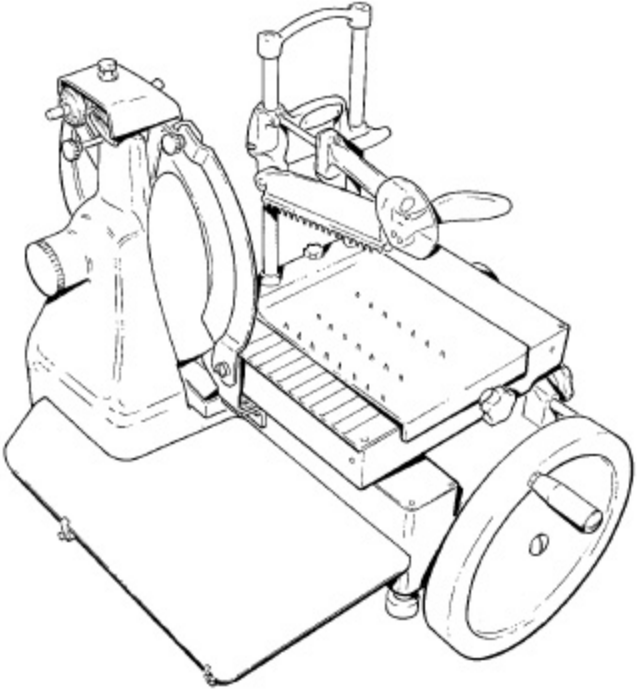
Affettatrice a volano F350 VO



Uso e Manutenzione

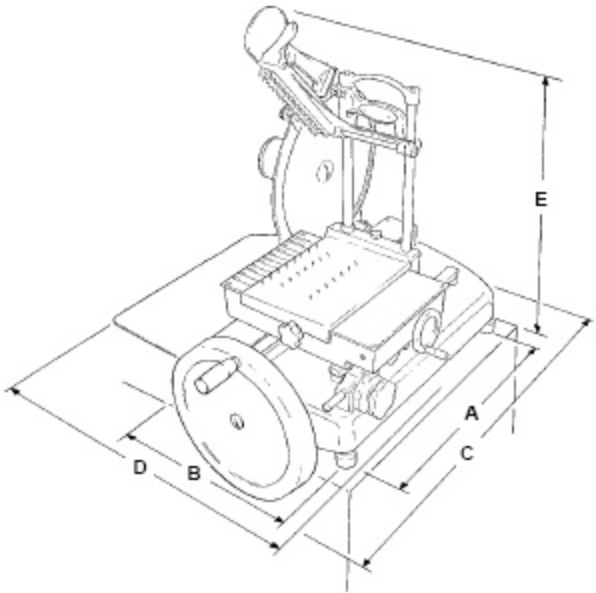
03-05

Caratteristiche tecniche

Diametro lama ..... 350 mm
Spessore di taglio ..... 0÷2,5 mm
Taglio utile:
-Lunghezza ..... 270 mm
-Altezza ..... 240 mm
Corsa piatto ..... 320 mm

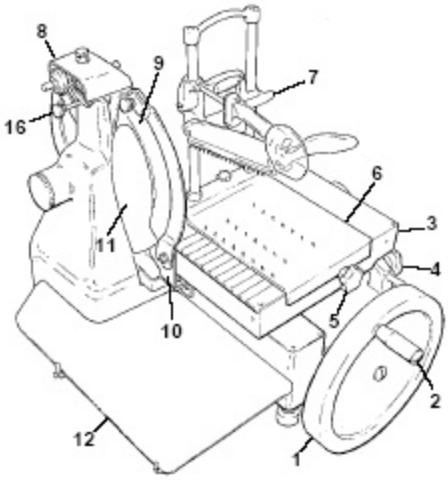
Dimensioni d'ingombro massime

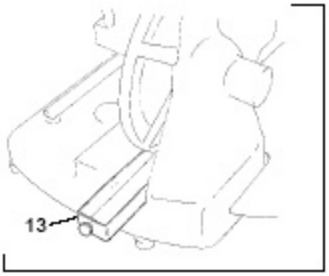
(valori in mm)



