

Indice

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA	2
INTRODUZIONE	2
IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE E DELL'APPARECCHIATURA	2
DISPOSIZIONI DI SICUREZZA	3
SIMBOLOGIA UTILIZZATA.....	4
GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE.....	5
DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE.....	5
IMPIEGO.....	6
INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA.....	6
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	7
SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE.....	7
RISCHI RESIDUI.....	7
EMISSIONI ACUSTICHE.....	8
AFFETTATRICI A GRAVITÀ.....	8
DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIATURA.....	8
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	9
COMPONENTI PRINCIPALI.....	10
AFFETTATRICI VERTICALI.....	11
DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIATURA.....	11
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	11
COMPONENTI PRINCIPALI.....	12
DESCRIZIONE COMANDI.....	13
PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO	13
CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA.....	13
USO DELLA MACCHINA.....	13
MANUTENZIONE.....	14
AFFILATURA DELLA LAMA.....	14
PULIZIA DELL'AFFETTATRICE.....	16
SMONTAGGIO PIATTO PORTAMERCE.....	17
LUBRIFICAZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO.....	18
ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA.....	19
RICERCA GUASTI.....	19

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

INTRODUZIONE

Questo manuale d'uso e manutenzione è stato realizzato dal costruttore per assistere l'utilizzatore nell'uso e nella manutenzione della macchina, al fine di promuovere un impiego corretto della medesima e preservarne a lungo la sua efficienza.

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del presente manuale.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

Conservare il presente manuale in un luogo noto e accessibile a tutti coloro che dovranno utilizzare l'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel presente manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.

L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari nel rispetto delle normative CE vigenti:

2006/42/CE - Sicurezza e Tutela della Salute

2006/95/CE - Bassa Tensione

2004/108/CE - Compatibilità Elettromagnetica

IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE E DELL'APPARECCHIATURA

La targa con gli estremi identificativi del costruttore, i dati tecnici ed il marchio CE, è posta sul basamento dell'affettatrice.

La targa non deve essere rimossa e deve sempre risultare leggibile. In caso di usura, contattare il costruttore per la sostituzione della medesima.

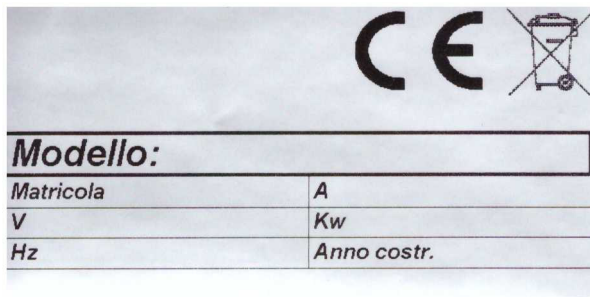


Fig. 1 - Targa di identificazione del costruttore

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita al fine di prevenire ogni tipo di rischio operativo e alimentare, qualora usata seguendo le istruzioni contenute in questo manuale.

L'igiene alimentare e l'efficienza ottimale dell'apparecchiatura sono il risultato di una attenta selezione dei materiali e delle soluzioni tecniche impiegate.

Si raccomanda l'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte. In particolare, di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.

La movimentazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Durante il trasporto, la movimentazione e l'installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targa di identificazione, che essa sia dotata di interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle normative vigenti.

Non manomettere o eliminare in nessun caso i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni riconducibili ad uso improprio dell'apparecchiatura, a negligenza o a mancata osservanza delle norme di sicurezza descritte nel presente manuale, nonché in caso di manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

Gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal costruttore. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e annullare la garanzia.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, disconnettere l'alimentazione elettrica generale oppure scollegare la presa elettrica. Assicurarsi che la parte dove si intende intervenire sia completamente raffreddata.

Pulire accuratamente l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo al fine di preservarla da contaminazioni e mantenere il livello d'igiene appropriato.

Non effettuare la pulizia con getti d'acqua per non danneggiare i componenti elettrici.

SIMBOLOGIA UTILIZZATA



Importanti istruzioni per il corretto funzionamento e la manutenzione dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE! Rischio di fulgorazione.



ATTENZIONE! Informazioni importanti per la sicurezza.



ATTENZIONE! Guanti di sicurezza obbligatori.

GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La durata della garanzia è di 12 (dodici) mesi per uso professionale e 24 (ventiquattro) mesi per uso domestico.

Tutte le parti elettriche, elettroniche e meccaniche usurabili non sono in garanzia.

Per le parti meccaniche la garanzia è relativa solamente ai pezzi di ricambio e non alla manodopera.

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;
- installazioni e/o riparazioni non eseguite da personale autorizzato e qualificato;
- manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione;
- utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
- trasporto;
- eventi eccezionali.

Eventuali parti difettose da riparare dovranno essere fatte pervenire al costruttore. Le spese di trasporto sono a carico di chi richiede il servizio.

Qualsiasi ordinazione di parti di ricambio dovrà essere accompagnata dai seguenti riferimenti: matricola, anno di fabbricazione, modello, nome della parte.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Le istruzioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche. Se le dimensioni ed il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente. Altrimenti è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento adeguato.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare che l'imballo sia integro e che la macchina

non abbia subito alcun danno. In caso di danni subiti durante il trasporto inoltrare il reclamo al trasportatore.

L'installazione deve essere eseguita da personale esperto e autorizzato, il quale accerterà, prima di procedere, che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme ed alle specifiche in vigore nel paese di utilizzo.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati sulla targa di identificazione.



IMPORTANTE! Tutti i componenti dell'imballo (cartone, polietilene, poliuretano espanso) sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.

IMPIEGO

Le affettatrici sono apparecchiature progettate e realizzate per affettare prodotti alimentari, sia per uso domestico che professionale:

- tutti i tipi di salumi, cotti e crudi;
- carne senza osso, cotta e cruda, ad una temperatura non inferiore ai +3°C.
- formaggi (naturalmente solo quelli affettabili) con l'applicazione di una lama rivestita in Teflon.



IMPORTANTE! Qualsiasi utilizzo diverso è da considerarsi improprio. Non utilizzare l'apparecchiatura per usi differenti da quelli indicati dal costruttore.

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina su un piano ben livellato e stabile, adatto a sopportarne il peso. Verificare che non ci siano impedimenti alle parti in movimento della macchina. Le condizioni ambientali d'impiego della macchina sono: temperatura da -5°C a + 40°C, umidità relativa max 90%.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Installare la macchina nelle vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti.



ATTENZIONE! Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targa di identificazione della macchina.

SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche ed elettriche, presenti sull'apparecchio, sono realizzate nel rispetto delle direttive vigenti:

anello paralama inamovibile, che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.

protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce al fine di evitare il contatto accidentale con la lama.

pulsantiera di avviamento e arresto che previene il riavvio involontario della macchina dopo un'interruzione elettrica. Per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di riavvio.

dispositivo blocca-carrello che protegge la lama durante le operazioni di manutenzione dal pericolo di taglio (di serie su tutti i modelli ad eccezione di AF220-250-275GR e AF250VS/VM).

RISCHI RESIDUI

Non distrarsi durante l'uso e le operazioni di manutenzione e pulizia dell'apparecchiatura, che possono comunque presentare un rischio residuo di taglio se effettuate con poca attenzione.

Non utilizzare la macchina se non in perfette condizioni psico-fisiche.

Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Utilizzare guanti di protezione, resistenti al taglio ed alla lacerazione, durante le operazioni di manutenzione della lama.

Affettare unicamente prodotti di tipo consentito. Non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo non consentito.

EMISSIONI ACUSTICHE

Il livello medio delle emissioni acustiche generate dalla macchina è inferiore, per ciascuna fase di lavoro, a 70 dB(A).

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIATURA

L'affettatrice è stata realizzata in lega di alluminio (Peraluman Mg3) e sottoposta ad un ciclo di anodizzazione per assicurare alti standard igienici e proteggere la macchina dall'attacco di acidi e sali contenuti negli alimenti e dai processi di ossidazione. La lama è in acciaio cromato 100Cr6, temprato per garantire un taglio accurato. Altri componenti dell'affettatrice sono: Nylon, Lexan e acciaio inossidabile AISI 303 per uso alimentare.

La macchina è costituita da un basamento che supporta una lama circolare, montata in posizione inclinata, azionata da un motore elettrico a ingranaggi o a cinghia, e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto il basamento che supporta, a sua volta, un piatto portamerce.

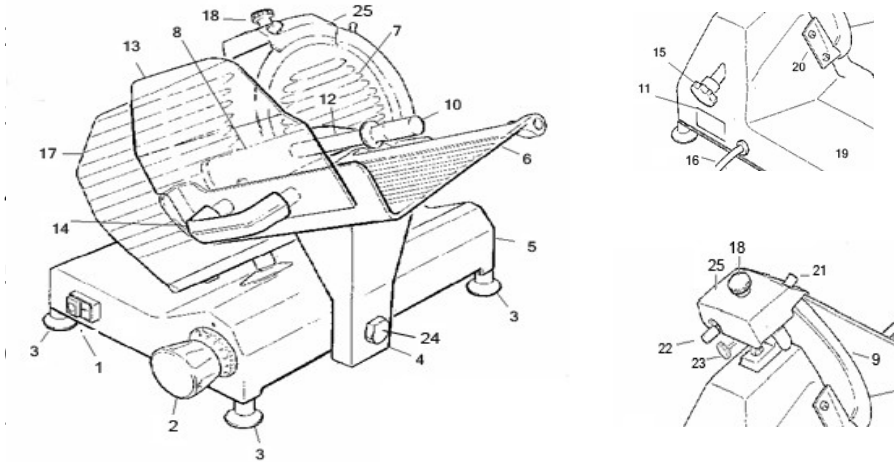
Lo spessore della fetta può essere regolato spostando la piastra spessimetro (o vela) sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata, per mezzo di una manopola graduata. L'alimentazione della merce avviene per peso proprio (gravità).

1.

