

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

ITALIANO

5

ART. 5000

ART. 5100

IGF
italstampi
**MACCHINE
ALIMENTARI**

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

Prodotto: *AFFETTATRICI — verticali a gravità*

Articolo: *5000*

Affettasalumi verticali professionali

Articolo: *5100*

Affettacarne verticali professionali

Configurazione:								
Art. 5000	<i>Trifase</i>	<i>400 V 50 Hz</i>	<i>300T</i>	<input type="checkbox"/>	<i>350T</i>	<input type="checkbox"/>	<i>380T</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Monofase</i>	<i>230 V 50 Hz</i>	<i>300M</i>	<input type="checkbox"/>	<i>350M</i>	<input type="checkbox"/>	<i>380M</i>	<input type="checkbox"/>
Art. 5100	<i>Trifase</i>	<i>400 V 50 Hz</i>	<i>300T</i>	<input type="checkbox"/>	<i>350T</i>	<input type="checkbox"/>	<i>380T</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Monofase</i>	<i>230 V 50 Hz</i>	<i>300M</i>	<input type="checkbox"/>	<i>350M</i>	<input type="checkbox"/>	<i>380M</i>	<input type="checkbox"/>

Costruttore:

I.G.F. Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede legale:

Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e stabilimento:

Via Leontina — 61010 Pietracuta di San Leo (PS)

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

DECLARATION CE OF CONFORMITÀ
DECLARATION CE DE CONFORMITE
BESTÄTIGUNG CE DER GESETZMÄSIGKEIT
DECLARACION CE DE CONFORMIDAD

2006/42/CE

Il sottoscritto, rappresentante il seguente costruttore:

The under signed, representative and builder:
Le soussigné, représentant le constructeur suivant:
Der Unterzeichnete, in Vertretung des Herstellers:
Yo, representante el siguiente constructor:

<i>Nome</i>	IGF Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c
<i>Indirizzo</i>	Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

ha incaricato di la persona autorizzata a costituire e conservare il fascicolo tecnico
instructed by the person authorized to establish and maintain the technical file
instruit par la personne autorisée à établir et à maintenir le dossier technique
durch die beauftragte Person berechtigt zu schaffen und die technischen Unterlagen erhalten
las instrucciones de la persona autorizada para establecer y mantener el expediente técnico

<i>Nome</i>	IGF Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c
<i>Indirizzo</i>	Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Il sottoscritto costruttore dichiara qui di seguito che la macchina

The undersigned manufacturer declares hereby that the machine
Le fabricant soussigné déclare par les présentes que la machine
Der Unterzeichnete Hersteller erklärt hiermit, dass die Maschine
El fabricante declara que suscribe declara que la máquina

<i>Denominazione generica / commerciale</i>	AFFETTATRICE VERTICALE VERTICAL SLICER TRANCHEUSES VERTICALE SCHNEIDEMASCHINEN VERTIKAL CORTADORA VERTICAL
<i>Funzione</i>	Tagliare prodotti alimentari in fette di spessore variabile Cut food into slices of varying thickness Coupez les aliments en tranches d'épaisseur variable Cut Lebensmittel in Scheiben unterschiedlicher Dicke Corte los alimentos en trozos de diferente grosor
<i>Modello</i>	ART. 5000-5100
<i>Tipo</i>	_____
<i>Matricola</i>	_____
<i>Anno di costruzione</i>	20__

AFFETTATRICI

Art. 5000

Art. 5100



TARGA DI IDENTIFICAZIONE


È posta sul retro della Apparecchiatura stessa.







	
MODELLO	<input type="text"/>
MATRICOLA	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
V <input type="text"/>	Kw <input type="text"/>
Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>
<input type="radio"/> Fasi <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>

MANUALE d'USO ***e MANUTENZIONE***

Art. 5000 | **Affettasalumi verticali professionali**
Art. 5100 | **Affettacarne verticali professionali**

AVVISI

IL SIMBOLO  RIGUARDA AVVERTIMENTI PER LA SICUREZZA DEGLI OPERATORI, UTILIZZATORI E MANUTENTORI DEL PRODOTTO.

-  CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE LIBRETTO PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE
-  L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE E DA PERSONALE SPECIALIZZATO E COMPETENTE
-  PER EVENTUALI RIPARAZIONI RIVOLGERSI ESCLUSIVAMENTE AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, E RICHIEDERE L'UTILIZZO DI RICAMBI ORIGINALI
-  IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA COMPROMETTE LA SICUREZZA DELL'OPERATORE
-  CONTATTARE IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER AVERE L'INDIRIZZO DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO PIÙ VICINO ALLA VOSTRA SEDE
-  IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IN QUALUNQUE MOMENTO, E SENZA PREAVVISO, IL CONTENUTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE: PER MOTIVI DI SICUREZZA, LEGGERE CON PARTICOLARE ATTENZIONE LE PAGINE CONTRASSEGNA-TE DAL SIMBOLO A FIANCO RIPORTATO



PREMESSA

Il Costruttore, con il presente Manuale d'Uso, intende fornire gli elementi tecnici per una corretta installazione ed un corretto funzionamento delle proprie Apparecchiature. L'utilizzatore ha il dovere e la responsabilità di seguirle. Insieme alla descrizione delle caratteristiche, del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della Macchina, vengono evidenziati, in particolare, gli aspetti legati alla salvaguardia della sicurezza e dell'ambiente.

