



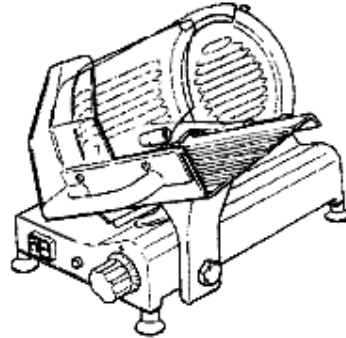
**MANUALE
D'ISTALLAZIONE
USO E
MANUTENZIONE**



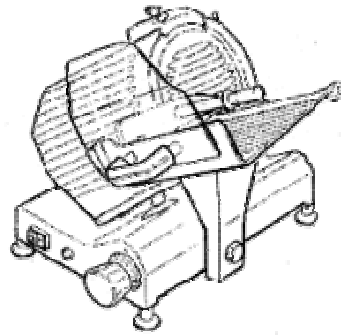
F.A.C. S.r.l.
MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0332 212252 – Fax +39 0331 216443
www.slicers.it - info@slicers.it

AFFETTATRICI ELETTRICHE A GRAVITA'

F 195
S 220
F250 ES



S 220 AF
F 250 E
F 250 I
F 250 TSV
F 275 E
F 275 I
F 300 E
F 300 CL
F 300 I
F 330 I
F 350 I



NOTA PER L'UTENTE

Questa pubblicazione è costituita da n. 28 pagine come di seguito specificato:

- Frontespizio con Note per l'Utente (verso senza stampa);
- Indice del contenuto, pag. 1;
- Da pag. 2 a pag. 25, numerazione progressiva (verso pag. 25 senza stampa)

INDICE DEL CONTENUTO

PREFAZIONE	2
SCOPO DEL MANUALE	2
INFORMAZIONI GENERALI	2
LIMITE D'IMPIEGO DELLE MACCHINE - NORME DI SICUREZZA	2
NORME GENERALI DI SICUREZZA	2
GARANZIA E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE	3
TARGHE - MARCATURE DI CONFORMITA'.....	3
CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA	3
IMBALLAGGIO	4
APERTURA DELL'IMBALLO	4
DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE	5
DESCRIZIONE GENERALE	5
SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE	5
ATTENZIONE: RISCHI RESIDUI.....	5
DIMENSIONI D'INGOMBRO.....	6
DATI TECNICI PRINCIPALI	7
CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI	8
PRODOTTI AFFETTABILI	8
PRODOTTI NON AFFETTABILI:	8
COMPONENTI PRINCIPALI I	9
MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITA'	11
INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA.....	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	11
DESCRIZIONE COMANDI.....	12
USO DELLA MACCHINA	13
CARICAMENTO	13
PULIZIA DELL'AFFETTATRICE	14
GENERALITA'	14
SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA.....	14
RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA.....	15
MANUTENZIONE	15
GENERALITA'	15
AFFILATURA LAMA.....	15
ESECUZIONE DELL'AFFILATURA	16
LUBRIFICAZIONE.....	18
REGOLAZIONE TENSIONE CINGHIA MOTORE.....	19
RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI	20
DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE	21
SCHEMA ELETTRICO SIG. 97 (modelli 195-220-250 E).....	22
SCHEMA ELETTRICO 97 FA (per modelli 250 I-300 E-275 I)	23
SCHEMA ELETTRICO 97 FA (per modelli 300 I - 350 I)	24
SCHEMA ELETTRICO TRIFASE 1893 (tutti i modelli).....	25

PREFAZIONE

SCOPO DEL MANUALE

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare del tipo a gravità (vedere modelli al parag. 'Descrizione Tecnica'). Scopo della presente pubblicazione, di seguito semplicemente definita 'manuale', è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine.

INFORMAZIONI GENERALI

LIMITE D'IMPIEGO DELLE MACCHINE - NORME DI SICUREZZA

Le macchine sono state progettate e realizzate per affettare prodotti alimentari con riferimento alle norme della direttiva 89/392 - 89/336 e successive modifiche CE 91/368 - 93/44 - 93/68 CE, EN 1974 direttiva 89/109.

NORME GENERALI DI SICUREZZA

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

Rispettare in particolare le seguenti indicazioni:

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "Installazione"
- Non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
- Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituire prontamente quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;
- Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;
- Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica;
- Utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio ed antiscivolo per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente retrato e con la manopola regolazione spessore posizionata sullo '0'
- Per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra o l'impugnatura del pressamerce; Per ogni intervento di straordinaria manutenzione (sostituzione mole affilatoio, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato.
- Evitare di fare funzionare a vuoto l'affettatrice;
- Le affettatrici sono dotate di un motore ventilato eccetto il modello F 195 per il quale il tempo massimo di funzionamento continuo deve essere di 15 minuti primi per evitare un surriscaldamento del motore. Dopo un periodo di riposo si potrà riprendere il funzionamento.