CARATTERISTICHE TECNICHE

mod.	motore kW	lama	spessore di taglio	taglio utile LxH	peso	dim. apparecchiatura
AF220GR	0,140	220 mm	0-15 mm	190x150 mm	13,5 Kg	580x405x340 mm
AF250GR L	0,150	250 mm	0-16 mm	220x160 mm	15,5 Kg	620x425x370 mm
AF275GR	0,210	275 mm	0-16 mm	220x190 mm	16,5 Kg	620x425x390 mm
AF300GRC	0,210	300 mm	0-16 mm	200x200 mm	20,0 Kg	720x460x405 mm
AF300GR	0,270	300 mm	0-16 mm	250x210 mm	26,5 Kg	710x560x545 mm
AF300GR L	0,245	300 mm	0-16 mm	300x210 mm	27,5 Kg	860x560x500 mm
AF300INGR	0,370	300 mm	0-16 mm	245x210 mm	40,0 Kg	755x550x580 mm
AF330GR	0,270	350 mm	0-16 mm	235x225 mm	28,0 Kg	710x560x545 mm
AF350GR	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	42,0 Kg	860x570x600 mm
AF350SA	0,260-0,220	350 mm	0-16 mm	330x210 mm	60,0 Kg	900x620x805 mm
AF350INGR	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	45,0 Kg	860x570x600 mm
AF370GR	0,370	370 mm	0-16 mm	300x270 mm	43,0 Kg	860x570x600 mm
AF380GR	0,370	380 mm	0-16 mm	280x280 mm	44,0 Kg	800x545x640 mm

Dati tecnici affettatrici a gravità



COMPONENTI PRINCIPALI

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Interruttore On/Off | 14. Maniglia piatto portamerce |
| 2. Manopola regolazione spessore fetta | 15. Tirante coprilama |
| 3. Piedino regolabile | 16. Cavo alimentazione |
| 4. Supporto piatto | 17. Vela |
| 5. Basamento | 18. Pomello cuffia affilatore |
| 6. Piatto portamerce | 19. Piatto raccogliitore |
| 7. Coprilama | 20. Parafetta |
| 8. Pressamerce | 21. Pulsante affilatura |
| 9. Lama | 22. Pulsante sbavatura |
| 10. Maniglia pressamerce | 23. Pomello affilatore |
| 11. Targa identificazione costruttore | 24. Pomello blocca carrello |
| 12. Paramano pressamerce | 25. Cuffia affilatore |
| 13. Paramano piatto portamerce | |

AFFETTATRICI VERTICALI

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIATURA

L'affettatrice è stata realizzata in lega di alluminio (Peraluman Mg3) e sottoposta ad un ciclo di anodizzazione per assicurare alti standard igienici e proteggere la macchina dall'attacco di acidi e sali contenuti negli alimenti e dai processi di ossidazione. La lama è in acciaio cromato 100Cr6, temprato per garantire un taglio accurato. Altri componenti dell'affettatrice sono: Nylon, Lexan e acciaio inossidabile AISI 303 per uso alimentare.

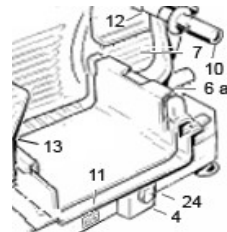
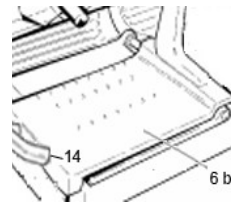
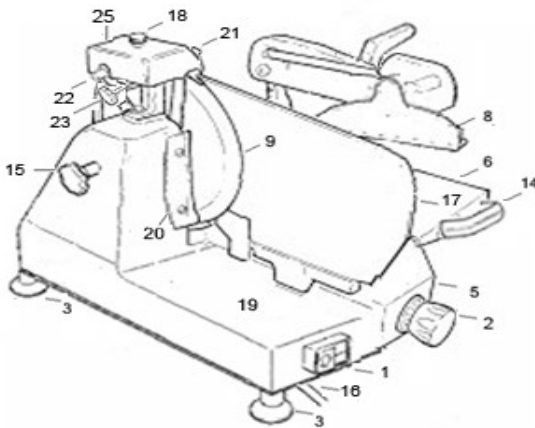
La macchina è costituita da un basamento che supporta una lama circolare, montata in posizione verticale, azionata da un motore elettrico con trasmissione a cinghia e da un carrello scorrevole su guide che supporta, a sua volta, un piatto portamerce.

Lo spessore della fetta può essere regolato spostando la piastra spessimetro (o vela) sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata, per mezzo di una manopola graduata. L'alimentazione della merce avviene manualmente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

mod.	motore kW	lama	spessore di taglio	taglio utile LxH	peso	dim apparecchiatura
AF250VS eco	0,250	250 mm	0-16 mm	210x190 mm	24,0 Kg	530x520x500 mm
AF300VSC	0,250	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	26,5 Kg	540x500x515 mm
AF300VS	0,270	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	35,0 Kg	650x500x685 mm
AF300VM	0,270	300 mm	0-16 mm	270x190 mm	35,0 Kg	650x510x600 mm
AF330VS	0,370	330 mm	0-16 mm	300x230 mm	40,0 Kg	720x640x720 mm
AF330VM	0,370	330 mm	0-16 mm	300x230 mm	40,0 Kg	705x720x670 mm
AF350VS	0,370	350 mm	0-16 mm	310x240 mm	45,0 Kg	720x640x740 mm
AF350VM	0,370	350 mm	0-16 mm	300x240 mm	43,0 Kg	705x710x670 mm
AF370VS	0,370	350 mm	0-16 mm	330x260 mm	45,0 Kg	770x650x740 mm
AF370VM	0,370	370 mm	0-16 mm	340x250 mm	46,0 Kg	760x720x670 mm
AF380VS	0,370	380 mm	0-16 mm	330x270 mm	47,0 Kg	770x650x740 mm
AF380VM	0,370	380 mm	0-16 mm	340x260 mm	47,0 Kg	760x720x670 mm

Dati tecnici affettatrici verticali



1.

COMPONENTI PRINCIPALI

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Interruttore On/Off | 14. Maniglia piatto portamerce |
| 2. Manopola regolazione spessore fetta | 15. Tirante coprilama |
| 3. Piedino regolabile | 16. Cavo alimentazione |
| 4. Supporto piatto | 17. Vela |
| 5. Basamento | 18. Pomello cuffia affilatore |
| 6. Carrello/ 6a. Carrello carne/6b. Carrello salumi | 19. Piatto raccoglitore |
| 7. Coprilama | 20. Parafetta |
| 8. Pressamerce | 21. Pulsante affilatura |
| 9. Lama | 22. Pulsante sbavatura |
| 10. Maniglia pressamerce | 23. Pomello affilatore |
| 11. Targa identificazione costruttore | 24. Pomello blocca carrello |
| 12. Paramano pressamerce | 25. Cuffia affilatore |
| 13. Paramano piatto portamerce | |

DESCRIZIONE COMANDI

PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO

1. Premere il pulsante di avviamento bianco (1) per mettere in funzione la lama;
2. l'accensione della spia segnala che la macchina funziona correttamente;
3. per arrestare la lama premere il pulsante di spegnimento nero (1).
4. regolare lo spessore della fetta da tagliare ruotando la manopola con scala graduata (2) in senso antiorario.

CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA

1. Avviare la macchina e verificare l'accensione della spia di funzionamento;
2. controllare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia.

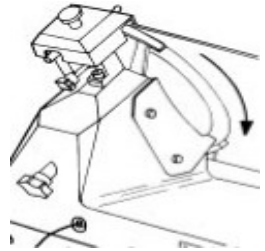


Fig.2 Senso di rotazione della lama



ATTENZIONE! In caso di macchine con alimentazione trifase, se la lama ruota in senso contrario arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire i fili dell'alimentazione.

USO DELLA MACCHINA

1. Verificare che la manopola graduata (2) sia in posizione "0";
2. arretrare il piatto portamerce (o carrello) (6) verso l'operatore, sollevare e ruotare verso l'esterno la maniglia pressamerce (10);
3. appoggiare il prodotto da affettare sul carrello contro la vela (17). Appoggiare il pressamerce (8) sul prodotto da affettare;

4. ruotare la manopola graduata (2) per regolare lo spessore della fetta;
5. premere il pulsante di avviamento (1) per accendere l'affettatrice;
6. per affettare il prodotto afferrare la maniglia del piatto portamerce (14) e lasciarlo scorrere avanti e indietro;
7. terminata l'operazione di taglio, ruotare la manopola graduata in posizione "0", arretrare il piatto portamerce e spegnere l'affettatrice premendo il pulsante nero di spegnimento (1).

MANUTENZIONE

Gli interventi di manutenzione che l'operatore può eseguire periodicamente:

AFFILATURA DELLA LAMA

Non c'è un intervallo di tempo stabilito per effettuare l'affilatura. La lama va affilata ogni qualvolta la qualità del taglio non è soddisfacente. L'intervallo di tempo tra le operazioni dipende dalle ore di servizio e dal tipo di prodotto tagliato.



ATTENZIONE! La lama deve essere sostituita quando il suo diametro è inferiore di 12 mm rispetto al suo diametro originale.



ATTENZIONE! per affilare la lama, indossare i guanti di protezione.



ATTENZIONE! gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica e con la manopola di regolazione spessore fetta posta sullo "0".

Procedere nel modo seguente:

1. scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione elettrica;
2. eseguire la pulizia della lama come indicato nel paragrafo successivo. La lama deve essere pulita e sgrassata a fondo con prodotti specifici;
3. allentare il pomello (23), sollevare e ruotare di 180° il gruppo affilatura (25) afferrando il pomello cuffia (18). Abbassare la cuffia assicurandosi che le mole siano posizionate sulla lama. Serrare il pomello (23);
4. collegare la spina alla presa di alimentazione;
5. azionare l'interruttore bianco di avviamento (1) per attivare il funzionamento della lama e mantenere premuto il pulsante affilatura (21) per 30/40 secondi. Quindi rilasciare il pulsante e arrestare il funzionamento della lama premendo pulsante nero di spegnimento (1). Controllare se si è formata una leggera sbavatura sul filo della lama;
6. azionare nuovamente l'interruttore bianco di avviamento (1) per avviare la lama e rimuovere la sbavatura. Al tal fine mantenere premuti contemporaneamente i pulsanti affilatura (21) e sbavatura (22) per circa 10 secondi. Al termine arrestare il funzionamento della lama premendo l'interruttore nero di spegnimento (1).

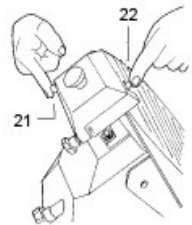
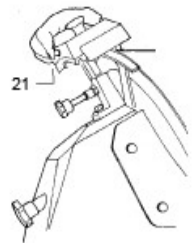
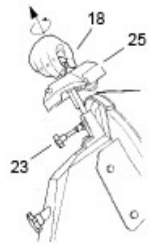


Fig. 3 - Affilatura della lama



IMPORTANTE! non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 10 secondi per evitare la torsione del filo della lama.

7. terminata l'operazione di affilatura, rimettere il gruppo affilatura nella sua posizione originaria.

8. dopo aver effettuato l'affilatura si consiglia di pulire le mole e di effettuare una pulizia accurata della macchina per eliminare ogni residuo di polveri metalliche.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE



ATTENZIONE! prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, scollegare la spina dalla presa di alimentazione.

1. Ruotare la manopola (2) in posizione "0";
2. Svitare completamente il tirante bloccaggio coprilama (15) e smontare il coprilama (7);
3. Pulire la superficie anteriore e posteriore della lama con un panno umido o una spugna.



ATTENZIONE! per effettuare la pulizia della lama, indossare guanti di protezione e prestare attenzione a non toccare il bordo affilato.

4. Lavare il coprilama con detersivi per uso alimentare, risciacquare ed asciugare accuratamente prima di rimontarlo.
5. Pulire la superficie esterna dell'apparecchiatura con un panno umido.
6. Pulire accuratamente il piano di lavoro.



IMPORTANTE! per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detersivi per uso alimentare, privi di sostanze corrosive per la macchina e nocivi per la salute delle persone.



IMPORTANTE! Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore.

SMONTAGGIO PIATTO PORTAMERCE

L'operazione di smontaggio del piatto portamerce (6) deve essere eseguita in caso di pulizia o manutenzione della macchina.

1. Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
2. Portare in posizione "0" la manopola di regolazione spessore fetta (2);
3. Portare indietro il piatto (6) a fine corsa verso l'operatore usando la maniglia (14);
4. Svitare e togliere la manopola blocca carrello (24);
5. Tirare il piatto (6) verso l'alto e sollevarlo per sfilarlo dal perno di fissaggio,
6. Rimosso il piatto (6) dalla macchina procedere con le operazioni di pulizia o manutenzione.