Prima dell'utilizzo del prodotto, ed ogniqualvolta necessiti la sua consultazione, è importante leggere il presente Manuale. Attenersi attentamente alle istruzioni tecniche contenute e seguire scrupolosamente tutte le indicazioni riportate. Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi della macchina devono essere tenuti sempre efficienti.

Il presente Manuale, parte integrante della fornitura della Macchina, deve essere conservato in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori, e reso disponibile al personale addetto alle eventuali operazioni di manutenzione e riparazione.

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.


SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

00 INDICE

00	Indice	pag.	7	
01	Informazioni generali	pag.	8	
01	Introduzione	pag.	8	
02	Esploso	pag.	8	
03	Schema elettrico	pag.	9	
04	Caratteristiche tecniche	pag.	10	
	02	Principi di Sicurezza	pag.	10
	01	Prima di collegarsi alla rete di alimentazione	pag.	10
	02	Precauzioni per la sicurezza	pag.	10
	03	Importanti norme di sicurezza	pag.	11
	03	Funzionamento	pag.	12
	01	Messa in funzione	pag.	12
	02	Accendiamo l’Affettatrice	pag.	15
	03	Come affilare la lama	pag.	15
	04	Pulizia e Manutenzione ordinaria	pag.	17

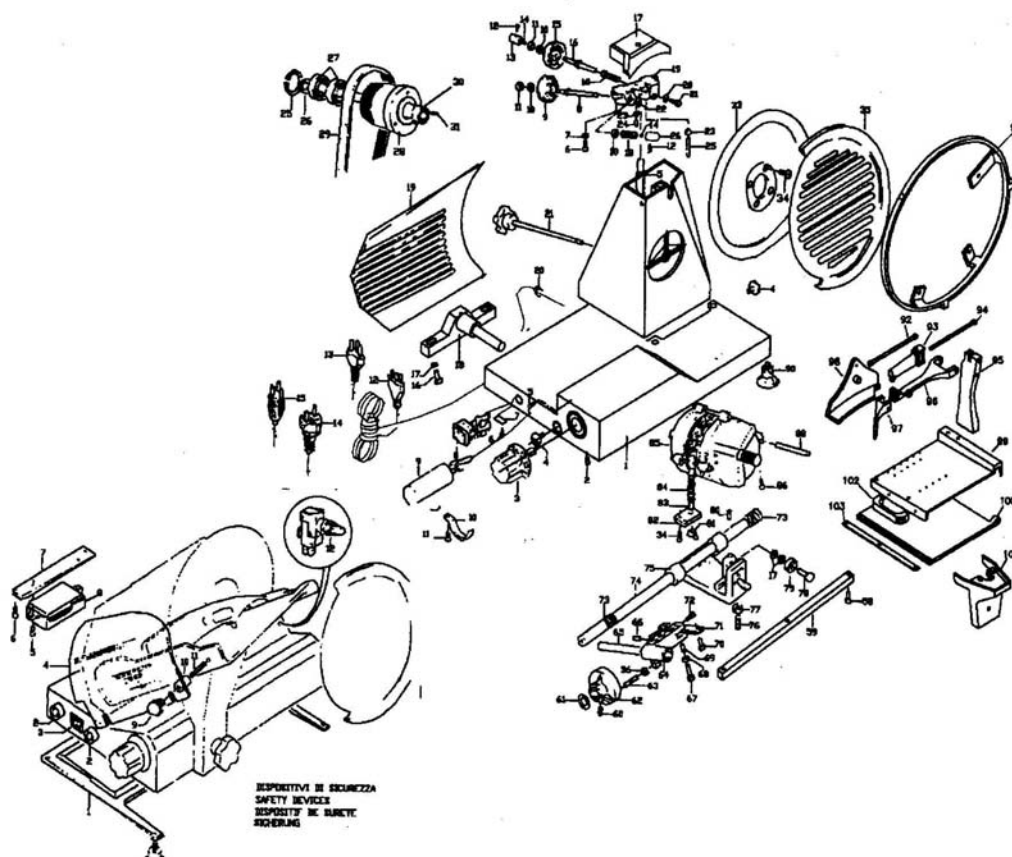
01 DESCRIZIONE**01.01 Introduzione**

Le Affettatrici Art. 5000 e Art. 5100, sono tutte in lega di alluminio trattate con un ciclo di anodizzazione che le ripara da ogni attacco da acidi e sali e le rende resistenti alle ossidazioni.

