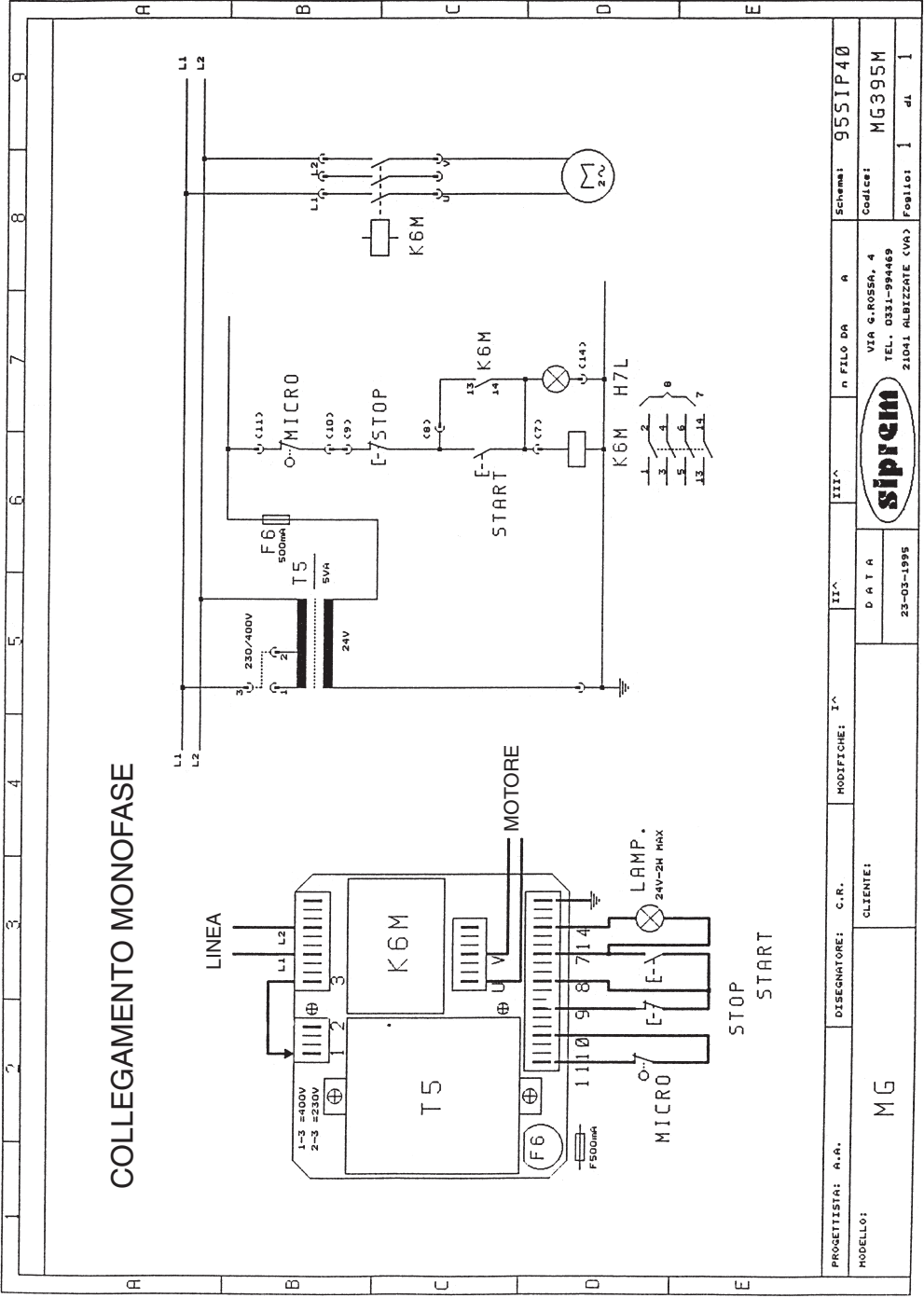
Nel caso in cui la macchina venga installata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

INDICAZIONI RIPORTATE SUL CARTONE

Sul cartone sono solitamente indicati:

- Nome e indirizzo del cliente.
- Modello dell'affettatrice.
- Numero matricola.
- Voltaggio.
- Peso lordo.

