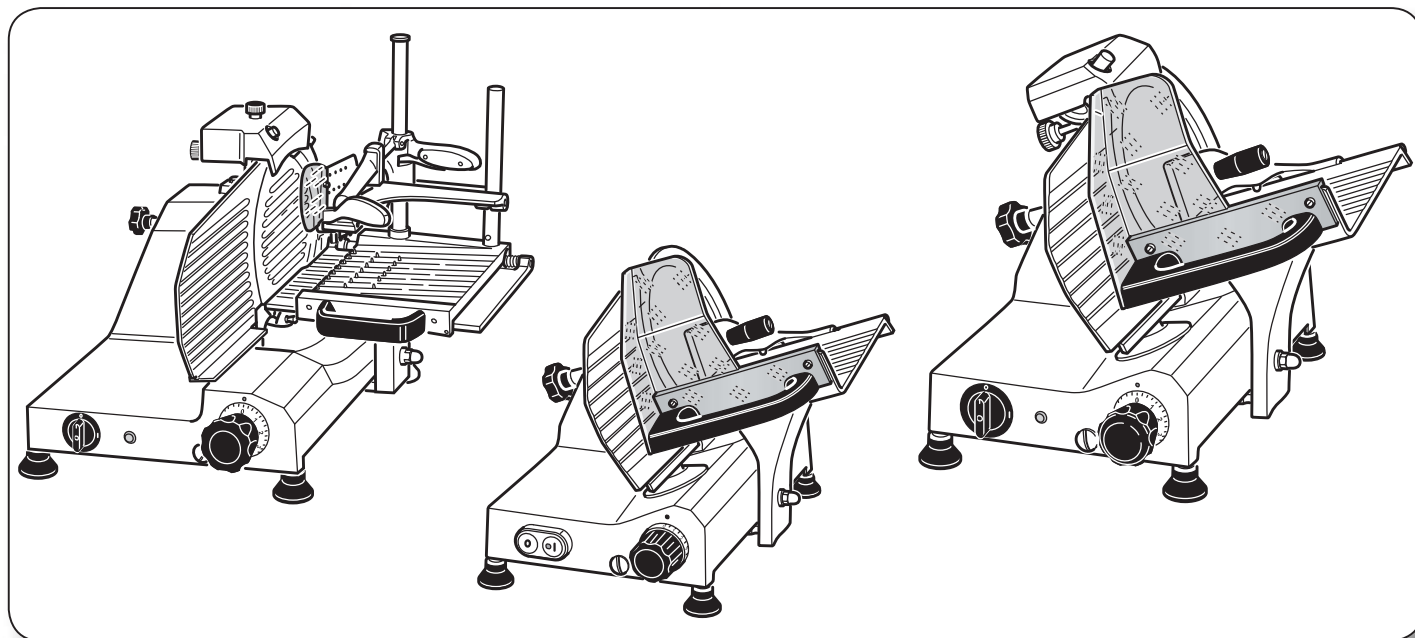




Fabbrica Affettatrici Cavarina



**Macchine affettatrici a gravità, verticali,
esecuzione CE uso domestico, Extra CE**

F195 - S220 - F250 ES - F195 AF - S220 AF - F250R - F250E - F250I
F275E - F275I - F275 IL - F300R - F300E - F300 EL - F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I - F250 TSV - F250 TCV - F300 TSV R - F300 TCV R - F300 TSV - F300 TCV
F330 TSV - F330 TCV - F350 TSV - F350TCV - F370 TSV - F370TCV

IT

Istruzioni per l'uso e la manutenzione



FAC S.r.l.

**MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI**

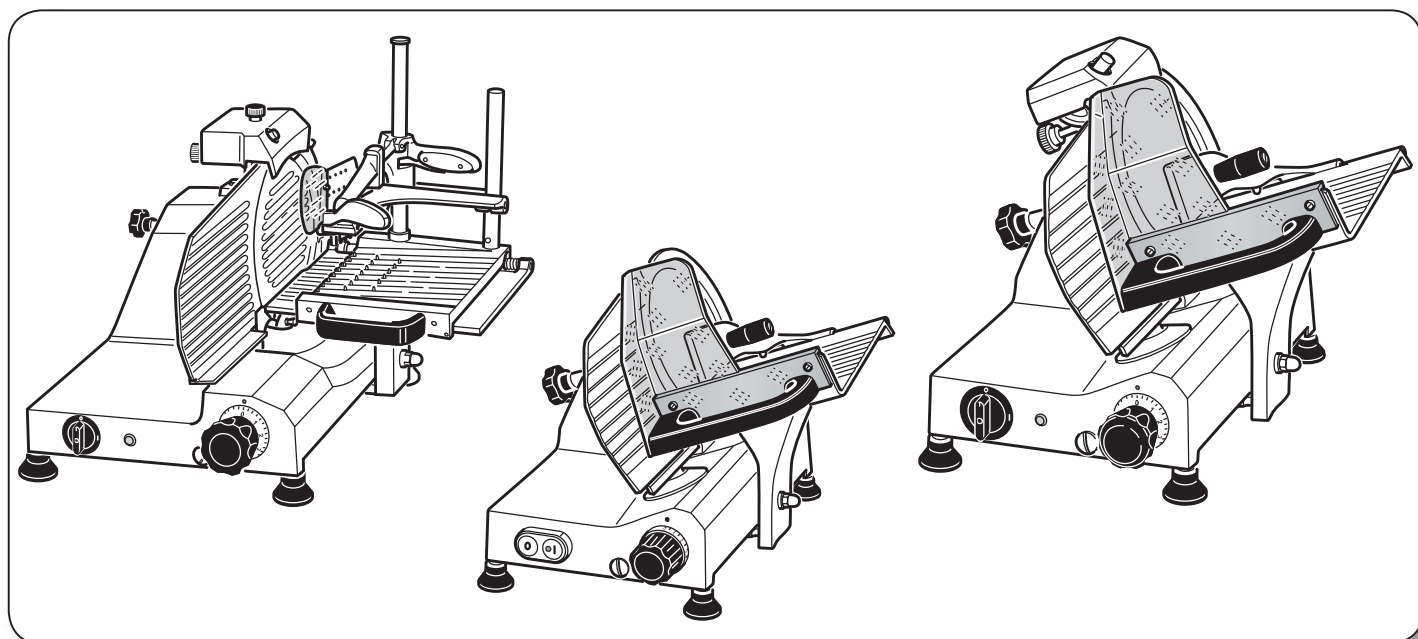
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0331 212252 - Fax +39 0331 216443

www.slicers.it

info@slicers.it

MADE IN ITALY





**Macchine affettatrici a gravità, verticali,
esecuzione CE uso domestico, Extra CE**

**F195 - S220 - F250 ES - F195 AF - S220 AF - F250R - F250E - F250I
F275E - F275I - F275 IL - F300R - F300E - F300 EL - F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I - F250 TSV - F250 TCV - F300 TSV R - F300 TCV R - F300 TSV - F300 TCV
F330 TSV - F330 TCV - F350 TSV - F350TCV - F370 TSV - F370TCV**

IT

Istruzioni per l'uso e la manutenzione



MADE IN ITALY



INDICE

• NOTA PER L'UTENTE.....	Pag. 3
• AVVERTENZE GENERALI.....	Pag. 4
• AVVERTENZE D'USO.....	Pag. 12
• INFORMAZIONI GENERALI.....	Pag. 13
• GARANZIA E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE.....	Pag. 13
• DESCRIZIONE GENERALE	Pag. 14
• DATI TECNICI	Pag. 18
• COMPONENTI PRINCIPALI	Pag. 22
• DESCRIZIONE AFFETTATRICE.....	Pag. 24
• INSTALLAZIONE E CONTROLLI PRELIMINARI.....	Pag. 26
• UTILIZZO	Pag. 28
• PULIZIA.....	Pag. 29
• MANUTENZIONE.....	Pag. 31
• MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE	Pag. 39
• RICERCA GUASTI	Pag. 42
• PARTI DI RICAMBIO.....	Pag. 43

NOTA PER L'UTENTE

Questa pubblicazione è costituita da n°60 pagine come di seguito specificato:

- Frontespizio con Note per l'Utente (verso senza stampa);
- Indice del contenuto, pag. 3;
- Da pag. 3 a pag. 59: numerazione progressiva.

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

AVVERTENZE GENERALI

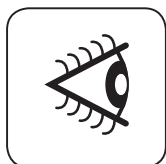
Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



**Avvertenze relative alla sicurezza
indispensabili prima dell'uso**



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



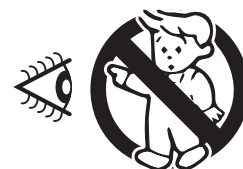
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

AVVERTENZE GENERALI

- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'apparecchio. La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture. Nel caso si verifichi quanto sopra, staccare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, protezioni in cartone, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio.



Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini.



L'apparecchio deve essere utilizzato da personale adulto adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul fondo dell'apparecchio (vedi pag. 16 fig. 2).
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà

AVVERTENZE GENERALI

anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata, in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente al costruttore o ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dallo stesso e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "INSTALLAZIONE/UTILIZZO".

AVVERTENZE GENERALI

- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.



La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI

 **Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.**

 **Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.**



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.

 **Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.**

 **Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione. Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.**

- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- L'apparecchio non è stato studiato per essere utilizzato sotto alla pioggia e non deve essere depositato all'aperto o in luoghi umidi.

 **Non immergere mai l'apparecchio in acqua.**

 **Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.).**

PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.

- Al termine dell'uso spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTENZE GENERALI

- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "Pulizia".

- Questo dispositivo è destinato ad uso domestico e professionale.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per affettare prodotti alimentari (vedere paragrafo 1.4) con riferimento alle direttive:

Versione "CE USO DOMESTICO"

2006/95; 2002/72/EEC; 2004/108/CE; REG 1935/2004/EEC; 2002/95/CE (RoHs) ed alle seguenti normative: EN60335-1; EN60335-2-14.

Versione "EXTRA CE"

2006/95; 2002/72/EEC; 2004/108/CE; REG 1935/2004/EEC; 2002/95/CE (RoHs)

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.



Non lasciare l'apparecchio a portata di mano di bambini o di persone incapaci quando è in funzione.



Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.



Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo "volante", a mezzo di cavi provvisori o non isolati.

AVVERTENZE GENERALI

-  **Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche.**
-  **Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.**
-  **Utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione.**
-  **Evitare di far funzionare l'apparecchio a vuoto.**
-  **Le affettatrici sono dotate di un motore ventilato, eccetto il modello "F195" per il quale il tempo massimo di funzionamento continuo deve essere di 15 minuti primi, per evitare un surriscaldamento del motore. Dopo un periodo di riposo si potrà riprendere il funzionamento.**
-  **In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati. Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.**



Per un uso sicuro rispettare le seguenti avvertenze:

- Il presente libretto DEVE essere conservato per tutta la vita dell'affettatrice ed in caso di necessità (esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente deve richiederne una nuova copia al costruttore.
- In caso di cessione dell'affettatrice, consegnare al nuovo proprietario anche il presente libretto.

AVVERTENZE D'USO

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo “Installazione”.
- Installare la macchina in luogo al di fuori della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego della stessa e soprattutto di minori.



Utilizzare la macchina con grande concentrazione, NON distrarsi!

- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte; se necessario utilizzare opportuno copricapo per contenere i capelli.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi all'affettatrice ed in particolare alla lama durante le operazioni di taglio.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente.



Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche.

- Affettare unicamente i prodotti di tipo consentito, non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito (vedere paragrafo “Corretto uso dell'affettatrice”).
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona intorno all'affettatrice ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente retratto (**lontano dalla lama**), il carrello totalmente verso l'operatore e con la manopola di regolazione spessore (6) posizionata sullo “0”.

AVVERTENZE D'USO

- Per il movimento del piatto portamerce (8) durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia del pressamerce (12) o l'impugnatura del piatto portamerce (15) (vedi pag. 22 fig. 4).



NON utilizzare accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore dell'affettatrice.



La lama è molto tagliente; maneggiarla con estrema attenzione.

Non utilizzare l'apparecchio se la lama è danneggiata.

- Non danneggiare la lama tagliando parti dure (ossi, etc.).
- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate sotto la voce "Taglio utile" nella tabella "Caratteristiche tecniche", ridurne le dimensioni per lavorare in sicurezza.



In caso di dubbi sul contenuto del libretto istruzioni o per chiarimenti contattare immediatamente il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.



È vietata la riproduzione o la diffusione anche parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta del costruttore.

INFORMAZIONI GENERALI

- Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'affettatrice per uso alimentare (denominata anche "macchina" o "apparecchio").
- Scopo della presente pubblicazione, di seguito 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 dell'apparecchio.

GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

- L'apparecchio è garantito per la durata di 24 mesi.

La data di acquisto deve essere comprovata con il relativo documento. In mancanza di documento fiscale valido, il diritto di garanzia non potrà essere esercitato.

- In caso di non conformità il reclamo dovrà essere fatto per iscritto entro due mesi dal rilevamento del difetto allegando il documento fiscale compilato all'atto dell'acquisto con timbro e firma del punto vendita.

Garanzia e responsabilità 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 per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio** derivante da:
 - inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
 - uso di personale non addestrato;
 - 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.

DESCRIZIONE GENERALE

1.1 - APERTURA DELL'IMBALLO

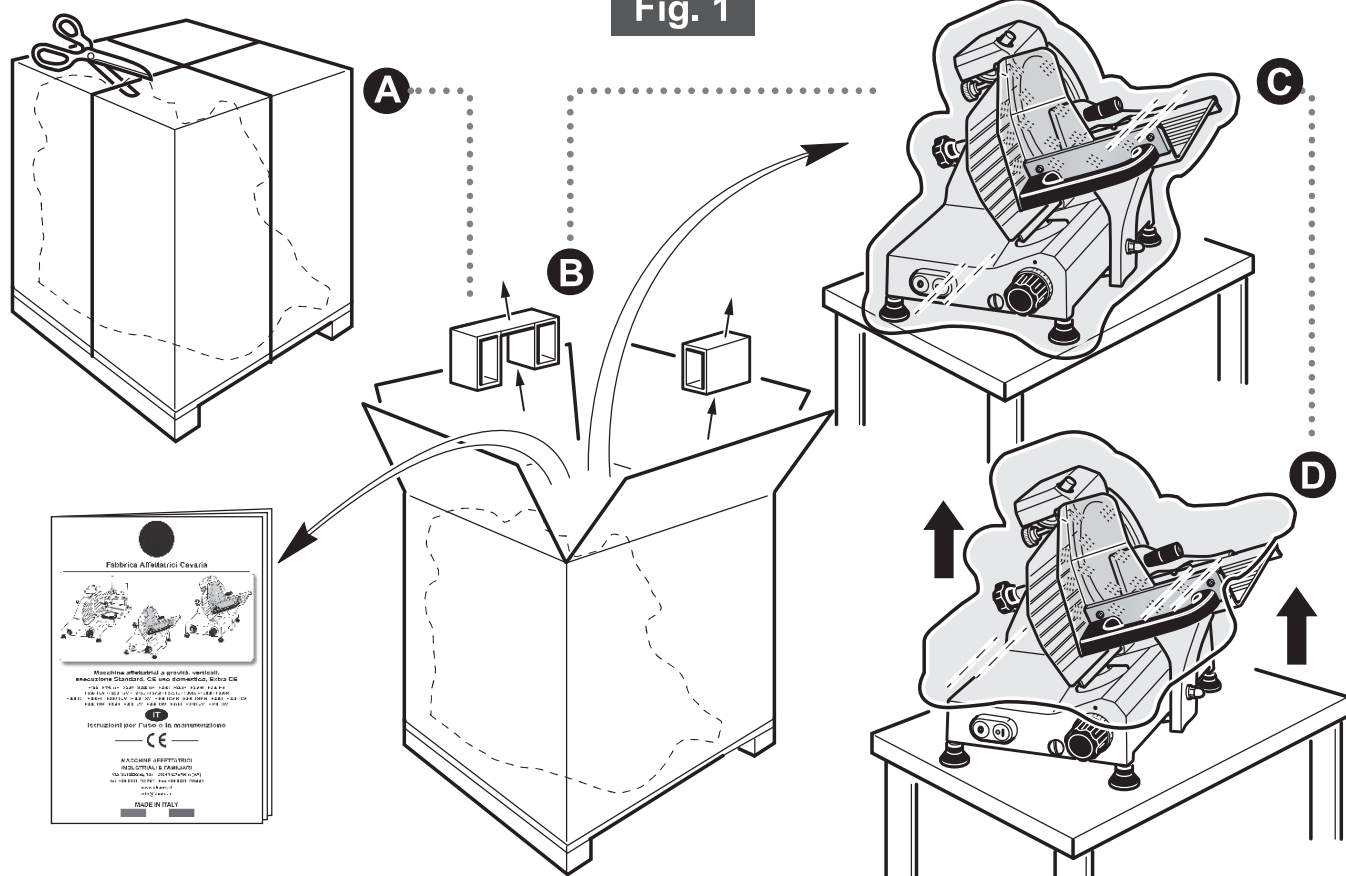
Verificare che alla consegna dell'affettatrice, l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

Per togliere l'affettatrice dall'imballo operare come segue:

- Tagliare a rimuovere le reggette in plastica.
- Aprire la scatola ed estrarre il libretto istruzioni.
- Operare come descritto di seguito.
 - Togliere le protezioni (in cartone) interne alla scatola.
 - Sollevare con molta attenzione la macchina appoggiandola su un piano ben solido.
 - Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice.