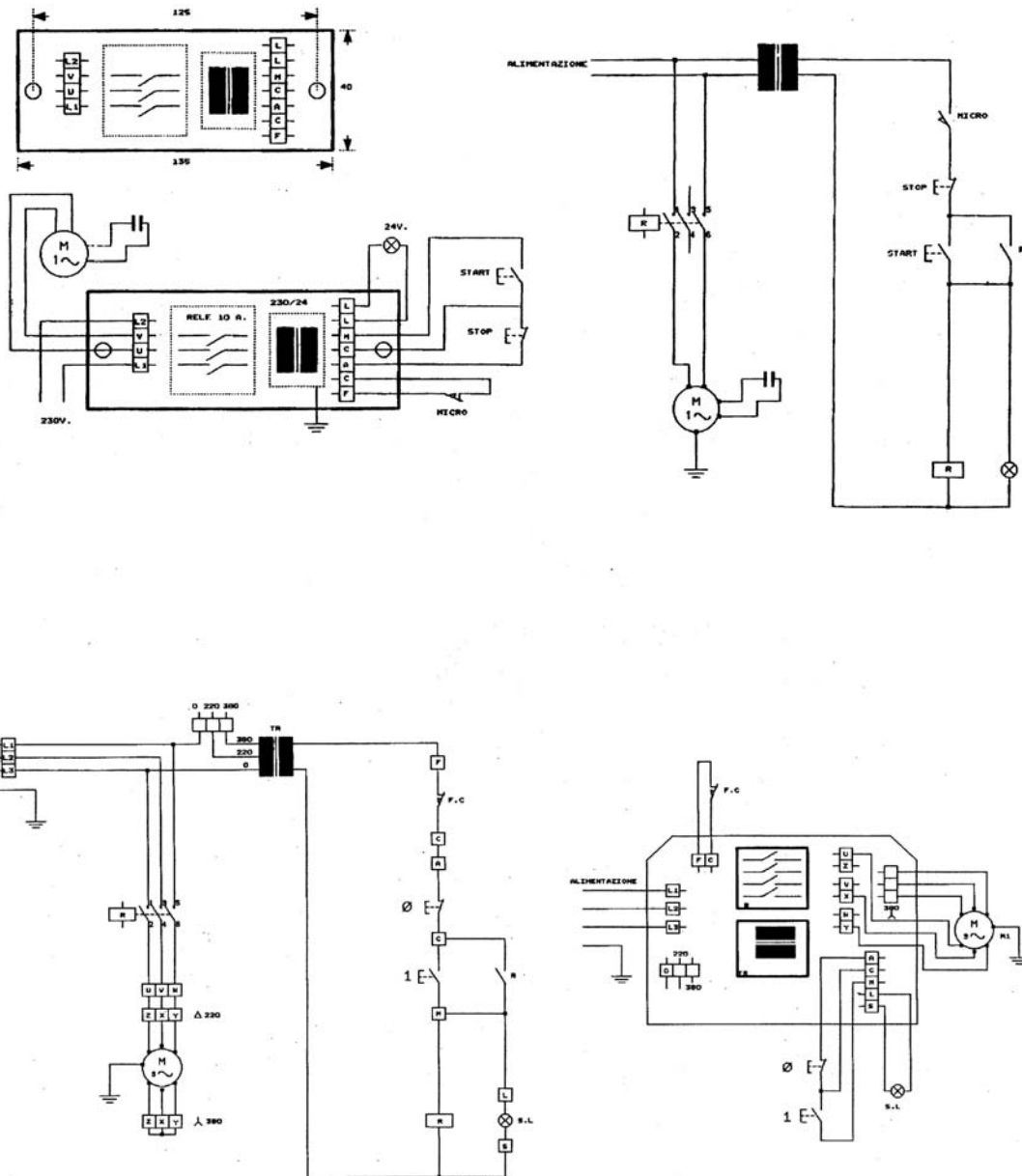
La rotazione della lama avviene mediante trasmissione a cinghia.

La macchina è costruita con materiali specifici per essere destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, ed è azionata mediante un motore monofase oppure trifase, in funzione delle versioni.

Le illustrazioni contenute in questo manuale potrebbero differire dalla realtà causa norme specifiche o tecniche adottate sempre con lo scopo di migliorare l'affettatrice in Vostro possesso. Peraltro il contenuto del manuale non sarà minimamente influenzato.

