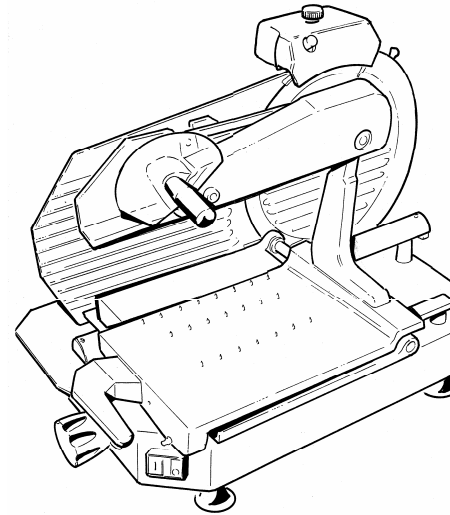
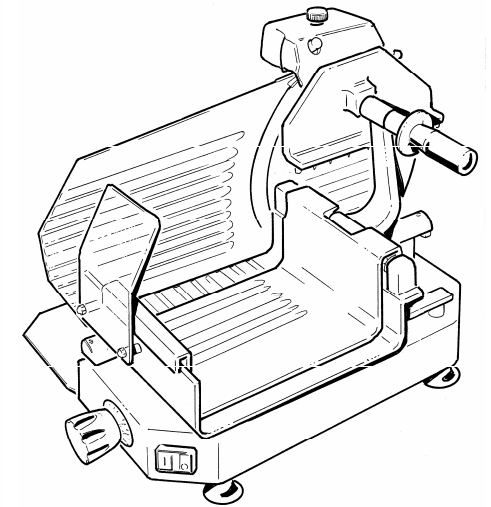


AFFETTATRICI ELETTRICHE VERTICALI



250 TSV
300 TSV
330 TSV
350 TSV
370 TSV

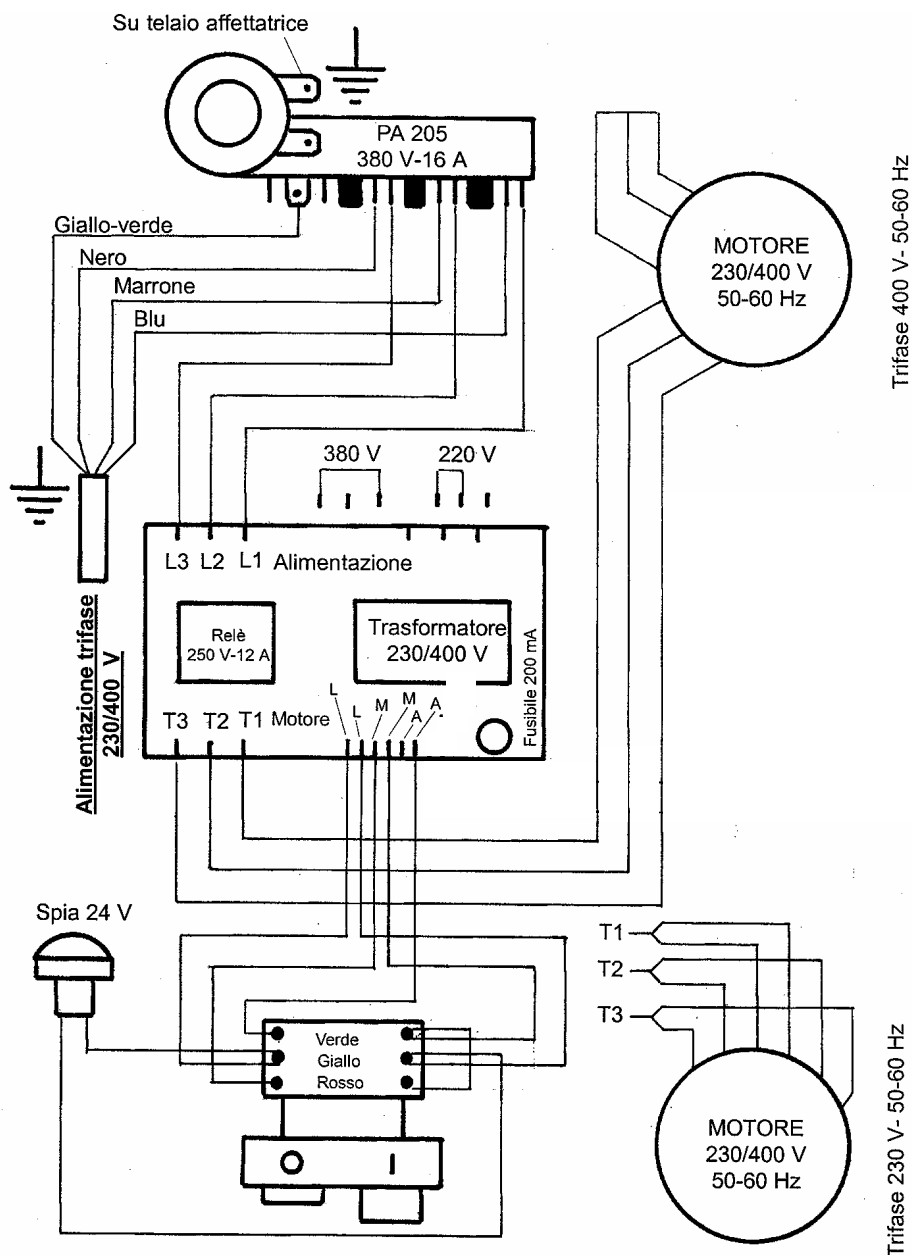


300 TCV
330 TCV
350 TCV
370 TCV

TAMAGNINI.COM
BILANCIATI DAL 1880
PARMA - ITALY
VIALE DEI MILLE, 88
TEL. 0521/291340 - FAX. 291330



MANUALE
D'INSTALLAZIONE,
USO
E MANUTENZIONE



PREFAZIONE

Scopo del manuale 2

INFORMAZIONI GENERALI

Limite d'impiego delle macchine – Norme di sicurezza 2
 Norme generali di sicurezza 2
 Garanzia e responsabilità del costruttore 3
 Targhe – marcature di conformità 4
 Condizioni ambientali d'impiego delle macchina 4

IMBALLAGGIO

Apertura dell'imballo 5

DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

Descrizione generale 6
 Sicurezze meccaniche ed elettriche 6
 Dimensioni d'ingombro 7
 Corredo di fornitura ed accessori 8
 Prodotti affettabili 8
 Prodotti non affettabili 8

MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITA'

Installazione della macchina 10
 Allacciamento elettrico 10
 Descrizione comandi 11
 Controllo funzionamento e senso di rotazione lama 12

USO DELLA MACCHINA

Caricamento merce e taglio (Mod. TSV) 13
 Caricamento merce e taglio (mod. TCV) 16

PULIZIA DELLA MACCHINA

Generalità 19
 Smontaggio della macchina per pulizia 19
 Rimontaggio della macchina 25

MANUTENZIONE

Generalità 26
 Affilatura lama 26
 Lubrificazione 31
 Regolazione tensione cinghia motore 32

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI 34

DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA 35

SCHEMA ELETTRICO 97 FA 36

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.

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.