Per rimontare il piatto portamerce, reinserirlo sul perno di fissaggio dall'alto verso il basso e avvitare la manopola blocca carrello (24).

LUBRIFICAZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO

La lubrificazione delle guide di scorrimento del carrello e dell'asta scorrimento pressamerce deve essere eseguita qualora le guide presentino difficoltà di scorrimento.

L'intervallo di tempo tra le operazioni di lubrificazione è determinato dalle ore di servizio dell'affettatrice e dal tasso di umidità dell'aria.

A tal fine versare alcune gocce di olio di vaselina sulla barra tonda dove scorre il carrello e sull'asta di scorrimento del pressamerce (fig. 4).

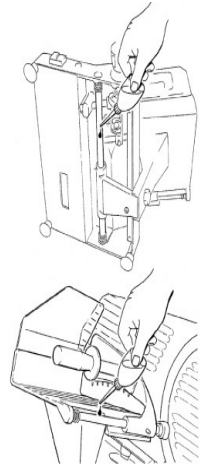


Fig. 4 - Lubrificazione delle guide



ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica e con la manopola di regolazione spessore fetta posta sullo "0".

Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato dal costruttore:

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

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2002/96/EC.



Il simbolo  posto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova 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 smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana 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 rivenditore dove è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione di eventuali anomalie che potrebbero verificarsi durante l'uso dell'affettatrice e suggerire le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

Anomalia	Causa	Soluzione
La macchina non si avvia	a) mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	a/1) verificare che la spina sia correttamente inserita
	b) il coprilama è stato rimosso o non è posizionato correttamente	a/2) contattare un centro di assistenza autorizzato b) verificare la posizione del coprilama

La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo per macchine con motore trifase)	a) il motore funziona con due fasi; b) avaria al circuito di alimentazione elettrica	arrestare l'apparecchiatura e far controllare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte
Il senso di rotazione della lama non è corretto (solo per macchine con motore trifase)	i cavi delle fasi di alimentazione elettrica non sono collegati correttamente	far effettuare l'inversione dei cavi elettrici da parte di personale qualificato
La macchina si avvia ma la spia luminosa non si accende	spia luminosa difettosa o guasta	contattare un centro di assistenza autorizzato
La spia luminosa si accende ma la macchina non si avvia	a) scheda elettrica difettosa o guasta. b) micro-switch coprilama difettoso o guasto (se presente)	contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione della scheda elettrica o del micro-switch.
Durante il funzionamento la macchina vibra, il motore si surriscalda e si avverte cattivo odore	motore in avaria	contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione del motore
Durante il funzionamento la velocità di rotazione della lama rallenta o si arresta	a) gruppo di trasmissione in avaria b) olio e grasso depositati sul gruppo di trasmissione causano la perdita di aderenza	a) contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione del gruppo di trasmissione b) contattare un centro assistenza autorizzato per la pulizia della cinghia e relativi alberi di trasmissione
Il prodotto non viene affettato correttamente, le fette sono sfilacciate o di forma irregolare	a) lama non affilata b) lama usurata	a) affilare la lama b) contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione della lama

La qualità del taglio è insoddisfacente	lama non affilata	affilare la lama
L'affilatura della lama è insoddisfacente	a) mole ingrassate b) mole usurate	a) pulire accuratamente le mole b)contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione delle mole
Il carrello non scorre	le guide sotto il carrello sono sporche e/o non sufficientemente lubrificate	Pulire e/o lubrificare le guide sotto il carrello
Il pulsante di arresto non funziona	circuito elettrico di comando in avaria	arrestare la macchina scollegando la spina dalla rete e contattare un centro di assistenza autorizzato

Contents

GENERAL INFORMATION AND SAFETY	2
INTRODUCTION	2
MANUFACTURER AND APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE.....	2
SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
SAFETY SYMBOLS	4
MANUFACTURER'S WARRANTY AND LIABILITY.....	5
UNPACKING, HANDLING AND INSTALLING INSTRUCTIONS.....	5
PROPER USE.....	6
INSTALLING THE APPLIANCE.....	6
ELECTRICAL CONNECTION	7
MECHANICAL AND ELECTRIC SAFETY DEVICES.....	7
RESIDUAL RISKS.....	7
ACOUSTIC EMISSIONS.....	8
GRAVITY FEED SLICERS	8
GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	8
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	9
MAIN COMPONENTS.....	10
VERTICAL SLICERS	11
GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	11
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	11
MAIN COMPONENTS.....	12
OPERATING INSTRUCTIONS	13
START AND STOP PUSH BUTTONS.....	13
FUNCTIONING TEST AND BLADE ROTATION DIRECTION	13
USING THE APPLIANCE.....	13
MAINTENANCE	14
SHARPENING THE BLADE.....	14
CLEANING THE APPLIANCE.....	16
REMOVING THE FEED CARRIAGE.....	16
LUBRICATING THE SLIDING GUIDES.....	17
INSTRUCTIONS FOR END-OF-SERVICE-LIFE DISPOSAL TREATMENT	18
TROUBLESHOOTING	19

GENERAL INFORMATION AND SAFETY

INTRODUCTION

This operating manual has been prepared by the manufacturer to assist the user with the correct information needed to operate and service the appliance to ensure proper use and efficiency in the long term.

Before using the equipment, it is necessary to read and understand all the information in this manual.

It is recommended to read the safety provisions carefully and strictly observe them.

Keep the manual in a place known and accessible to anyone who will be using the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice, provided these changes do not affect safety.

The appliance was designed and built to slice foodstuff in compliance to the current CE regulations:

2006/42/CE - Health and Safety Requirements

2006/95/CE - Low Voltage

2004/108/CE - Electromagnetic Compatibility

MANUFACTURER AND APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE

An identification plate, carrying the information on the manufacturer, the appliance and the CE marking is attached to the base of the appliance.

The identification plate must not be removed and must always be readable. In case of wear, ask the manufacturer for a replacement plate.

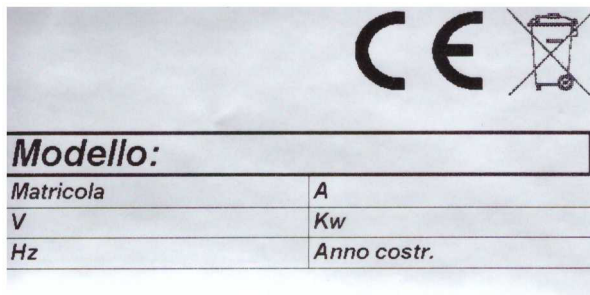


Fig. 1 - Identification plate

SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance was designed and built with the intent of preventing any possible hazard and injury when used according to the instructions in this manual.

A careful selection of materials and advanced technical solutions ensure food hygiene and high efficiency to the appliance.

The user is recommended to read the manual carefully. Before using the appliance make sure all the instructions are fully understood, especially those concerning safety.

The handling of the appliance must comply with the safety instructions on the packaging, on the appliance and with those contained in this manual.

During transport, handling and installation of the appliance, do not hit or drop it to prevent causing damages to its components.

Personnel authorized to carry out power connections must previously ensure that the main specifications comply with those on the identification plate, that the main is equipped with a circuit breaker and the components are in accordance with current laws and regulations.

Do not tamper or remove in any case the safety devices installed on the appliance.

The manufacturer declines any responsibility for injuries caused by improper use of the

appliance or failure to observe safety provisions in this manual. Also in case of alterations made to the machine not duly authorized by the manufacturer.

Any service and maintenance operation that requires technical skills must be carried out by authorized personnel only.

Only use the appliance for its intended purposes. Improper use may cause personal injuries and invalidate the warranty.

Always disconnect from the mains before cleaning and/or servicing the equipment or disconnect the plug from the socket. Make sure the area is properly cooled off.

Clean the equipment thoroughly after each use to prevent food contamination and keep proper hygienic standards.

Do not use high pressure water jets to clean the equipment to prevent damaging the electric components.

SAFETY SYMBOLS



Important operating and maintenance instructions.



CAUTION! Shock hazard.



WARNING! Important safety information.



CAUTION! Safety gloves required.

MANUFACTURER'S WARRANTY AND LIABILITY

The warranty period is of 12 (twelve) months for professional use and 24 (twenty-four) for domestic use.

All the electric, electronic and mechanical components subject to wear are not covered under this warranty.

Mechanical components warranty is limited to the replacement of spare parts and does not apply to labour charges.

The manufacturers assumes no liability, either direct or indirect, for product failure caused by:

- failure to comply with the instructions contained in this manual;
- use of the equipment by anyone who has not read and fully understood the content of this manual;
- use of the equipment non-compliant to the requirements of local current regulations in the country where the equipment is installed;
- installation and/or repairs made by non authorized and unqualified personnel;
- tampering or alterations to the appliance made without proper authorization of the manufacturer;
- use of non original parts and accessories;
- freight damage;
- acts of God.

Defective parts are to be returned to the manufacturer for repair. Transport expenses are at the customer's charge.

The following information are required when ordering spare parts: serial no., construction year, model, name of the part.

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLING INSTRUCTIONS

The instructions for handling the appliance safely (loading and unloading) are marked directly on the packaging.

Package must be handled according to its specifications. If package dimensions and weight are limited, the package may be handled manually. Otherwise use a proper lifting device.

Upon receiving the appliance, make sure the packaging is undamaged. Any claim for damage occurred during transportation must be placed with the carrier.

Installation must be carried out by skillful and authorized personnel, who must previously ensure the electric main complies with the current regulations of the country where the machine is being installed.

Personnel authorized to carry out power connections must previously ensure the correct grounding of the main and verify that both voltage and frequency meet those stated on the identification plate.



IMPORTANT! Packaging components (cardboard, polyethylene, expanded polyurethane) are to be considered as standard household waste and must be disposed of according to the regulations of the country where the machine is being installed.

PROPER USE

Both gravity and vertical slicers are designed to slice foodstuffs for domestic or professional use:

- any kind of cold cuts (raw, cooked, smoked)
- boneless meat, raw or cooked, at a temperature higher than +3°C;
- cheese (any sliceable cheese), using a special Teflon coated blade.



IMPORTANT! Any use other than those indicated by the manufacturer must be considered improper use.

INSTALLING THE APPLIANCE

The machine must be positioned on a level, solid surface, that can support its weight. Make sure no obstacles will stand in the way of the moving parts of the slicer. Recommended environmental conditions for operating the machine are: room temperature between -5°C and+ 40°C, max relative humidity 90%.

ELECTRICAL CONNECTION

Install the appliance next to a CE electrical outlet, deriving from an electrical system fully compliant to the current regulations.



WARNING! before connecting the appliance make sure the electrical features of the system comply to the specifications on the identification plate and are properly functioning.

MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICES

The machine comes with the following mechanical and electrical safety devices, in compliance with the current regulations:

- fixed blade guard ring to protect the portion of the blade not in use when slicing.
- aluminum and clear plastic guards on the feed carriage to prevent accidental contact with the blade.
- on-off button system to prevent involuntary restart of the machine when a power failure occurs. Any restart of the machine requires a manual operation.
- carriage locking device to prevent blade contact injuries that may occur during maintenance operations (standard feature on all models except for AF220-250-275GR and AF250VS/VM).