- Controllare la presenza e l'integrità di tutti componenti indicati nel documento di trasporto e nel presente libretto istruzioni.
- Se si riscontrano anomalie come ad esempio:
 - ammaccature alla struttura o ai carter;
 - comandi non funzionanti o rotti;
 - pezzi mancanti o altro;
 avvisare tempestivamente il trasportatore, il costruttore ed il servizio di assistenza tecnica.
- Smaltire i componenti dell'imballo (reggette, cartone, polistirolo, sacchetti di polietilene, ecc.) secondo quanto riportato a pagina 39.

Fig. 1





I componenti dell'imballo (regge, cartone, polietilene, ecc.) sono prodotti assimilabili ai 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!

1.2 - Corredo di fornitura e accessori

Se non altrimenti definito in fase di ordine, sono forniti a corredo dell'affettatrice i seguenti documenti e accessori:

- Libretto istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione completo di dichiarazione di conformità CE.
- Per i modelli F195, S220, F250 ES affilatoio separato (vedi pag. 35 fig. 12).

1.3 - Targa dati e adesivi di avvertenza (vedere figura a pagina 16)

L'apparecchio oggetto del presente manuale è prodotto in conformità alle Direttive in vigore e successivi emendamenti. Tutte le parti che lo compongono sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità.

La targa con gli estremi identificativi del costruttore, i dati tecnici macchina e la marcatura CE, è posta sul basamento dell'affettatrice.

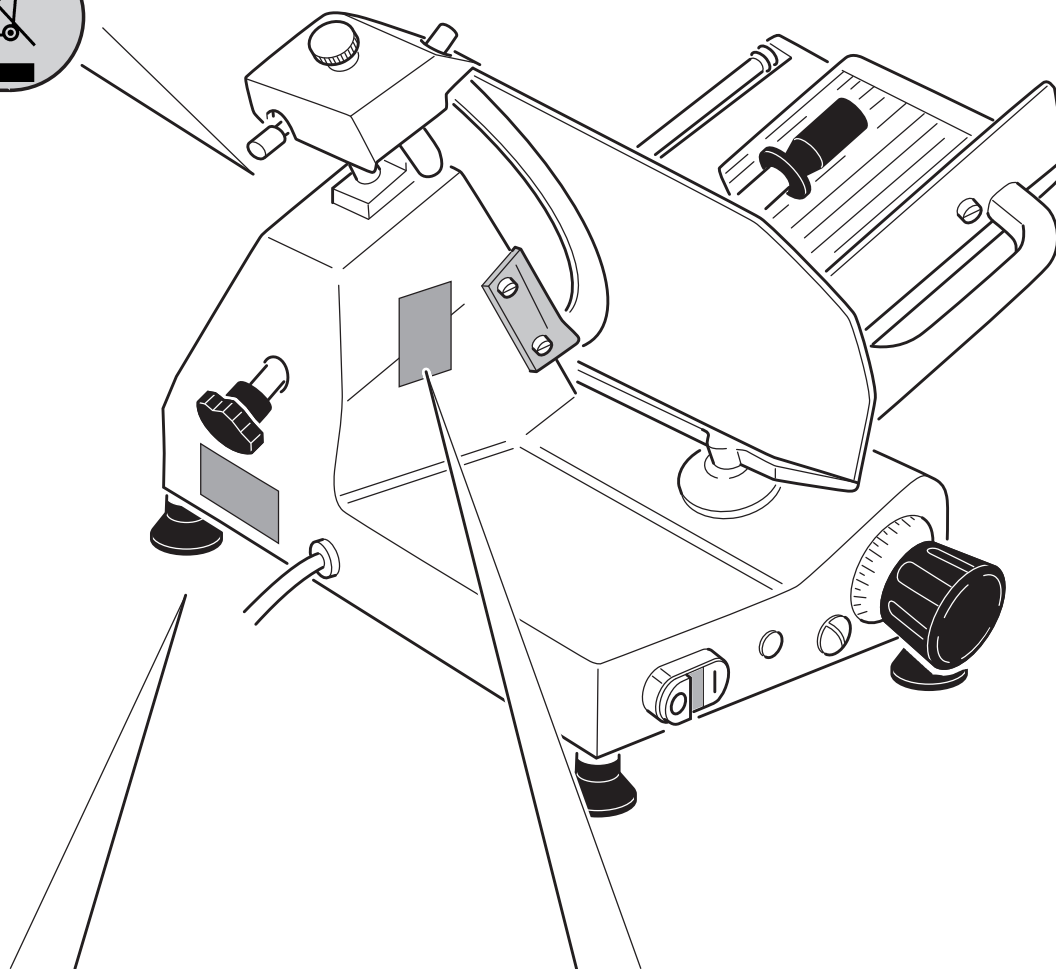


La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile.

In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta.

Altre targhe sono applicate sull'apparecchio e devono essere sostituite qualora risultino rovinate o illeggibili.



Solo per versione "CE USO DOMESTICO"

TYPE

N. XXXXXXXXX

/2014

KW.

V~

Hz.

CE USO DOMESTICO



MADE IN ITALY

Solo per versione "EXTRA CE"

SERIAL N.

TYPE

V~

Hz.

HP.

MADE IN ITALY

⚠ ATTENZIONE

OSSERVARE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO, PULIZIA E MANUTENZIONE FORNITE DAL COSTRUTTORE.

⚠ WARNING

STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS FROM THE MANUFACTURER FOR INSTALLATION, USE, CLEANING AND MAINTENANCE.

⚠ ATTENTION

RESPECTEZ STRICTEMENT LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT CONCERNANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION, LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE.

⚠ ACHTUNG

SORGFÄLTIG DIE VON DEM HERSTELLER GEGEBENEN ANWEISUNGEN ZUR INSTALLIERUNG, BEDIENUNG, REINIGUNG UND WARTUNG BEACHTEN.

⚠ ATENCION

OBSERVAR ESCRUPULOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA: INSTALACION, USO, LIMPIEZA Y MANUTENCION FACILITADAS POR EL CONSTRUCTOR.

MADE IN ITALY

Fig. 2

1.4 - Corretto uso dell'affettatrice

L'affettatrice è destinata solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente libretto istruzioni.



Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale; modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio; utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di affettatrice oggetto del presente libretto istruzioni.

1.4.a - Uso previsto (Prodotti affettabili)

I prodotti che si possono affettare sono i seguenti:

- Tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati).
- Carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3°C).
- Pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera; fontine, ecc.).

1.4.b - Uso non previsto o improprio (Prodotti NON affettabili)

I prodotti che NON si possono affettare, perché possono provocare seri danni all'utilizzatore e/o alla stessa affettatrice, sono i seguenti:

- Prodotti alimentari congelati.
- Prodotti alimentari surgelati
- Prodotti alimentari con ossa (carne e pesce)
- Ogni altro prodotto del tipo affettabile ma non destinato all'uso alimentare.



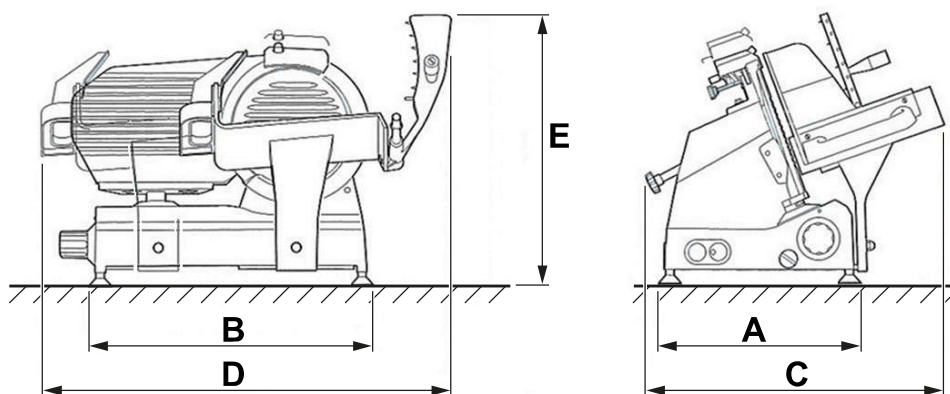
In nessun caso tentare di affettare prodotti di tipo proibito.



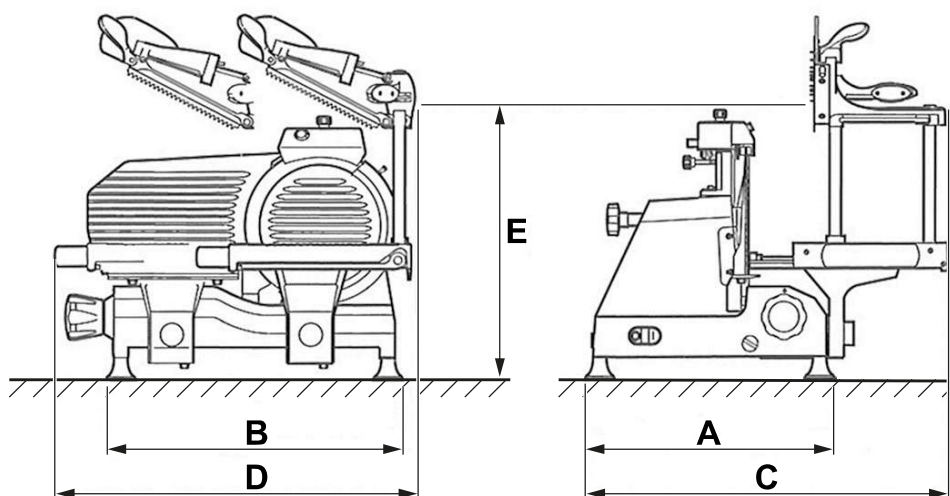
Utilizzare l'affettatrice solo per gli usi previsti. L'impiego per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

**Dati e caratteristiche riportati nelle pagine seguenti sono indicativi.
L'azienda si riserva il diritto di apportare migliorie senza alcun preavviso.**

CARATTERISTICHE TECNICHE



F195 - S220
F250 ES - F195 AF
S220 AF - F250R
F250E - F250I - F275E
F275I - F275 IL - F300R
F300E - F300 EL
F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I



F250 TSV - F250 TCV
F300 TSV R
F300 TCV R - F300 TSV
F300 TCV - F330 TSV
F330 TCV - F350 TSV
F350TCV - F370 TSV
F370TCV

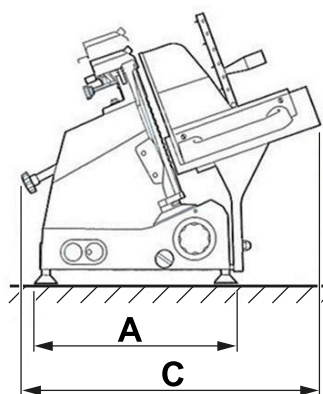
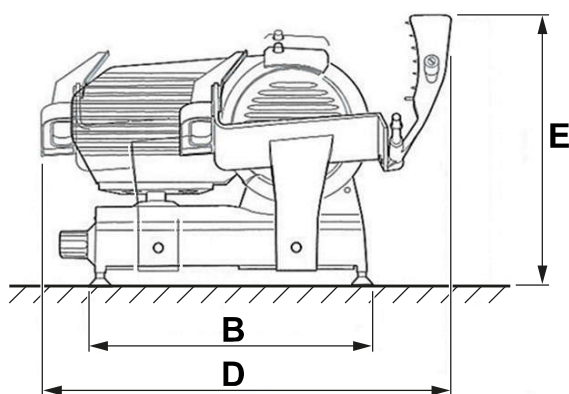
	F195 *	S220	F250 ES	F195 AF	S220 AF	F250R
A (mm)	255	280	290	255	280	280
B (mm)	345	415	440	345	415	415
C (mm)	360	405	425	360	405	405
D (mm)	520	580	620	520	580	580
E (mm)	315	340	370	315	340	370
Kg:	10	13,5	15,5	10	13,5	14
Motore monofase: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,20 Hp	0,25 Hp	0,30 Hp	0,20 Hp	0,25 Hp	0,25 Hp
Ø lama (mm):	195	220	250	195	220	250
Giri lama al minuto (rpm):	300	300	300	300	300	300
Spessore di taglio (mm):	0÷15	0÷15	0÷16	0÷15	0÷15	0÷15
Taglio utile: L x H (mm)	140x140	190x160	220x190	140x140	190x160	190x190
Affilatoio	separato	separato	separato	incorporato	incorporato	incorporato

* Motore non ventilato

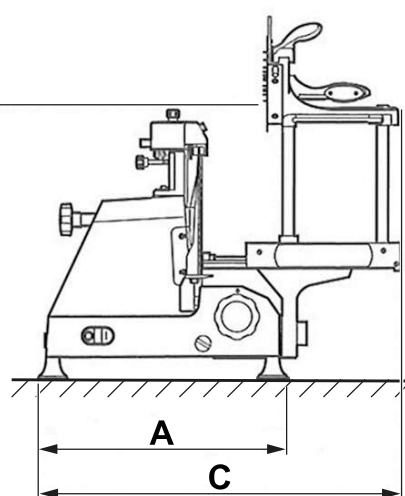
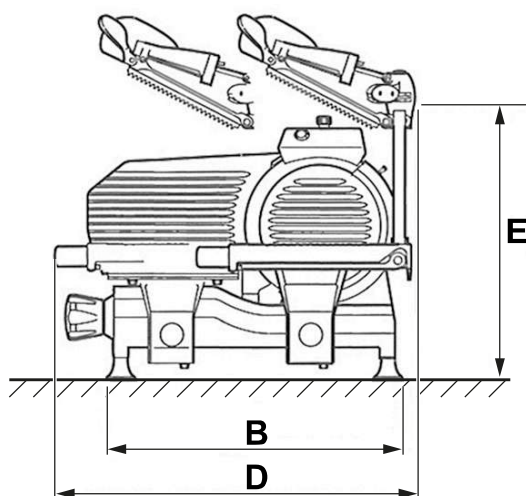
	F250E	F250I	F275E	F275I	F275 IL	F300R
A (mm)	290	340	290	340	340	290
B (mm)	440	465	440	465	490	440
C (mm)	425	480	440	495	500	485
D (mm)	620	630	620	640	760	650
E (mm)	370	440	390	440	510	440
Kg:	15,5	21	16,5	22	24	19
Motore monofase: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,30 Hp	0,35 Hp	0,30 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,33 Hp
Ø lama (mm):	250	250	275	275	275	300
Giri lama al minuto (rpm):	300	300	300	300	300	300
Spessore di taglio (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H (mm)	220x190	220x190	220x220	210x210	260x215	220x210
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato

	F300E	F300 EL	F300 CL	F300I	F330I	F350I
A (mm)	340	340	350	410	410	415
B (mm)	465	490	570	530	530	580
C (mm)	495	500	560	540	550	585
D (mm)	650	760	870	770	770	890
E (mm)	440	510	500	465	465	480
Kg:	23	25	27,5	30	32	36
Motore monofase: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,35 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp
Ø lama (mm):	300	300	300	300	330	350
Giri lama al minuto (rpm):	300	300	300	280	280	260
Spessore di taglio (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H (mm)	220x220	260x230	300x220	260x220	260x235	310x260
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato

CARATTERISTICHE TECNICHE



F195 - S220
F250 ES - F195 AF
S220 AF - F250R
F250E - F250I - F275E
F275I - F275 IL - F300R
F300E - F300 EL
F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I



F250 TSV - F250 TCV
F300 TSV R
F300 TCV R - F300 TSV
F300 TCV - F330 TSV
F330 TCV - F350 TSV
F350TCV - F370 TSV
F370TCV

	F370I	F250 TSV	F250 TCV	F300 TSV R	F300 TCV R	F300 TSV
A (mm)	415	360	360	360	360	420
B (mm)	580	460	460	460	460	530
C (mm)	585	520	520	520	520	550
D (mm)	890	610	610	610	610	710
E (mm)	480	515	500	515	500	610
Kg:	37	25	21	27	24	36
Motore monofase: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,50 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,50 Hp
Ø lama (mm):	370	250	250	300	300	300
Giri lama al minuto (rpm):	260	300	300	300	280	280
Spessore di taglio (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H (mm)	300x275	260x190	215x170	260x210	215x210	260x200
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato

	F300 TCV	F330 TSV	F330 TCV	F350 TSV	F350TCV	F370 TSV
A (mm)	420	420	420	530	530	530
B (mm)	530	530	530	650	650	650
C (mm)	550	550	550	650	670	650
D (mm)	710	710	710	820	820	820
E (mm)	550	610	550	640	640	640
Kg:	34	37	35	45	43	46
Motore monofase: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp
Ø lama (mm):	300	330	330	350	350	370
Giri lama al minuto (rpm):	280	260	260	260	260	260
Spessore di taglio (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H (mm)	260x200	250x210	250x210	300x265	300x250	290x275
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato