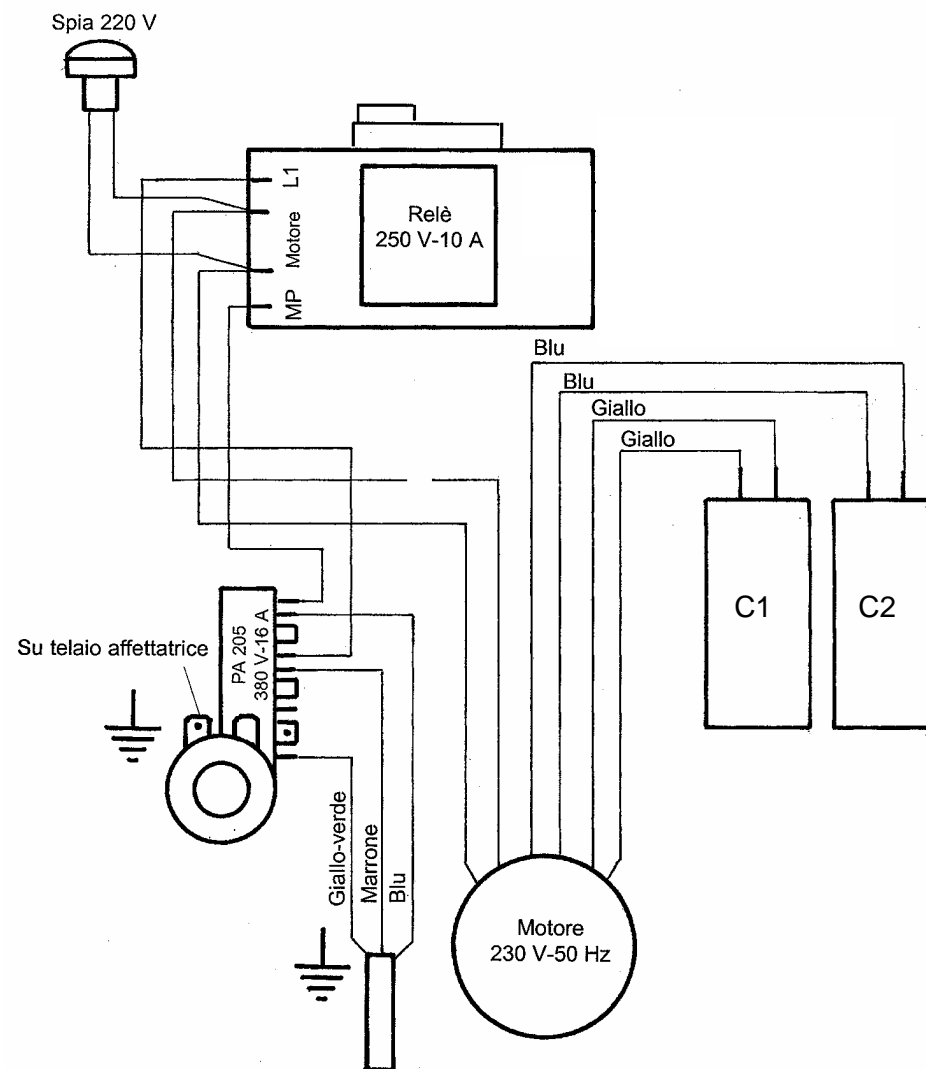
NORME GENERALI DI SICUREZZA

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.;

SCHEMA ELETTRICO 97 FA



Alimentazione 230 V-50 Hz

C1 e C2 6,3 μ F per Mod. 350 -370

C1 e C2 8 μ F per Mod. 300 -330

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 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

- 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.

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:

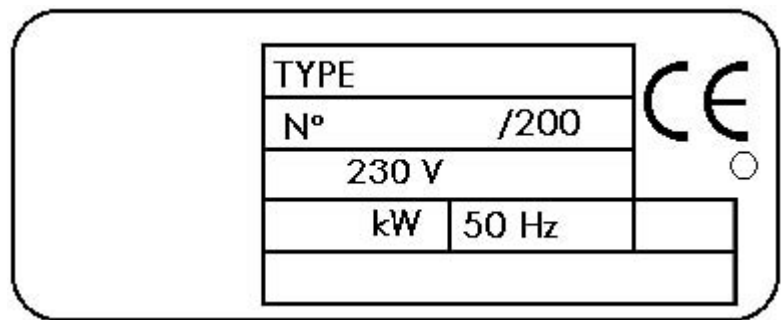
- *Inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;*
- *Uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;*
- *Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;*
- *Modifiche e/o riparazioni non autorizzate;*
- *Utilizzo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



MADE IN ITALY

CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA

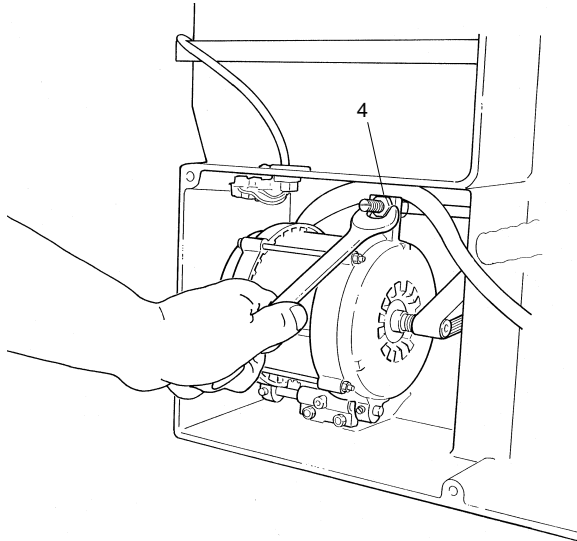
- Temperatura..... da -5 °C a + 40 °C
- Umidità relativa..... max 95%

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

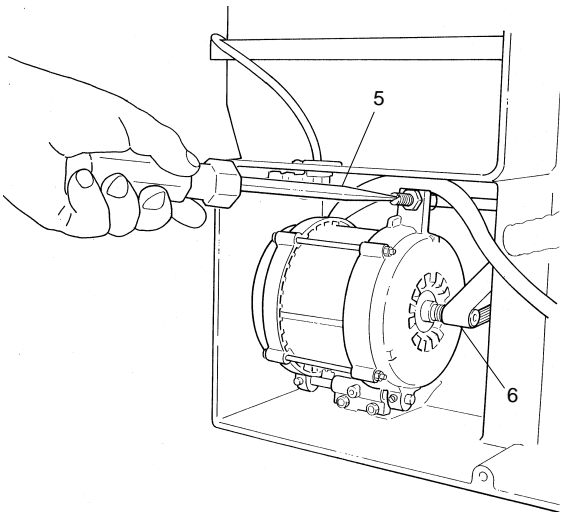
Nella tabella che segue sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

| INCONVENIENTE | CAUSA PROBABILE | RIMEDIO |
|---|--|--|
| Premendo il pulsante di avviamento (bianco o verde) la macchina non si avvia | Mancanza di alimentazione 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 di arresto (rosso o nero) e fare verificare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte. |
| Premendo il pulsante di avviamento (bianco o 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 prontamente il servizio di assistenza. |
| La macchina si avvia ma vibra, il motore scalda notevolmente e si avverte cattivo odore | Motore o trasmissione difettosi | Non utilizzare la macchina; interpellare prontamente 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 di arresto (rosso o nero) la macchina non si arresta | Circuito elettrico di comando difettoso | Arrestare la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio di assistenza |
| Rumore insolito della trasmissione | Cinghia allentata | Regolare la tensione della cinghia |

- Allentare di qualche giro il dado (4);



- Ruotare il tendicinghia (5) sino ad ottenere una tensione ottimale della cinghia (6);
- Ribloccare il dado (4) quindi rimontare il riparo (3), la vite (2) ed i piedini (1).