RESIDUAL RISKS

Use the utmost care when operating the machine and during maintenance and cleaning operations. Residual risk may still exist when not paying utmost attention.

Do not use the machine if you are not in perfect psychophysics conditions.

Do not allow anyone to stand in the working area when operating the machine or carrying out maintenance and cleaning.

Always wear protective gloves to prevent from blade injuries during maintenance operations of the blade.

Only use the appliance with sliceable foodstuffs. Do not attempt to slice anything not mentioned in the list of sliceable foodstuffs.

ACOUSTIC EMISSIONS

Average level of acoustic emissions of the machine, measured for each step of the working cycle, is inferior to 70 dB(A).

GRAVITY FEED SLICERS

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The slicer is made of aluminium alloy (Peraluman Mg3) that undergoes an anodizing finishing cycle to guarantee high hygienic standards and protect the machine from acids, salts and oxidation. The blade is made of 100Cr6 chrome steel, hardened to ensure accurate slicing. Other components of the slicer are made of Nylon, Lexan and food grade stainless steel AISI 303.

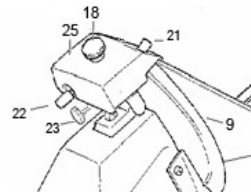
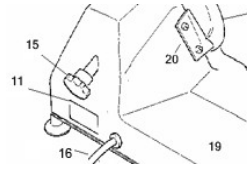
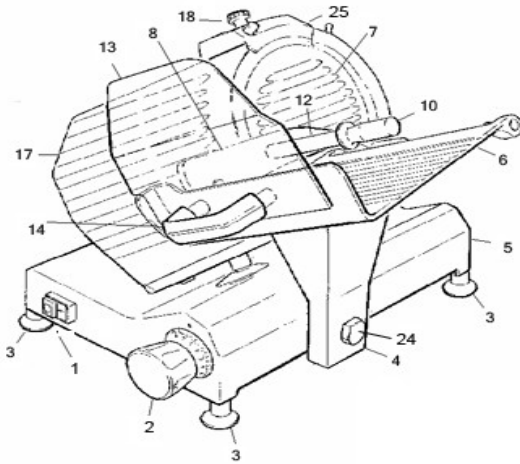
The machine consists of a base frame, supporting a circular blade in a tilted position, powered by means of a gear driven or belt driven electric motor, and a carriage, sliding on guide rods and supporting a feed carriage.

Slice thickness can be regulated adjusting the thickness gauge plate, against which the slicing product is leaning, to the desired slice thickness by means of a dial knob. The product is fed to the machine by its own weight (gravity).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

mod.	motor (kW)	blade	slice thickness	slicing capacity LxH	weight	dimensions of the appliance
AF220GR	0,140	220 mm	0-15 mm	190x150 mm	13,5 Kg	580x405x340 mm
AF250GR L	0,150	250 mm	0-16 mm	220x160 mm	15,5 Kg	620x425x370 mm
AF275GR	0,210	275 mm	0-16 mm	220x190 mm	16,5 Kg	620x425x390 mm
AF300 GRC	0,210	300 mm	0-16 mm	200x200 mm	20,0 Kg	720x460x405 mm
AF300GR	0,270	300 mm	0-16 mm	250x210 mm	26,5 Kg	710x560x545 mm
AF300GR L	0,245	300 mm	0-16 mm	300x210 mm	27,5 Kg	860x560x500 mm
AF300INGR	0,370	300 mm	0-16 mm	245x210 mm	40,0 Kg	755x550x580 mm
AF330GR	0,270	350 mm	0-16 mm	235x225 mm	28,0 Kg	710x560x545 mm
AF350GR	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	42,0 Kg	860x570x600 mm
AF350SA	0,260+0,220	350 mm	0-16 mm	330x210 mm	60,0 Kg	900x620x805 mm
AF350INGR	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	45,0 Kg	860x570x600 mm
AF370GR	0,370	370 mm	0-16 mm	300x270 mm	43,0 Kg	860x570x600 mm
AF380GR	0,370	380 mm	0-16 mm	280x280 mm	44,0 Kg	800x545x640 mm

Technical characteristics of gravity feed slicers



MAIN COMPONENTS

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Switch ON/OFF button | 13. Hand guard |
| 2. Slice thickness dial | 14. Feed carriage handle |
| 3. Leveling foot | 15. Blade guard tie rod |
| 4. Stem | 16. Power supply cord |
| 5. Base frame | 17. Thickness gauge plate |
| 6. Feed carriage | 18. Sharpener cover knob |
| 7. Blade guard plate | 19. Receiving tray |
| 8. Food holder | 20. Slice deflector |
| 9. Blade | 21. Sharpening push button |
| 10. Product holder handle | 22. Deburring push button |
| 11. Identification plate | 23. Sharpener locking knob |
| 12. Spacer | 24. Carriage locking knob |
| | 25. Sharpener cover |

VERTICAL SLICERS

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The slicer is made of aluminium alloy (Peraluman Mg3) that undergoes an anodizing finishing cycle to guarantee high hygienic standards and protect the machine from acids, salts and oxidation. The blade is made of 100Cr6 chrome steel, hardened to ensure accurate slicing. Other components of the slicer are made of Nylon, Lexan and food grade stainless steel AISI 303.

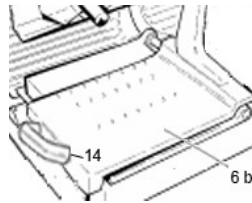
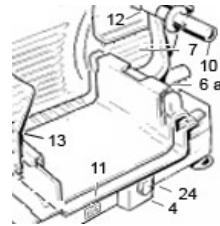
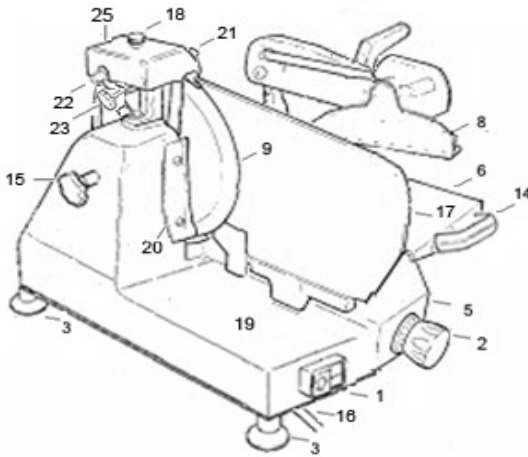
The machine consists of a base frame, supporting a circular blade in a upright position powered by means of a belt driven electric motor and a carriage, sliding on guide rods and supporting a feed carriage.

Slice thickness can be regulated adjusting the thickness gauge plate, against which the slicing product is leaning, to the desired slice thickness by means of a dial knob. The product is fed to the machine manually.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

mod.	motor (kW)	blade	slice thickness	slicing capacity LxH	weight	dimensions of the appliance
AF250VS eco	0,250	250 mm	0-16 mm	210x190 mm	24,0 Kg	530x520x500 mm
AF300VSC	0,250	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	26,5 Kg	540x500x515 mm
AF300VS	0,270	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	35,0 Kg	650x500x685 mm
AF300VM	0,270	300 mm	0-16 mm	270x190 mm	35,0 Kg	650x510x600 mm
AF330VS	0,370	330 mm	0-16 mm	300x230 mm	40,0 Kg	720x640x720 mm
AF330VM	0,370	330 mm	0-16 mm	300x230 mm	40,0 Kg	705x720x670 mm
AF350VS	0,370	350 mm	0-16 mm	310x240 mm	45,0 Kg	720x640x740 mm
AF350VM	0,370	350 mm	0-16 mm	300x240 mm	43,0 Kg	705x710x670 mm
AF370VS	0,370	350 mm	0-16 mm	330x260 mm	45,0 Kg	770x650x740 mm
AF370VM	0,370	370 mm	0-16 mm	340x250 mm	46,0 Kg	760x720x670 mm
AF380VS	0,370	380 mm	0-16 mm	330x270 mm	47,0 Kg	770x650x740 mm
AF380VM	0,370	380 mm	0-16 mm	340x260 mm	47,0 Kg	760x720x670 mm

Technical characteristics of vertical slicers



MAIN COMPONENTS

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Switch ON/OFF button | 13. Hand guard |
| 2. Slice thickness dial | 14. Feed carriage handle |
| 3. Leveling foot | 15. Blade guard tie rod |
| 4. Stem | 16. Power supply cord |
| 5. Base frame | 17. Thickness gauge plate |
| 6. Feed carriage/ 6a. Meat /6b Cold cuts | 18. Sharpener cover knob |
| 7. Blade guard plate | 19. Receiving tray |
| 8. Food holder | 20. Slice deflector |
| 9. Blade | 21. Sharpening push button |
| 10. Product holder handle | 22. Deburring push button |
| 11. Identification plate | 23. Sharpener locking knob |
| 12. Spacer | 24. Carriage locking knob |
| | 25. Sharpener cover |

OPERATING INSTRUCTIONS

START AND STOP PUSH BUTTONS

1. Press the white switch ON button (1) to start the slicer;
2. the power-on light turns on to indicate that the machine is working properly;
3. press the black switch OFF button (1) to stop the slicer,
4. rotate the dial knob (2) counterclockwise to adjust the slice thickness.

FUNCTIONING TEST AND BLADE ROTATION DIRECTION

1. Start the machine and check whether the power-on light is on;
2. make sure the blade rotates in the direction indicated by the arrow.

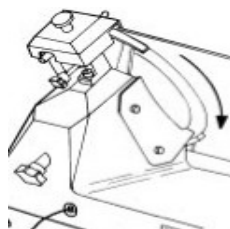


Fig. 2 - Blade rotation direction



IMPORTANT! in case of three-phase motors, if the blade rotates in the opposite direction, stop the machine immediately and contact the technical service to have the wires inverted.

USING THE APPLIANCE

1. Turn the thickness dial knob (2) to "0";
2. slide the feed carriage (6) towards the operator, lift and swing the food holder arm upward holding the handle (10);
3. place the food on the carriage towards the thickness gauge plate (17). Hold the food firmly in place by means of the food holder (8);
4. rotate the dial knob (2) to adjust the slice thickness;
5. press the white switch ON button (1) to start the slicer;
6. slide the feed carriage back and forth holding the handle (14) to slice the product;
7. once you finish slicing, put the dial knob back to "0", slide the feed carriage back

and press the black switch OFF button (1) to stop the slicer.

MAINTENANCE

Maintenance operations that the operator should carry out on a regular basis:

SHARPENING THE BLADE

There's no standard schedule for sharpening the blade. You need to sharpen whenever you realize that the quality of the cut is not accurate, depending on the hours of service and the kind of foodstuffs being sliced,



IMPORTANT! the blade must be replaced when the diameter is more than 12mm smaller than the original diameter.



CAUTION! always wear protective gloves when sharpening the blade.

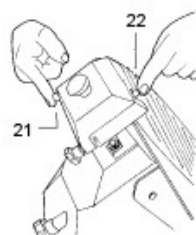
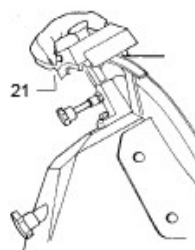
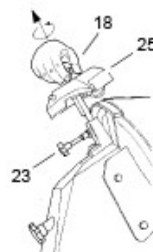


WARNING! Always unplug or disconnect the machine from the power source before any servicing procedure and set the thickness dial knob to "0".