	F370 TCV	
A (mm)	530	
B (mm)	650	
C (mm)	670	
D (mm)	820	
E (mm)	640	
Kg:	44	
Motore monofase: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,50 Hp	
Ø lama (mm):	370	
Giri lama al minuto (rpm):	260	
Spessore di taglio (mm):	0÷16	
Taglio utile: L x H (mm)	290x260	
Affilatoio	incorporato	

PER TUTTI I MODELLI

GARANZIA:

2 ANNI
(escluse le parti elettriche)

COMPONENTI PRINCIPALI

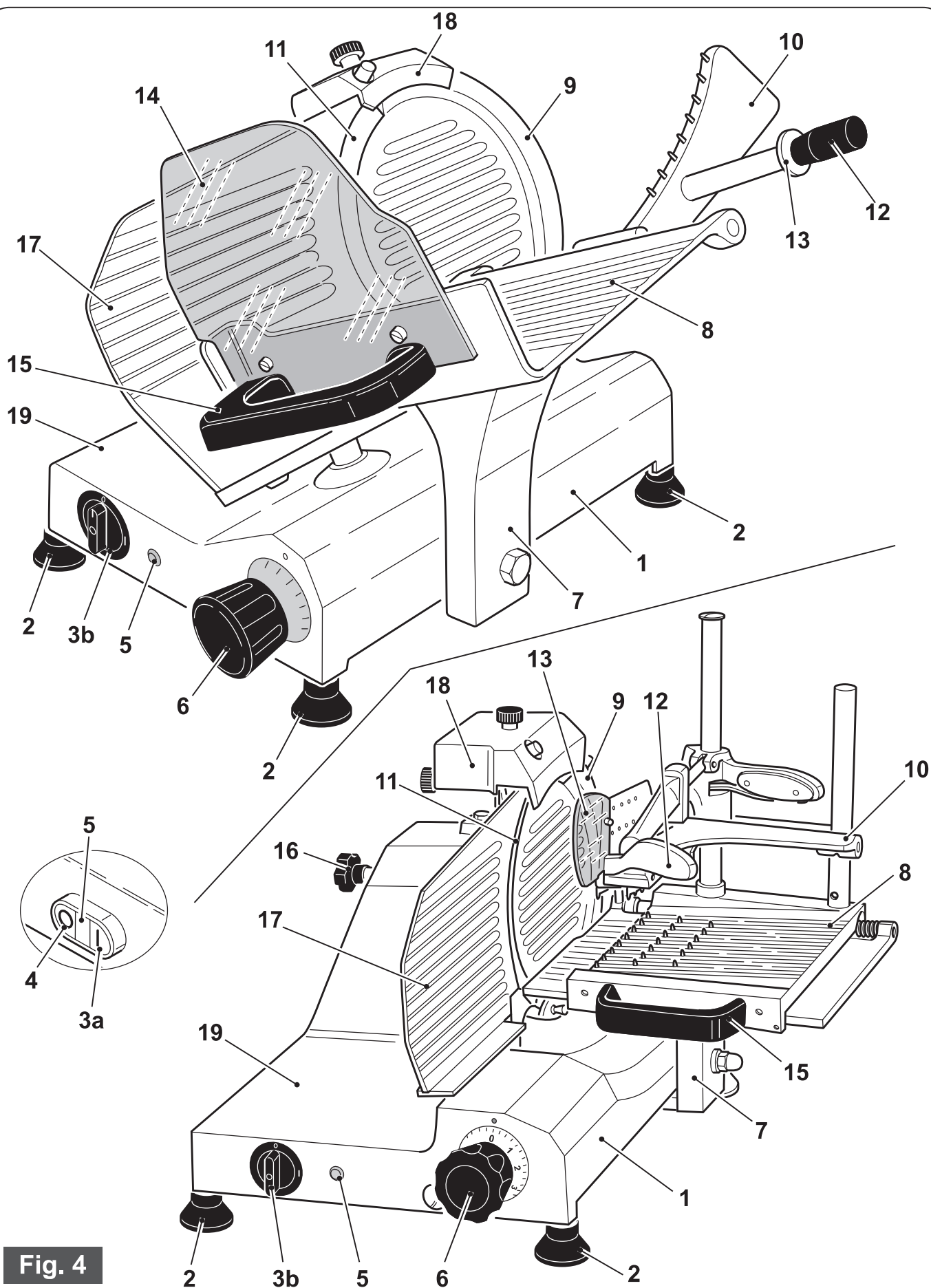


Fig. 4

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Basamento 2. Piedini regolabili 3a. Pulsante avviamento "I" 3b. Interruttore "0/I" 4. Pulsante "STOP" "0" 5. Spia luminosa macchina in funzione 6. Manopola graduata spessore fetta 7. Supporto piatto 8. Piatto porta merce scorrevole 9. Coprilama 10. Pressamerce 11. Lama | <ol style="list-style-type: none"> 12. Maniglia pressamerce 13. Paramano pressamerce 14. Protezione paramano piatto 15. Impugnatura piatto portamerce 16. Tirante coprilama 17. Piastra spessimetro 18. Affilatoio 19. Piatto raccoglitore 20. Parafetta 21. Cavo di alimentazione 22. Targa dati |
|---|--|

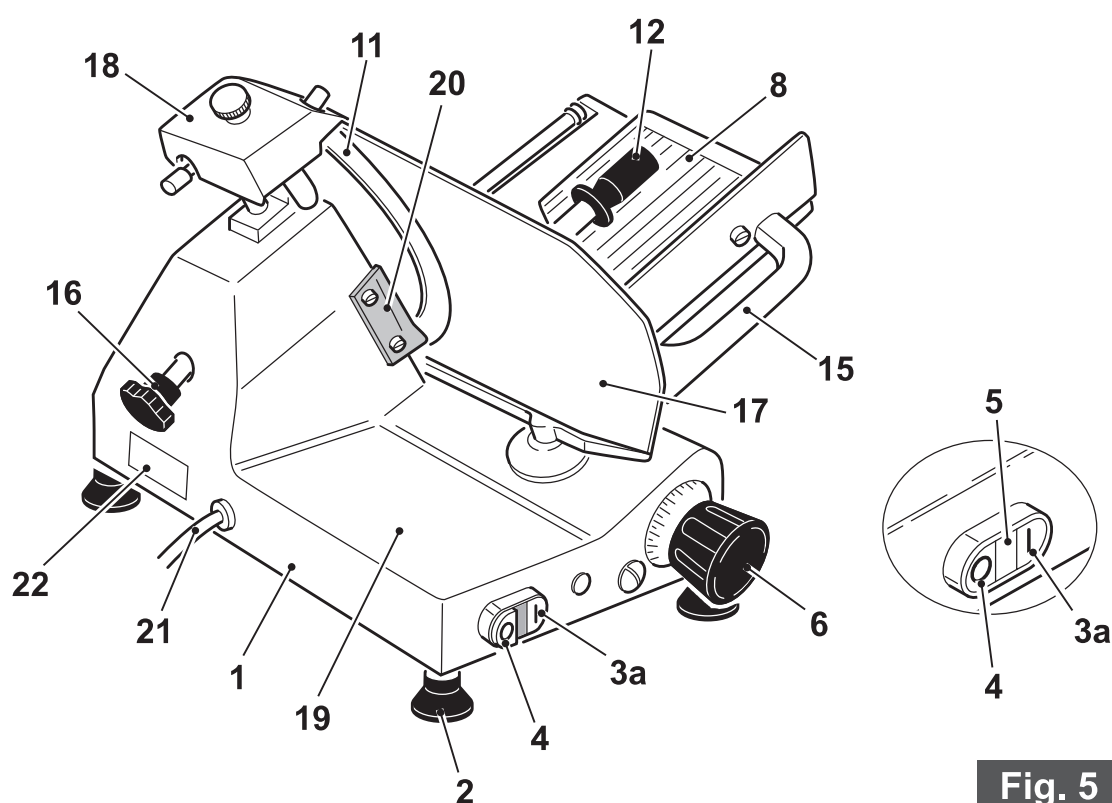


Fig. 5



Per eventuali ordini di "Parti di Ricambio" NON considerare la numerazione presente in questo libretto, ma fare riferimento solo all'esploso "Parti di ricambio" (pagina 43).

DESCRIZIONE AFFETTATRICE

2.1 - Descrizione generale

L'affettatrice è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare, 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.

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 un pulsante.

Le macchine laccate sono dotate di vassoio appoggiafetta da utilizzare per riporre il prodotto affettato.

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

2.2 - Sicurezze meccaniche e elettriche

Sicurezze applicate SOLO per versione "CE USO DOMESTICO"

- Fondo sottobasamento in plastica o alluminio a protezione delle parti elettriche.
- Paramano trasparente montato sul piatto portamerce.
- Microinterruttore di sicurezza (esclude la possibilità di azionamento del motore con coprilama rimosso).



NON INCLUSO nei modelli che montano un anello di alluminio intorno alla lama.



SOLO a richiesta e considerati "OPTIONAL" modifiche e variazioni a quanto sopra riportato.

Sicurezze applicate SOLO per versione "EXTRA CE"

- Fondi basamento, paramano e microinterruttori SOLO su richiesta del cliente (da considerarsi "OPTIONAL")

2.3 - Rischi residui



Durante l'uso e durante le operazioni di pulizia e manutenzione dell'affettatrice, 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 l'affettatrice se non in perfette condizioni psicofisiche e **NON** permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso: durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare **SEMPRE** guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.

Affettare unicamente i prodotti consentiti (vedere paragrafo 1.4). **NON** tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito.

ISTRUZIONE PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/UE.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura 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 dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute 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 negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

INSTALLAZIONE E CONTROLLI PRELIMINARI

3.1 - Installazione

Posizionare l'affettatrice su di un piano ben livellato, liscio, asciutto, stabile ed adatto a sopportarne il peso.

3.2 - Allacciamento elettrico

Installare l'affettatrice nelle immediate vicinanze di una presa di corrente a norme CE derivata da un impianto conforme alle norme 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).

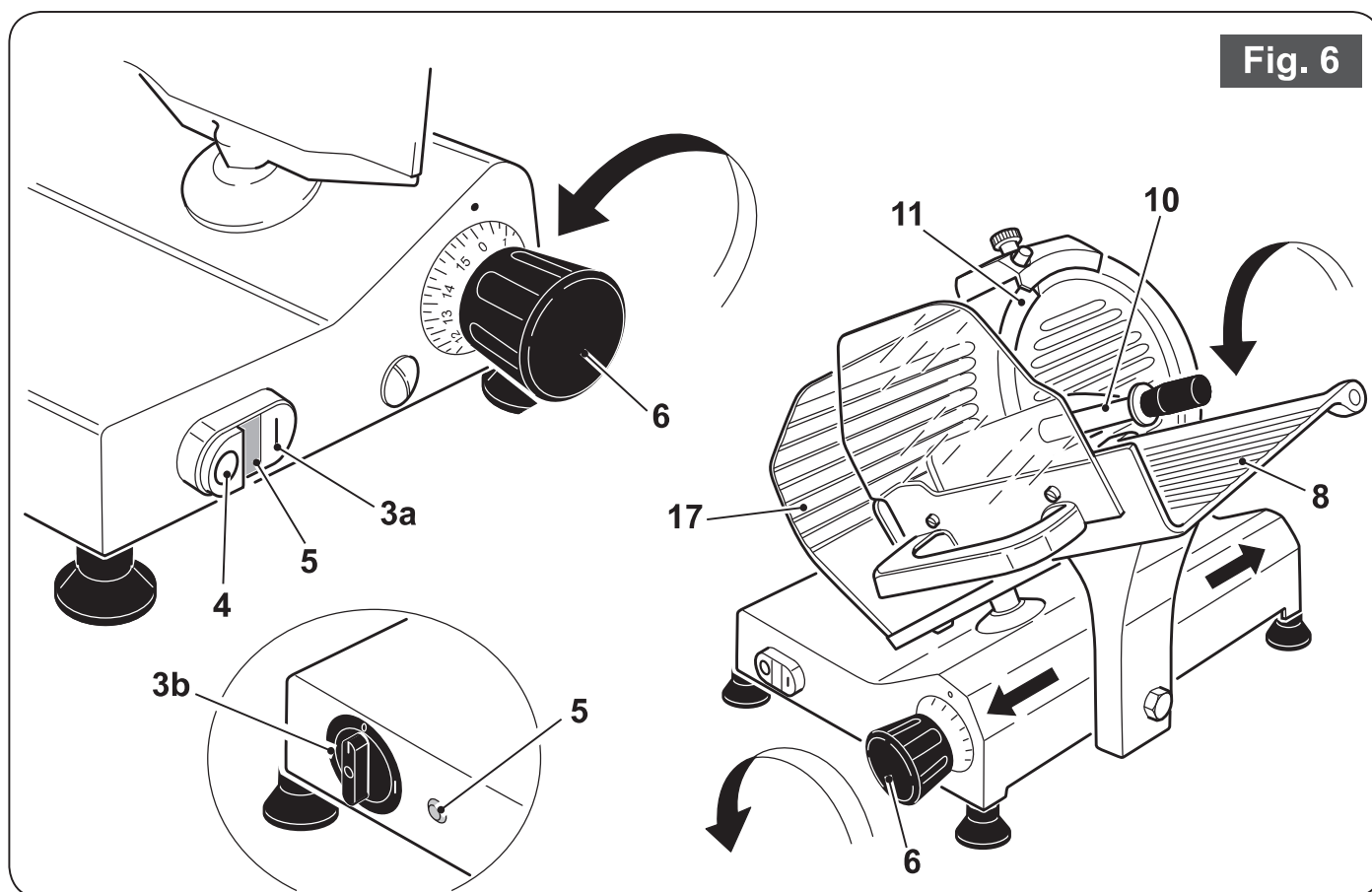


Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati dell'affettatrice (vedi pag. 16 fig. 2).

3.3 - Controllo funzionamento e senso di rotazione della lama

- A seconda del modello, premere il pulsante verde “I” (3a) o ruotare in senso orario su “I/ON” l'interruttore (3b) per mettere in funzione la lama.
- L'accensione della spia (5) segnala che la macchina funziona correttamente.
- A seconda del modello, premere il pulsante rosso “0” (4) oppure ruotare in senso antiorario su “0/OFF” l'interruttore (3b) per arrestare il movimento della lama.
- Lo spessore delle fette è regolabile ruotando la manopola (6), con scala graduata, in senso antiorario.
- 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).

Fig. 6



- Affettatrice con alimentazione trifase: se la lama (11) ruota in senso contrario, **arrestare immediatamente la macchina** premendo il pulsante “0” (4) o ruotando in senso antiorario su “0/OFF” l’interruttore (3b) (a seconda del modello) e richiedere l’intervento di personale qualificato per invertire tra loro i cavetti di alimentazione all’interno della spina.
- Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce (8) e del pressamerce (10).
- Controllare il funzionamento e la regolazione della manopola graduata (6) e della piastra spessimetro (17).

UTILIZZO

4.1 - Caricamento merce sul piatto

- Controllare che la manopola regolazione spessore fette (6) sia correttamente posizionata sullo "0".
- Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico.
- Sollevare il pressamerce (10) allontanandolo di 10 cm dalla lama e porlo in posizione di riposo.
- Appoggiare la merce da affettare sul piatto (8) a ridosso della parete lato operatore;
- Bloccare con il pressamerce (10) esercitando una leggera pressione; tale però da non permettere alla merce di muoversi durante l'operazione di taglio.

4.2 - Affettare la merce

- Con la manopola (6) regolare lo spessore della fetta.
- Azionare la lama premendo il pulsante verde "I" (3a) o ruotando in senso orario su "I/ON" l'interruttore (3b) (la spia "5" si accende).
- Impugnare la maniglia (15) fissata al piatto (8) ed iniziare il movimento alternativo di taglio.
- Al termine delle operazioni di taglio riportare a "0" la manopola regolazione spessore fetta (6) ed arretrare il carrello (8).
- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso "0" (4) oppure ruotare in senso antiorario su "0/OFF" l'interruttore (3b); la spia (5) si spegne.