01.02 Esploso

01.03 Schema elettrico






01.04 Caratteristiche Tecniche

MODELLO	Ø LAMA (mm.)	CORSA CARRELLO (mm.)	MISURE INGOMBRO (mm.)	SPESSORE TAGLIO (mm.)	PESO NETTO (kg.)	MISURE IMBALLO (mm.)
5000 – 300 M /T	300	315	500x650x470	16	35	560x670x560
5000 – 350 M /T	350	390	630x760x530	16	45	770x650x630
5000 – 380 M /T	380	390	630x760x540	16	47	770x650x630
5100 – 300 M /T	300	315	510x650x470	16	35	560x670x560
5100 – 350 M /T	350	390	720x760x530	16	45	770x650x630
5100 – 380 M /T	380	390	720x760x540	16	47	770x650x630

02 PRINCIPI DI SICUREZZA**02.01 Prima di collegarsi alla rete di alimentazione**

Prima di collegarsi alla rete di alimentazione accertarsi che il voltaggio della spina corrisponda alla corrente erogata.

02.02 Precauzioni per la sicurezza

	Il simbolo del lampo con la freccia all'interno di un triangolo equilatero serve per avvertire della presenza di un voltaggio pericoloso sufficientemente alto da costituire un rischio di folgorazione per le persone.
	Il punto esclamativo all'interno di un triangolo equilatero serve per avvertire l'utente della presenza di importanti istruzioni per il funzionamento e la manutenzione dell'oggetto.
	Una mano insanguinata all'interno di un triangolo equilatero indica per l'operatore il pericolo di taglio per la presenza di lame o coltelli.

02.03 Importanti norme di sicurezza1) ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura deve essere collegata a fonti di alimentazione del solito tipo descritto nelle istruzioni o specificato sull'apparecchiatura stessa.

Se non conoscete con sicurezza il tipo di alimentazione presente nella Vostra abitazione, consultate il Vostro rivenditore o l'azienda elettrica.

2) PROTEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

I cavi di alimentazione devono essere stesi in modo che non possono venire calpestati o schiacciati da oggetti, facendo particolare attenzione alle giunzioni fra cavi e spine ed ai punti di uscita dell'affilatrice. Non tirate o strappare il cavo.

3) VENTILAZIONE

L'affettatrice deve sempre trovarsi in posizione tale da permettere l'aerazione. È importante che l'affettatrice disti dalle pareti almeno 10 cm.

Non posare la macchina su superfici morbide come divani, letti o tappeti: le fessure di ventilazione verrebbero bloccate.

4) TEMPERATURA

L'affettatrice potrebbe non funzionare correttamente se fosse usata a temperature basse o sotto zero. La temperatura ideale è al disopra di 5° centigradi.

5) CALORE

Proteggere l'affettatrice da sorgenti di calore come termosifoni, condizionatori, stufe o altri componenti che producono calore.

6) POSIZIONAMENTO

Non ponete l'affettatrice su carrelli, staffe o tavoli instabili. La macchina potrebbe cadere causando lesioni a bambini o adulti, e danni alla apparecchiatura stessa.

7) TEMPORALI

Per una ulteriore protezione dell'affettatrice durante un temporale oppure quando essa non venga utilizzata per un lungo periodo di tempo, togliere la spina dalla presa di corrente.

Ciò eviterà danni dovuti a fulmini o ad improvvisi aumenti di tensione.

8) ODORI ANORMALI

Se notate odori anormali o fumo, spegnete subito l'affettatrice e staccate immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Contattate subito il personale tecnico o il Vostro rivenditore di fiducia.

9) RIPARAZIONI CHE RICHIEDONO MANODOPERA SPECIALIZZATA

Affidate l'affettatrice a personale specializzato se:

- a) il cavo di alimentazione ha subito danni,
- b) oggetti o liquidi sono entrati nella affettatrice,
- c) l'affettatrice non sembra funzionare normalmente seguendo le istruzioni riportate nel manuale,
- d) l'affettatrice ha subito dei forti urti.

L'acquirente non deve tentare riparazioni non descritte in questo manuale. Ogni altra operazione deve essere affidata a personale specializzato ed autorizzato. Riparazioni imperfette si-

gnificano un grave pericolo per le persone.

10) PARTI DI RICAMBIO

Quando sono necessarie parti di ricambio, accertateVi che il tecnico del servizio di assistenza utilizzi parti specificate dal costruttore o che possiedono le stesse caratteristiche delle parti originali. Sostituzioni con parti non compatibili possono causare situazioni di pericolo.



INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI CHE NON VENGONO ESEGUITE DA TECNICI AUTORIZZATI, COSÌ COME QUALSIASI MODIFICA TECNICA SULLE AFFETTATRICI NON AUTORIZZATA DAL COSTRUTTORE, COMPORTANO IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA E DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODOTTO DA PARTE DEL COSTRUTTORE

03 **FUNZIONAMENTO**

03.01 Messa in funzione

DISIMBALLO

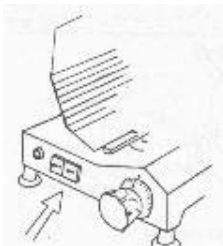
Aprire l'imballaggio attentamente e mettete da parte tutti gli accessori in modo che non vadano persi. Controllate che l'affettatrice non abbia subito alcun danno durante il trasporto. Se avesse subito dei danni o non dovesse funzionare, rivolgeteVi al Vostro rivenditore.