GARANZIA: 1 ANNO escluse le parti elettriche

GARANZIA E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

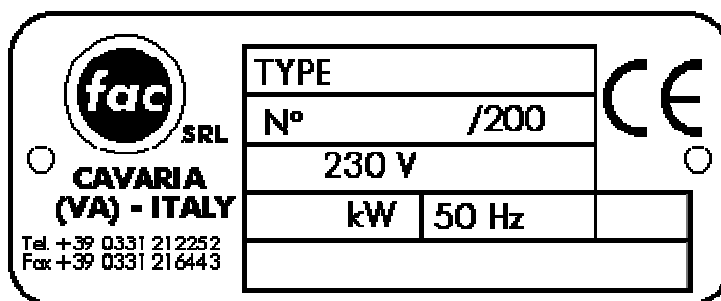
- *Inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;*
- *Uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;*
- *Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;*
- *Modifiche e/o riparazioni non autorizzate;*
- *Utilizzo di accessori e di ricambi non originali;*
- *Eventi eccezionali.*

TARGHE - MARCATURE DI CONFORMITA'

Le macchine sono prodotte in conformità alla Direttiva Comunitaria 89/392 e successivi emendamenti. Tutte le parti che compongono la macchina sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità.

La targa con gli estremi identificati del costruttore, i dati tecnici macchina e la marcatura CE è posta sul basamento sotto il pomello del tirante coprilama.

La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile. In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.



CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA

- Temperatura..... da -5 °C a + 40 °C
- Umidità relativa..... max 95%

IMBALLAGGIO

APERTURA DELL'IMBALLO

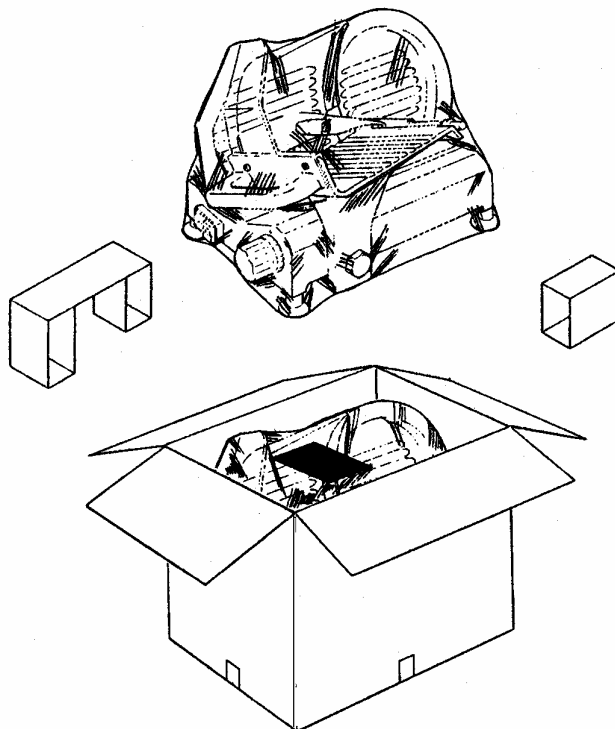
Verificare che alla consegna l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

Per togliere la macchina dall'imballo operare come segue:

- Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione; continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;
- Sollevare ed estrarre la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente;
- Conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.

AVVERTENZA:

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



DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

DESCRIZIONE GENERALE

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

Lo spessore della fetta è regolabile grazie ad una piastra spessimetro posta anteriormente alla lama; tale piastra, sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, può essere spostata trasversalmente rispetto alla lama di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata. L'alimentazione della merce (avanzamento verso la piastra spessimetro) avviene per peso proprio (gravità).

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega d'alluminio lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

La lama di taglio è azionata da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

La macchina incorpora (in taluni modelli) un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce.

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- Avviamento con pulsante marcia/arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica;
- Microinterruttore di sicurezza che esclude ogni possibilità di azionamento del motore con coprilama rimosso; non incluso nei modelli F 195, S 220 e F250ES

ATTENZIONE: RISCHI RESIDUI

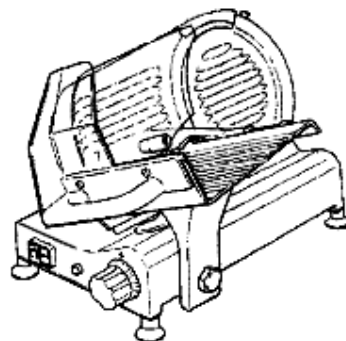
Durante l'uso e durante le operazioni di pulizia e manutenzione della macchina nonostante gli sforzi compiuti in sede di progettazione e costruzione esiste ancora eventualità di danno (rischio di taglio) al quale ci si può esporre se non si opera con GRANDE ATTENZIONE, NON DISTRARSI !.

NON utilizzare la macchina se non in perfette condizioni psico-fisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso; durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare SEMPRE guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.

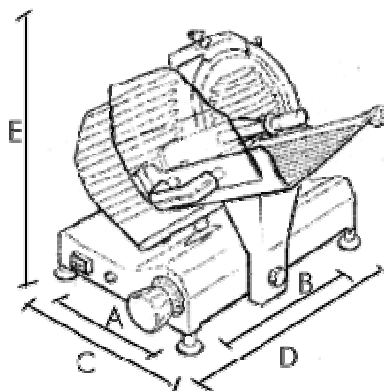
Affettare unicamente i prodotti consentiti, NON tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito.