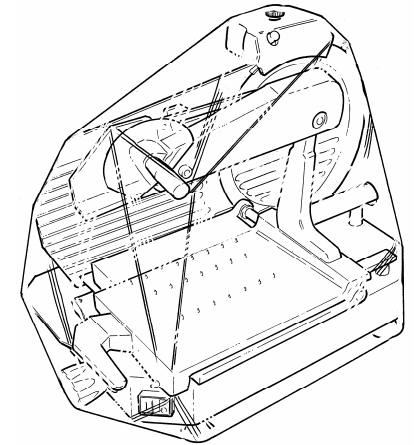
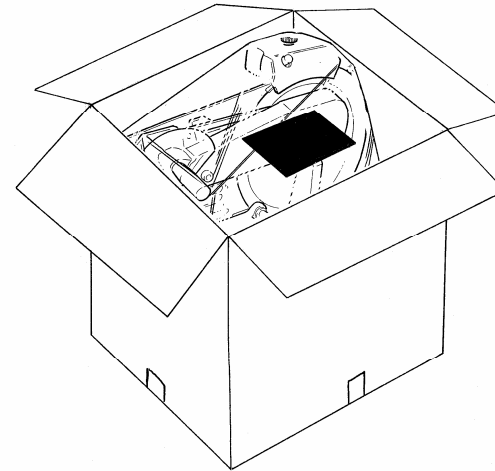
IMBALLAGGIO

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 verticale, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide 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 manualmente.

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 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;

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 !.

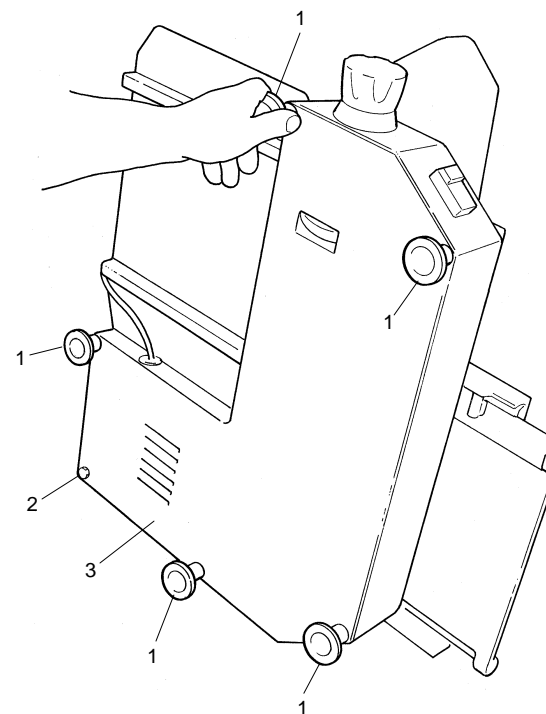
NON utilizzare la macchina se non in perfette condizioni psico-fisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso; durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare SEMPRE quanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.

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

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.

- Staccare la spina dalla rete;
- Sollevare la macchina e porla su un fianco come in figura;
- Svitare i piedini (1), allentare la vite (2) quindi togliere il riparo (3);



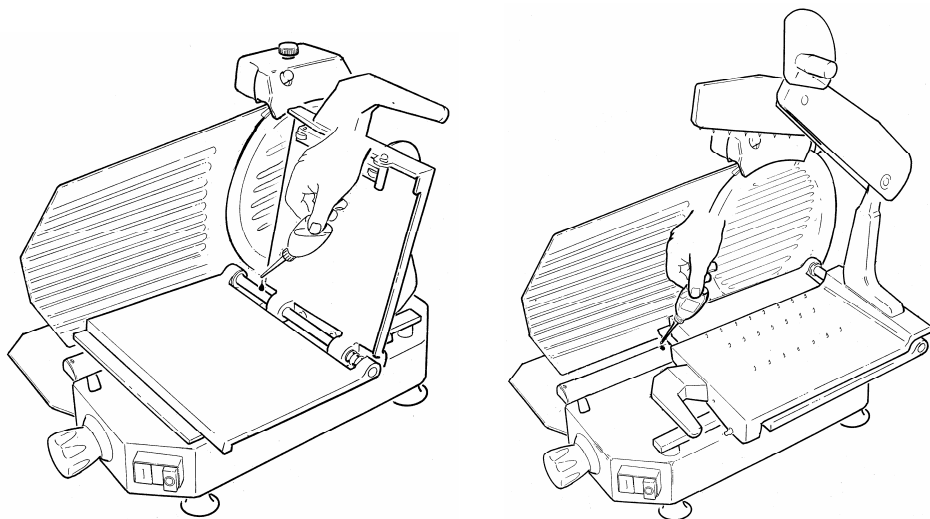
LUBRIFICAZIONE

Guide di scorrimento carrello ed asta scorrimento pressamerce (settimanalmente)

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

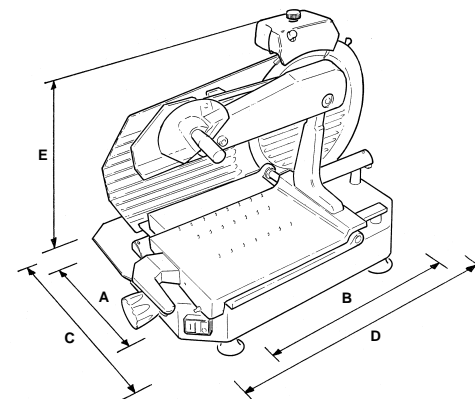
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI.

- Mettere una piccola quantità d'olio sulle aste fare scorrere il relativo gruppo 3-4 volte;



- Pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso.

DIMENSIONI D'INGOMBRO



| AFFETTATRICE | F300TCV | F330TCV | F350TCV | F370TCV |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Motore (HP) | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Lama (Ø mm) | 300 | 330 | 350 | 370 |
| Giri/minuto | 280 | 260 | 260 | 260 |
| Spessore di taglio (mm) | 0÷16 | 0÷16 | 0÷16 | 0÷16 |
| Taglio utile LxH (mm) | 260x200 | 250x210 | 300x250 | 290x260 |
| A (mm) | 420 | 420 | 530 | 530 |
| B (mm) | 530 | 530 | 650 | 650 |
| C (mm) | 550 | 550 | 670 | 650 |
| D (mm) | 710 | 710 | 790 | 820 |
| E (mm) | 550 | 550 | 580 | 640 |
| Peso (kg) | 34 | 35 | 43 | 44 |
| Affilatoio | incorp. | Incorp. | Incorp. | Incorp. |

| AFFETTATRICE | F250TSV | F300TSV | F330TSV | F350TSV | F370TSV |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Motore (HP) | 0,35 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| Lama (Ø mm) | 250 | 300 | 330 | 350 | 370 |
| Giri/minuto | 300 | 280 | 260 | 260 | 260 |
| Spessore di taglio (mm) | 0÷16 | 0÷16 | 0÷16 | 0÷16 | 0÷16 |
| Taglio utile LxH (mm) | 260x190 | 260x200 | 250x210 | 300x265 | 290x275 |
| A (mm) | 360 | 420 | 420 | 530 | 530 |
| B (mm) | 460 | 530 | 530 | 650 | 650 |
| C (mm) | 520 | 550 | 550 | 650 | 650 |
| D (mm) | 530 | 710 | 710 | 820 | 820 |
| E (mm) | 500 | 610 | 610 | 640 | 640 |
| Peso (kg) | 24 | 36 | 37 | 45 | 46 |
| Affilatoio | Incorp. | incorp. | Incorp. | Incorp. | Incorp. |

Tutte le affettatrici montano un motore autoventilato.
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.