Collegamento monofase

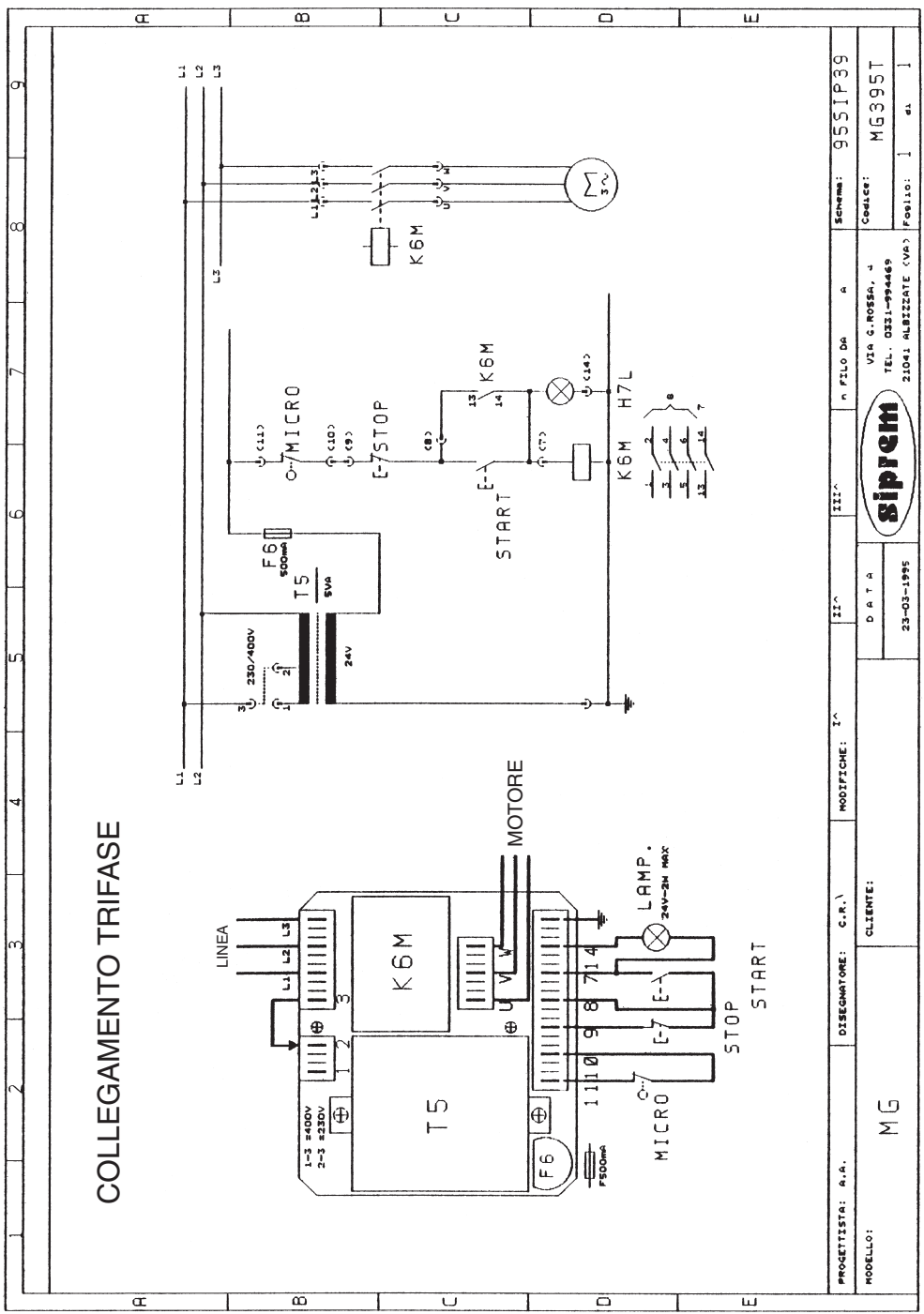


COLLEGAMENTO MONOFASE


PROGETTISTA: A.A.	DISEGNATORE: C.R.	MODIFICHE: I [^]	II [^]	III [^]	n. FILO DA	A	Schemat:	9551P40
MODELLO: MG	CLIENTE:	DATA 23-03-1995			VIA G.ROSSA, 4 TEL. 0331-994469 21041 ALBIZZATE (VA)			Codice: M6395M
							Foglio:	1 di 1