DIMENSIONI D'INGOMBRO

F 195
S 220
F250 ES



S 220 AF
F 250 E
F 250 I
F 250 TSV
F 275 E
F 275 I
F 300 E
F 300 CL
F 300 I
F 330 I
F 350 I



DATI TECNICI PRINCIPALI

AFFETTATRICI A GRAVITA'

Modello	F195	S220 220AF	F250E F250ES	F250I	F275E	F275I	F300E	F300I	F300CL	F330I	F350I
Motore HP	0,20	0,25	0,30	0,35	0,30	0,35	0,35	0,50	0,35	0,50	0,50
Lama Ø mm	195	220	250	250	275	275	300	300	300	330	350
Rpm	300	300	300	300	300	300	300	280	300	280	260
Spessore di taglio mm	0/15	0/15	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Taglio utile: L x H mm	160x140 210x160 240x190 260x190 240x190 260x190 260x220 285x230 310x220 285x250 325x260										
A mm	255	280	290	340	290	340	340	410	350	410	415
B mm	345	415	440	465	440	465	465	530	570	530	580
C mm	360	405	425	480	440	495	495	540	560	550	585
D mm	520	580	620	630	620	640	650	770	870	770	890
E mm	315	340	370	440	390	440	440	465	500	465	480
Peso: Kg	10	13,5	15,5	21	16,5	22	23	30	27,5	32	36
Affilatoio	separato	separato incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.

AFFETTATRICI VERTICALI

Modelli	F250TSV F250TCV	F300TSV F300TCV	F330TSV E F330TCV E	F350TSV F350TCV	F370TSV F370TCV
Motore HP	0,35	0,50	0,50	0,50	0,50
Lama Ø mm	250	300	330	350	370
Rpm	300	280	260	260	260
Spessore di taglio mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Taglio utile: L x H mmv	260x190		260x200	250x210	300x265
A mm	360		420	420	530
B mm	460		530	530	650
C mm	520		550	550	650
D mm	530		710	710	820
E mm	500		610	610	640
Peso: Kg	24		40	41	45
Affilatoio	incorp.		incorp.	incorp.	incorp.

Servizio intermittente (5 min. di sosta ogni 15-20 min. di funzionamento) solo per F 195.

Tutti le altre affettatrici montano un motore ventilato

Tensione di alimentazione: Vedere targhetta dati sul basamento macchina

CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI

Se non altrimenti definito in sede d'ordine, sono forniti a corredo delle macchine i seguenti documenti ed accessori:

- dichiarazione CE di conformità
- Manuale d'istruzione per l'installazione, l'uso e la manutenzione.

PRODOTTI AFFETTABILI

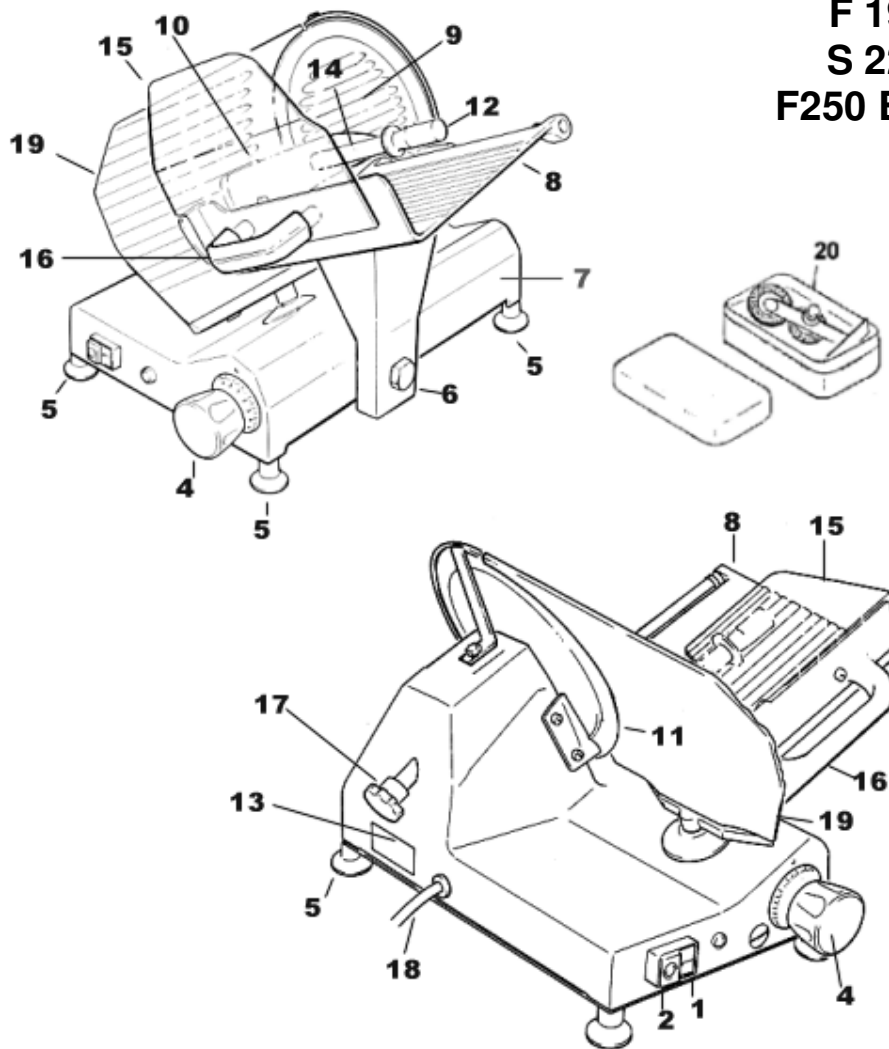
- tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati);
- carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai + 3 °C);
- formaggi (ovviamente del tipo affettabile: gruviera, fontina, ecc.).