Vi consigliamo di conservare la scatola ed il materiale di imballaggio originali nel caso doveste trasportare o spedire di nuovo l'affettatrice.

OSSERVIAMO L'AFFETTATRICE

Nel seguito cercheremo di farVi familiarizzare con tutti i termini più comuni utilizzati per descrivere i vari pezzi della Vostra affettatrice.

Il conoscerli Vi renderà più facile ogni operazione seguendo i vari punti di queste istruzioni.



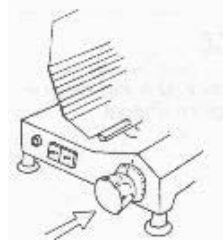
1) INTERRUTTORE

È posto sul davanti della macchina e serve per accendere e spegnere l'affettatrice.

È di due colori:

VERDE = Accende

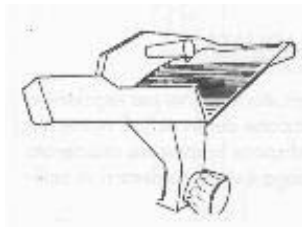
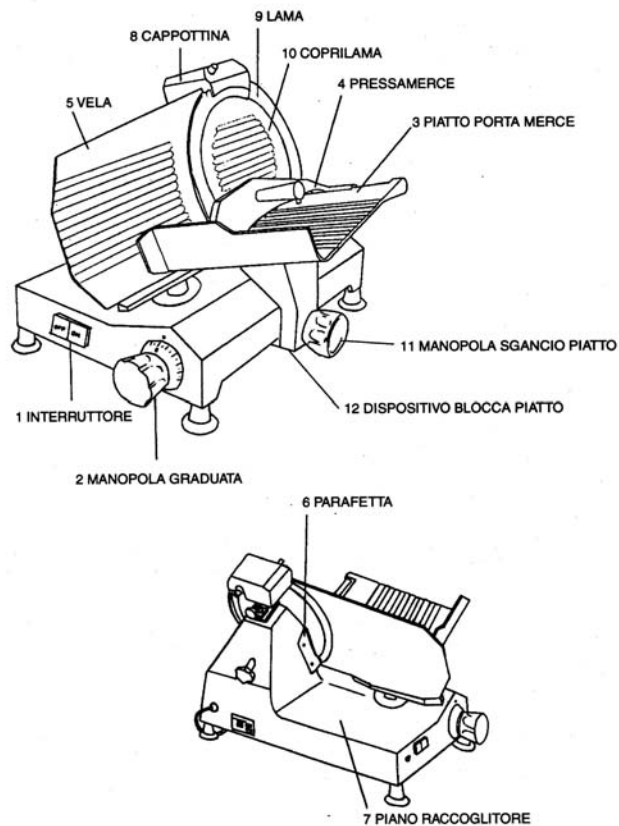
ROSSO = Spegne



2) MANOPOLA GRADUATA

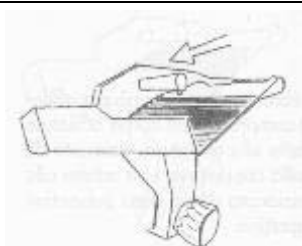
È posta a fianco dell'interruttore e serve per regolare la vela (o piastra di regolazione dei tranci). È numerata da "0" a "15". Essa predispone lo spessore desiderato per il taglio.

La misurazione è da considerarsi in millimetri



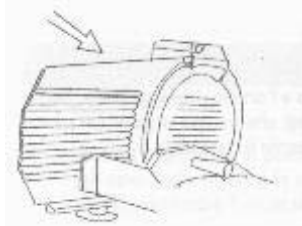
3) PIATTO PORTA MERCE

È posto sul fianco della affettatrice, su di esso vanno sistemati gli alimenti che si vogliono affettare.



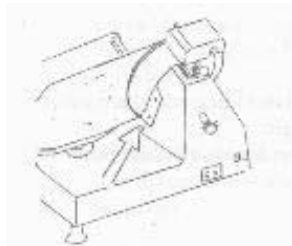
4) PRESSAMERCE

È posto sopra il piatto merce. Serve per mantenere la merce ferma quando si procede ad affettare l'alimento. Per assicurare una presa maggiore è dotato di appositi dentini.

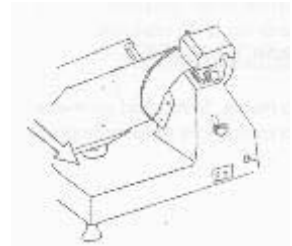


5) VELA

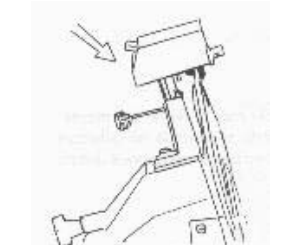
È detta anche piastra di regolazione tranci. È situata a filo con la lama, e, regolata dalla manopola graduata, determina lo spessore di taglio dell'alimento.