Collegamento trifase



COLLEGAMENTO TRIFASE

PROGETTISTA: A.I.A.	DISEGNATORE: C.R.V.	MODIFICHE: 1 ^a	III ^a	II ^a	I ^a	Schema: 955IP39
MODELLO: MG	CLIENTE:					Codice: MG395T
						Foglio: 1 di 1
						
VIA C. ROSSA, 4 TEL. 0321-994469 21041 ALBIZZATE (VA)						
D A T A 23-03-1995						
n. PILO DA A						

INSTALLAZIONE



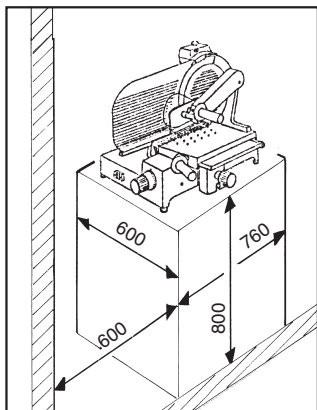
IMPORTANTE!

Tutte le operazioni di installazione, sistemazione sul luogo di lavoro, collegamento elettrico e controllo del funzionamento, devono essere eseguiti da personale abilitato.

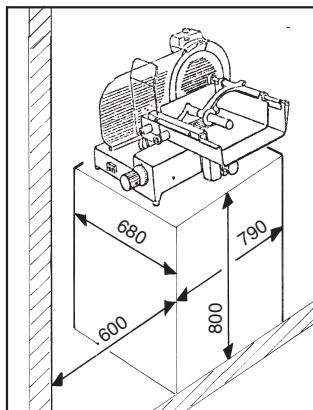
PIANO DI LAVORO

Il piano di lavoro sul quale sarà posta l'affettatrice deve corrispondere al minimo alle dimensioni indicate qui sotto, con sufficiente spazio, solido, piano e pulito e di un'altezza da 700 a 800 mm.

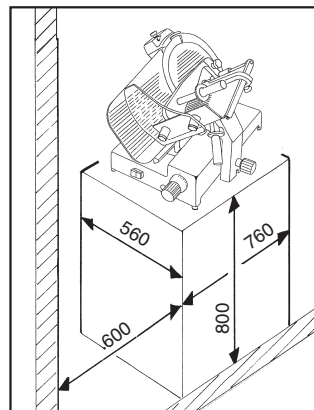
Il piano di lavoro dev'essere facile da pulire. Durante la messa in moto, tener conto dello spazio necessario per cambiare e togliere i prodotti.



Affettatrice verticale salumi



Affettatrice verticale carne



Affettatrice a gravità

COLLEGAMENTO ELETTRICO



ATTENZIONE!

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento deve avvenire in base alle norme del paese.

Il voltaggio di funzionamento è indicato sull'etichetta d'identificazione.

		Mistro & C. s.n.c. Costruzione Affettatrici Via Assisi, 30 - GALLARATE (VA) ITALY Tel. 0331.776148 - Fax 0331.774668	
		Modello _____ TYPE _____ A _____ Ampere N° serie _____ MATR. N. _____ HP _____ Potenza ANNO _____ V. _____ KW _____ Potenza 200 _____ Hz _____ Frequenza	Anno di costruzione _____ Voltaggio _____
Etichetta di identificazione			

Controllare il senso di rotazione della lama con una breve accensione del pulsante verde di seguito bloccato da quello rosso.



ATTENZIONE!

CONTROLLARE IL SENSO DI ROTAZIONE

- Per le affettatrici trifasi. Guardando dal lato del carro, la lama deve girare in senso antiorario.

Se non è così, invertire 2 dei 3 fili dentro la presa.

- A richiesta le affettatrici possono essere preparate 380 o 220V. trifasi.

Senza istruzioni specificate, le affettatrici trifasi saranno consegnate a 380V.



IMPORTANTE!

I motori utilizzati sono costruiti secondo i margini di tensione CEI 8-6:

MONOFASE 230 V +6% -10%

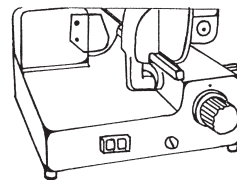
TRIFASE 400 V +6% -10%

UTILIZZO CORRETTO DELL'AFFETTATRICE

COMANDI

Tutte le affettatrici VM 350C, VM 350S e GM 350 sono munite di un doppio pulsante di collegamento e scollegamento, alimentato da una bassa tensione di 24V.