Sharpening instructions:

1. disconnect the plug from the mains;
2. clean the blade as indicated in the following section before sharpening. The blade should be clean and degreased thoroughly using proper detergents;

3. loosen the locking knob (23), lift and rotate the sharpener cover (25) by 180° holding the cover knob (18). Adjust the grindstones onto the blade. Relock the knob (23);
4. connect the power supply cord to the mains;
5. press the switch ON white button (1) to start the blade and keep the sharpening button pressed (21) for 30/40 seconds. Then release the button and press on the switch OFF black button (1) to stop the blade. Now inspect if a slight burr has formed on the blade edge;
6. press the switch ON white button (1) again to start the blade and remove the burr. To do so, press at the same time both the sharpening and the deburring buttons (21) (22) for 10 seconds approximately. Now press the switch OFF black button (1) to stop the blade.



! IMPORTANT! Deburring should not last longer than 10 seconds to prevent deforming the blade edge.

7. after sharpening the blade, put the sharpener unit back to its original position.

8. when sharpening is completed we recommend to clean the grindstones. Also clean the slicer thoroughly to remove the grinding dust.

Fig. 3 - Sharpening the blade

CLEANING THE APPLIANCE



CAUTION! Always unplug or disconnect the machine from the power source before any cleaning procedure.

1. Turn the thickness dial knob (2) to "0";
2. Unscrew the blade guard tie rod (15) e remove the blade guard (7);
3. Clean the front and back surface of the blade using a damp cloth or a sponge.



CAUTION! always wear protective gloves when cleaning the blade and be careful not to touch the sharp edge of the blade.

4. Clean the blade guard using food grade detergents, then rinse and dry thoroughly before assembling it back.
5. Clean the external surface of the appliance using a damp cloth.
6. Clean the workspace thoroughly.



IMPORTANT! Do not use any harsh or abrasive detergent when cleaning the appliance. Use only food grade detergents.



CAUTION! Do not attempt to clean using high-pressure or steam cleaners.

REMOVING THE FEED CARRIAGE

Remove the feed carriage (6) when cleaning or servicing the machine.

1. Disconnect the plug from the mains.
2. Set the thickness dial knob (2) to "0";

3. Slide the carriage (6) all the way back towards the operator holding the handle (14);
4. Unscrew and remove the carriage locking knob (24);
5. Lift the carriage(6) upwards and take it off from the anchor pin;
6. Once removed the carriage (6) clean or service the machine.

To reassemble the carriage (6), put it back on the anchor pin and tighten the carriage locking knob to secure it (24).

LUBRICATING THE SLIDING GUIDES

Lubricate the sliding guides of the feed carriage and the product holder whenever sliding gets harder, due to the hours of service of the slicer and the room humidity level.

To lubricate, pour some vaseline oil drops onto the round bar of the product holder and the feed carriage bar (fig. 4).

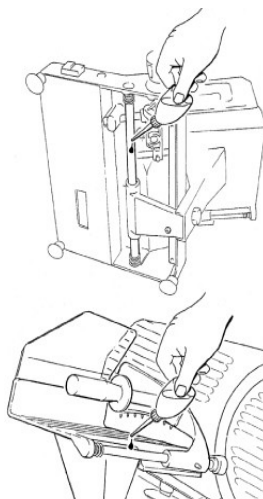


Fig.4 - Lubricating the guides



WARNING! always unplug or disconnect the machine from the power source before any cleaning or servicing procedure and set the thickness dial knob to “0”.

The following maintenance operations are to be entrusted exclusively to an authorized service center:

- Replacing the blade;

- Replacing the grindstones;
- Replacing the motor drive belt;
- Replacing electrical components;
- Replacing structural parts of the machine.

INSTRUCTIONS FOR END-OF-SERVICE-LIFE DISPOSAL TREATMENT

This product complies with Directive 2002/96/EC.



The symbol  on the appliance or on its packaging indicates that the appliance must be collected separately from other standard household waste at the end of its service life and must be handed over to the local selective waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Or it can be returned to the dealer when purchasing an equivalent new appliance. The user is responsible for taking the appliance, at the end of its service life, to a selective waste collection point. Failure to comply will result in administrative fines as provided for by the current regulations on waste disposal. The selective waste collection system will either recycle or dismantle the appliance in order to reduce any impact on the environment and public health, encouraging the recycle of its components.

For more information on waste disposal systems available, please contact your local selective collection service or the dealer where the product has been purchased. The manufacturer and/or importer fully comply with the obligations on recycling, treatment and environment-friendly disposal individually and also taking part to collective waste disposal systems.

TROUBLESHOOTING

The following guide will help you troubleshooting some of the most common problems that may occur when using the appliance.

Symptom	Cause	Solution
Slicer will not start	a) power failure b) blade guard removed or not properly installed	a/1) plug in slicer a/2) call for service b) check blade guard position
The machine doesn't start and you can hear a continuous buzzing noise (only for three-phase motors)	a) the three-phase motor is running two-phase b) electric circuit failure	stop the machine and have the power supply cord and the circuits upstream verified by qualified personnel.
The blade rotates in the wrong direction (only for three-phase motors)	cable wires are inverted	have qualified personnel invert the cable wires
The machine starts but the power-on light doesn't turn on	faulty power-on light	call for service
The power-on light turns on but the machine doesn't start.	a) faulty control board b) faulty micro-switch on blade guard (when existing)	call for service to replace control board

The machine vibrates when running. The motor overheats and smells.	faulty motor	call for service to replace motor
The blade speed gets slower when running or stops	a) faulty transmission unit b) oil and grease build up cause the transmission unit to lose grip	a) call for service to replace transmission unit b) call for service to clean belt and transmission shafts
Slicing is not accurate. Slices have irregular shape.	a) dull blade b) worn out blade	a) sharpen the blade b) call for service to replace blade
Machine makes poor slices	dull blade	sharpen the blade
Sharpening is not accurate	a) grindstones are clogged with grease b) worn out grindstones	a) clean the grindstones thoroughly b) call for service to replace grindstones
The carriage doesn't slide properly	the sliding rods underneath the carriage are dirty or gummed	clean and/or lubricate the guides underneath the carriage
Pressing the switch OFF button the machine doesn't stop	electric circuit failure	stop the machine disconnecting the plug from the mains. Call for service

Table des matières

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET SÉCURITÉ	2
INTRODUCTION.....	2
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
SYMBOLOGIE UTILISÉE	4
GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT.....	4
DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION ..	5
USAGE PRÉVU.....	6
INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	6
SÉCURITÉS MÉCANIQUES ET ÉLECTRIQUES.....	7
RISQUES RÉSIDUELS.....	7
ÉMISSIONS ACOUSTIQUES.....	7
TRANCHEURS À GRAVITÉ	8
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	8
DONNÉES TECHNIQUES.....	8
PIÈCES COMPOSANTES.....	9
TRANCHEURS VERTICAUX	10
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	10
DONNÉES TECHNIQUES.....	10
PIÈCES COMPOSANTES.....	11
DESCRIPTION DES COMMANDES	12
TOUCHES DÉMARRAGE/ARRÊT	12
CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME.....	12
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	12
ENTRETIEN	13
AFFÛTAGE DE LA LAME.....	13
NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	15
DÉMONTAGE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT.....	15
GRAISSAGE DES GUIDES.....	16
INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE	17
DÉPANNAGE	18

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET SÉCURITÉ

INTRODUCTION

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour assister à l'utilisateur dans une correcte utilisation et maintenance de l'appareil afin d'assurer une utilisation correcte le plus longtemps possible.

Avant d'utiliser cet appareil, il faut lire attentivement ce manuel et vérifier de l'avoir compris entièrement.

Il est recommandé de lire attentivement et de respecter strictement les instructions concernant la sécurité.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tout moment par tous les utilisateurs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux instructions fournies dans ce manuel sans obligation de le communiquer préalablement, à condition que ces modifications n'influencent pas la sécurité.

L'appareil a été conçu et réalisé pour trancher des produits alimentaires, conformément aux normes CE en vigueur:

2006/42/CE - Exigences essentielles de santé et de sécurité

2006/95/CE - Basse tension

2004/108/CE - Compatibilité électromagnétique

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Une plaque d'identification avec le nom du fabricant, les caractéristiques techniques de l'appareil et le marquage CE est située sur la base de l'appareil.

Ne pas enlever la plaque d'identification, qui devra toujours être lisible. En cas de détérioration, en demander immédiatement un nouvel exemplaire auprès du fabricant.

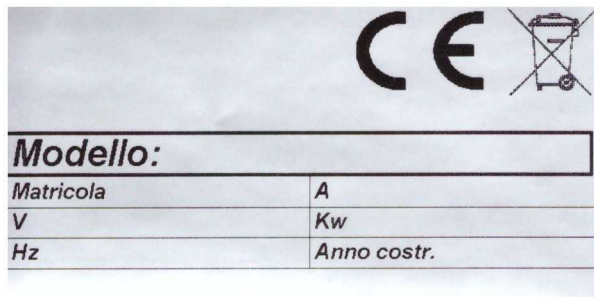


Fig. 1 - Plaque d'identification

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu et réalisé de façon à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire, si utilisé en respectant les instructions contenues dans ce manuel.

Une sélection soigneuse des matériaux ainsi que des solutions techniques innovantes garantissent hygiène alimentaire et une efficacité optimale de l'appareil.

Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations concernant la sécurité.

Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans ce manuel.

Pendant le transport, la manutention et l'installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.

Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent bien aux données spécifiées sur la plaque d'identification, que la ligne soit équipée d'un interrupteur différentiel et avec des composants conformes aux lois et normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Ne pas manipuler ou éliminer en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, négligence ou non respect des instructions contenues dans ce manuel et à des manipulations ou modifications apportées sans autorisation formelle.

Toutes les opérations exigeant une compétence technique doivent être effectuées exclusivement par du personnel agréé.

Utiliser l'appareil uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes et annuler la garantie.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'alimentation électrique générale ou déconnecter la prise électrique. S'assurer que la zone de traitement soit totalement refroidie.

Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation pour le préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas endommager ses composants électriques.

SYMBOLOGIE UTILISÉE



Instructions d'utilisation et d'entretien importantes.



ATTENTION! Risque de choc électrique.



ATTENTION! Recommandations importantes de sécurité.



AVERTISSEMENT ! Gants de protection obligatoires.

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

La durée de la garantie est de 12 (douze) mois à usage professionnel et 24 (vingt-quatre) à usage domestique.

La garantie ne s'applique pas aux pièces d'usures électriques, électroniques et

mécaniques.

Pour ce qui concerne les pièces mécaniques, la garantie est limitée aux pièces de rechange et ne couvre pas la main-d'oeuvre nécessaire à la réparation.

Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dérivant:

- du non-respect des instructions contenues dans ce manuel ;
- d'une utilisation de la part d'un personnel qui n'aurait pas lu et bien compris le contenu du présent manuel;
- d'une utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;
- d'installation et de réparations pas réalisées par un personnel autorisé et qualifié;
- manipulations ou modifications apportées sans autorisation formelle du fabricant;
- d'une utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non d'origine;
- du transport;
- d'événements exceptionnels.

Les pièces défectueuses doivent être retourner au fabricant. Tout frais de transport à la charge du client.

Toute commande de pièces de rechange doit spécifier les références suivantes: numéro de série, année de fabrication, modèle, nom de la pièce.