**6) PARAFETTA**

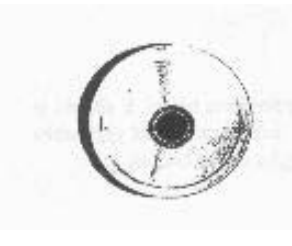
È posto dietro la lama e serve per guidare la fetta fuori della lama stessa dopo l'operazione di taglio.

**7) PIANO RACCOGLITORE**

È praticamente la base dell'affettatrice. Su di esso va a cadere l'alimento precedentemente affettato.

**8) CAPPOTTINA**

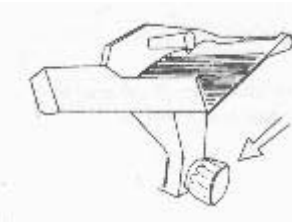
È posta sopra la lama, contiene il necessario per affilare la lama stessa. Il kit comprende un corpo affilatoio con due mole, una adatta alla affilatura, azionata da un pulsantino visibile sulla cappottina, una adatta alla sbavatura, anch'essa azionata da un altro pulsantino sempre posto sulla cappottina.

**9) LAMA**

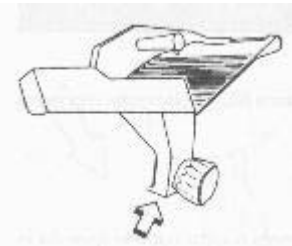
È posta tra il coprilama e l'anello proteggi lama. Serve per affettare gli alimenti posti sul piatto porta merce. È interamente in acciaio.

**10) COPRILAMA**

È in alluminio e ricopre la lama lasciando libera solo la parte utilizzabile per il taglio. È asportabile grazie ad un tirante svitabile posto sul retro della lama.

**11) MANOPOLA SGANCIO PIATTO**

È posta sotto il piatto porta merce. Svitandola permette di togliere il carrello porta merce solo se la manopola graduata è posta al valore "0".

**12) DISPOSITIVO BLOCCA PIATTO**

Per togliere il piatto porta merce, portarlo a fine corsa dalla parte posteriore, posizionare la manopola graduata sul valore "0", a questo punto svitare la manopola sgancio piatto e togliere il piatto porta merce.

ATTENZIONE: il piatto porta merce si toglie solo con la manopola graduata è posta al valore "0".

03.02 Accendiamo l'affettatrice

- 1) Porre l'affettatrice in posizione tale che l'interruttore (1) venga a trovarsi di fronte all'operatore . Inserire la spina nella presa di corrente quindi azionare l'interruttore (1). Verificare l'accensione della lampada spia. La macchina è operante.
- 2) Prima di accedere alla macchina disporre il prodotto da tagliare sul piatto porta merce (3), agire sulla manopola graduata (2) per decidere lo spessore di taglio da "0" a "15". Bloccare l'alimento con l'apposito pressamerce (4) ed accendere quindi l'affettatrice.
- 3) Spingere il piatto porta merce (3) facendolo avanzare dolcemente verso la lama avendo cura di mantenere una leggera pressione contro la vela (5) o piastra di regolazione tranci.
- 4) L'alimento verrà facilmente tagliato dalla lama (9) e la fetta, guidata dall'apposito parafetta (6) si staccherà e cadrà sul piano raccogliatore (7). Terminata l'operazione di taglio spegnere l'affettatrice e riportare la vela al livello "0".

03.03 Come affilare la lama

Prima di collegarsi alla rete di alimentazione accertarsi che il voltaggio della spina corrisponda alla corrente erogata.



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



Non compiere mai alcuna operazione di sgancio della lama. La lama può essere tolta dalla macchina sola da personale di servizio preventivamente istruito e con l'aiuto di un attrezzo apposito



Quando si pulisce la lama indossare dei guanti di protezione

- 1) Spegnere l'affettatrice ed attendere che la lama (9) si arresti.
- 2) Allentare il pomello che sgancia la cappottina (8) e farla ruotare, come da figura A.
- 3) Abbassare la cappottina (8) di affilatura in modo da far alloggiare le mole sulla lama dell'affettatrice. Bloccare il pomello che sgancia la cappottina riavvitandolo. Accendere la macchina ed affilare la lama premendo il pulsantino posto sulla sinistra dell'operatore. Non protrarre l'operazione per più di 30 / 40 secondi, come da figura B.
- 4) Premere quindi l'altro pulsante per compiere l'operazione di sbavatura. Spegnere l'affettatrice ed attendere che la lama si arresti. Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3 / 4 secondi per evitare la dannosa ritorzione del filo della lama, come da figura C.
- 5) Sganciare la cappottina (8), farla ruotare nuovamente in posizione di riposo, riavvitare il pomello



LA LAMA DELL'AFFETTATRICE DOVRÀ ESSERE SOSTITUITA QUANDO QUESTA NON SARÀ PIÙ IN GRADO DI SOPPORTARE ULTERIORI AFFILATURA OPPURE QUANDO LA DISTANZA TRA LA LAMA È L'ANELLO DI PROTEZIONE SUPERA 16 MM.