PRODOTTI NON AFFETTABILI:

1. prodotti alimentari congelati, surgelati;
2. prodotti alimentari con ossa (carni e pesci);
3. verdure (tutti i tipi);
4. ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

COMPONENTI PRINCIPALI I

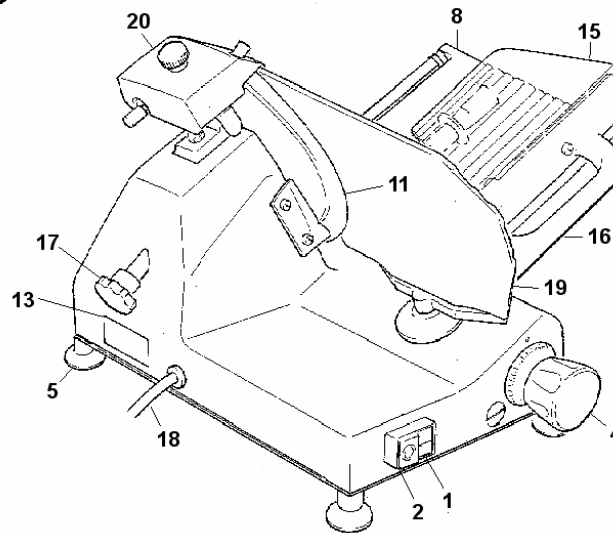
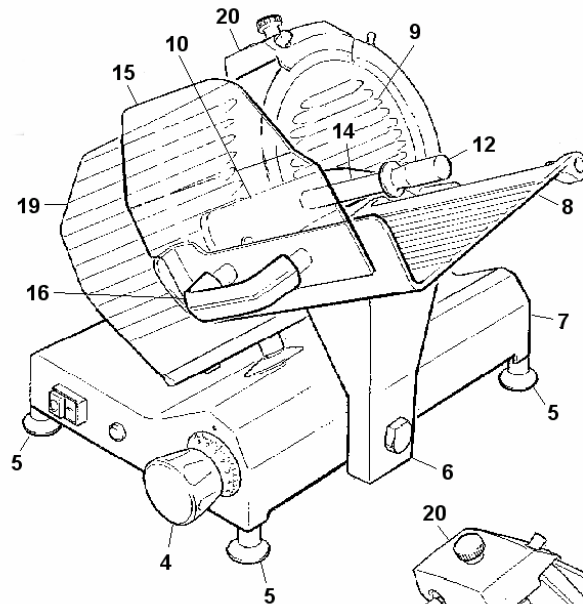
**F 195
S 220
F250 ES**



- | | |
|--|--|
| 1. PULSANTE DI AVVIAMENTO (VERDE) | 11. LAMA |
| 2. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO) | 12. MANIGLIA PRESSAMERCE |
| 3. NON USATO | 13. TARGA IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE, DATI
MACCHINA E MARCATURA CE |
| 4. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA | 14. PARAMANO PRESSAMERCE |
| 5. PIEDINO REGOLABILE | 15. PARAMANO PIATTO PORTAMERCE |
| 6. SUPPORTO PIATTO | 16. IMPUGNATURA PIATTO PORTAMERCE |
| 7. BASAMENTO | 17. TIRANTE COPRILAMA |
| 8. PIATTO PORTAMERCE | 18. CAVO DI ALIMENTAZIONE |
| 9. COPRILAMA | 19. PIASTRA SPESSIMETRO |
| 10. PRESSAMERCE | 20. AFFILATOIO |

COMPONENTI PRINCIPALI II

S 220 AF
 F 250 E
 F 250 I
 F 250 TSV
 F 275 E
 F 275 I
 F 300 E
 F 300 CL
 F300 I
 F 330 I
 F 350 I



- | | |
|--|--|
| 1. PULSANTE DI AVVIAMENTO (BIANCO O VERDE) | 11. LAMA |
| 2. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO O NERO) | 12. MANIGLIA PRESSAMERCE |
| 3. NON USATO | 13. TARGA IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE, DATI
MACCHINA E MARCATURA CE |
| 4. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA | 14. PARAMANO PRESSAMERCE |
| 5. PIEDINO REGOLABILE | 15. PARAMANO PIATTO PORTAMERCE |
| 6. SUPPORTO PIATTO | 16. IMPUGNATURA PIATTO PORTAMERCE |
| 7. BASAMENTO | 17. TIRANTE COPRILAMA |
| 8. PIATTO PORTAMERCE | 18. CAVO DI ALIMENTAZIONE |
| 9. COPRILAMA | 19. PIASTRA SPESSIMETRO |
| 10. PRESSAMERCE | 20. AFFILATOIO |

MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITA'

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Installare la macchine nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti.

E' a cura dell'utente la verifica dell'idoneità e del corretto funzionamento dell'impianto elettrico (linea di alimentazione, presa di corrente, quadro di distribuzione, interruttore di protezione differenziale magnetotermico, sistema di messa a terra).