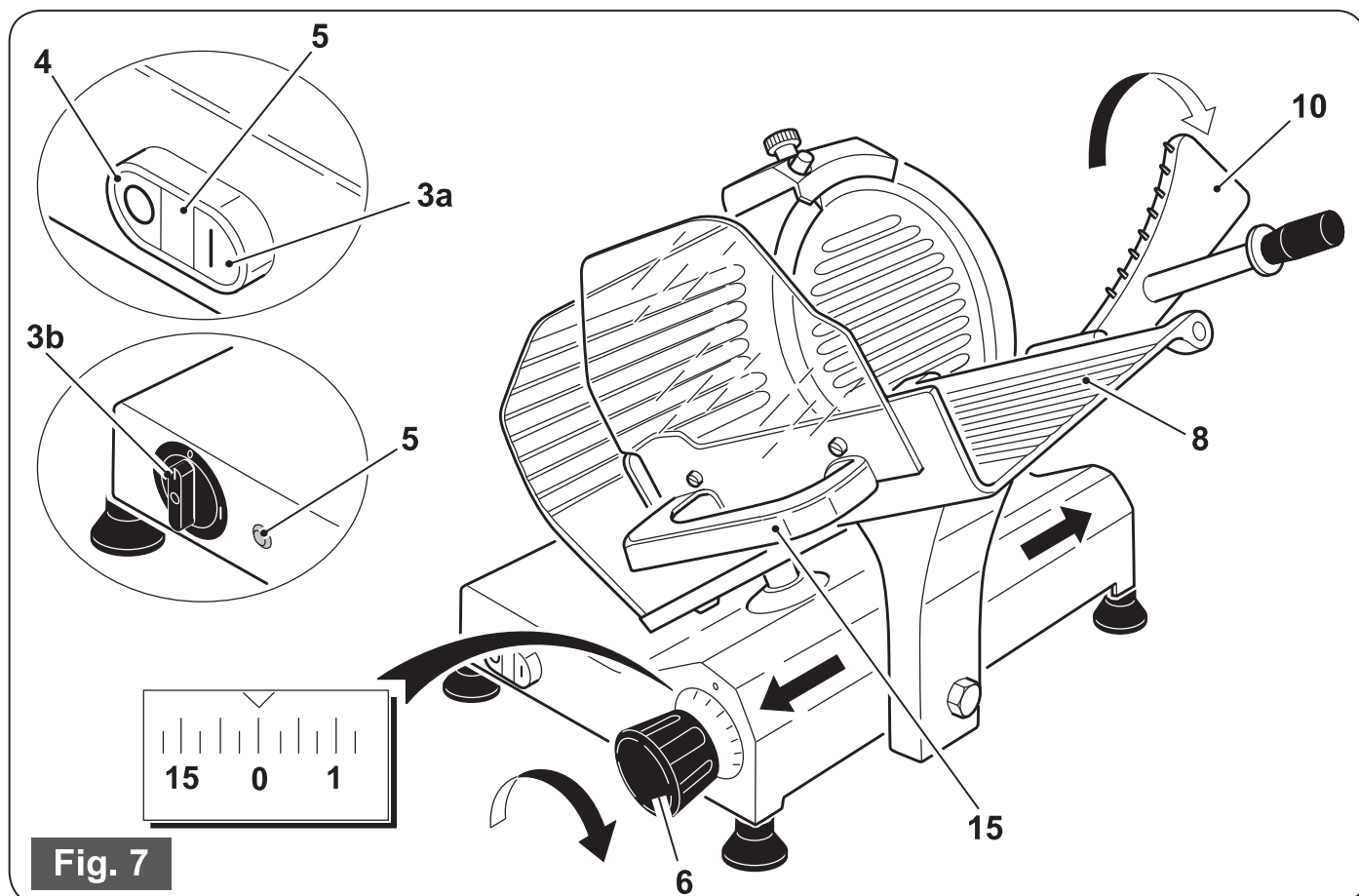


Fig. 7

- Terminata la lavorazione, rimuovere i residui di scarto dal piatto raccoglitore (19).



ATTENZIONE: Pericolo di taglio!

Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

NON DISTRARSI !

PULIZIA

5.1 - Smontaggio componenti

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Portare a "0" la manopola di regolazione della piastra spessimetro (6).
- Rimuovere i vari componenti come descritto nei paragrafi successivi.
- Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il tirante bloccaggio coprilama (16).
- Se il coprilama (9) risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante (16) per smuoverlo.
- Estrarre il tirante (16) e rimuovere il coprilama.
- Rimuovere il parafetta (20) svitando le due viti di fissaggio.

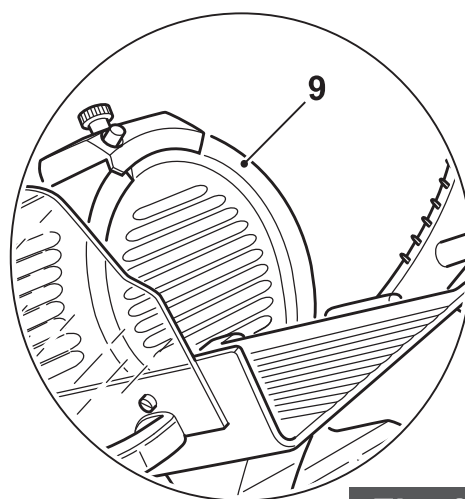
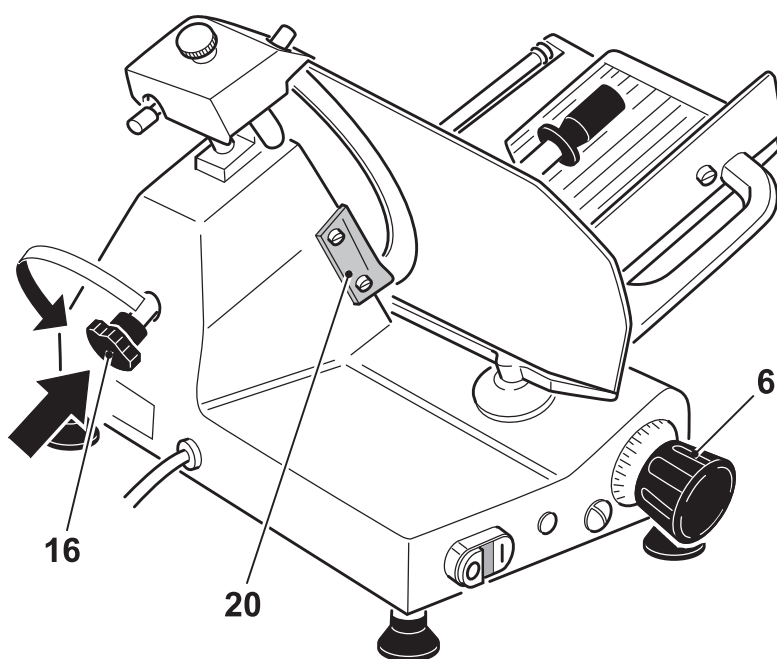


Fig. 8

SOLO per versione “EXTRA CE”

- Il carrello portamerce (8) può essere facilmente asportato svitando il relativo supporto (7) posto sotto lo stesso e spostando il tutto verso l'esterno. Sarà così possibile una perfetta pulizia anche di questo particolare.

SOLO per versione “CE USO DOMESTICO”

- Le macchine a norma CE domestica sono invece dotate di dado ceco inamovibile, come da normativa. Non è quindi possibile smontare manualmente il carrello portamerce (8).



Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito con 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, vapore o metodi simili.



Non utilizzare detergenti aggressivi a base alcolica.



Non lavare in lavastoviglie.

5.2 - Rimontaggio della macchina

- Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

MANUTENZIONE

6.1 - Interventi di manutenzione ciclica

Oltre alle operazioni di pulizia descritte nei paragrafi precedenti, occorre eseguire delle operazioni di manutenzione periodica per garantire l'efficienza dell'affettatrice nel tempo.

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono:

- **Lubrificazione guide scorrimento carrello e piatto porta merce.**

- Frequenza: Settimanale.
(vedere paragrafo "6.1.a")

- **Verifica e eventuale regolazione tensione cinghia motore.**

- Frequenza: Ogni 6 mesi.
(vedere paragrafo "6.1.b")

- **Affilatura lama.**

Periodicamente, o almeno ogni 6 mesi, affilare la lama (11) come descritto nel paragrafo "6.1.c".



La frequenza dell'affilatura e la sua durata dipendono dal tipo di utilizzo dell'affettatrice (tempi di lavoro e prodotto lavorato).

- **Verifica condizioni del cavo elettrico e del pressacavo sul basamento affettatrice**

Periodicamente o almeno una volta all'anno.

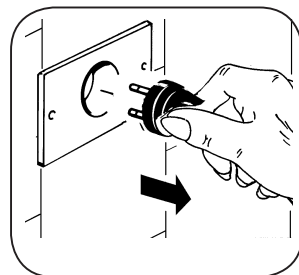
Altri interventi di manutenzione **DEVONO** essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato dal costruttore in quanto sono particolarmente complicati o sono pericolosi per l'operatore.

Le operazioni sono:

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



ATTENZIONE: Prima di eseguire qualunque operazione di manutenzione, scollegare la spina dalla presa di corrente.



6.1.a - Lubrificazione guide scorrimento carrello e piatto portamerce

- Ogni settimana occorre lubrificare con alcune gocce di lubrificante le guide di scorrimento (29) del carrello e del piatto portamerce (8).
- Lubrificare i punti indicati nella figura 9.



Si consiglia di utilizzare olio bianco di vaselina.



Non utilizzare olio vegetale.

- Aggiungere alcune gocce di lubrificante (massimo 3 o 4) sulle aste di scorrimento quindi far scorrere i relativi gruppi per 3/4 volte.
- Non eccedere con il lubrificante; pulire con un panno di carta il lubrificante in eccesso.

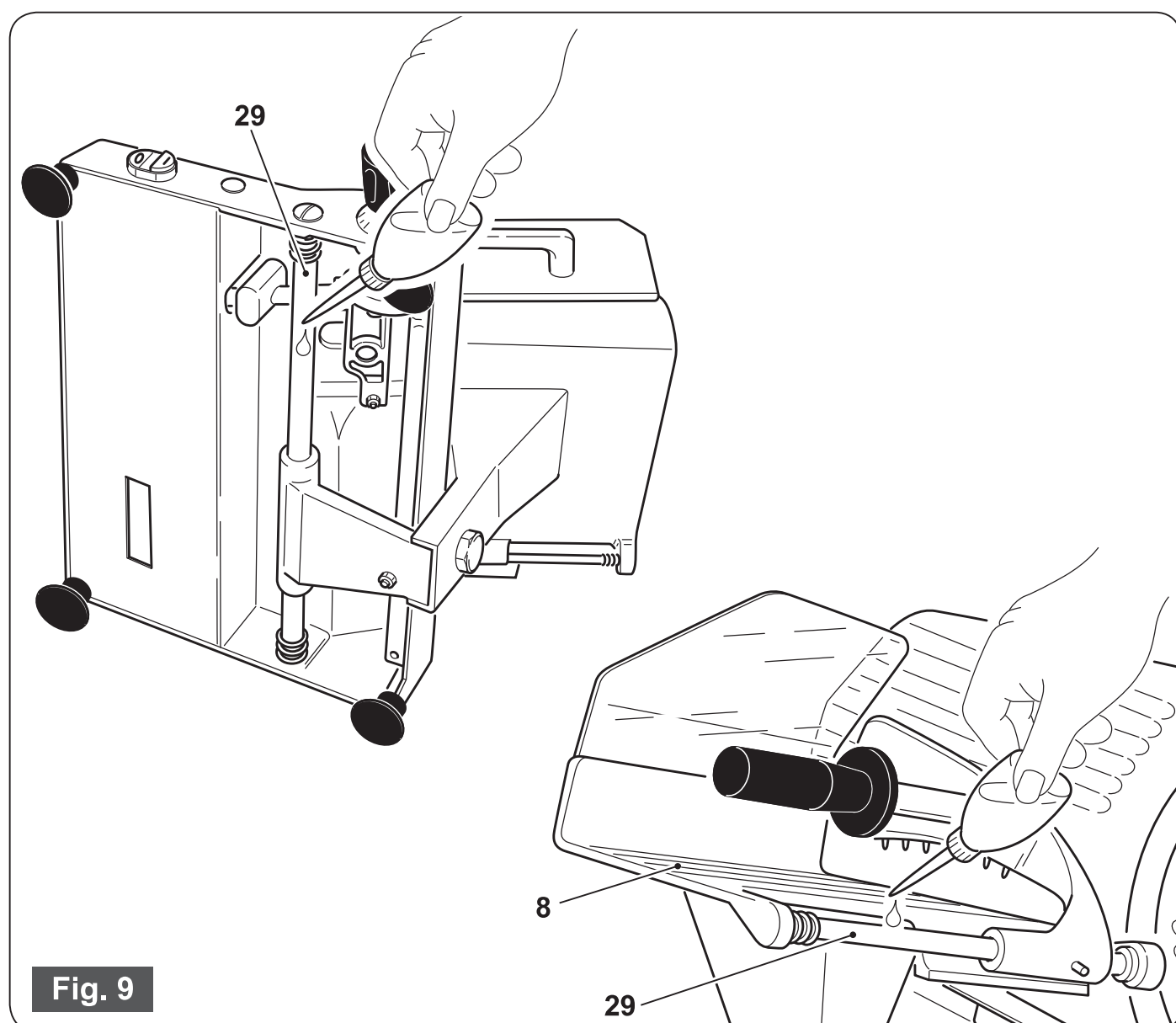


Fig. 9

6.1.b - Verifica ed eventuale regolazione tensione cinghia motore.

Qualora dopo un certo tempo l'affettatrice presentasse un rumore insolito dovuto all'assestamento della cinghia, operare come segue (eseguire questa verifica ogni 6 mesi):

- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Sollevare l'affettatrice e porla su un fianco (figura "10").

 **Assicurarsi che l'affettatrice sia stabile e non possa inavvertitamente cadere.**

- Svitare i piedini (2).
- Svitare la vite (31) e rimuovere il carter (32).
- Ruotare il tendicinghia (34) sino ad ottenere il tensionamento ottimale della cinghia.
- Riposizionare il carter (32) con la vite (31) quindi riposizionare i piedini (2).

 **Non tensionare eccessivamente la cinghia.**
Nella rotazione il motore potrebbe forzare e la cinghia potrebbe danneggiarsi.

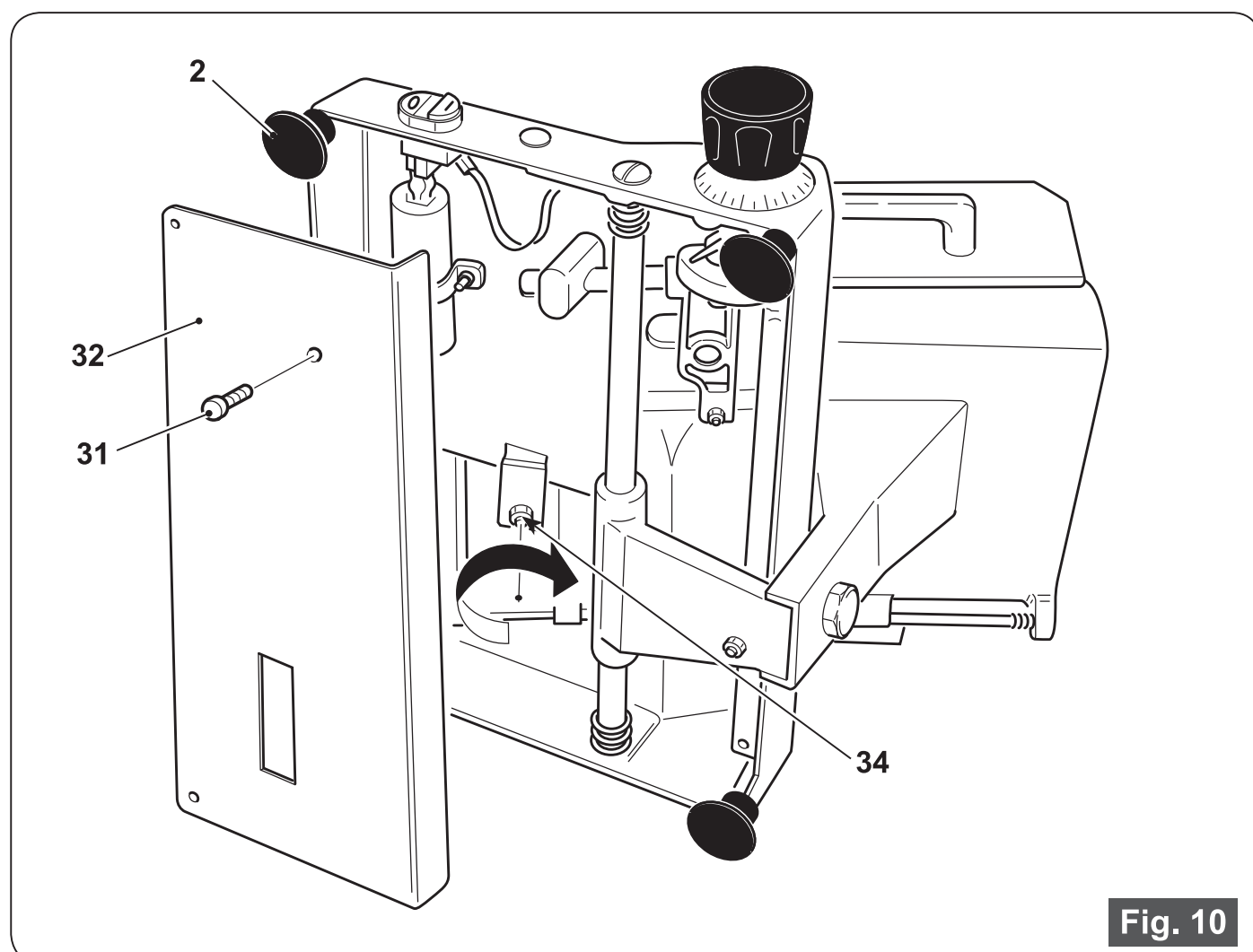


Fig. 10

6.1.c - Affilatura lama

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



Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione (vedere nota a pagina 29). NON DISTRARSI !