FIGURA A

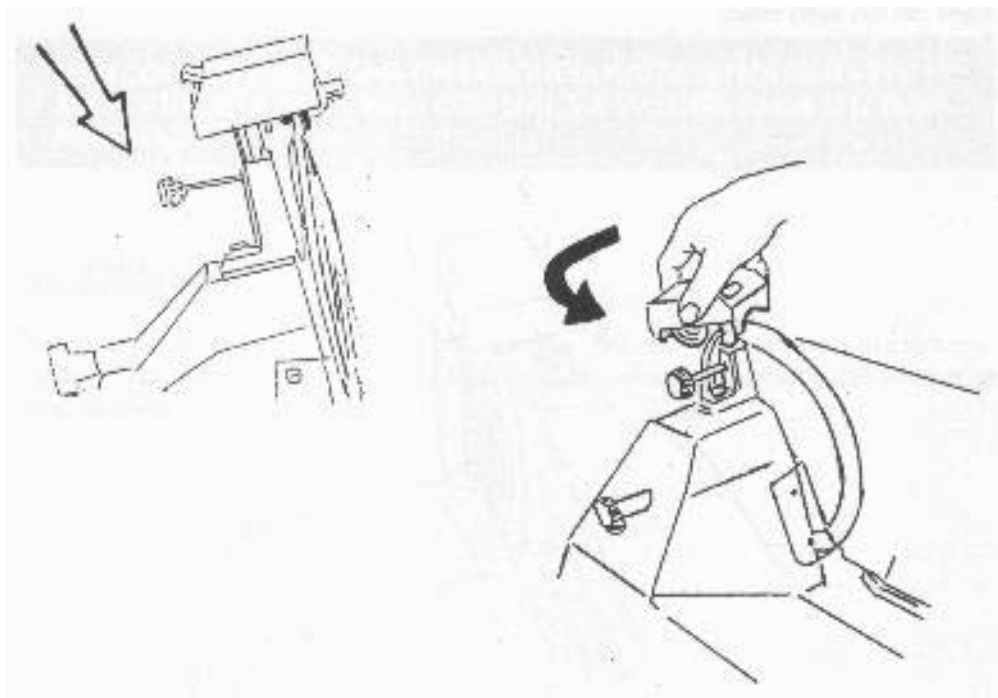


FIGURA B

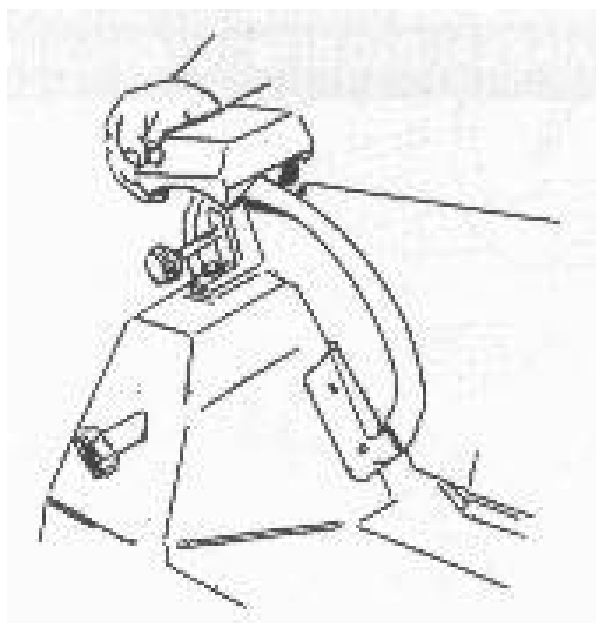
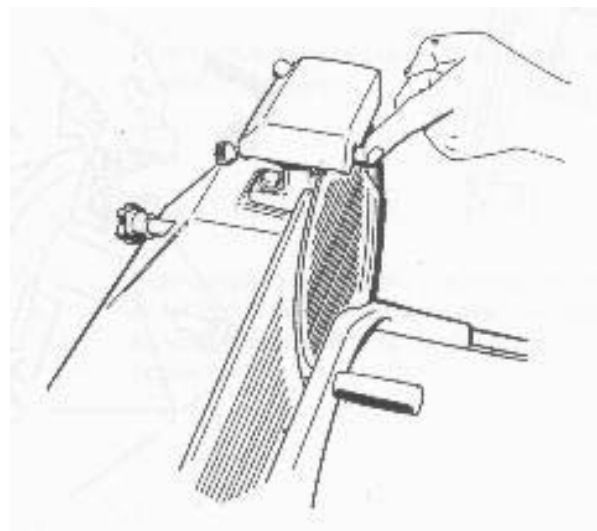