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

DESCRIZIONE COMANDI

PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO

- Premere il pulsante bianco o verde (1) per mettere in funzione la lama;
- L'accensione della spia segnala che la macchina funziona correttamente;
- Premere il pulsante rosso o nero per arrestare il movimento della lama.

Lo spessore delle fette è regolabile ruotando la manopola (4), con scala graduata, in senso antiorario.

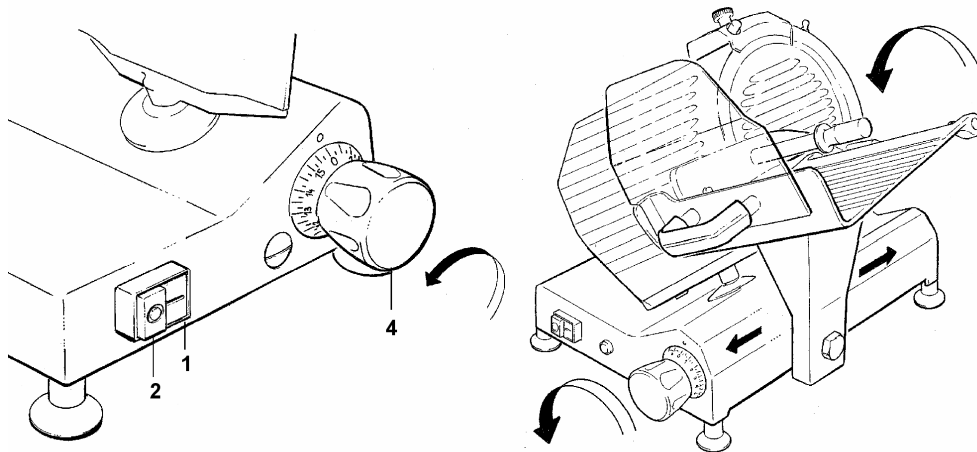
Campo di regolazione: vedere il paragrafo "Descrizione tecnica e condizioni di utilizzazione previste".

CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA

Avviare la macchina e verificare l'accensione della spia di funzionamento; controllare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato coprilama).

Per macchine con alimentazione trifase: se la lama ruota in senso contrario arrestare immediatamente la macchina e **richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire tra loro i fili d'alimentazione della spina.**

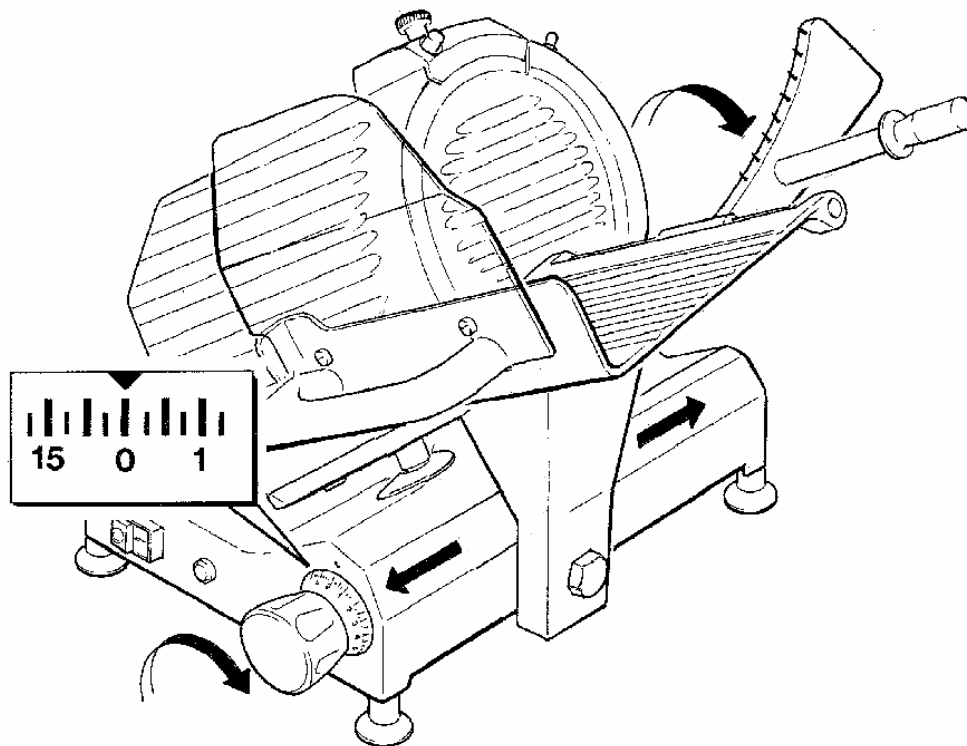
- Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce;
- Controllare funzionamento e regolazione della piastra spessimetro.



USO DELLA MACCHINA

CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

- Controllare che la manopola regolazione spessore fette sia correttamente posizionata sullo '0';
- Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico;
- Sollevare il pressamerce allontanandolo di 10 cm dalla lama e porlo in posizione di riposo;
- Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore;
- Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;
- Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante verde;
- Impugnare la maniglia fissata al piatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio. L'avanzamento della merce verso la piastra spessimetro avviene per peso proprio (gravità);
- Quando il peso della merce o le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce;
- Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello;
- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso.



PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

GENERALITA’

Le macchine devono essere accuratamente pulite **almeno una volta al giorno**; se necessario con maggior frequenza.