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Toutes les instructions nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité, sont indiqués directement sur l'emballage.

La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques. Si les dimensions et le poids son limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.

Lors de la réception, vérifier que l'emballage soit intact et que la machine qu'elle contient n'a subi aucun dommage. Les réclamations en cas d'avaries subies pendant le transport doivent être signalées au transporteur.

Il faut que l'installation soit réalisée par un personnel qualifié et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaque d'identification.



IMPORTANT! Tous le composants de l'emballage (carton, polyéthylène, polyurethane expansé) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains. Pour l'élimination, respecter la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

USAGE PRÉVU

Les trancheurs est destinée au découpage des produits comestibles, soit à usage domestique que professionnelle:

- tous types de charcuterie, cuite et crue;
- viandes sans os, cuites et crues, à une température non inférieure à +3°C.
- fromages (naturellement du type qui pouvant être coupé en tranches) en appliquant une lame en Teflon.



IMPORTANT! Tout autre emploi doit être considéré impropre. Ne pas utiliser l'appareil pour des emplois autres que ceux prévus par le fabricant.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Installer l'appareil sur une surface plane et stable, bien adaptée à en supporter le poids. Vérifier qu'il n'y ait pas d'obstacle à la trajectoire des pièces mobiles. Conditions environnementales d'emploi de la machine: température de -5°C à + 40°C, humidité relative max. 90%.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installer la machine juste à côté d'une prise aux normes CE dérivée d'une installation conforme aux normes en vigueur.



Avant d'effectuer le branchement vérifier que les caractéristiques du réseau de l'alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la machine.

SÉCURITÉS MÉCANIQUES ET ÉLECTRIQUES

Les sécurités mécaniques et électriques installés sur l'appareil sont réalisées dans le respect des normes en vigueur :

- anneau protège-lame fixe enveloppant le bord de la partie de la lame non utilisée pendant l'opération de coupe.
- protections en aluminium et matière plastique transparente sur le chariot porte-produits empêchent le contact accidentel avec la lame.
- interrupteur ON/OFF qui ne consent pas le départ involontaire quand on restaure la normale alimentation électrique après une interruption. Après chaque arrêt de la machine, il faut le redémarrer manuellement.
- dispositif bloc-chariot afin d'éviter tout risque de blessure avec la lame pendant les opérations d'entraînement (en série sur tous les modèles à exception de AF220-250-275GR et AF250VS/VM).

RISQUES RÉSIDUELS

Ne pas se distraire pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil, qui peuvent toujours présenter des risques résiduels de blessure si effectuées sans l'attention nécessaire.

Ne pas utiliser la machine si vous n'êtes pas en parfaites conditions psychophysiques.

Ne permettre à personne de s'approcher pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

Utiliser toujours des gants de protection, résistant au coupage et au déchirement pendant les opérations d'entretien de la lame.

Trancher uniquement des produits consentis. Ne tenter aucun essai de coupage avec des produits de type interdit.

ÉMISSIONS ACOUSTIQUES

Le niveau d'émission acoustique de la machine est, dans chaque phase de son usage, inférieur à 70 dB(A).

TRANCHEURS À GRAVITÉ

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

L'appareil a été réalisé en alliage d'aluminium (Peraluman Mg3) anodisé afin de le protéger des attaques par les acides et les sels contenus dans les produits alimentaires et le rendre résistant à l'oxydation. La lame est en acier chromé 100Cr6, trempé pour assurer une découpe précise. Outre les composants de l'appareil sont réalisés en Nylon, Lexan et acier inoxydable AISI 303 à usage alimentaire.

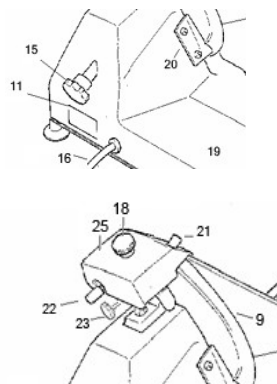
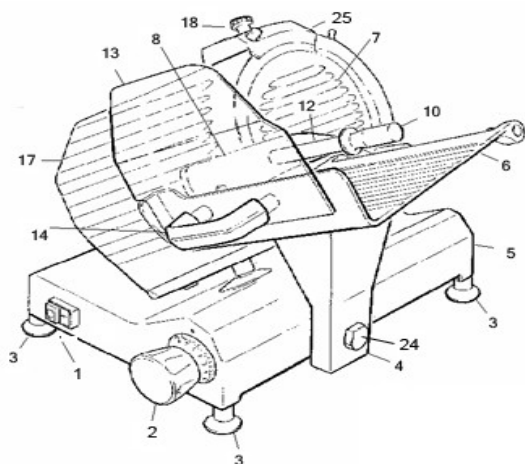
La machine se compose essentiellement d'une embase qui supporte une lame circulaire montée en position inclinée, actionnée par un moteur électrique avec une transmission par pignon ou courroie, et par un chariot coulissant sur des glissières placées sous l'embase qui, à son tour, supporte un plateau porte-produit.

L'épaisseur de la tranche peut être réglée en déplaçant la plaque d'épaisseur de tranche (ou butée), sur laquelle s'appuie le produit à couper, d'une valeur correspondant à l'épaisseur souhaitée, au moyen de la poignée de réglage. L'alimentation du produit a lieu par son poids propre (gravité).

DONNÉES TECHNIQUES

mod.	moteur (kW)	lame	épaisseur de coupe	capacité de coupe LxH	poids	dimensions appareil
AF220GR	0,140	220 mm	0-15 mm	190x150 mm	13,5 Kg	580x405x340 mm
AF250GRL	0,150	250 mm	0-16 mm	220x160 mm	15,5 Kg	620x425x370 mm
AF275GR	0,210	275 mm	0-16 mm	220x190 mm	16,5 Kg	620x425x390 mm
AF300GRC	0,210	300 mm	0-16 mm	200x200 mm	20,0 Kg	720x460x405 mm
AF300GR	0,270	300 mm	0-16 mm	250x210 mm	26,5 Kg	710x560x545 mm
AF300GR L	0,245	300 mm	0-16 mm	300x210 mm	27,5 Kg	860x560x500 mm
AF300INGR	0,370	300 mm	0-16 mm	245x210 mm	40,0 Kg	755x550x580 mm
AF330GR	0,270	350 mm	0-16 mm	235x225 mm	28,0 Kg	710x560x545 mm
AF350GR	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	42,0 Kg	860x570x600 mm
AF350SA	0,260+0,220	350 mm	0-16 mm	330x210 mm	60,0 Kg	900x620x805 mm
AF350INGR	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	45,0 Kg	860x570x600 mm
AF370GR	0,370	370 mm	0-16 mm	300x270 mm	43,0 Kg	860x570x600 mm
AF380GR	0,370	380 mm	0-16 mm	280x280 mm	44,0 Kg	800x545x640 mm

Données techniques trancheurs à gravité



PIÈCES COMPOSANTES

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Touche démarrage/arrêt | 14. Poignée plateau porte-produit |
| 2. Poignée réglage épaisseur | 15. Poignée couvre-lame |
| 3. Pied réglable | 16. Câble d'alimentation |
| 4. Support plateau porte-produit | 17. Plaque d'épaisseur de tranche |
| 5. Embase | 18. Poignée affuteur |
| 6. Chariot | 19. Plateau récepteur de tranches |
| 7. Disque couvre-lame | 20. Protège-tranche |
| 8. Pousse-talon | 21. Touche affuteur |
| 9. Lame | 22. Touche d'ébarbage |
| 10. Poussoir | 23. Poignée affuteur |
| 11. Plaque d'identification du fabricant | 24. Poignée de blocage chariot |
| 12. Protège-mains pousse-talon | 25. Couverture affuteur |
| 13. Protection plateau | |

TRANCHEURS VERTICAUX

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

L'appareil a été réalisé en alliage d'aluminium (Peraluman Mg3) anodisé afin de le protéger des attaques par les acides et les sels contenus dans les produits alimentaires et le rendre résistant à l'oxydation. La lame est en acier chromé 100Cr6, trempé pour assurer une découpe précise. Outre composants de l'appareil sont réalisés en Nylon, Lexan et acier inoxydable AISI 303 à usage alimentaire.

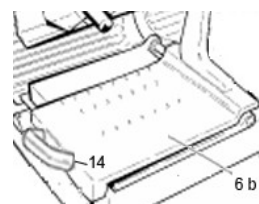
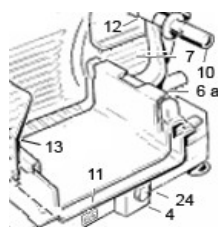
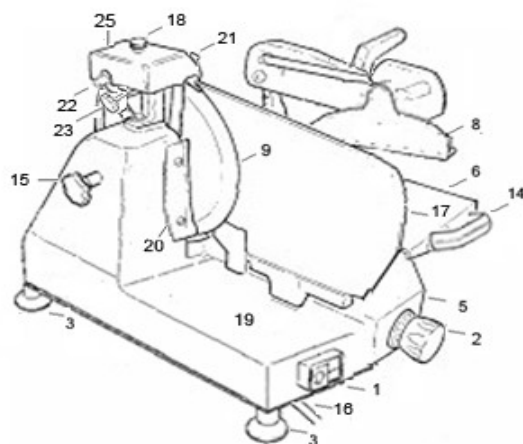
La machine se compose essentiellement d'une embase qui supporte une lame circulaire montée en position verticale, actionnée par un moteur électrique avec une transmission par courroie, et par un chariot coulissant sur des glissières placées sous l'embase qui, à son tour, supporte un plateau porte-produit.

L'épaisseur de la tranche peut être réglé en déplaçant la plaque d'épaisseur de tranche (ou butée), sur laquelle s'appuie le produit à couper, d'une valeur correspondant à l'épaisseur souhaitée, au moyen de la poignée de réglage. L'alimentation du produit est effectuée manuellement.