Operare come segue:

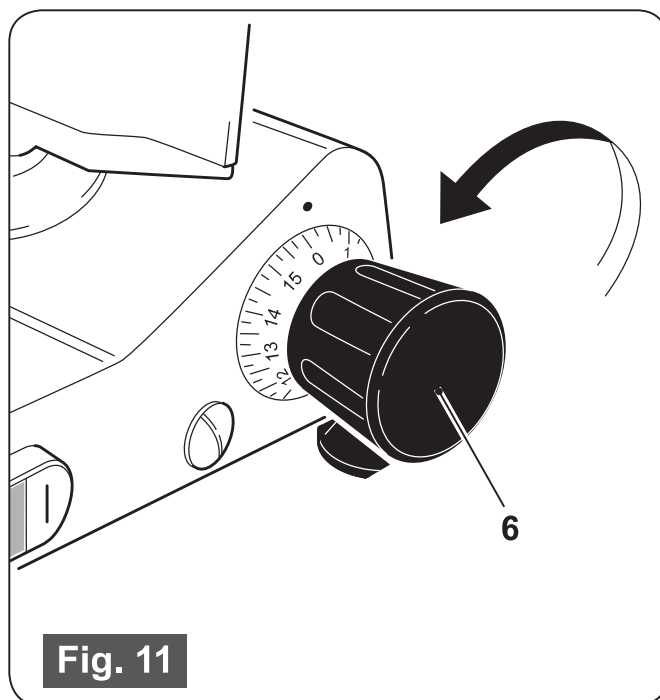


L'affilatura della lama (11) può essere eseguita fino a una diminuzione di 12mm del diametro nominale della stessa. Oltre tale valore É OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA affidando l'operazione ESCLUSIVAMENTE a personale autorizzato dal costruttore.

ESECUZIONE DELL'AFFILATURA

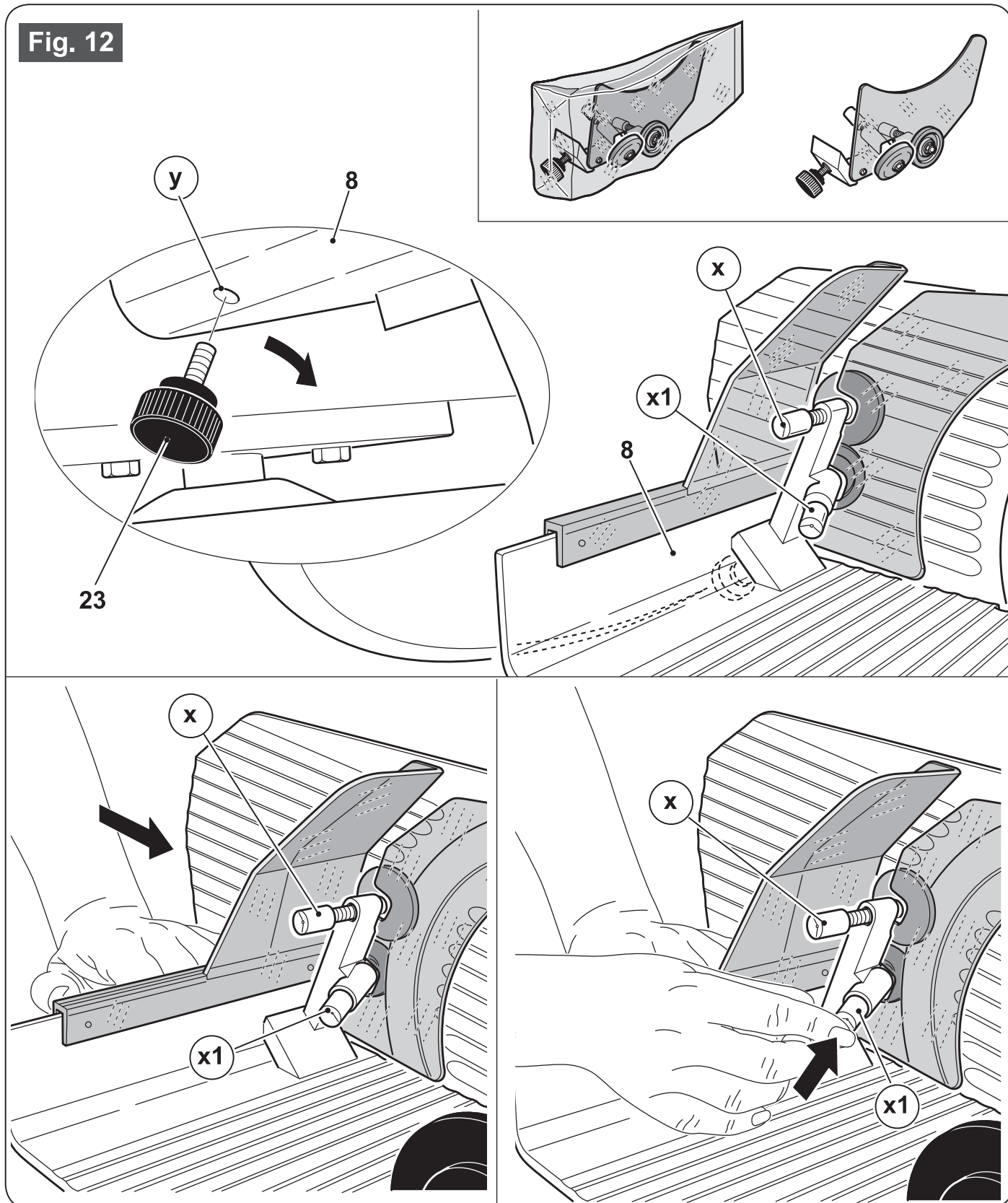
Modelli con affilatoio da applicare

- Pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla **dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente.**
- Azionare la manopola graduata (6) ruotandola verso sinistra per portarla al massimo di apertura.



- Togliere l'affilatore dal sacchetto contenitore in dotazione.
- Svitare il pomolo zigrinato (23) ed inserire il perno metallico filettato nel foro (y) (appositamente predisposto sul piatto portamerce "8").
- Assicurarsi che le due mole a smeriglio (x - x1) siano rivolte verso la lama da affilare, aiutando l'operazione premendo col dito sul pulsantino della mola inferiore "x1".

Fig. 12



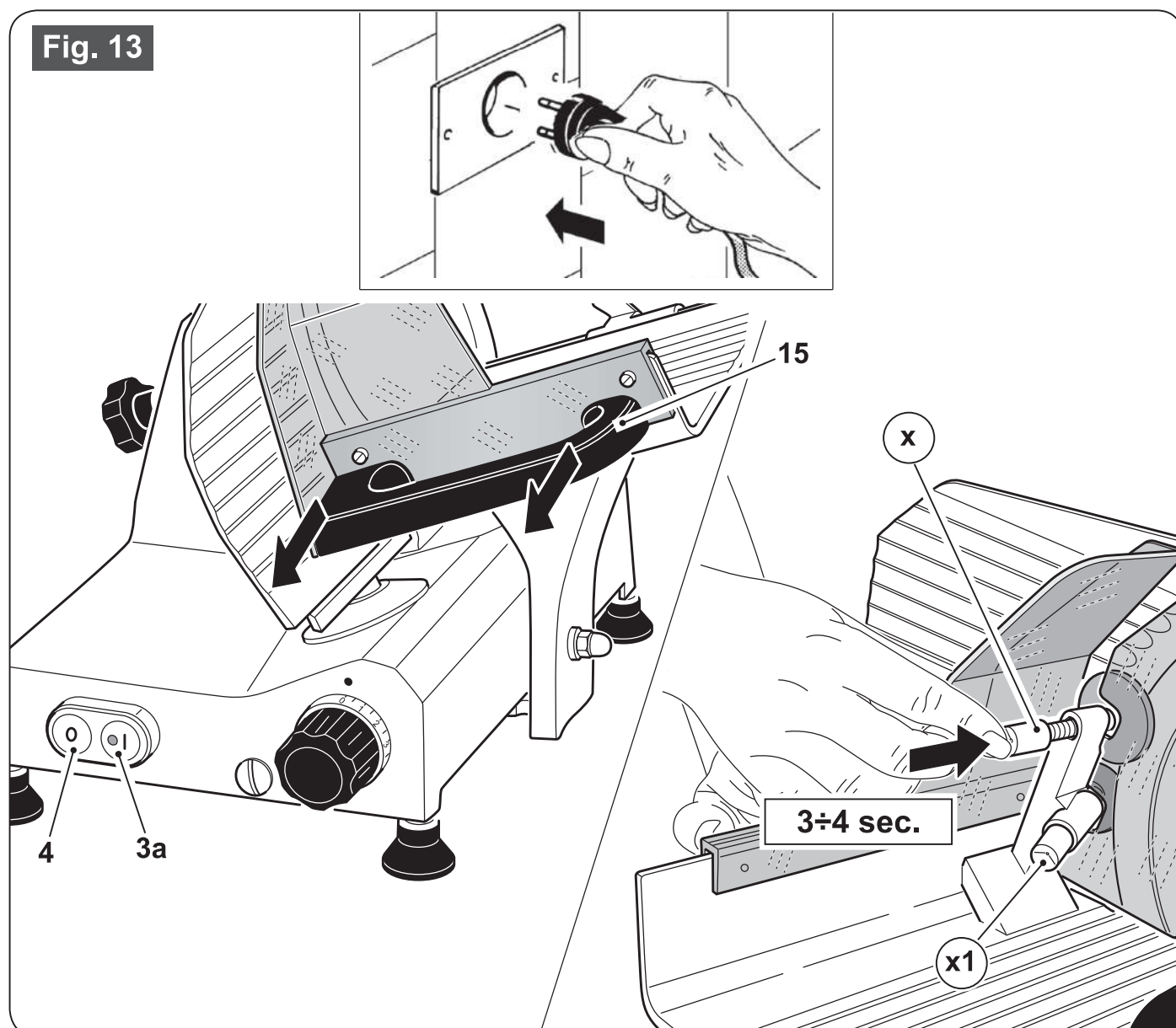
- La mola inferiore (x1) dovrà restare inserita per circa metà del suo diametro tra la lama, sulla quale appoggerà, ed il piano regolatore.
- Inserire la spina nella presa di corrente ed avviare la lama (con l'apposito comando) tenendo fermo il piatto portamerce (8) (e l'affilatoio) tramite l'impugnatura (15).
- Lasciare ruotare la lama per circa 30÷40 secondi.
- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso "0" (4).
- Verificare, con un leggero passaggio della punta di una matita verso l'esterno della lama, se si è formata della bava.



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

- Accertata la formazione della bava, riavviare la lama e mantenere premuto per 3/4 secondi il pulsantino della mola (x).

Fig. 13



Modelli con affilatoio incorporato

L'affilatura della lama deve essere effettuata periodicamente, non appena si avverte una diminuzione della capacità di taglio della lama.

Occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

- Pulire accuratamente la lama (11) con alcool denaturato in modo da sgrassarla **dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente**;
- Allentare il pomolo (24), sollevare e ruotare di 180° l'affilatoio (18).
- Abbassare l'affilatore inserendo la mole (x2) sulla lama (11).
- Serrare il pomello (24).

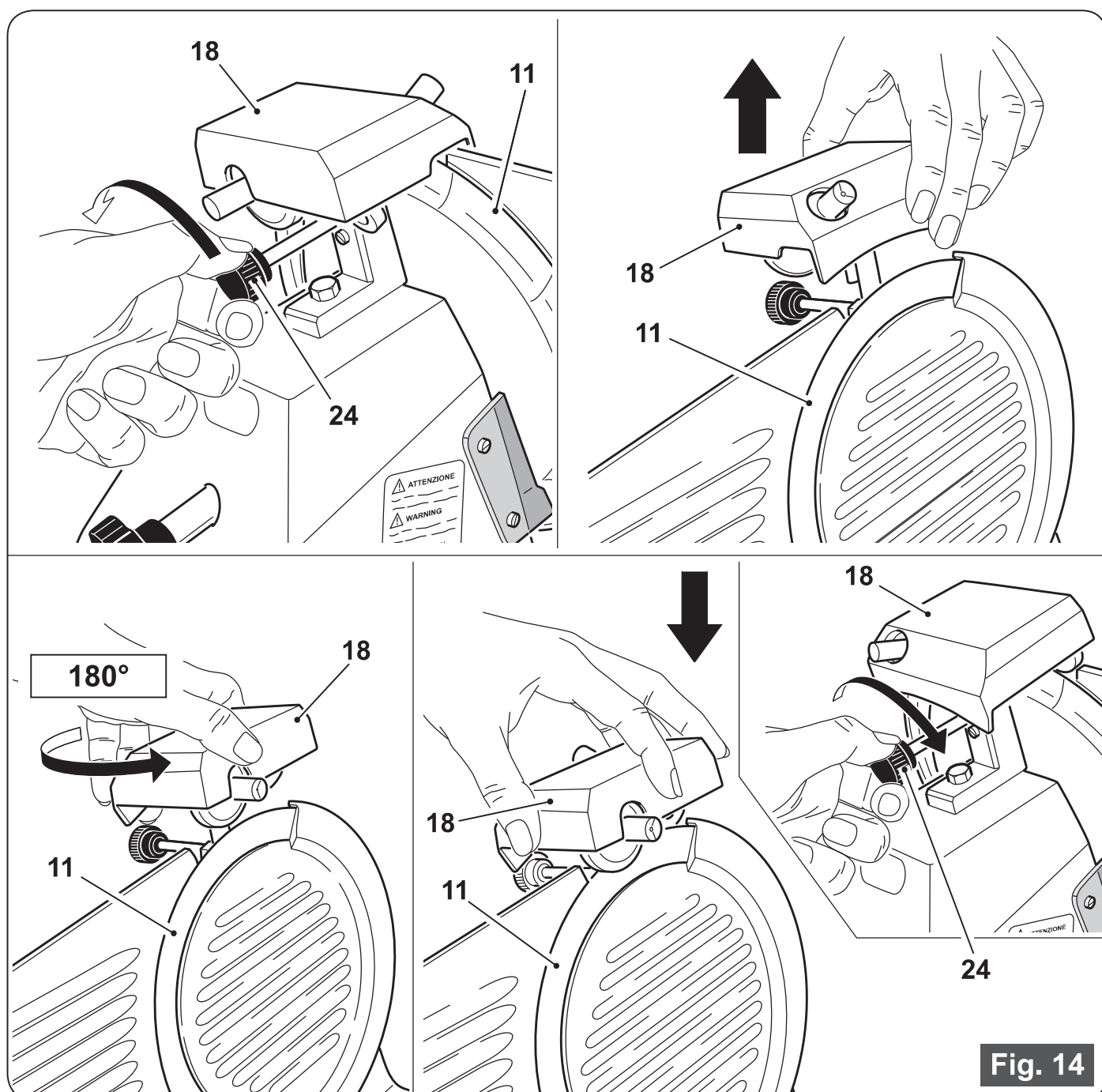
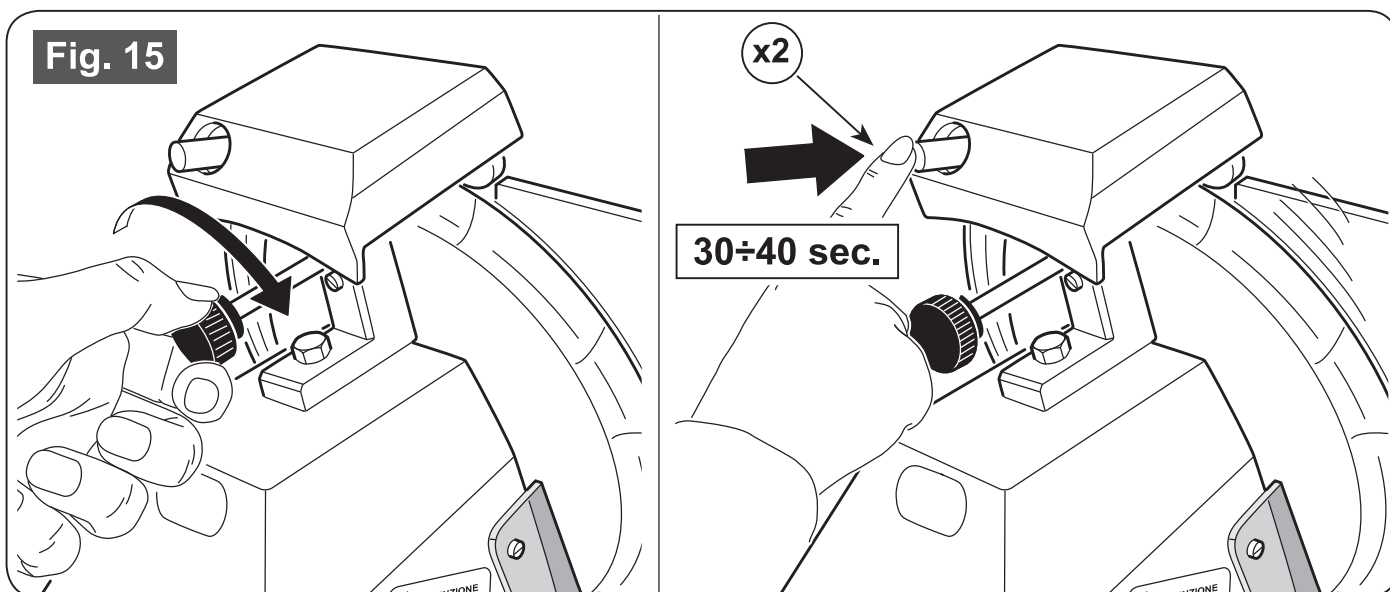


Fig. 14

- Azionare la lama premendo il pulsante verde "I" (3a) o ruotando in senso orario su "I/ON" l'interruttore (3b) (a seconda del modello); la spia "5" si accende.
- Premere il pulsantino (x2) per 30÷40 secondi.