Questi pulsanti sono situati sulla base di fianco all'operatore.



AFFETTATRICE VM 350 PIATTO SALUMI



IMPORTANTE!

- **Verificare che l'affettatrice è scollegata e che la vela è in posizione dello zero (manopola graduata 9)**
- **Queste condizioni, che costituiscono le norme fondamentali della sicurezza, evitano che il prodotto da tagliare (in particolare se è voluminoso) non urti il filo della lama danneggiandolo.**



- **Piazzate il prodotto da tagliare facendo attenzione a non pungervi sulle puntine d'immobilizzazione del prodotto.**

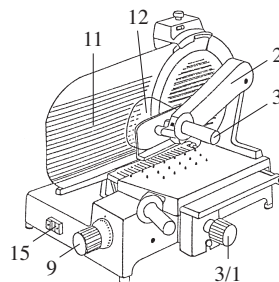
- Abbassare il braccio (2) intervenendo sulla manopola (3).
- Programmare lo spessore della fetta girando la manopola graduata (9) in senso antiorario fino ad ottenere lo spessore desiderato.
- Avviare l'affettatrice premendo l'interruttore (15).
- Afferrare la manopola (3/1) spingendo il prodotto contro la vela (11).



- **Non afferrare e non spingere il prodotto con le vostre mani, rischierete di tagliarvi le dita!**
- Il movimento del taglio dev'essere effettuato ad una velocità costante e proporzionale alla densità e alla durezza del prodotto da tagliare. Questa norma vi permetterà non soltanto di ottenere una bella fetta ma anche di non costringere il tagliente e il motore a lavorare in modo anormale.
- Affilare la lama quando il prodotto tagliato assumerà un aspetto sfilacciato o ruvido e quando aumenterà lo sforzo del taglio.

SCARICO DEL PRODOTTO

- Dopo aver completato le operazioni di taglio, spegnere la macchina premendo l'interruttore (15).
- Ricondurre la vela (11) in posizione dello zero girando la manopola graduata (9) in senso orario sino a fine corsa.
- Porre il carro a fine corsa da parte dell'operatore.
- Afferrare la manopola (3) e sollevare il braccio (2).
- **Liberare il prodotto avendo cura di non pungervi sulle puntine d'immobilizzazione.**



AFFETTATRICE VM 350 PIATTO CARNE



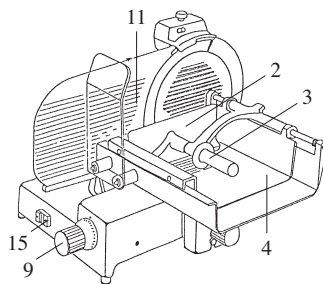
IMPORTANTE!

- Verificare che l'affettatrice è scollegata e che la vela è in linea con il coprila-
ma (manopola graduata 9 in posizione sullo 0 zero).
Queste condizioni, che costituiscono le norme fondamentali della sicurezza,
evitano che il prodotto da tagliare (in particolare se è voluminoso) non urti il
filo della lama danneggiandolo.
- Piazzate il prodotto da tagliare facendo attenzione a non pungervi sulle pun-
tine d'immobilizzazione del prodotto ponendolo contro la paratia di fianco
all'operatore sul piatto scorrevole (4).
- Afferrare la manopola (3) per abbassare il pressamerce (2).
- Programmare lo spessore della fetta girando la manopola graduata (9) in senso
antiorario fino ad ottenere lo spessore desiderato.
- Avviare l'affettatrice premendo l'interruttore (15).
- Afferrare la manopola (3) spingendo il prodotto contro la vela (11).
- **Non afferrare e non spingere il prodotto con le vostre mani, rischierete di
tagliarvi le dita!**
- Il movimento del taglio dev'essere effettuato ad una velocità costante e propor-
zionale alla densità e alla durezza del prodotto da tagliare.
Questa norma vi permetterà non soltanto di ottenere una bella fetta ma anche di
non costringere il tagliante e il motore a lavorare in modo anormale.
- Affilare la lama quando il prodotto tagliato assumerà un aspetto sfilacciato e ruvi-
do e quando aumenterà lo sforzo del taglio.