DONNÉES TECHNIQUES

mod.	moteur (kW)	lame	épaisseur de coupe	capacité de coupe LxH	poids	dimensions appareil
AF250VS eco	0,250	250 mm	0-16 mm	210x190 mm	24,0 Kg	530x520x500 mm
AF300VSC	0,250	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	26,5 Kg	540x500x515 mm
AF300VS	0,270	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	35,0 Kg	650x500x685 mm
AF300VM	0,270	300 mm	0-16 mm	270x190 mm	35,0 Kg	650x510x600 mm
AF330VS	0,370	330 mm	0-16 mm	300x230 mm	40,0 Kg	720x640x720 mm
AF330VM	0,370	330 mm	0-16 mm	300x230 mm	40,0 Kg	705x720x670 mm
AF350VS	0,370	350 mm	0-16 mm	310x240 mm	45,0 Kg	720x640x740 mm
AF350VM	0,370	350 mm	0-16 mm	300x240 mm	43,0 Kg	705x710x670 mm
AF370VS	0,370	350 mm	0-16 mm	330x260 mm	45,0 Kg	770x650x740 mm
AF370VM	0,370	370 mm	0-16 mm	340x250 mm	46,0 Kg	760x720x670 mm
AF380VS	0,370	380 mm	0-16 mm	330x270 mm	47,0 Kg	770x650x740 mm
AF380VM	0,370	380 mm	0-16 mm	340x260 mm	47,0 Kg	760x720x670 mm

Données techniques trancheurs verticaux



PIÈCES COMPOSANTES

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Touche démarrage/arrêt | 14. Poignée plateau porte-produit |
| 2. Poignée réglage épaisseur | 15. Poignée couvre-lame |
| 3. Pied réglable | 16. Câble d'alimentation |
| 4. Support plateau porte-produit | 17. Plaque d'épaisseur de tranche |
| 5. Embase | 18. Poignée affuteur |
| 6. Chariot/ 6a. Viande / 6b. Charcuterie | 19. Plateau récepteur de tranches |
| 7. Disque couvre-lame | 20. Protège-tranche |
| 8. Pousse-talon | 21. Touche affuteur |
| 9. Lame | 22. Touche d'ébarbage |
| 10. Poussoir | 23. Poignée affuteur |
| 11. Plaque d'identification du fabricant | 24. Poignée de blocage chariot |
| 12. Protège-mains pousse-talon | 25. Couverture affuteur |
| 13. Protection plateau | |

DESCRIPTION DES COMMANDES

TOUCHES DÉMARRAGE/ARRÊT

1. Appuyer sur la touche blanc de démarrage (1) pour démarrer l'appareil;
2. le témoin lumineux s'allume pour indiquer la mise en marche de l'appareil;
3. arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur la touche noir d'arrêt (1);
4. tourner la poignée de réglage épaisseur (2) dans le sens anti-horaire jusqu'à obtenir l'épaisseur de tranche souhaitée.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME

1. Démarrer l'appareil et vérifier si le témoin lumineux est allumé;
2. vérifier si la lame tourne dans le sens indiqué par la flèche.

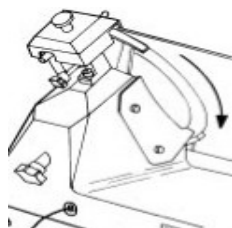


Fig.2 - Sens de rotation de la lame



IMPORTANT! Dans le cas des appareils alimentés au courant triphasé, si la lame tourne dans le sens contraire, arrêter immédiatement l'appareil et demander l'intervention de techniciens spécialisés pour inverser les fils d'alimentation de la fiche.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Vérifier que la poignée de réglage épaisseur (2) soit en position "0";
2. amener le porte-produit (6) vers l'opérateur, lever et tourner à l'extérieur le pousse-talon (10);
3. déposer le produit à couper sur le plateau porte-produit contre la plaque

- d'épaisseur de tranche (17). Appuyer le pousse-talon (8) sur le produit à couper;
4. régler la poignée réglage épaisseur (2) sur l'épaisseur souhaitée ;
 5. en appuyant sur la touche blanc de démarrage (1) la machine est mise en fonction;
 6. saisir la poignée (14) et pousser manuellement le porte-produit (6) vers la lame jusqu'à la fin de course et vers l'opérateur, en mouvement d'allée retour, pour effectuer l'opération de coupe;
 7. après l'opération de coupe, ramener la poignée réglage épaisseur en position "0", amener le porte-produit vers l'opérateur et arrêter l'appareil en appuyant sur la touche noir d'arrêt (2).

ENTRETIEN

Les interventions d'entretien à effectuer périodiquement, consenties à l'opérateur:

AFFÛTAGE DE LA LAME

Il n'y a pas un intervalle standard pour effectuer l'opération d'affûtage. Si le résultat du coupe n'est pas satisfaisant, il faut affûter la lame. L'intervalle entre les opérations d'affûtage dépend de l'usage du trancheur et du type de produit tranché.



ATTENTION! La lame doit être remplacé quand son diamètre est inférieur de 12 mm au diamètre original.



ATTENTION! utiliser des gants de protection pour effectuer l'affûtage de la lame.



ATTENTION! Avant de nettoyer l'appareil, débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique et vérifier que la poignée de réglage épaisseur (2) soit en position "0".

Pour affûter la lame suivez les indications suivantes:

1. débrancher la fiche du réseau d'alimentation électriques;
2. nettoyer la lame comme indiquée au paragraphe suivant avant de procéder aux opérations d'affûtage. C'est nécessaire que la lame soit propre et bien dégraissée en utilisant des détergents spécifiques.
3. tirer le poignée de déblocage (23), soulever le poignée affûteur (25) et tourner de 180° la couverture d'affûteur (18). Positionner les deux meules sur la lame. Bloquer ensuite le poignée (23);
4. brancher la fiche au réseau d'alimentation électrique;
5. appuyer sur la touche blanc de démarrage (1) pour mettre la lame en fonction. Appuyer sur la touche affuteur (21) pendant 30/40 secondes. Déverrouiller ensuite la touche affûteur et appuyer sur la touche (2) pour arrêter la lame. Contrôler si une légère bavure s'est formée sur le fil de la lame;
6. appuyer à nouveau sur la touche blanc de démarrage (1) pour effectuer l'opération d'ébarbage. Afin d'enlever la bavure appuyer en même temps sur la touche affûteur (21) et la touche ébarbage (22) pendant env. 10 secondes. Ensuite arrêter la lame en appuyant sur la touche noir d'arrêt (2).

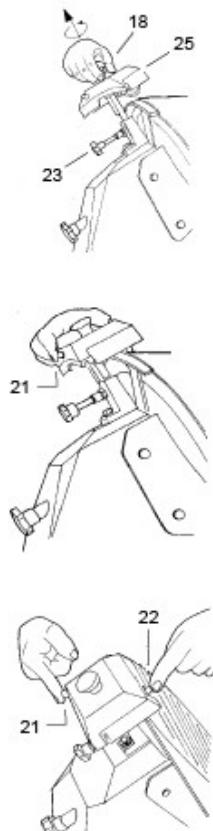


Fig. 3 - Affûtage de la lame



IMPORTANT! ne pas prolonger l'opération d'ébarbage plus de 10 secondes afin d'éviter tout risque de torsion du fil de la lame.

7. après avoir effectué l'affûtage, replacer l'affûteur dans sa position d'origine.
8. une fois l'affûtage est terminé, il est conseillé de nettoyer les meules et de

nettoyer soigneusement l'appareil pour éliminer tout résidu de poussière métallique.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



ATTENTION! avant de nettoyer l'appareil, débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique.

1. Tourner la poignée de réglage épaisseur (2) en position "0";
2. démonter le disque couvre-lame (7) en dévissant complètement la poignée du couvre-lame (15);
3. Utiliser un linge humide pour nettoyer la surface avant et arrière de la lame.



ATTENTION! se munir de gants de protection pour effectuer l'opération de nettoyage de la lame et faire attention à ne pas toucher le bord tranchant.

4. Laver le couvre-lame avec des détergents à usage alimentaire, le rincer et le sécher soigneusement avant de le remonter.
5. Nettoyer la surface externe de l'appareil en utilisant un linge humide.
6. Nettoyer soigneusement le plan de travail.



IMPORTANT! pour le nettoyage utiliser exclusivement des produits détergents pas abrasives pour les surfaces alimentaires.



IMPORTANT! ne pas utiliser de l'eau à pression ou du vapeur pour nettoyer l'appareil.

DÉMONTAGE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT

Démonter le plateau porte-produit (6) en cas de nettoyage ou d'entretien de l'appareil.

1. débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique;
2. vérifier que la poignée de réglage épaisseur (2) soit en position "0";

3. saisir la poignée (14) et tirer le plateau porte-produit (6) à la fin de course vers l'opérateur;
4. dévisser et enlever la poignée blocage chariot (24);
5. soulever le port-produit (6) et le retirer du pivot de fixation;
6. après avoir enlevé le plateau (6), procéder avec les opérations de nettoyage ou d'entretien.

Pour le remontage du plateau porte-produit (6), le insérer à nouveau sur le pivot de fixation du haut vers le bas et visser le poignée blocage chariot (24).

GRAISSAGE DES GUIDES

Le graissage des guides du pousse-talon et du porte-produit doit être effectué en cas de problèmes d'écoulement.

L'intervalle entre les opérations de graissage dépend de l'usage du trancheur et du taux d'humidité de l'air ambiant.

Versez des gouttes d'huile de vaseline sur la barre guide du pousse-talon et du chariot porte-produit.

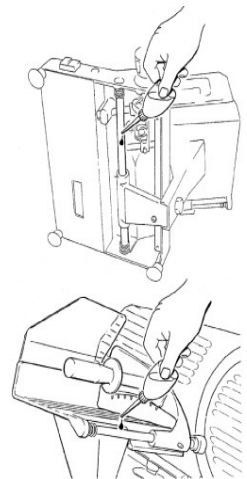


Fig. 4 - Graissage des guides



ATTENTION! Avant de nettoyer l'appareil, débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique et vérifier que la poignée de réglage épaisseur soit en position "0".

Les interventions d'entretien à confier exclusivement au personnel autorisé par le fabricant:

- Remplacement de la lame;
- Remplacement des meules de l'affûteur;

- Remplacement de la courroie de transmission du moteur;
- Remplacement des composants de l'installation électrique;
- Réparation des parties structurelles.

INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE

Ce produit est conforme à la Directive 2002/96/EC.



Le symbole  reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareil arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la collecte sélective des déchets électriques et électroniques du service public, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareil de même type. L'utilisateur doit remettre ses appareils usagés à un point de collecte approprié. Des sanctions administratives seront appliquées en cas de non-respect de la réglementation en vigueur en matière de législation de déchets. La collecte sélective pour le départ successif de l'appareil laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareil se compose.

Pour plus d'informations sur les systèmes de collecte disponibles, veuillez contacter le service local d'élimination de déchets, ou encore au revendeur où l'achat a été effectué. Le fabricant et/ou importateur respectent tous leurs obligations en matière de recyclage, traitement et enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement soit individuellement soit en participant aux systèmes collectives.