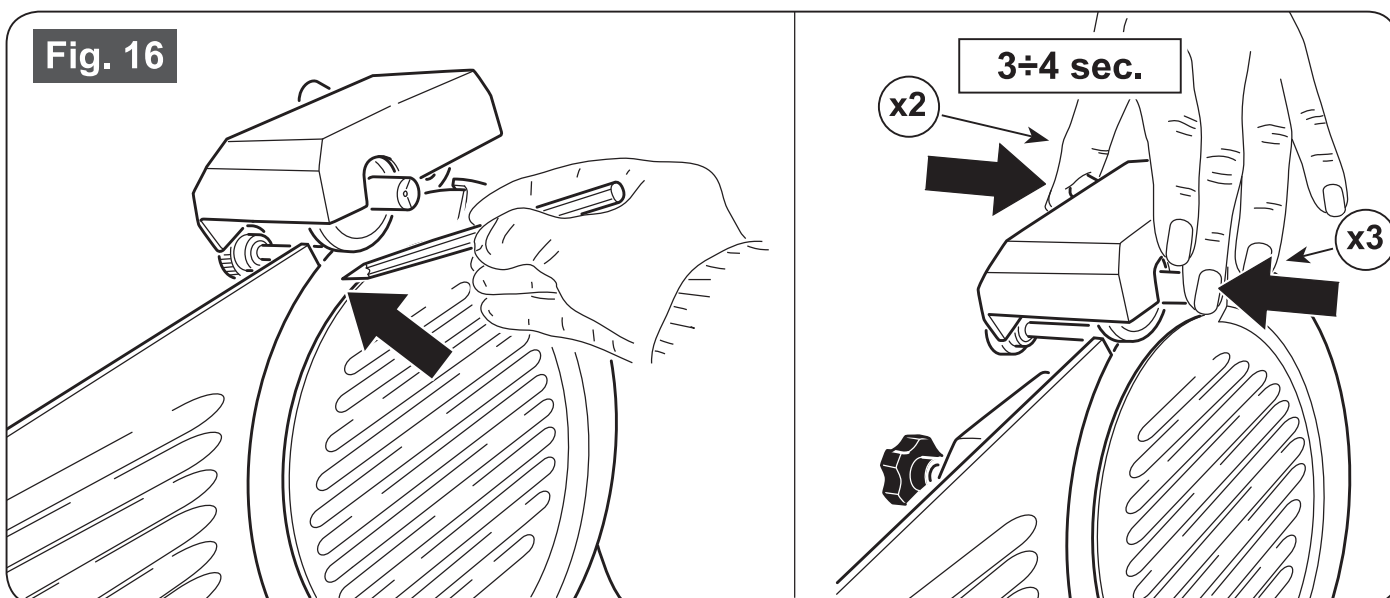


- Fermare la lama.
- Verificare, con un leggero passaggio della punta di una matita verso l'esterno della lama, se si è formata della bava.



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

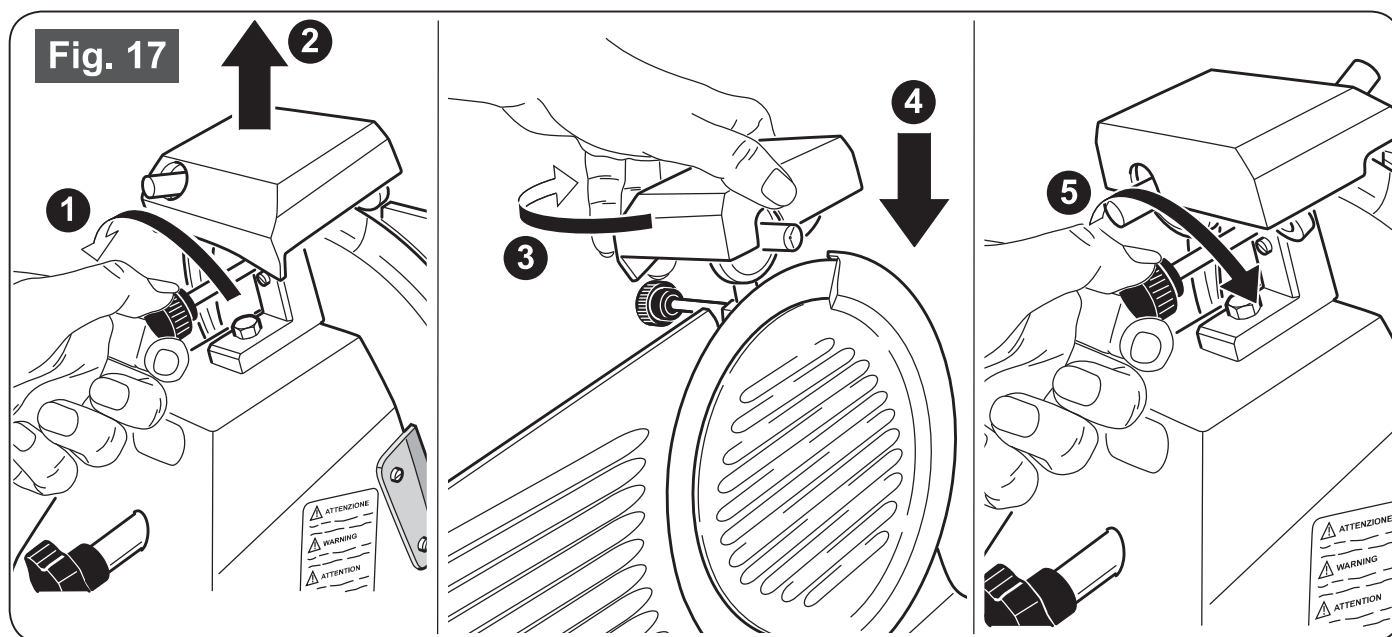
- Accertata la formazione della bava, riavviare la lama e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti (x2 e x3) per 3/4 secondi.





NON PROTRARRE QUEST'ULTIMA OPERAZIONE OLTRE I 3÷4 SECONDI PER EVITARE LA DANNOSA TORSIONE 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 l'affilatoio nella sua posizione originaria.



MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE

7.1 - Corretta procedura

Le macchine sono costituite da:

- Struttura in lega d'alluminio.
 - Inserti e varie in acciaio inossidabile.
 - 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 autorizzate allo smaltimento.



Attenersi SEMPRE alle normative in vigore nel paese ove si opera.



ATTENZIONE: Consultare SEMPRE il costruttore o il personale di assistenza da questi autorizzato per la rimozione della lama (11) ed il suo smaltimento affinché possa essere smaltita senza costituire pericolo.



UN GRAVE PERICOLO PER PERSONE, IN PARTICOLAR MODO I MINORI, ED ANIMALI.



Consultare il paragrafo “Istruzioni per il trattamento a fine vita” a pagina 25.

RICERCA GUASTI

- Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e la correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso della macchina.



Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta ed acquisita nel settore specifico di intervento.

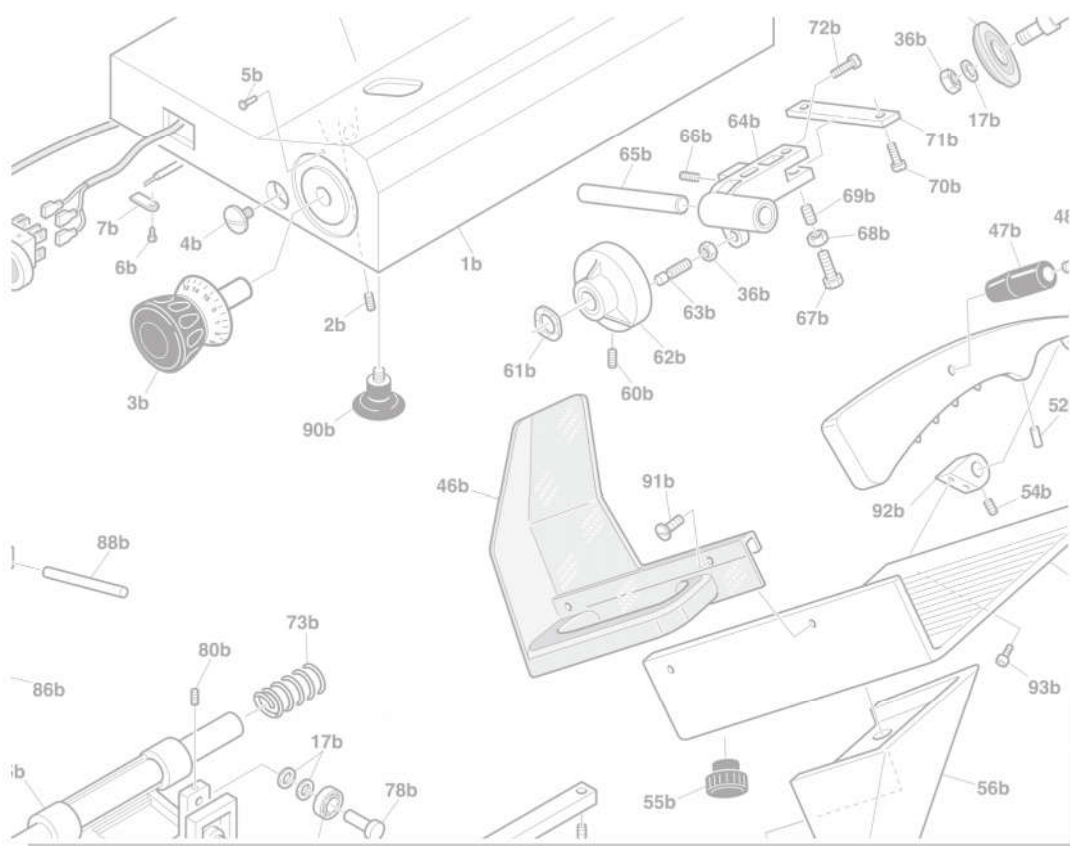
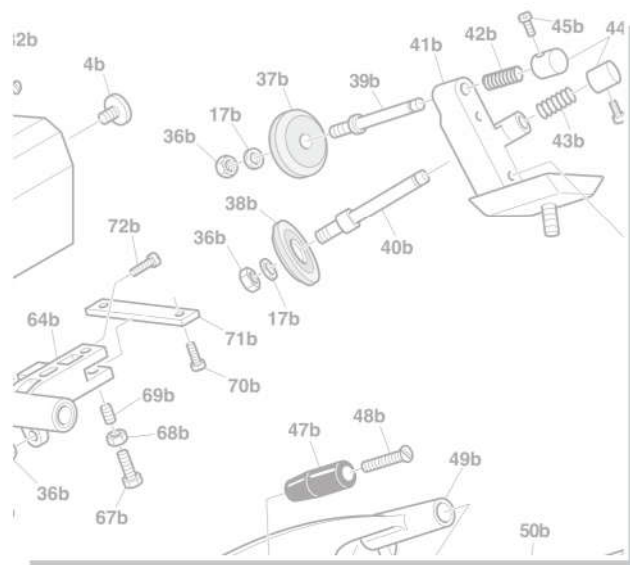
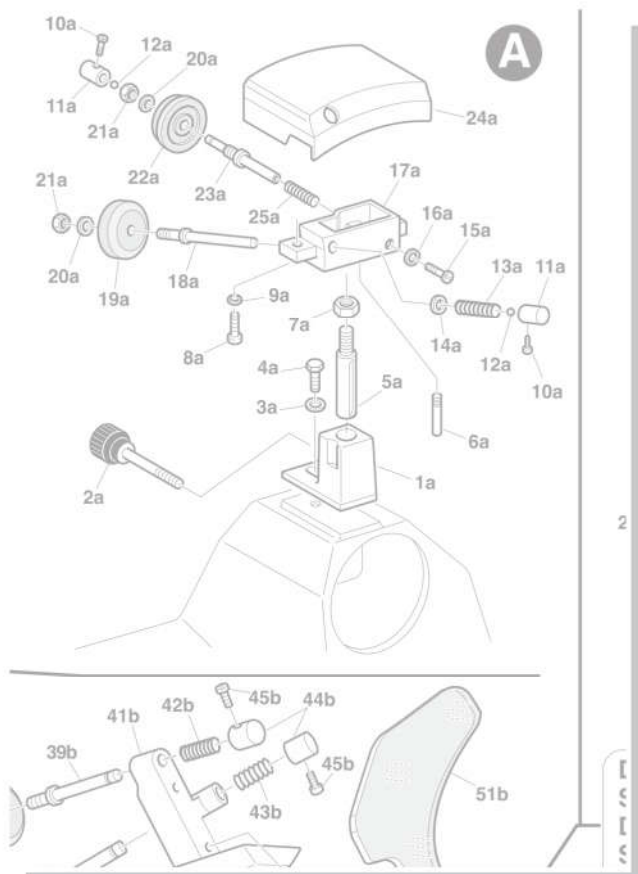


**Non smontare parti interne dell'affettatrice.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.**

-
- 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	CAUSE	RIMEDI
Premendo il pulsante di avviamento (verde) la macchina non si avvia.	Mancanza di alimentazione.	Controllare che la spina sia correttamente inserita.
	Il coprilama non è stato correttamente posizionato.	Verificare.
	Circuito elettrico di comando difettoso.	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) e far verificare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte.

INCONVENIENTE	CAUSE	RIMEDI
Premendo il pulsante di avviamento (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.	Affilare la lama.
	Lama eccessivamente usurata.	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) 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.

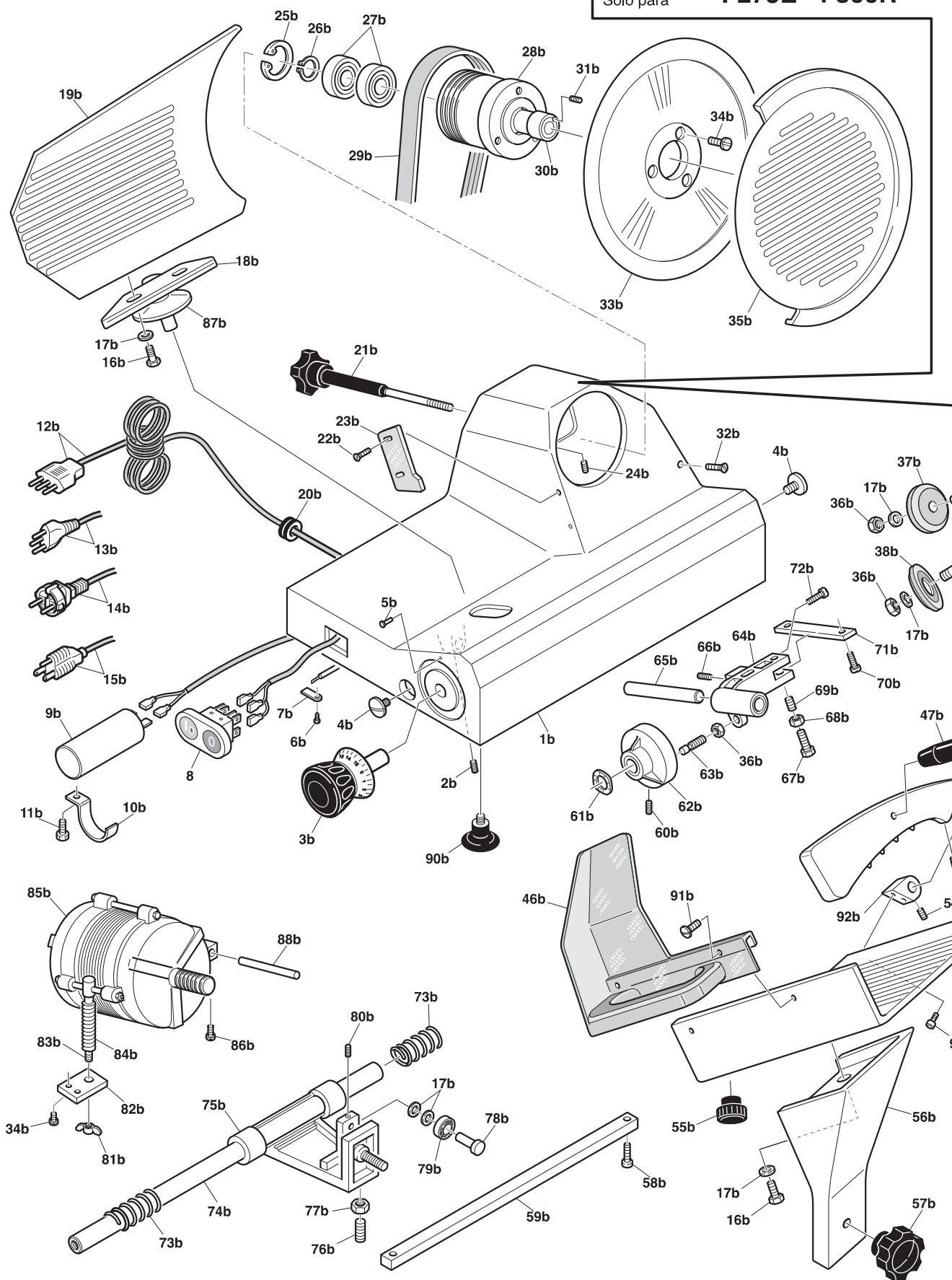


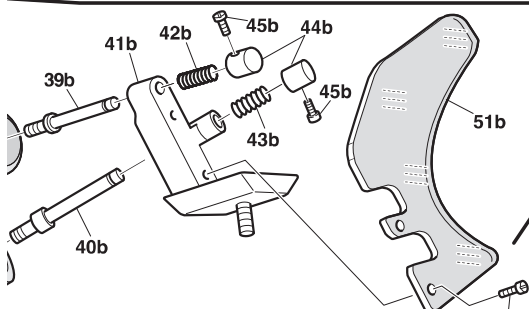
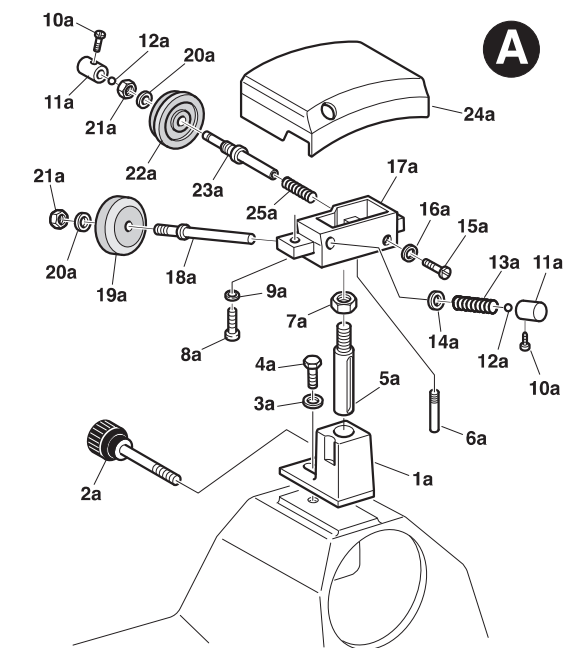
Parti di ricambio