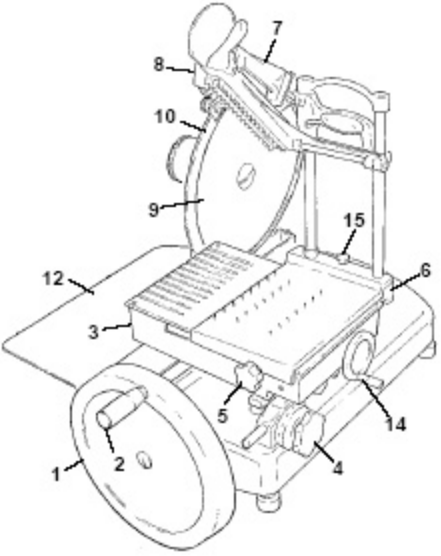
Dimensioni d'ingombro e peso

-A ..... 600 mm
-B ..... 510 mm
-C ..... 870 mm
-D ..... 710 mm
-E ..... 650 mm
Peso ..... 81 kg

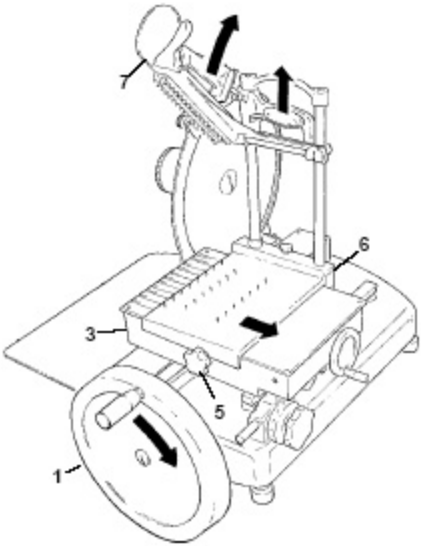




1. Volano
2. Impugnatura
3. Carrello
4. Manopola numerata spessore fetta
5. Pomolo avanzamento rapido piatto
6. Piatto portamerce
7. Pressamerce
8. Affilatoio
9. Lama
10. Paralama
11. Parafetta
12. Piatto di raccolta
13. Vaschetta raccogli scarto
14. Avanzamento lento piatto
15. Pomolo bloccaggio piatto
16. Pomello bloccaggio affilatoio



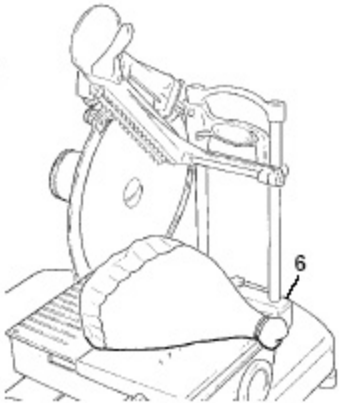
Uso della macchina



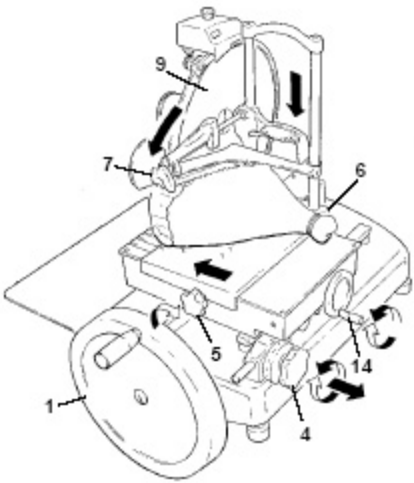
Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l'operatore);

Sollevare il pressamerce **7**;

Ruotare in senso orario la manopola **5** e contemporaneamente spostare verso destra il piatto portamerce **6**;



Appoggiare sul piatto **6** il prodotto da affettare;



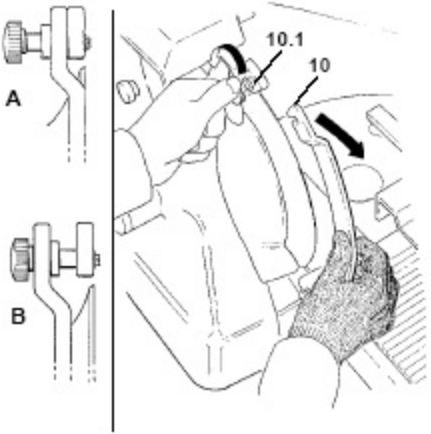
Abbassare il pressamerce **7** bloccando il prodotto;

Ruotare in senso orario la manopola **5** e contemporaneamente spostare verso sinistra il piatto **6** per avvicinare il prodotto alla lama **9**;

L'avvicinamento e l'allontamento del prodotto possono essere effettuati con più precisione usando la manopola **14**;

Azionando la manopola numerata **4** (0÷2,5 mm) predisporre lo spessore della fetta richiesto

Prima di iniziare il taglio del prodotto rimuovere il paralama **10** allentando il pomolo **10.1** e spostarlo dalla posizione di riposo (**A**) alla posizione di lavoro (**B**) scoprendo il tal modo il filo della lama stessa;
Bloccare il paralama **10** nella nuova posizione riavvitando il pomolo **10.1**;