SCARICO DEL PRODOTTO

- Dopo aver completato le operazioni di taglio, spegnere la macchina premendo
l'interruttore (15).
- Ricondurre la vela (11) in posizione dello zero
girando la manopola graduata (9) in senso orario
sino a fine corsa.
- Porre il carro a fine corsa da parte dell'operatore.
- Afferrare la manopola (3), e sollevare il pressa-
merce (2).
- **Liberare il prodotto avendo cura di non pun-
gervi sulle puntine d'immobilizzazione.**



AFFETTATRICE GM 350



IMPORTANTE!

- Verificare che l'affettatrice è scollegata e che la vela è in linea con il coprila-
ma (manopola graduata 9 in posizione sullo 0 zero).

Queste condizioni, che costituiscono le norme fondamentali della sicurezza, evitano che il prodotto da tagliare (in particolare se è voluminoso) non urti il filo della lama danneggiandolo.



- Piazzate il prodotto da tagliare facendo attenzione a non pungervi sulle puntine d'immobilizzazione del prodotto ponendolo contro la paratia di fianco all'operatore sul piatto scorrevole (4).



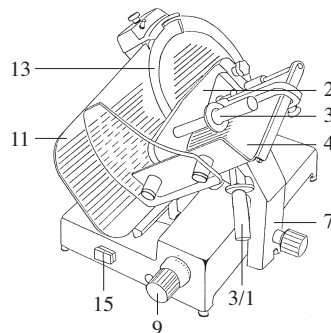
IMPORTANTE!

- Se il prodotto da tagliare è voluminoso e pesante, si appoggerà contro la vela (11) per via del suo peso, in questo caso utilizzare il pressamerce (2) che potrà essere collocato in posizione sollevata di sicurezza
- Se le dimensioni del prodotto sono piccole e leggere abbassare il pressamerce (2) sul prodotto da tagliare.
- Programmare lo spessore della fetta girando la manopola graduata (9) in senso antiorario fino ad ottenere lo spessore desiderato.
- Avviare l'affettatrice premendo l'interruttore (15).
- Afferrare la manopola (3/1) fissata sul supporto piatto (7) ad una distanza di sicurezza della lama (13) e iniziare il movimento alternativo del taglio.
- Dal momento in cui il peso della merce da tagliare o le sue dimensioni ridotte non sono più tali da permettere un taglio soddisfacente perchè l'effetto della gravità è assente, per il movimento alternativo afferrare la manopola (3); questa manopola viene montata ad una distanza di sicurezza dalla lama (13) ed è dotata di una ghiera di protezione.
- **Non afferrare e non spingere il prodotto con le vostre mani, rischierete di pungervi le dita!**



SCARICO DEL PRODOTTO

- Dopo aver completato le operazioni di taglio, spegnere la macchina premendo l'interruttore (15).
- Riconduurre la vela (11) in posizione del coprila ma girando la manopola graduata (9) in senso orario sino a fine corsa.
- Porre il carro a fine corsa da parte dell'operatore.
- Sollevare il pressamerce (2) e piazzarlo in posizione di sicurezza per evitare che cada accidentalmente sul piatto (4).
- **Liberare il prodotto avendo cura di non pungervi sulle puntine d'immobilizzazione.**



AFFILATURA DELLA LAMA



ATTENZIONE!

Prima di eseguire l'affilatura della lama fare attenzione a mantenere sempre la mente concentrata sulle operazioni in corso e ai **RISCHI RESIDUI** riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.

Per cominciare questa operazione è necessario che ricordiate alcune norme di sicurezza.

Non toccare la lama con le mani o altro oggetto quando è in movimento.

Indossare i guanti di protezione quando si pulisce la lama.

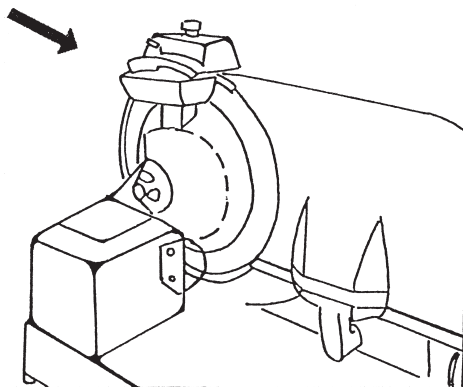
Non compiere mai alcuna operazione di sgancio della lama. La lama può essere tolta solo da personale di servizio preventivamente istruito o con l'aiuto dell'apposito anello estrattore.