Utilizzare sempre guanti di protezione.

SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica;
- Portare a ‘0’ la manopola di regolazione della piastra spessimetro;
- Rimuovere i vari componenti come descritto ai paragrafi seguenti.
- Svitare completamente (**senso di rotazione antiorario**) il tirante bloccaggio coprilama;
- Se il coprilama risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante per smuoverlo;
- Estrarre il tirante e rimuovere il coprilama utilizzando per l’operazione unicamente gli appositi pomelli laterali.
- Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio con testa zigrinata;
- Rimuovere il parafetta.

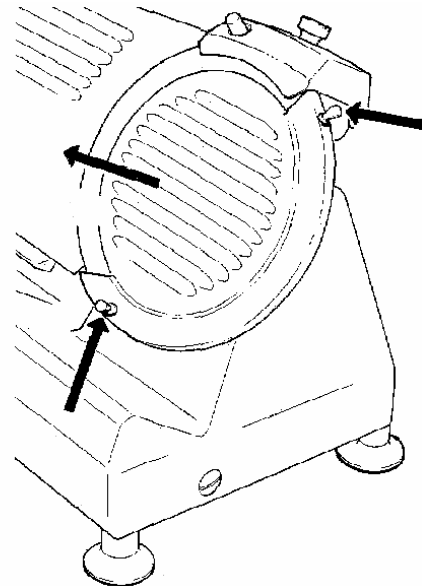
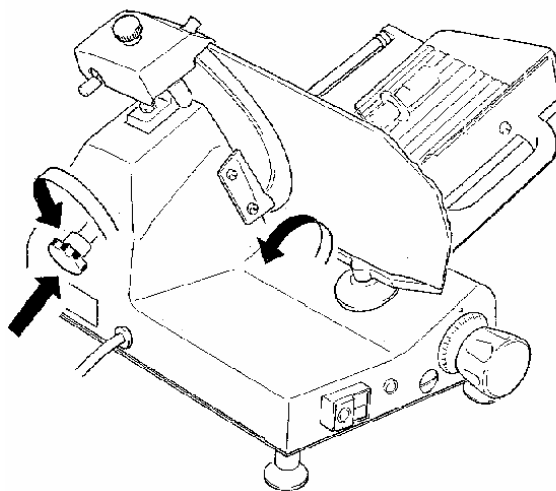
Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai + 30 °C.

Non pulire la macchina con getti d’acqua o vapore o metodi simili.

ATTENZIONE:

Utilizzare guanti di protezione antigraffio ed antiscivolo ed eseguire le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.

PERICOLO DI TAGLIO!



RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

MANUTENZIONE

GENERALITA'

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- **Affilatura lama:** periodicamente (periodicità e durata dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura; tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- **Lubrificazione guide scorrimento carrello:** settimanalmente.
- **Lubrificazione asta scorrimento pressamerce:** settimanalmente.
- **Regolazione tensione cinghia motore:** come necessario.
- **Verifica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo sul basamento macchina:** periodicamente.

ATTENZIONE

*Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la **macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica** e, se non specificatamente richiesta altra posizione, con la manopola regolazione spessore fette posta sullo '0'.*

*Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a **personale autorizzato dal costruttore** sono i seguenti:*

- **Sostituzione della lama;**
- **Sostituzione delle mole dell'affilatoio;**
- **Sostituzione della cinghia di trasmissione motore;**
- **Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;**
- **Riparazione parti strutturali, riparazione di componenti sottobasamento.**

AFFILATURA LAMA

Pulire accuratamente la macchina come indicato ai paragrafi precedenti prima di procedere nelle operazioni.

ATTENZIONE

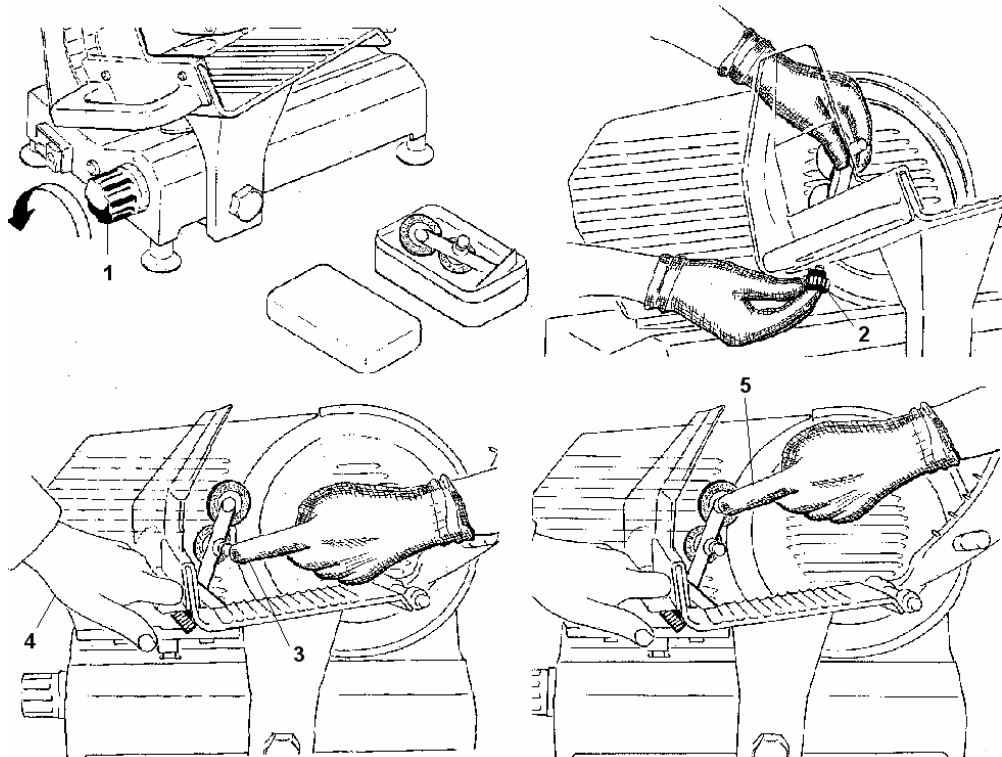
L'affilatura può essere eseguita sino ad una diminuzione di 12 mm del valore nominale del diametro della lama.