Oliatore

PRODOTTI AFFETTABILI

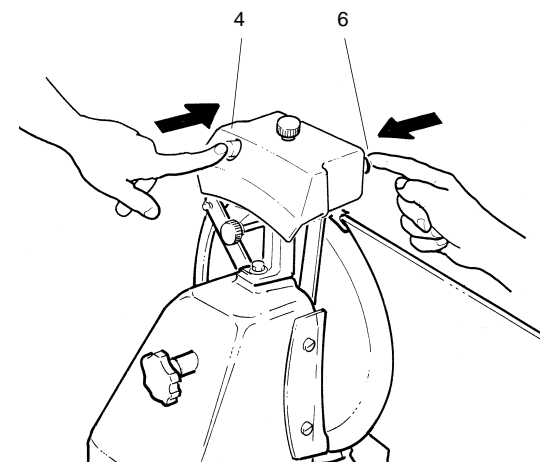
- tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati);
- carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai + 3 °C);
- formaggi (ovviamente del tipo affettabile: gruviera, fontina, ecc.);
- verdure (tutti i tipi).

PRODOTTI NON AFFETTABILI:

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

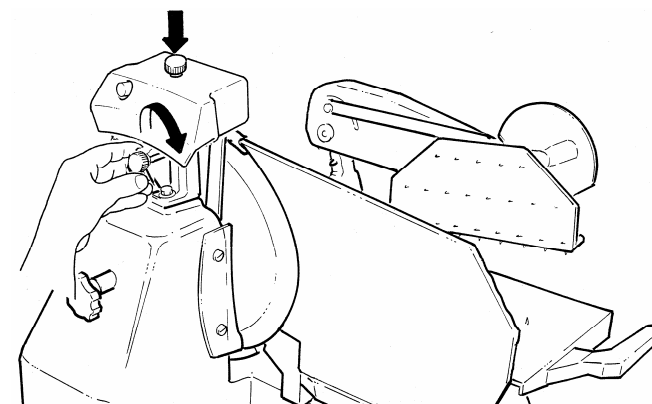
Accertata la formazione della bava, azionare nuovamente l'interruttore (3) per 3÷4 secondi premendo contemporaneamente i pulsantini (4 e 6).

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

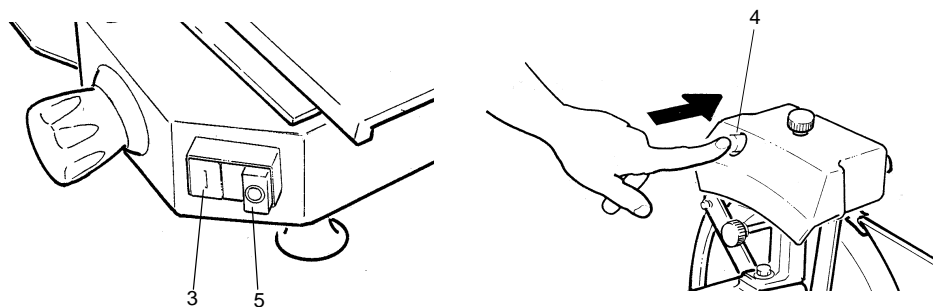


Dopo aver effettuato l'affilatura, è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool;

Ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione originaria l'apparecchio affilatore.

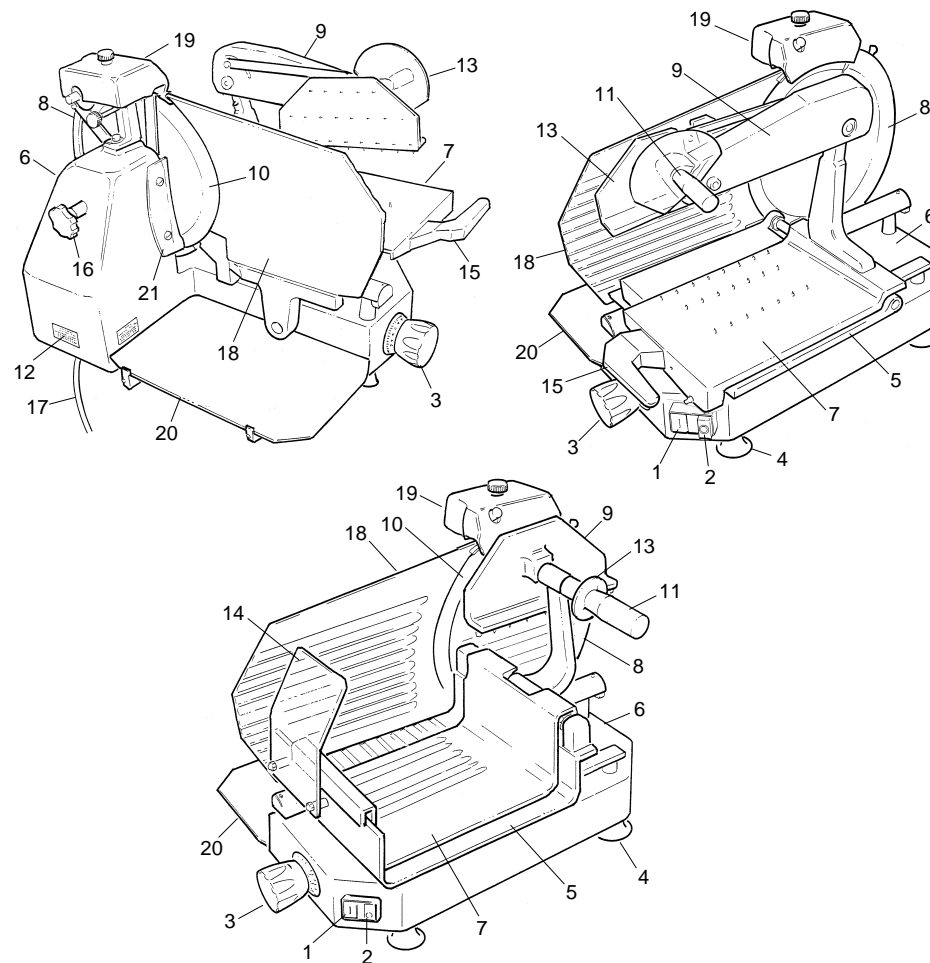
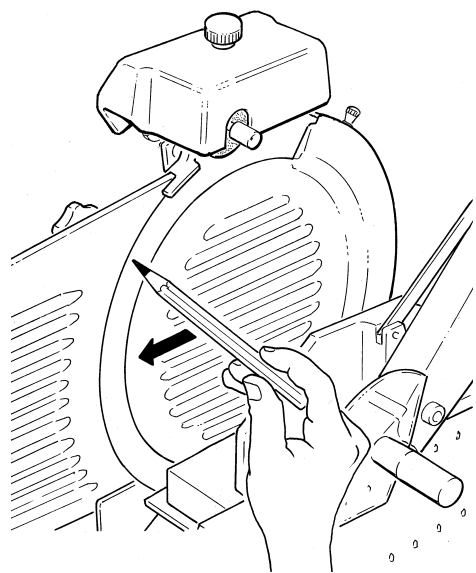