Per affilare la lama è necessario:

- spegnere l'affettatrice e attendere che la lama si arresti;
- sgrassare la lama utilizzando dell'alcool etilico denaturato.
- alzare e ruotare la cappottina;
- riabbassare la cappottina in posizione di affilatura.

Accendere la macchina e affilare la lama premendo il pulsantino posto alla sinistra dell'operatore. Non protrarre l'operazione per più di 30/40 secondi.

- premere quindi l'altro pulsante per compiere l'operazione di sbavatura; non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 secondi per evitare la dannosa ritorzione del filo della lama;
- spegnere l'affettatrice ed attendere che si arresti la lama;
- alzare e far ruotare nuovamente la cappottina in posizione di riposo.



**IMPORTANTE!**

Per evitare che dei residui dell'affilatura contaminano i prodotti da tagliare, pulire l'affettatrice dopo ogni affilatura.

La lama dell'affettatrice dovrà essere sostituita quando questa non sarà più in grado di sopportare ulteriori affilature oppure quando la distanza tra la lama e l'anello di protezione supera i 6 mm.

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA**ATTENZIONE!**

- Prima di eseguire ogni operazione di pulizia o manutenzione bisogna:
 - a - Scollegare la spina d'alimentazione per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
 - b - Piazzare sullo "zero" la manopola graduata.
 - c - Togliere il piatto e tutte le parti rimovibili.

- L'affettatrice è conforme alla regolamentazione in vigore riguardo le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione.

Ci sono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** (CEE 89/352 punto 1.7.2) che non possono essere totalmente eliminati e che questo manuale riporta sotto il paragrafo marcato **ATTENZIONE!**



Riguardano i pericoli di taglio derivanti dalla manipolazione della lama durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

GENERALITA'

La presente sezione tratta sia la pulizia che la manutenzione ordinaria dell'affettatrice, queste operazioni sono soggette alle stesse misure di sicurezza da rispettare durante la manipolazione dei pezzi.

Il preposito della macchina dovrà imperativamente esser stato formato da tecnici di prodotti di preferenza durante l'installazione dell'affettatrice.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

- La pulizia della macchina è un'operazione da effettuarsi almeno una volta al giorno o più frequentemente se ce n'è bisogno.
- L'affettatrice è stata concepita e realizzata per ottimizzare al meglio sia i risultati di

pulizia che la sua rapidità d'esecuzione combinando con la qualità (igiene massimale) e l'efficacia (riduzione dei costi).

- **La pulizia dev'essere effettuata minuziosamente su tutte le parti della macchina che sono direttamente o indirettamente in contatto con i prodotti da tagliare (alimenti).**
- **La macchina dev'essere lavata in posizione di lavoro. Non sollevare la macchina, non lavare le parti sotto il basamento.**



PULIZIA DELLE PARTI RIMOVIBILI

PULIZIA DELLA LAMA E DEL COPRILAMA

Mettere la vela sul livello dello "0" con la manopola graduata.

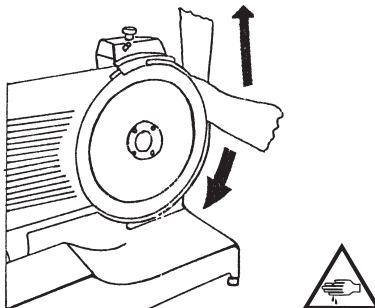
Togliere il coprilama svitando il tirante che si trova sulla base dell'affettatrice dietro la lama.

Pulire il coprilama con dell'acqua tiepida e un detergente neutro.

Passare uno straccio umido sulla superficie della lama e strofinare con cura dall'interno verso l'esterno.

Allo stesso modo pulire la parte posteriore della lama.

Subito dopo, avere nello stesso modo cura di asciugare la lama.



PULIZIA DELL'AFFILATOIO

Strofinare le mole con una spazzola sempre in posizione di sicurezza sarebbe a dire con le mole rivolte verso la parte opposta alla lama.

PULIZIA DEL CORPO DELLA MACCHINA

Per pulire il corpo della macchina, vi consigliamo di passare uno straccio umido su tutta la superficie lavabile, sciacquare e asciugare.

Per maggior igiene, è consigliato l'utilizzo dell'alcool etilico denaturato.