Oltre tale valore E' OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA affidando l'operazione ESCLUSIVAMENTE a personale autorizzato dal costruttore.

ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

Modelli con affilatoio da applicare

1. Pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla;
2. Azionare la manopola graduata (1) ruotandola verso sinistra per portarla al massimo di apertura;
3. Togliere l'apparecchio affilatore dalla scatola contenitore in dotazione, svitare il pomolo zigrinato dell'affilatoio ed inserire il perno metallico filettato nel foro (2) appositamente predisposto sul piatto portamerce in modo che le due mole a smeriglio vengano ad essere rivolte verso la lama da affilare ed aiutandosi per l'inserimento con la pressione di un dito sul pulsantino della mola inferiore (3). La mola inferiore dovrà restare inserita per circa metà del suo diametro tra la lama, sulla quale appoggerà, ed il piano regolatore;
4. Inserire la spina nella presa di corrente ed azionare l'interruttore tenendo fermo il piatto portamerce quindi l'affilatoio nella posizione sopradetta, tramite la maniglia (4);
5. Lasciare ruotare la lama per circa 30-40 secondi quindi azionando l'interruttore fermare la lama controllando con un leggero passaggio all'esterno della lama stessa per sentire (*utilizzando una matita*) se si è formata una leggera bava; riavviare la lama e mantenere premuto per 10 secondi il pulsantino della mola (5).



ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

Modelli con affilatoio incorporato

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

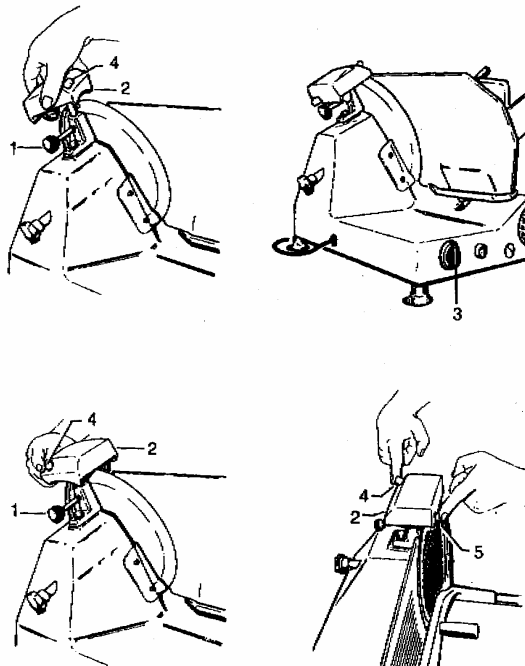
1. Pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla dopo aver provveduto a disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Allentare il pomolo (1), sollevare e ruotare di 180° l'apparecchio affilatore (2) e inserire le mole sulla lama dell'affettatrice. Ribloccare il pomolo;
3. Azionare l'interruttore (3) e premere il pulsantino (4);
4. Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi azionando l'interruttore (3) fermare la lama, e passare leggermente una matita per controllare se si è formata una leggera bava;

Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.

5. Accertata la formazione della bava, azionare nuovamente l'interruttore (3) per $\frac{3}{4}$ secondi premendo contemporaneamente i pulsantini (4 e 5).

NON PROTRARRE DETTA OPERAZIONE OLTRE I POCCHI SECONDI SOPRACITATI PER EVITARE LA DANNOSA TORSIONE DEL FILO DELLA LAMA.

6. Dopo aver effettuato l'affilatura, è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool;
7. Ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione originaria l'apparecchio affilatore.