Avviare la lama azionando l'interruttore (3), premere e mantenere premuto il pulsantino (4);
 Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi azionando l'interruttore (5) fermare la lama



Controllare con un leggero passaggio all'esterno della lama stessa (utilizzando una matita) che si sia formata una leggera bava;

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



- 1. PULSANTE DI AVVIAMENTO
- 2. PULSANTE DI ARRESTO
- 3. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
- 4. PIEDINO REGOLABILE
- 5. SUPPORTO PIATTO
- 6. BASAMENTO
- 7. PIATTO PORTAMERCE
- 8. COPRILAMA
- 9. PRESSAMERCE
- 10. LAMA
- 11. MANIGLIA PRESSAMERCE

- 12. TARGA IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE, DATI MACCHINA E MARCATURA CE
- 13. PARAMANO PRESSAMERCE
- 14. PROTEZIONE MERCE
- 15. IMPUGNATURA PIATTO PORTAMERCE
- 16. TIRANTE COPRILAMA
- 17. CAVO DI ALIMENTAZIONE
- 18. PIASTRA SPESSIMETRO
- 19. AFFILATOIO
- 20. PIATTO PORTA AFFETTATO
- 21. PARAFETTE

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.

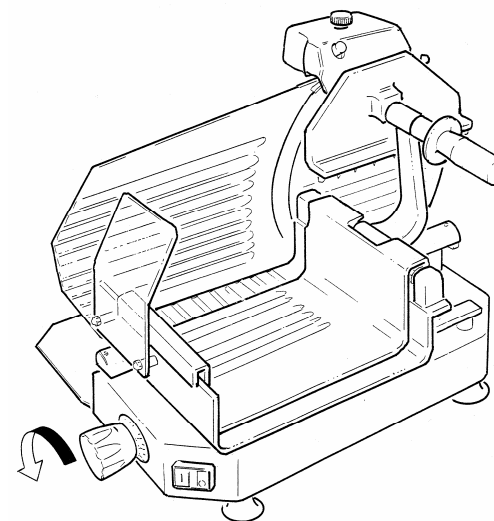
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

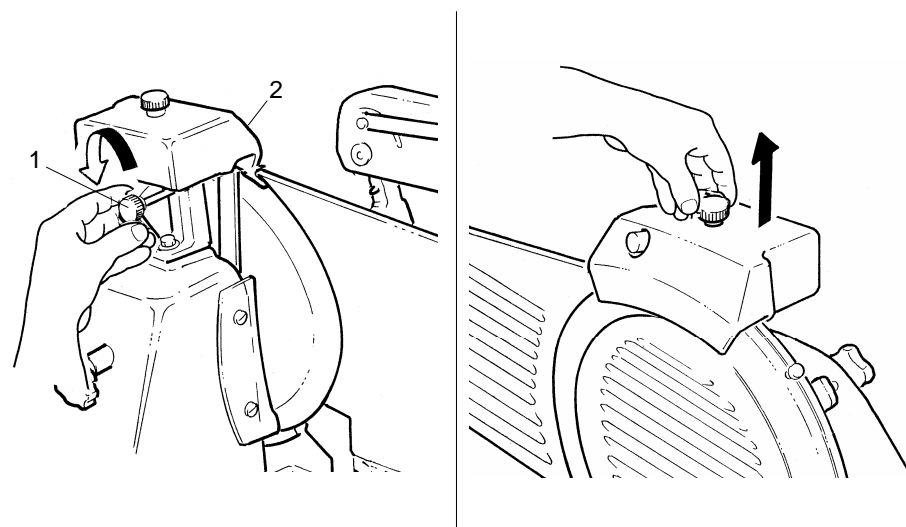
E' a cura dell'utente la verifica dell'idoneità e del corretto funzionamento dell'impianto elettrico (linea di alimentazione, presa di corrente, quadro di distribuzione, interruttore di protezione differenziale magnetotermico, sistema di messa a terra).

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

Pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla;
Azionare la manopola graduata ruotandola verso sinistra per portarla al massimo di apertura;



Allentare il pomolo (1), sollevare e ruotare di 180° l'apparecchio affilatore (2) e inserire le mole sulla lama dell'affettatrice. Ribloccare il pomolo;



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.

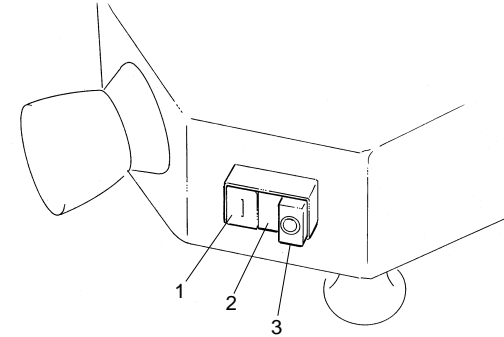
ATTENZIONE: *L'affilatura può essere eseguita sino ad una diminuzione di 12 mm del valore nominale del diametro della lama.*

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

DESCRIZIONE COMANDI

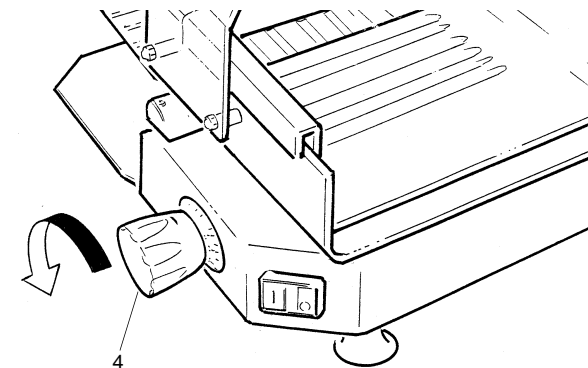
PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO

- Premere il pulsante bianco o verde (1) per mettere in funzione la lama;
- L'accensione della spia (2) segnala che la macchina funziona correttamente;
- Premere il pulsante rosso o nero (3) per arrestare il movimento della lama.



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

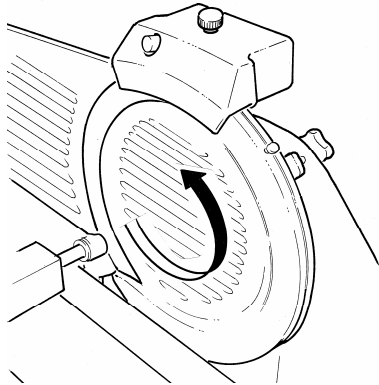
Campo di regolazione: vedere il paragrafo "Descrizione tecnica e condizioni di utilizzazione previste".