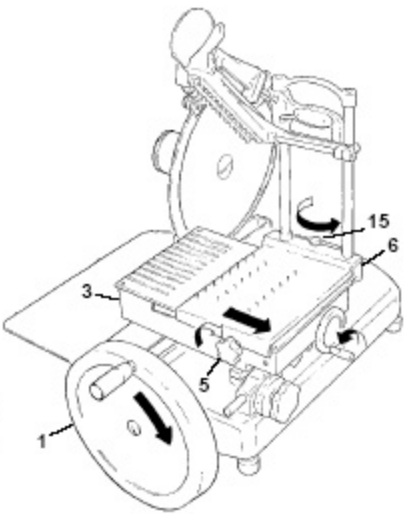


ATTENZIONE
Utilizzare sempre guanti di protezione antitaglio ed antiscivolo operando con grande attenzione, senza distrarsi.
PERICOLO DI TAGLIO!
Ruotare il volano **1** avviando l'operazione di taglio con deposizione delle fette sul piatto **12**;
Riportare il paralama **10** in posizione di riposo (**A**) ad operazioni di taglio terminate;

MAI LASCIARE LA MACCHINA INUTILIZZATA CON IL FILO DELLA LAMA SCOPERTO!

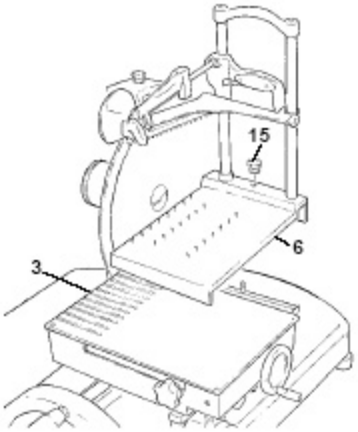
Pulizia della macchina

Per le operazioni di pulizia utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua e normale detersivo liquido per stoviglie.
Attenzione: Utilizzare sempre guanti di protezione antitaglio ed antiscivolo eseguendo le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.
PERICOLO DI TAGLIO!

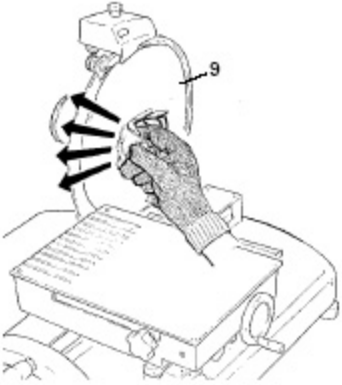


Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l'operatore);Ruotare in senso orario la manopola **5** e contemporaneamente spostare verso destra il piatto portamerce **6**;
Togliere il prodotto dal piatto **6**;
Svitare il pomolo **15** di bloccaggio come in figura;

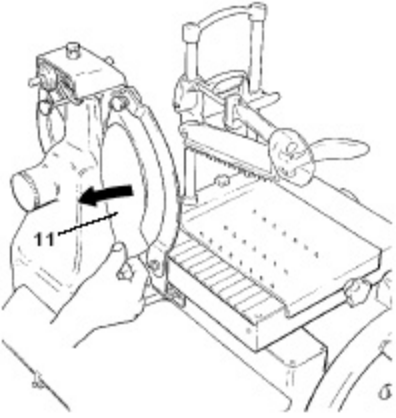
Sollevare il piatto portamerce **6**;
Pulire con cura la parte inferiore del piatto ed il piano del carrello **3**;



Pulire la lama **9** come in figura, con grande attenzione, partendo dal centro verso l'esterno;

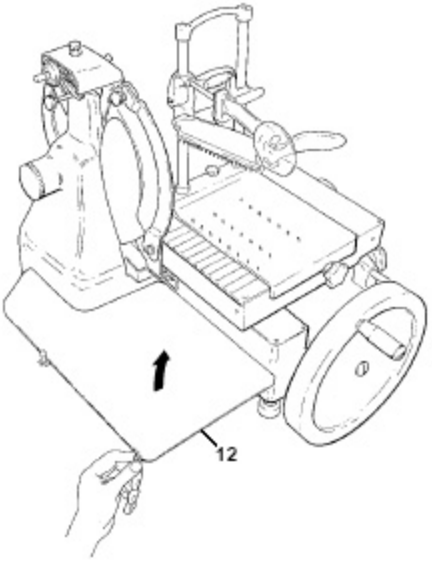


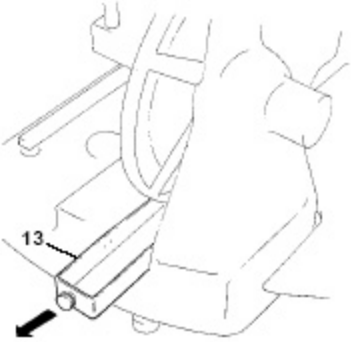
Aprire il parafetta **11** e pulirne con cura l'interno;



Rimuovere il paralama **10** previo allentamento del relativo pomolo di bloccaggio **10.1**.
ATTENZIONE: Pericolo di taglio!
Rimontare il paralama prontamente ad operazioni di pulizia terminate.