B

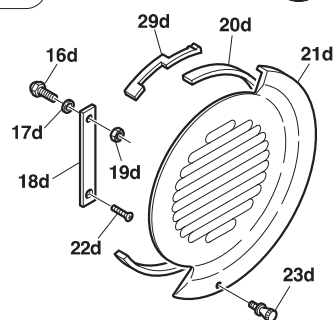
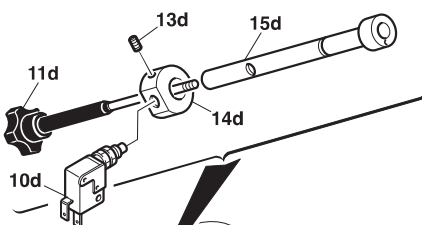
Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para

S220AF - F195AF
F250E - F250R
F275E - F300R





Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad

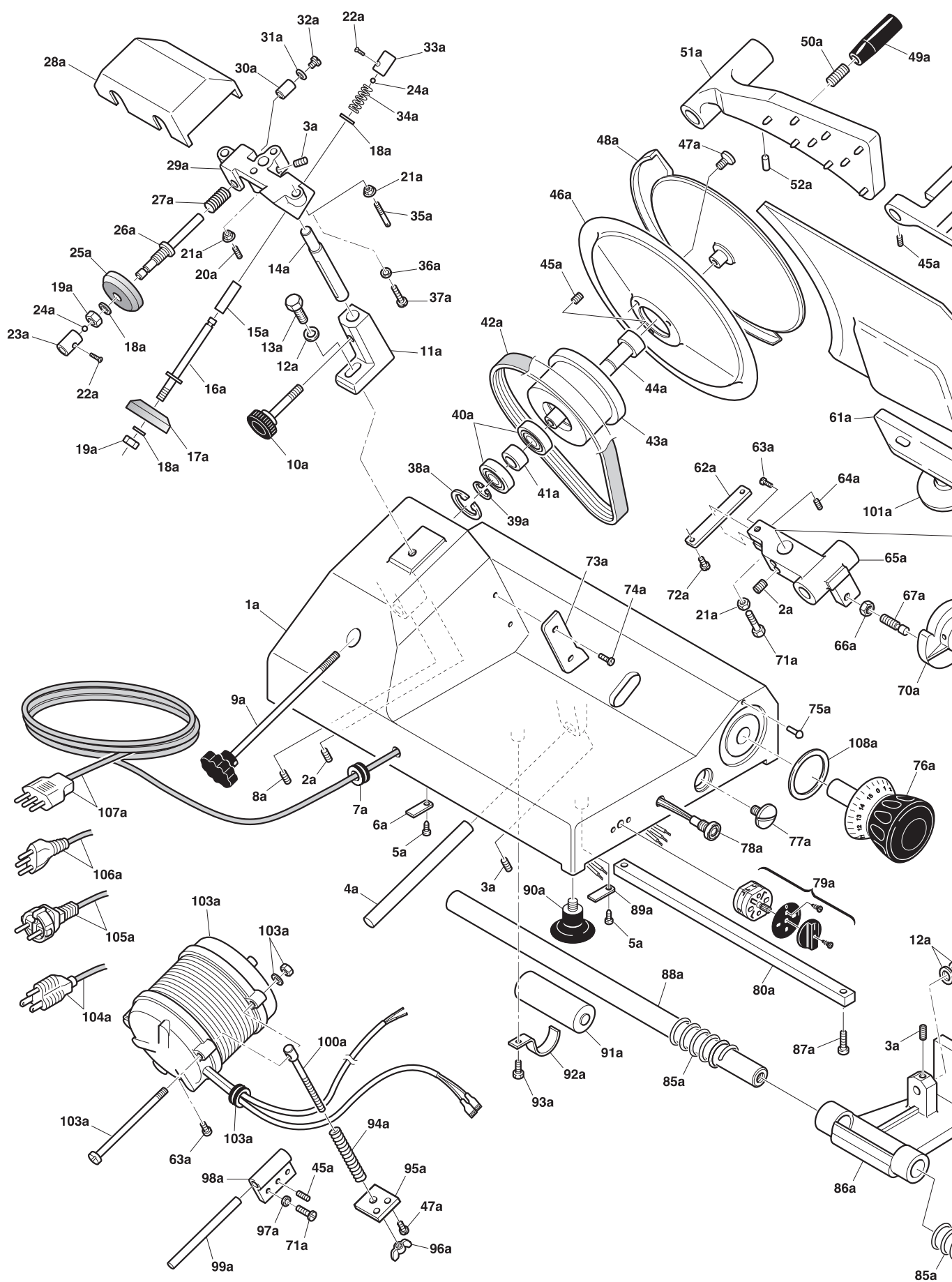


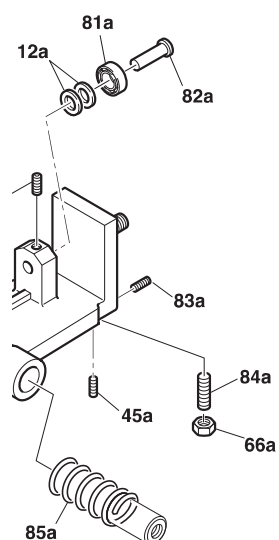
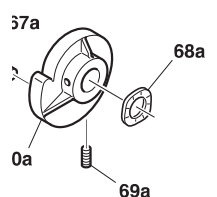
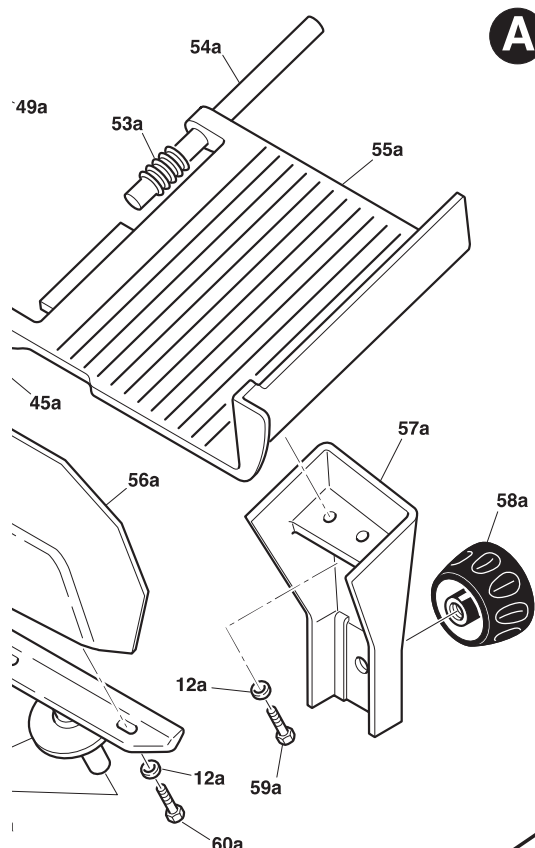
Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para
**F195
S220
F250ES**

Ed. 03/2008

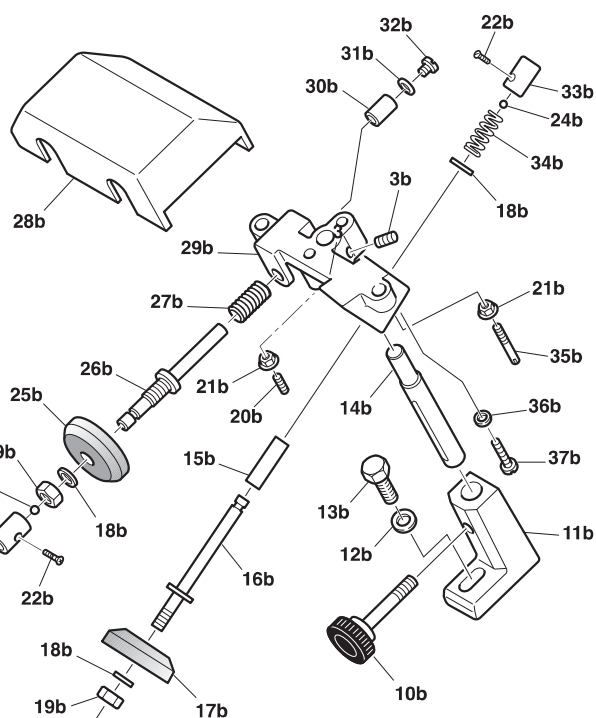
**Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad**