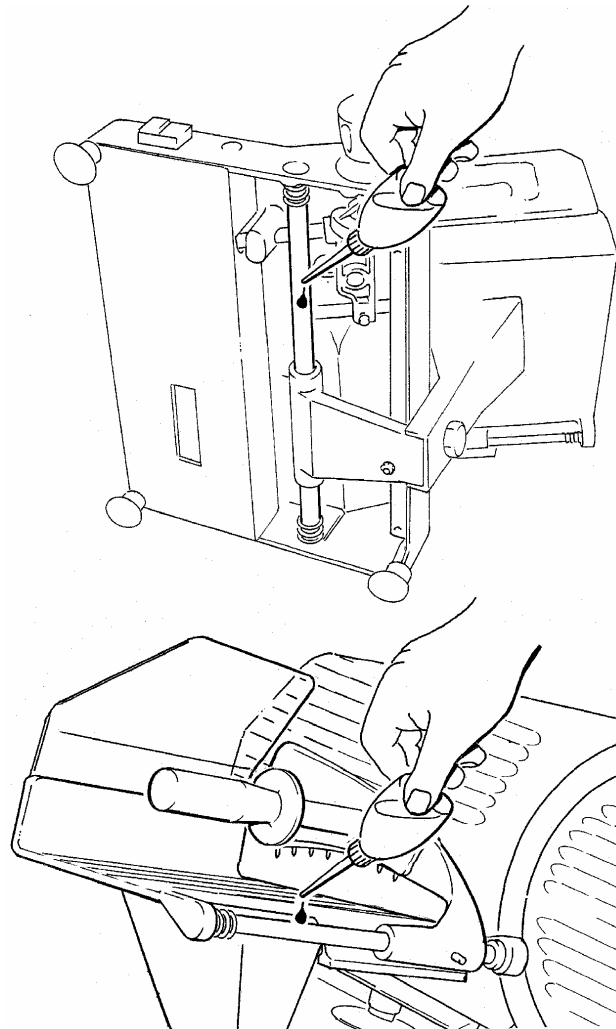
LUBRIFICAZIONE

Guide di scorrimento carrello ed asta scorrimento pressamerce (settimanalmente)

Usare esclusivamente l'olio in dotazione; se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina.

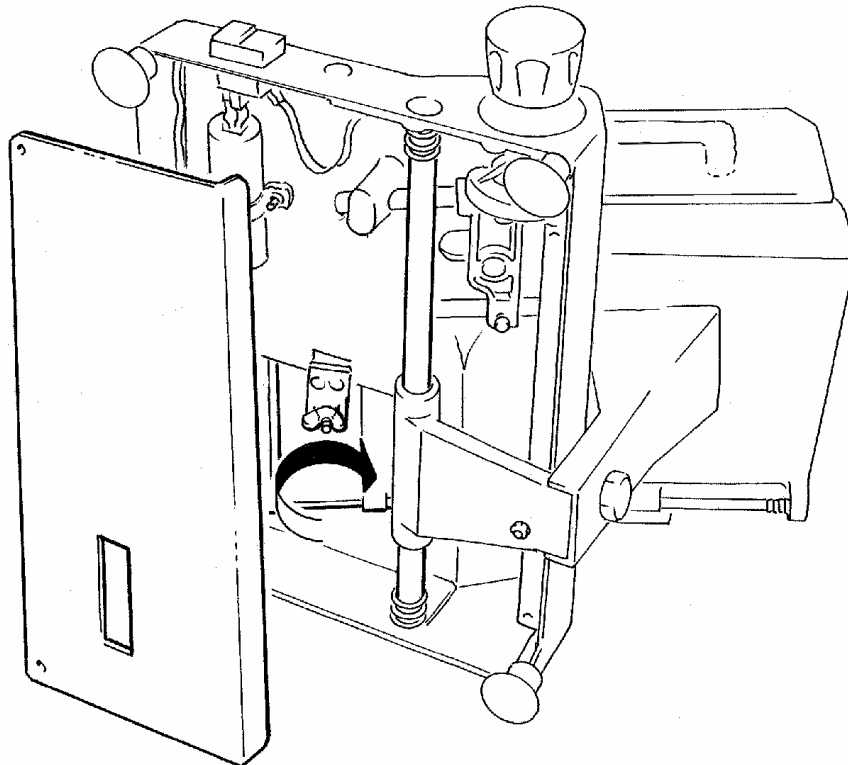
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI.

- Mettere **una piccola quantità d'olio** sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3-4 volte;
- Pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso.



REGOLAZIONE TENSIONE CINGHIA MOTORE

Qualora dopo un certo tempo la macchina presentasse un rumore insolito dovuto all'assettamento della cinghia, avvitare il tendicinghia posto a lato del motore stesso, sottobasamento.



RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

Nella tabella che segue sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante verde la macchina non si avvia	Mancanza di 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.
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 guide	Lubrificare
Premendo il pulsante rosso la macchina non si arresta	Circuito elettrico di comando difettoso	Arrestare la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio assistenza

DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:

- *Struttura in alluminio;*
- *Inserti e varie in acciaio inox;*
- *Parti elettriche e cavi elettrici;*
- *Motore elettrico;*
- *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 specializzate ed autorizzate allo smaltimento.

Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel Paese ove si opera.

ATTENZIONE

In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale da questi autorizzato per la rimozione della lama circolare e successivo smaltimento.

NON ABBANDONARE ROTTAMI IN ZONE OVE NON SIA VIETATO L'ACCESSO (BARRIERE E CARTELLONISTICA) PERCHE' CIO' COSTITUISCE UN GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLARE I MINORI, E PER GLI ANIMALI; TUTTE LE RESPONSABILITA' RICADONO SUL PROPRIETARIO

SCHEMA ELETTRICO 97 FA (per modelli 250 I-300 E-275 I)

SCHEMA ELETTRICO 97 FA (per modelli 300 I – 350 I)

SCHEMA ELETTRICO TRIFASE 1893 (tutti i modelli)

09/02/R1



FAC. S.r.l.
MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0332 212252 – Fax +39 0331 216443
www.slicers.it - info@slicers.it