Estrarre la vaschetta raccogli scarti **13** lavarla, asciugarla e rimetterla in sede

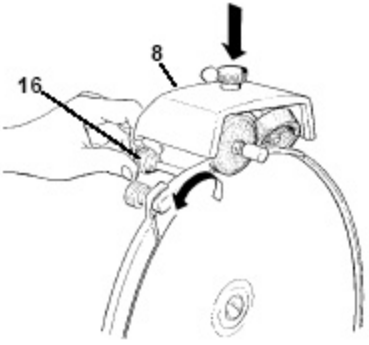


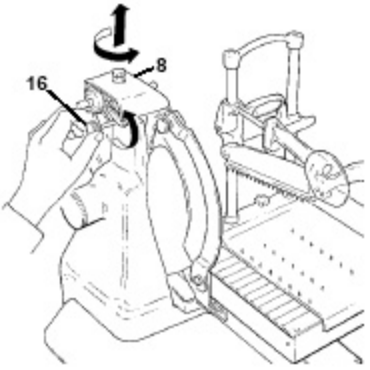


Rimuovere il piatto **12** previo allentamento delle due viti di fissaggio.

Affilatura lama

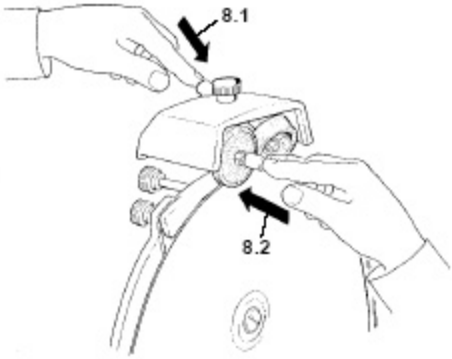
Allentare il pomello di bloccaggio **16** dell'affilatoio **8**;
Sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;



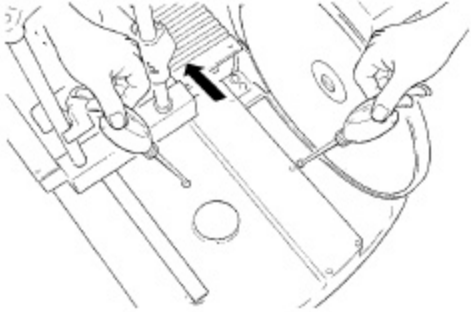
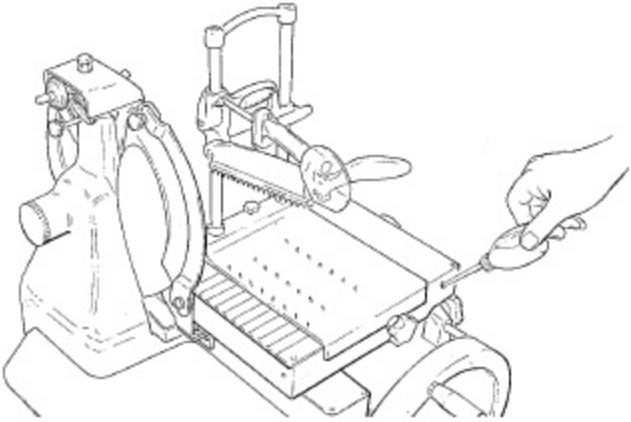


Riabbassare con attenzione l'affilatoio **8**, la lama si centrerà automaticamente tra le due mole;
Ribloccare il pomello **16**.

Mettere in rotazione il volano e premere contemporaneamente, per circa 30-40 secondi, solo il pulsante **8.1**;
Interrompere la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama si sia formata una leggera bava;
Mettere nuovamente in rotazione il volano e premere contemporaneamente solo il pulsante **8.2** per 2-3 secondi;
Riportare l'affilatoio nella posizione originaria.



Lubrificazione

Una-due gocce d'olio nei punti indicati;

Usare esclusivamente l'olio in dotazione;
Pulire con cura dopo la lubrificazione rimuovendo l'eventuale olio in eccesso.