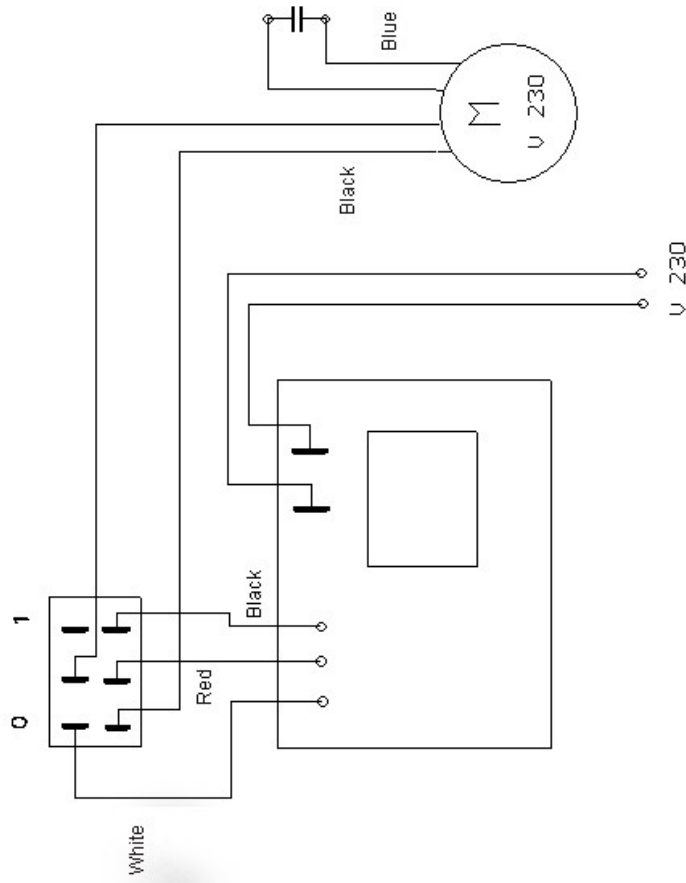
DÉPANNAGE

Le tableau ci-dessous illustre les inconvénients les plus communs qui se vérifient durant l'utilisation des trancheurs et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

Anomalie	Causes	Solution
Le trancheur ne démarre pas	a) manque d'alimentation b) couvre-lame enlevé ou pas positionné correctement	a/1) vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché. a/2) contactez le service d'assistance b) vérifiez la position du couvre-lame
Le trancheur ne démarre pas et on entend un bruit continu qui ressemble à un bourdonnement (seulement en cas de trancheurs triphasé)	a) le moteur fonctionne avec deux phases seulement b) panne au circuit d'alimentation	arrêtez l'appareil et faire vérifier le câble électrique d'alimentation et les circuits par des techniciens spécialisés
Le sens de rotation de la lame n'est pas correcte (seulement en cas de trancheurs triphasé)	les câbles des phases d'alimentation ne sont correctement connectés	faire effectuer l'inversion des câbles électriques par des techniciens spécialisés
En appuyant la touche de démarrage, l'appareil se met en marche mais le témoin lumineux ne s'allume pas	témoin lumineux en panne	contactez le service d'assistance
Le témoin lumineux s'allume mais l'appareil ne démarre pas	a) platine électronique en panne b) micro-switch du couvre-lame en panne (si le dispositif est présent)	contactez le service d'assistance pour remplacer la platine électronique

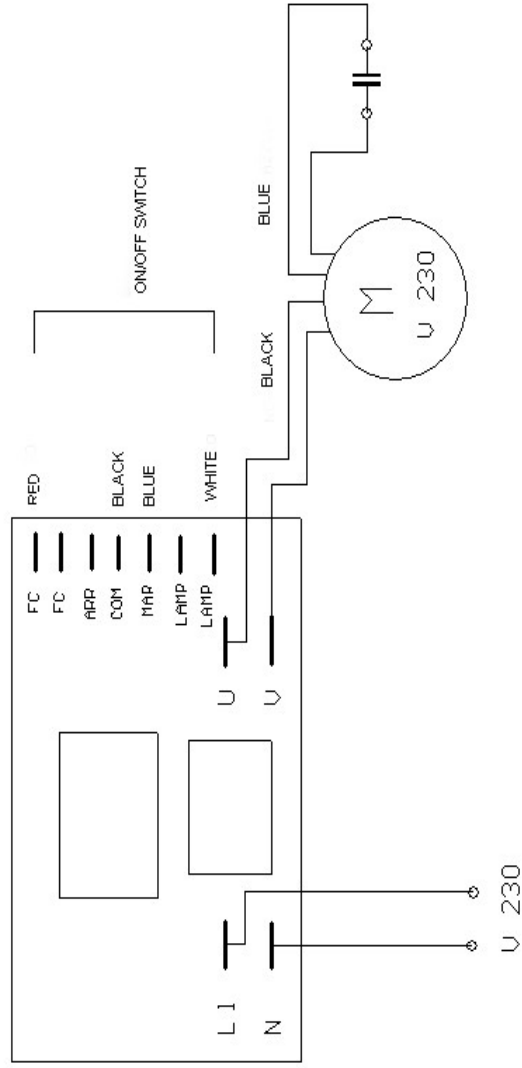
Pendant son fonctionnement le trancheur vibre, le moteur se réchauffe remarquablement et on sent de mauvaises odeurs.	moteur en panne	contactez le service d'assistance pour remplacer le moteur
La vitesse de rotation de la lame ralentit ou s'arrête.	a) transmission en panne b) huile et graisse déposés sur la transmission causent la perte d'adhérence de la transmission	a) contactez le service d'assistance pour remplacer le groupe de transmission b) contactez le service d'assistance pour le nettoyage du corroie et de l'arbre de transmission
Les tranches sont déchiquetées et/ou de forme irrégulière	a) la lame n'est pas affûtée b) usure de la lame	a) affûter la lame b) contactez le service d'assistance pour remplacer la lame
Qualité de coupe insatisfaisante	la lame n'est pas affûtée	affûter la lame
L'affûtage de la lame est insatisfaisant	a) meules graissées b) meules usées	a) dégraisser les meules soigneusement b) contactez le service d'assistance pour remplacer les meules
Le chariot porte-produit ne coulisse pas correctement	barres guides du porte-produit lourdes et/ou sèches	nettoyer et/ou graisser les guides du porte-produit
La touche d'arrêt ne marche pas	circuit électrique de commande en panne	arrêter la machine, débrancher la fiche du réseau et contactez le service d'assistance

WIRING DIAGRAM 230V 50HZ AF220-250-275GR



(SCHEMATG002SE)

WIRING DIAGRAM 230V 50HZ
AF300-330GR
AF300-330VS/VM



COLL ENGINEERING

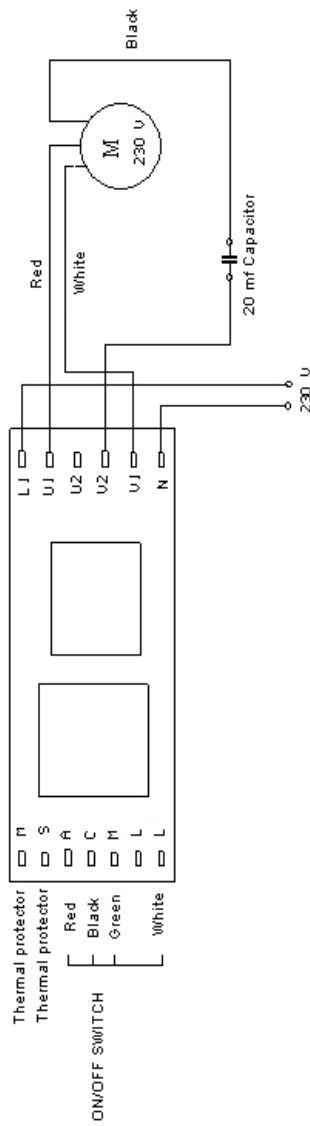
(SCHEMATG 495)

AF300-330GR

WIRING DIAGRAM 230V 50HZ

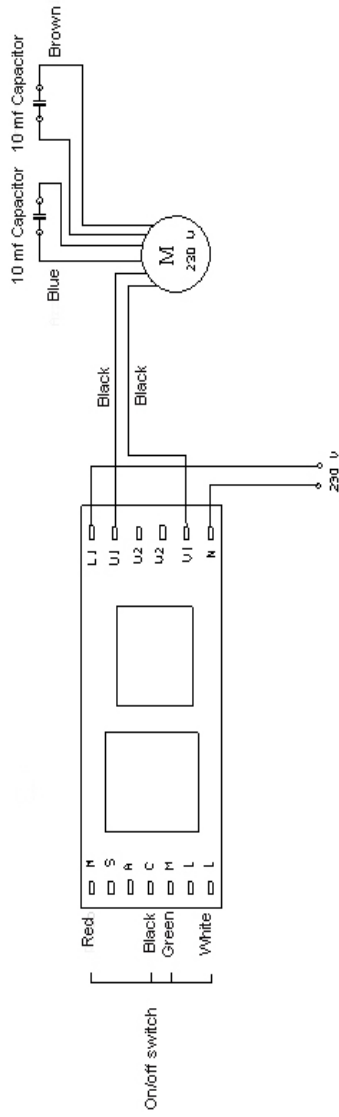
AF350-370-380GR

AF330-350-370-380VS/M



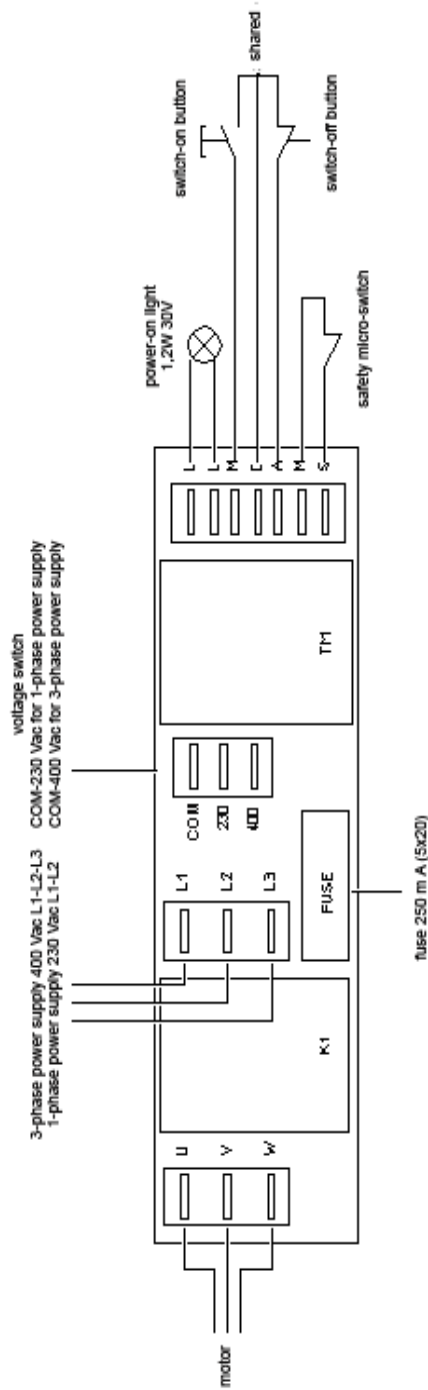
SCHEDA 99SM

WIRING DIAGRAM 230V 50Hz AF300-350INGR



SCHEDA 99SM

WIRING DIAGRAM 400V 50Hz (3-PHASE MOTORS)



Dichiarazione di conformità
Declaration of conformity
Declaration de conformité



Il sottoscritto, legale rappresentante del Costruttore/ The undersigned, legal representative of the Manufacturer / Le soussigné, représentant légal du Fabricant :

SWEDLINGHAUS SRL

via E. Berlinguer. 5
63024 Grottazzolina (FM) - Italy

con la presente dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchiatura sotto descritta/ hereby declares under his own responsibility that the equipment listed below / par la présente déclare sous sa propre responsabilité que l'appareil mentionné ci-dessous:

Modello Model Modèle	Matricola N Serial No. N° de série	Anno di fabbricazione Year of construction An de fabrication	Fascicolo tecnico disponibile presso Technical construction file held by Dossier technique disponible auprès de
			SWEDLINGHAUS SRL

è conforme alle seguenti direttive / complies with the following directives / est conforme aux directives suivantes:

2006/42/CE Requisiti essenziali di Sicurezza e Tutela della Salute / Health and Safety Requirements/Exigences essentielles de santé et de sécurité

2006/95/CE Bassa Tensione (e modifiche successive) / Low Voltage (and subsequent amendments)/Basse Tension (et modifications successives)

2004/108/CE Compatibilità Elettromagnetica (e modifiche successive)/ Electromagnetic Compatibility (and subsequent amendments)/ Compatibilité électromagnétique (et modifications successives).

Grottazzolina,

Il Rappresentante Legale/The Legal Representative/Le Représentant Légal
VIRGILI LEONELLO