FIGURA C



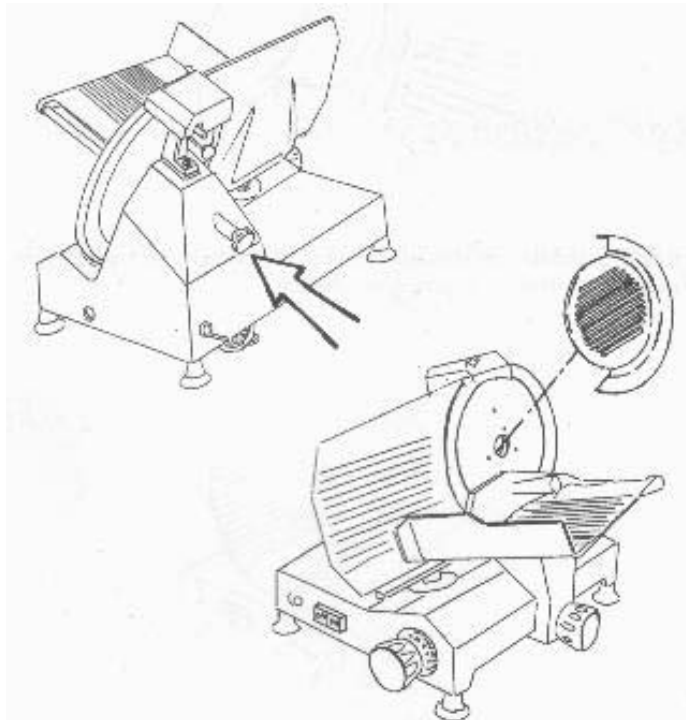
03.04 Pulizia e manutenzione ordinaria



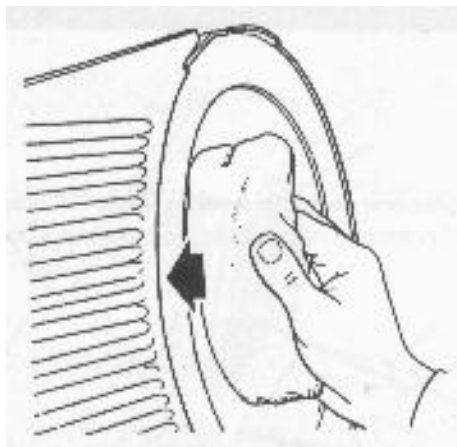
NON COMPIERE MAI ALCUNA OPERAZIONE DI PULIZIA SENZA PRIMA ESSERSI ACCERTATI CHE LA SPIGA DELLA CORRENTE SIA STACCATA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

PULIZIA DELLA LAMA

Portare la vela (5) o piastra di regolazione tranci a livello "0" con la manopola graduata (2).
Togliere il coprilama (10) svitando l'apposito pomolo posto sul basamento dell'affettatrice, proprio dietro la lama (9).



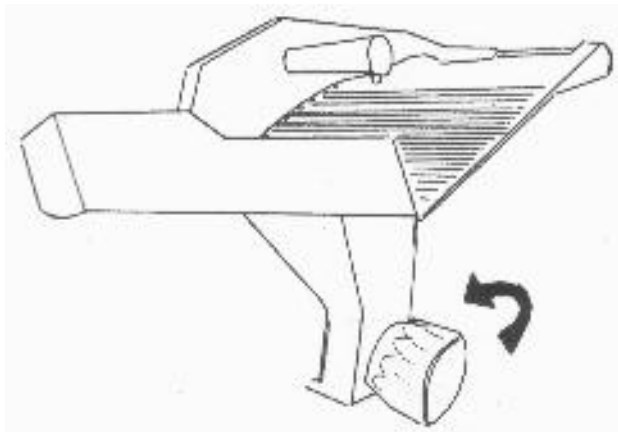
Premere un panno umido sulla superficie della lama e strofinarla con attenzione dall'interno verso l'esterno. Nella stessa maniera pulire la parte posteriore della lama. Subito dopo aver cura di asciugare nello stesso modo la lama.



Come prodotti di pulizia non utilizzare né prodotti corrosivi, né prodotti tossici per la salute. Pulire con strofinacci, spugne, spazzole, ecc.

PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE

Per pulire meglio il piatto porta merce (3) ed il pressamerce (4), Vi consigliamo di svitare la manopola sgancio piatto (11) sempre dopo aver portato la vela (5) o piastra di regolazione tranci a livello "0".



PULIZIA DEL CORPO MACCHINA

Per la pulizia del corpo macchina si consiglia di passare un panno umido su tutte le superfici lavabili, sciacquare ed asciugare.

Per maggiore igiene si consiglia l'uso di alcool etilico denaturato.