PULIZIA DEL PIATTO SALUMI

Affettatrice VM 350 S



Per evitare di pungervi con le numerose puntine d'immobilizzazione del prodotto, è raccomandato l'utilizzo dei guanti e effettuare la pulizia con l'aiuto di una spazzola in nylon semirigida.

Sciacquare abbondantemente con acqua e asciugare.

PULIZIA DEL PIATTO CARNE

Affettatrice VM 350 C

Il piatto è facile da pulire e può essere lavato al getto d'acqua. Fate attenzione a non pungervi durante la pulizia del pressamerce (utilizzare una spazzola).

PULIZIA DEL PIATTO

Affettatrice GM 350

Il piatto è facile da pulire e può essere lavato al getto d'acqua. Fate attenzione a non pungervi durante la pulizia del pressamerce (utilizzare una spazzola).

MANUTENZIONE

I piedini, il cavo d'alimentazione, la lama e le mole con il tempo e l'utilizzo della macchina si possono deteriorare, per sostituirli, vogliate rivolgervi al costruttore o ai tecnici autorizzati.

PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

DETERGENTI

La macchina e i suoi componenti devono essere lavati con dei detersivi schiumosi normalmente utilizzati per lavare le stoviglie e contenenti non ionici biodegradabili, dotati dei valori di temperatura e di concentrazione indicati qui sotto.

Temperatura dell'acqua : superiore a 35° C

Soluzione d'utilizzo PH = 7 : 8



ATTENZIONE!

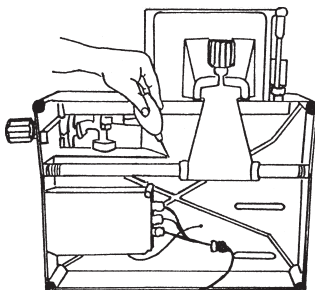
E' rigorosamente vietato usare prodotti nocivi che possano provocare dei disturbi alla salute sia dell'operatore (durante la pulizia) che del cliente che mangia gli alimenti contaminati. E' inoltre vietato l'utilizzo dei prodotti che rischiano di alterare la natura delle superfici delle parti della macchina al contatto con gli alimenti.

Per esempio: candeggina, ammoniaca, diluenti o ad ogni modo ogni prodotto che non è descritto nell'articolo "detersivi".

OPERAZIONE DI MANUTENZIONE

LUBRIFICAZIONE BARRE

Si tratta di un'operazione da effettuare periodicamente ma che si rende necessaria solamente quando sulla barra scorrevole si è depositata della polvere che amalgamandosi con la lubrificazione saponificata impedisce alle boccole autolubrificate di effettuare la loro funzione.



Per rimediare a questo inconveniente, è sufficiente sollevare la macchina, pulire la barra con uno straccio pulito, mettere una piccola quantità d'olio di vasellina sul tirante e fare scorrere più volte il gruppo in questione.

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante verde la macchina non si avvia.	Mancanza d'alimentazione. Il coprilama non è stato correttamente posizionato. Circuito elettrico di comando difettoso.	Controllare che la spina sia correttamente inserita. Verificare. Interpellare il servizio di assistenza.
La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo macchine con motore trifase).	Il motore è funzionante monofase.	Premere immediatamente il pulsante rosso e fare verificare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte.

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante verde la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento.	Indicatore difettoso.	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento; interpellare il servizio di assistenza.
La macchina si avvia ma vibra, il motore scalda notevolmente e si avvertono cattivi odori.	Motore o trasmissione difettosi.	Non utilizzare la macchina, interpellare il servizio di assistenza.
La macchina sotto sforzo rallenta o si arresta.	Trasmissione difettosa.	Interpellare il servizio di assistenza.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
Le fette sono sfilacciate e/o di forma irregolare.	La lama non è affilata. Lama eccessivamente usurata.	Affilare la lama. Interpellare il servizio di assistenza.
L'affilatura della lama è insoddisfacente.	Mole consumate.	Sostituire le mole; interpellare il servizio di assistenza.
Il piatto portamerce non scorre.	Insufficiente lubrificazione guida.	Lubrificare.
Premendo il pulsante rosso la macchina non si arresta.	Circuito elettrico di comando difettoso.	Arrestate la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio assistenza.

DISTRUZIONE DELL'AFFETTATRICE

Per la demolizione dell'affettatrice rivolgersi alle ditte specializzate.

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

Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel paese dove si opera.