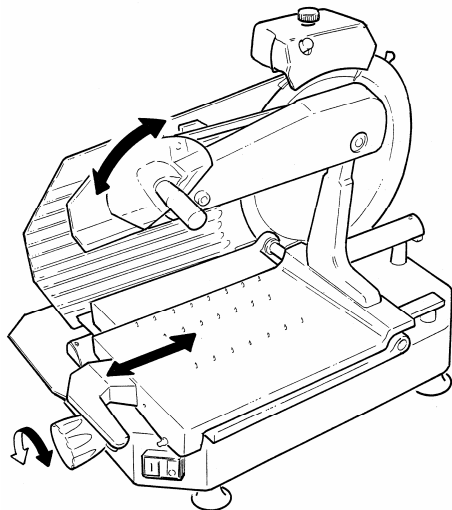
CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA

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.**



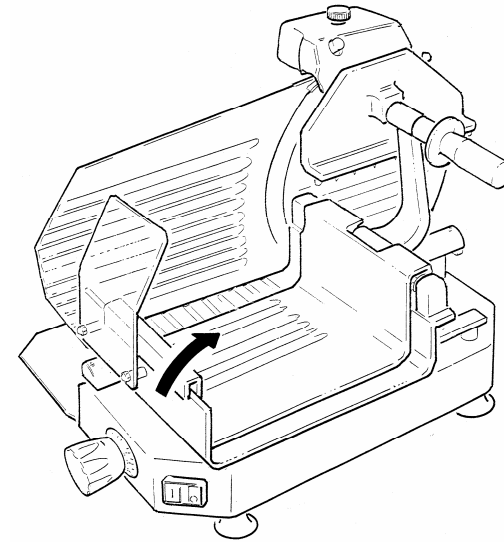
- Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce;
- Controllare funzionamento e regolazione della piastra spessimetro.



Pulizia sottopiatto portamerce e carrello (Mod. TCV)

Avvicinare il carrello all'operatore e sollevare il piatto portamerce fino alla posizione di riposo.

Pulire con un panno umido ed asciugare con cura.

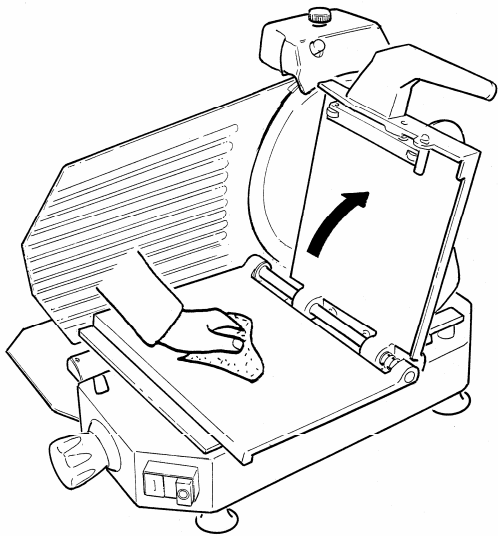
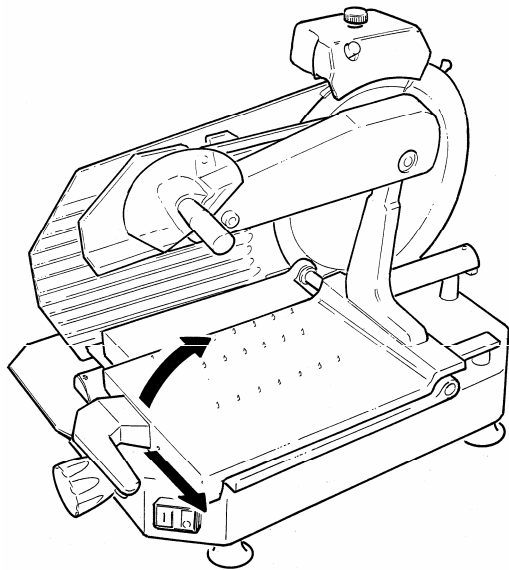


RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

Pulizia sottopiatto portamerce e carrello (Mod. TSV)

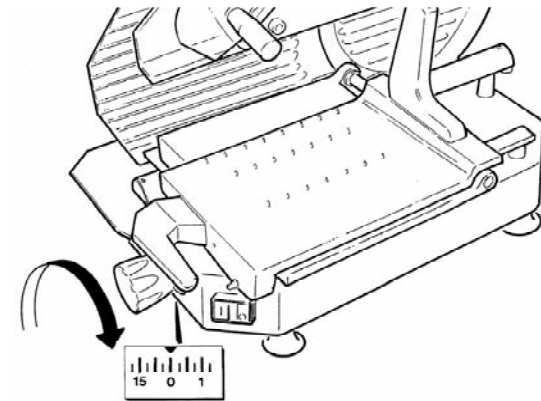
Avvicinare il carrello all'operatore, portarlo verso destra e contemporaneamente sollevarlo sino alla posizione di riposo
Pulire con un panno umido ed asciugare con cura.



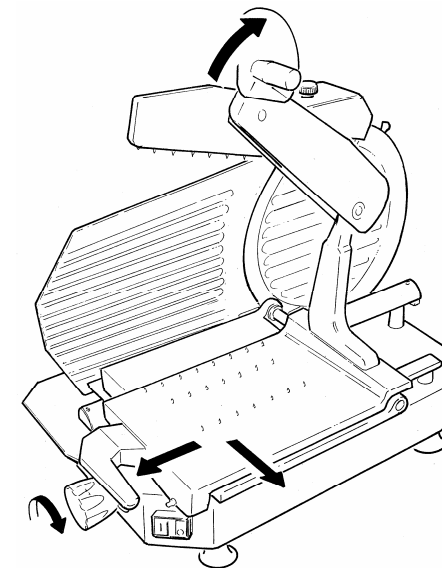
USO DELLA MACCHINA

CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO (MOD. TSV)

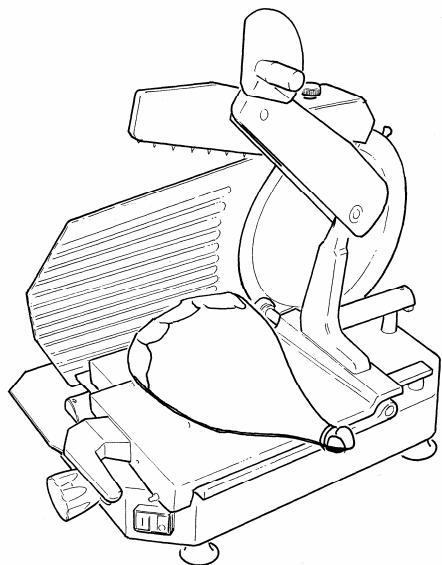
- Controllare che la manopola regolazione spessore fette sia correttamente posizionata sullo '0';



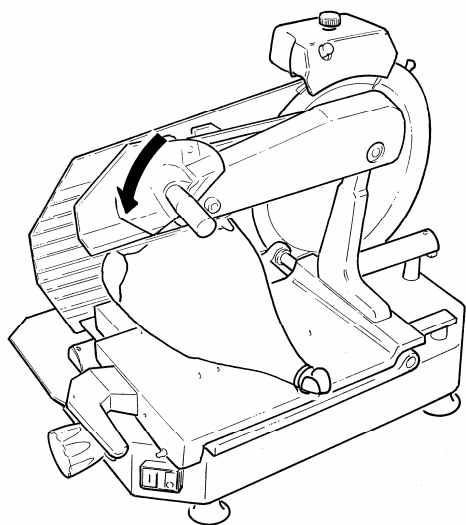
- Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico;
- Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;



- Appoggiare la merce da affettare sul piatto;

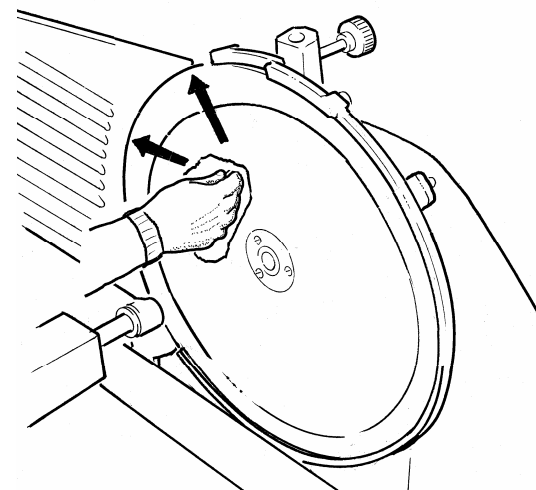


- Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;



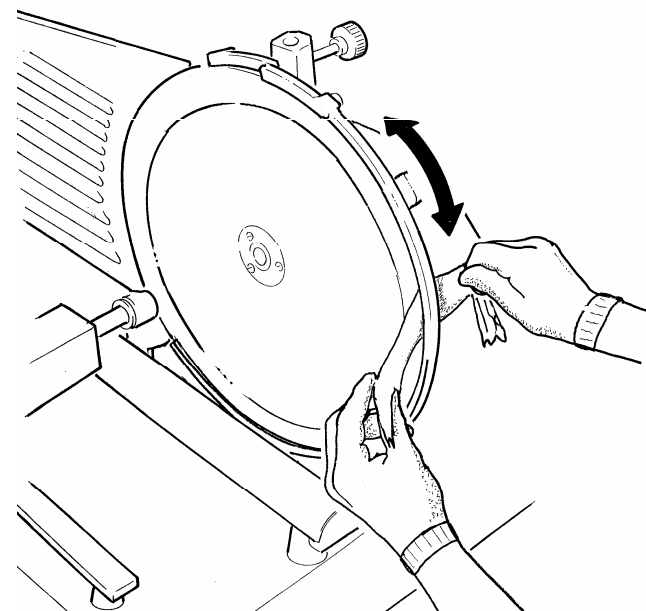
Pulizia della lama:

Premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato coprilama e sul lato opposto.



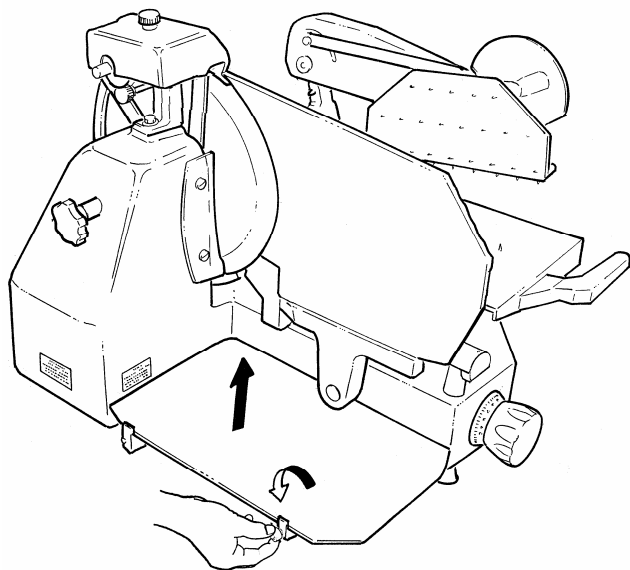
Pulizia dell'anello di sicurezza:

Dare passare un panno umido tra la lama e l'anello di sicurezza come in figura.



SMONTAGGIO PIATTO PORTA AFFETTATO

- Allentare la vite zigrinata come in figura ed asportare il piatto sollevandolo.



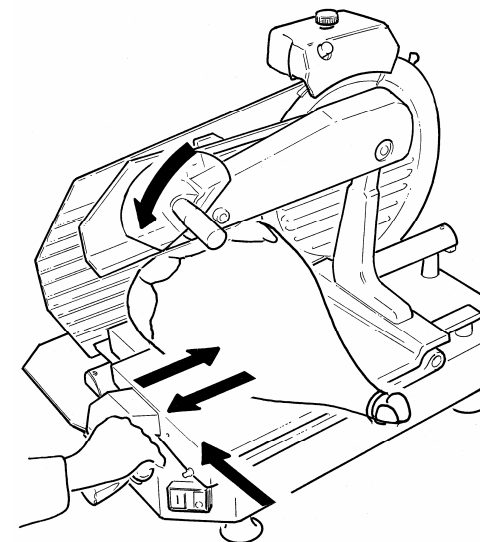
Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai + 30 °C.

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!

- Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante bianco o verde;
- Impugnare la maniglia fissata al piatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio. L'avanzamento della merce verso la piastra spessimetro avviene spingendo verso la lama;

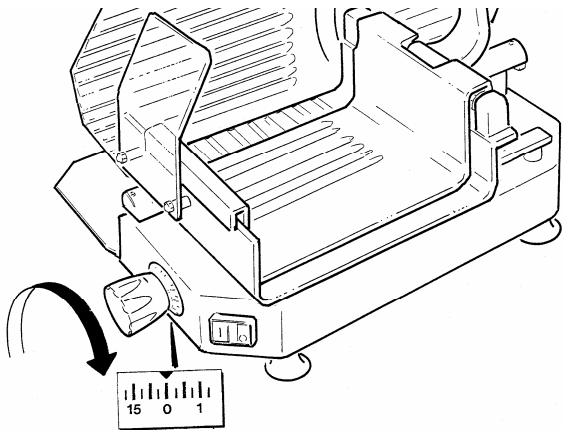


- Quando le dimensioni del prodotto non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente utilizzare l'impugnatura del pressamerce;
- Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello;
- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso o nero.

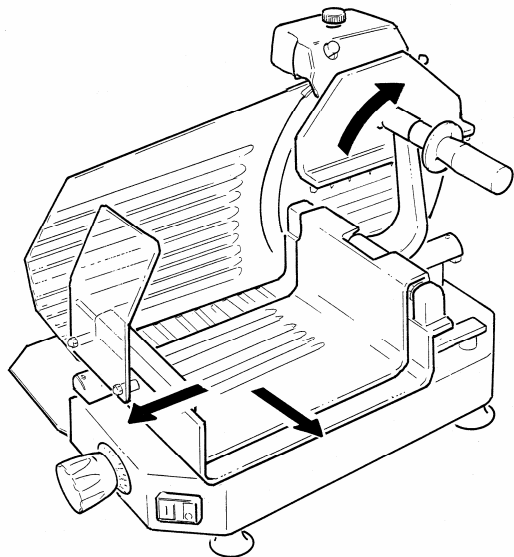
USO DELLA MACCHINA

CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO (MOD. TCV)

- Controllare che la manopola regolazione spessore fette sia correttamente posizionata sullo '0';

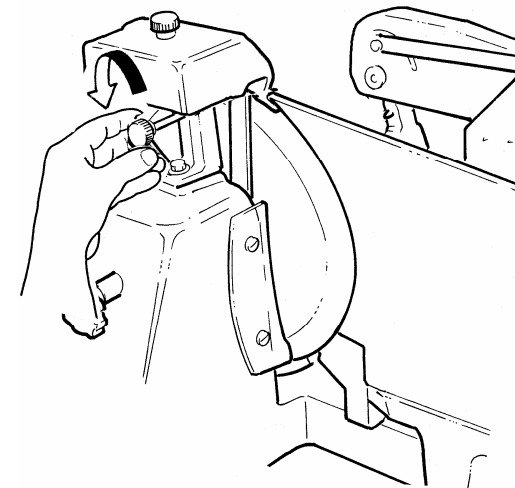


- Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico;
- Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;

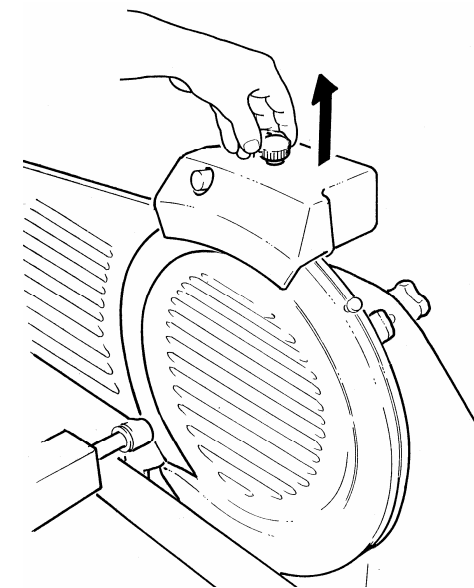


SMONTAGGIO DELL'AFFILATOIO

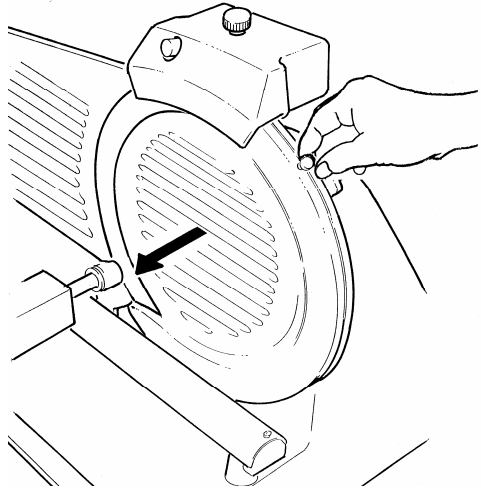
- Allentare il pomello laterale di bloccaggio dell'affilatoio;



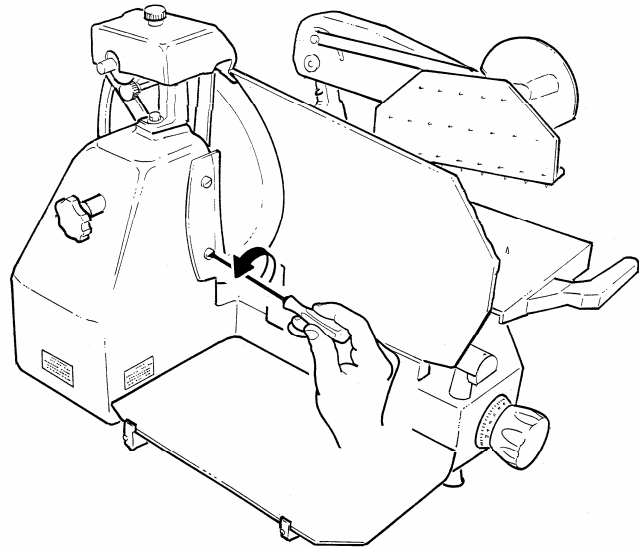
- Rimuovere il gruppo affilatoio completo tirandolo verso l'alto.



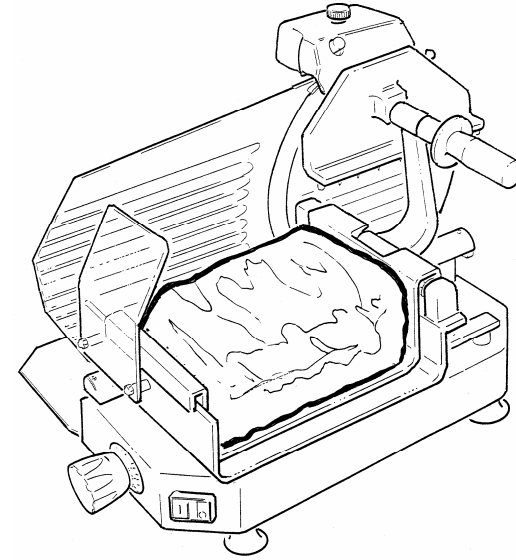
- Estrarre il tirante e rimuovere il coprilama utilizzando per l'operazione unicamente gli appositi pomelli laterali.



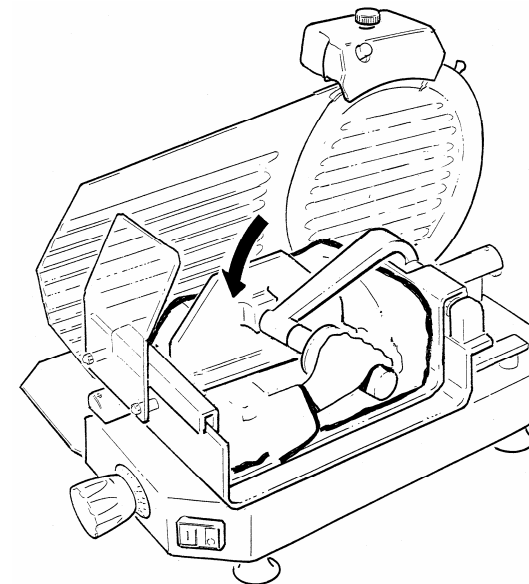
- Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio con testa zigrinata;
- Rimuovere il parafetta.



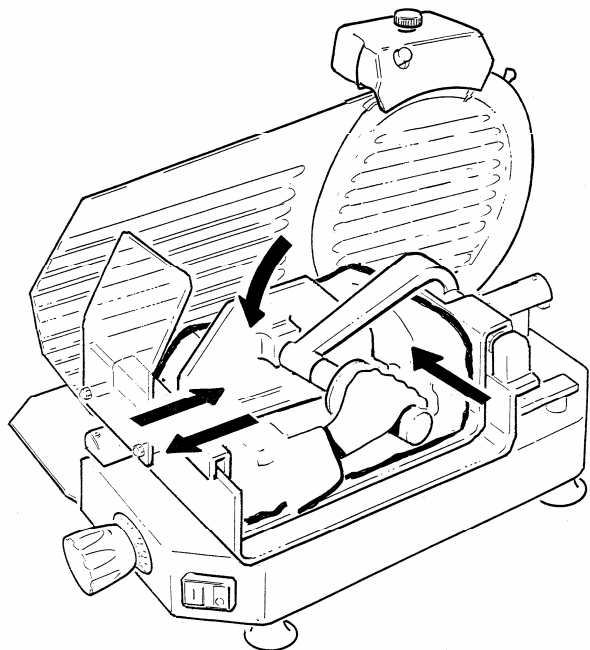
- Appoggiare la merce da affettare sul piatto;



- Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;



- Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante bianco o verde;
- Impugnare la maniglia del pressamerce ed iniziare il movimento alternativo di taglio. L'avanzamento della merce verso la piastra spessimetro avviene spingendo verso la lama;



- 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 o nero.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

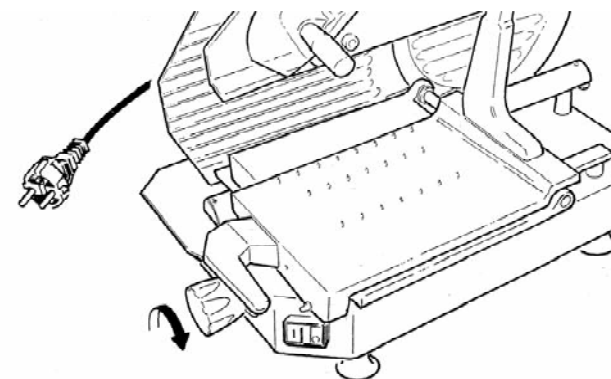
GENERALITA'

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;