**F195 / F195AF
S220 / S220AF
F250ES/ F250E
F250R / F275E
F300R**



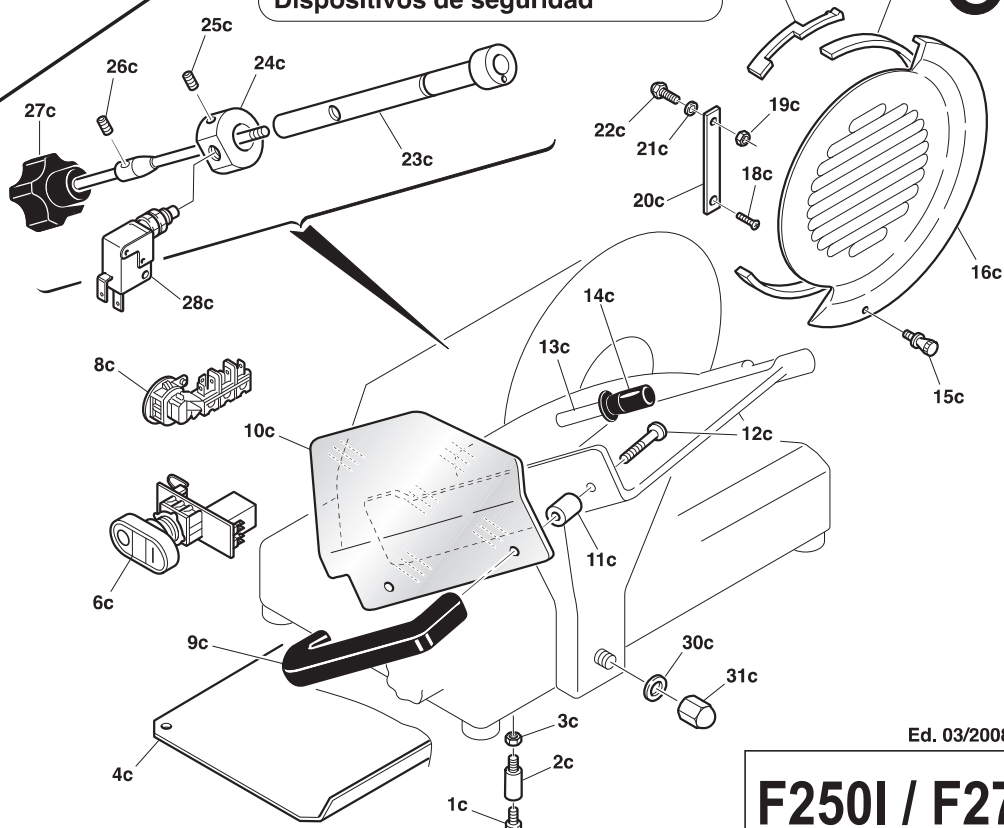


A



B

Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad

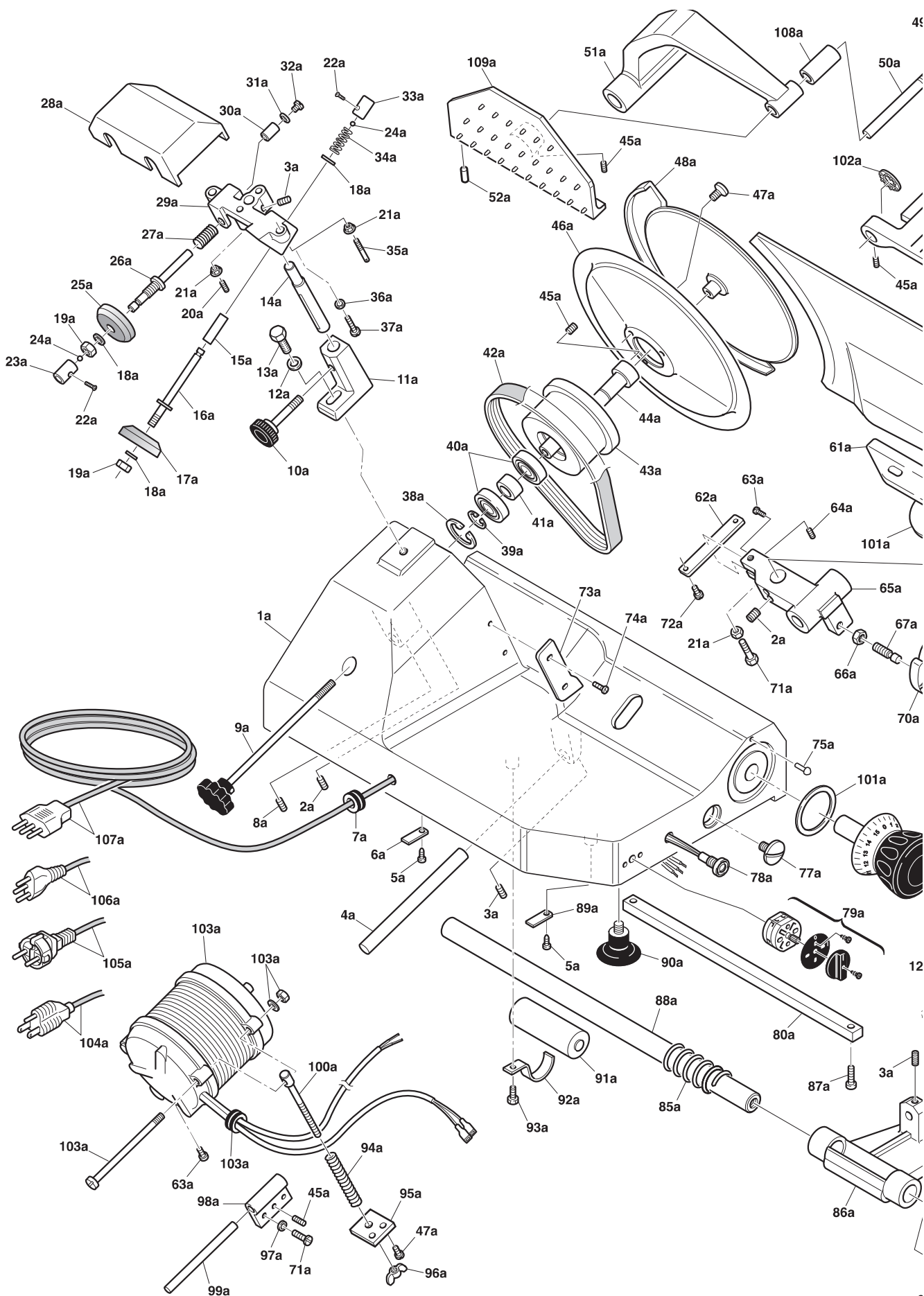


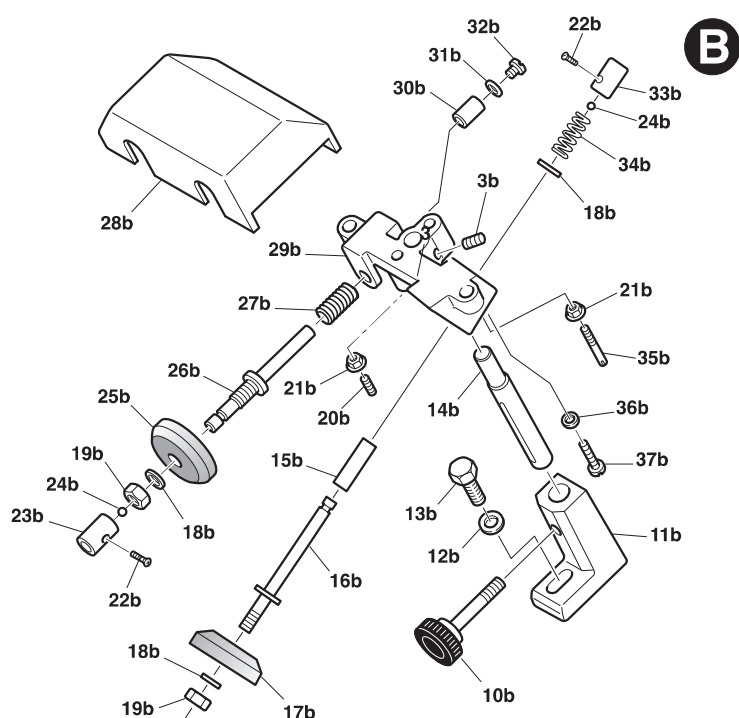
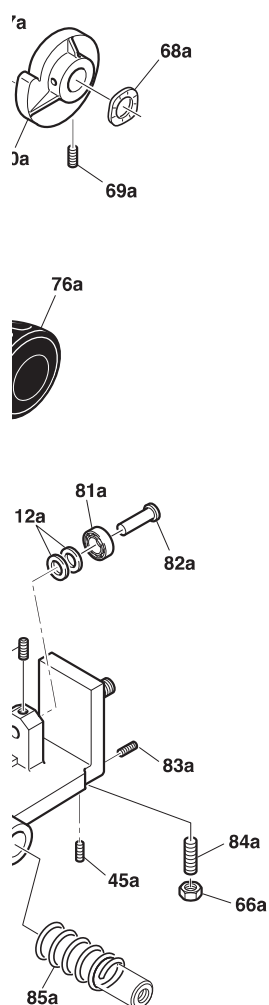
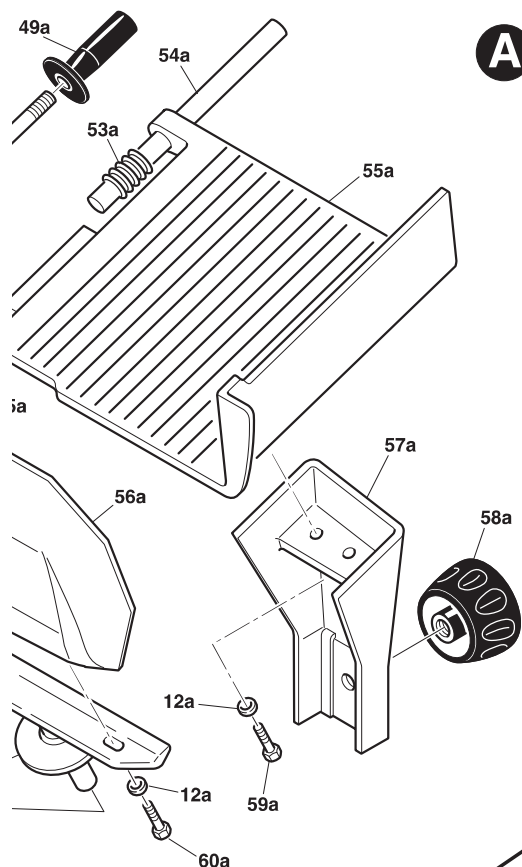
C

Ed. 03/2008

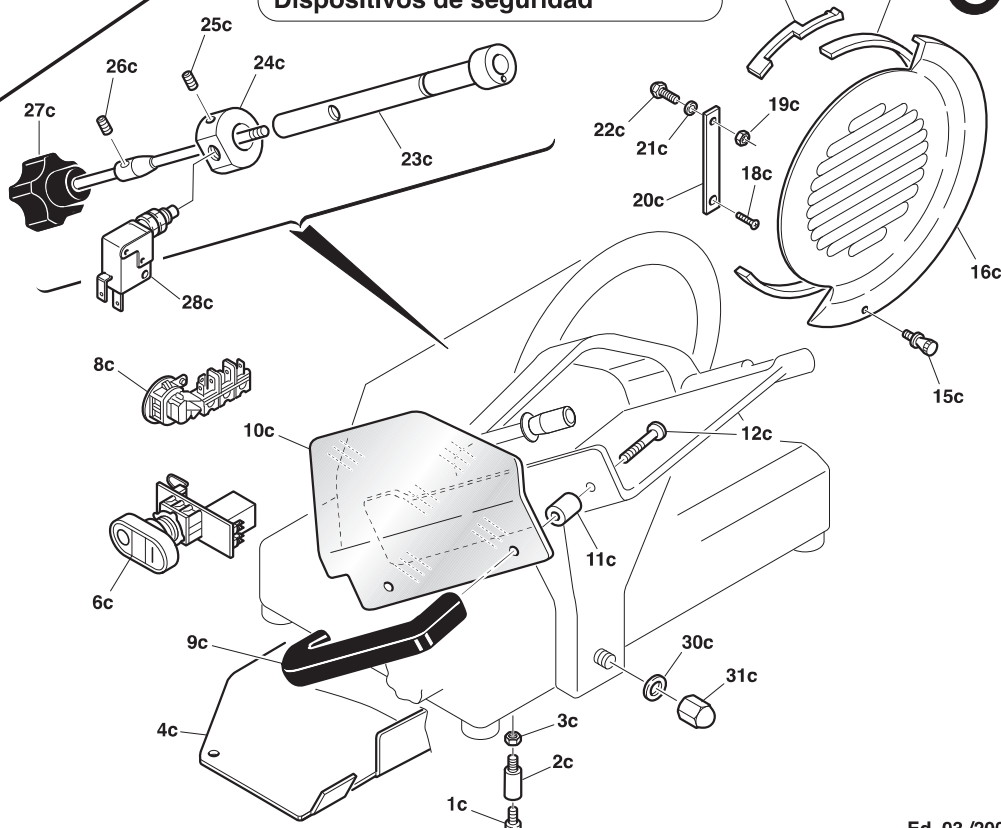
Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

F250I / F275I
F300E / F275IL
F300EL





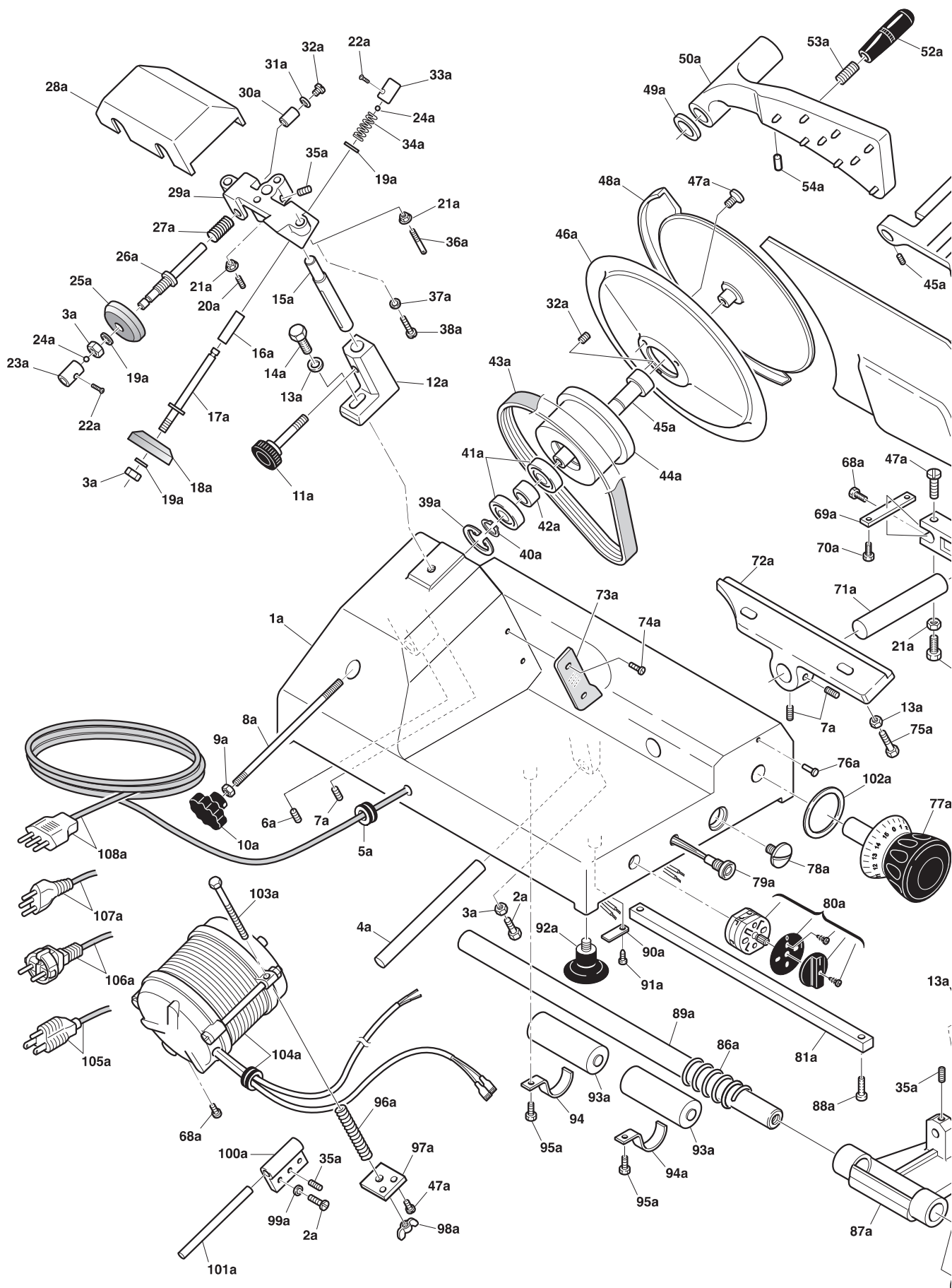
Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad

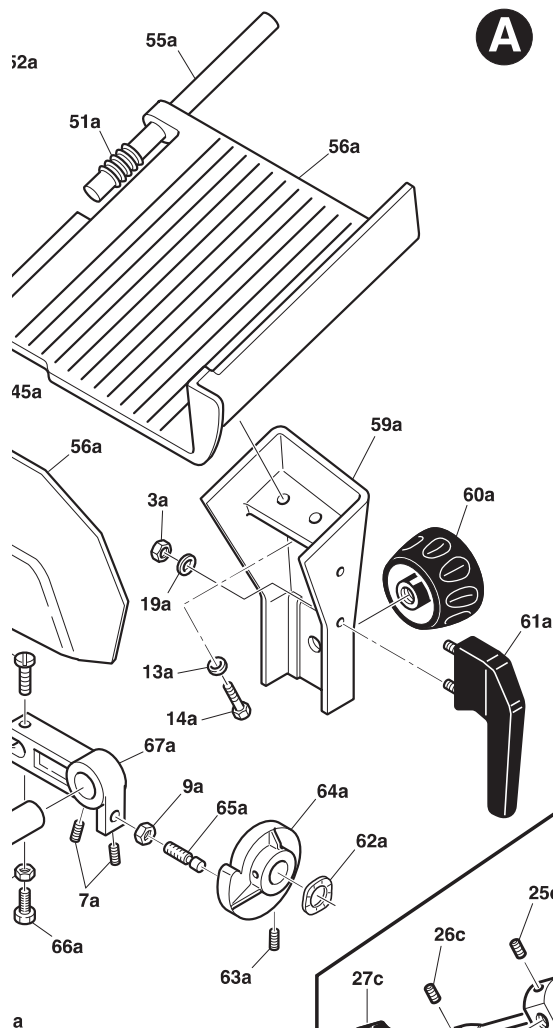


Ed. 03 / 2008

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

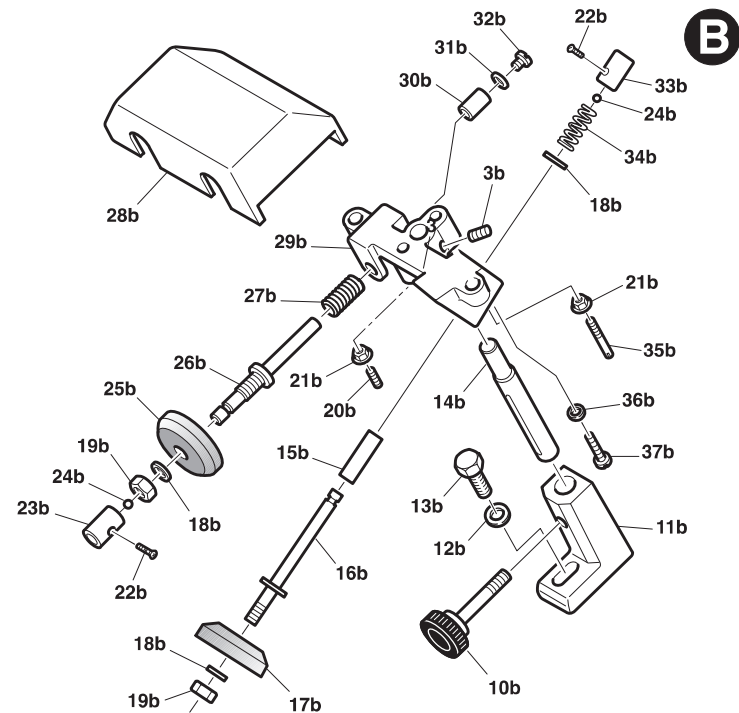
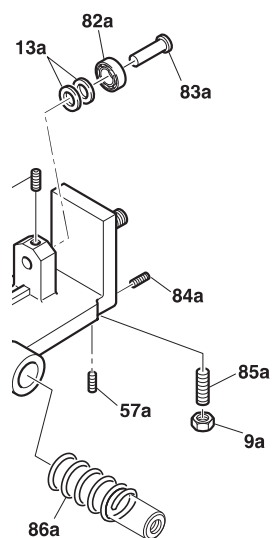
F300CL



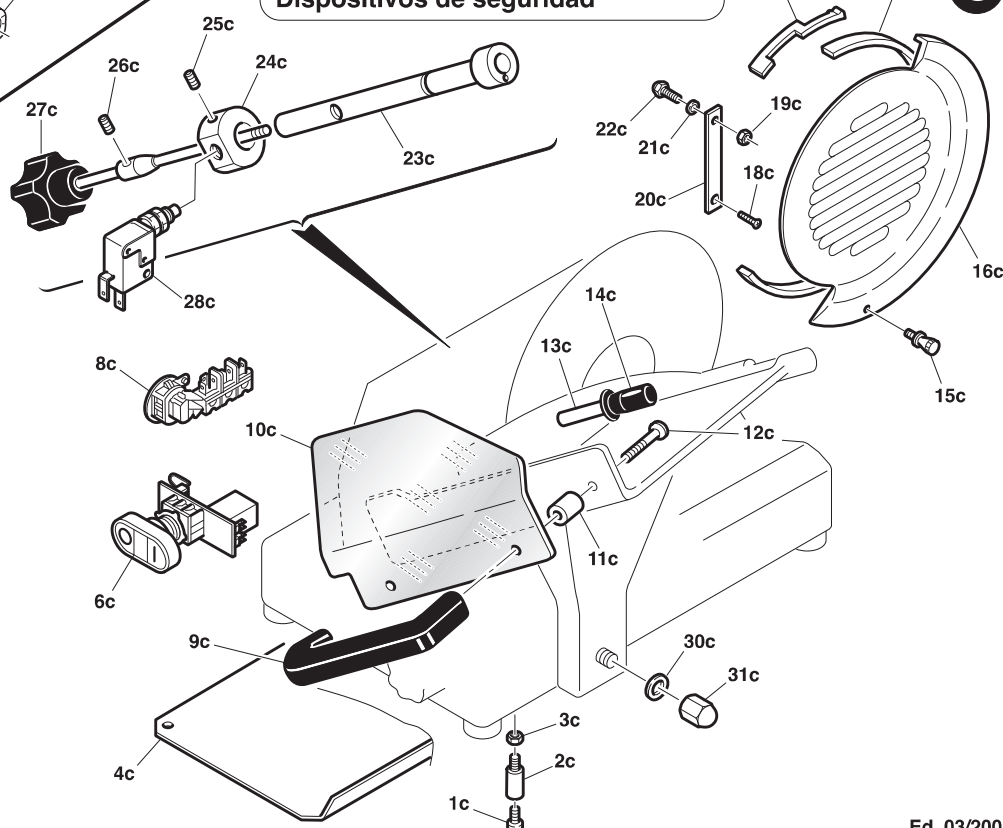


a

77a



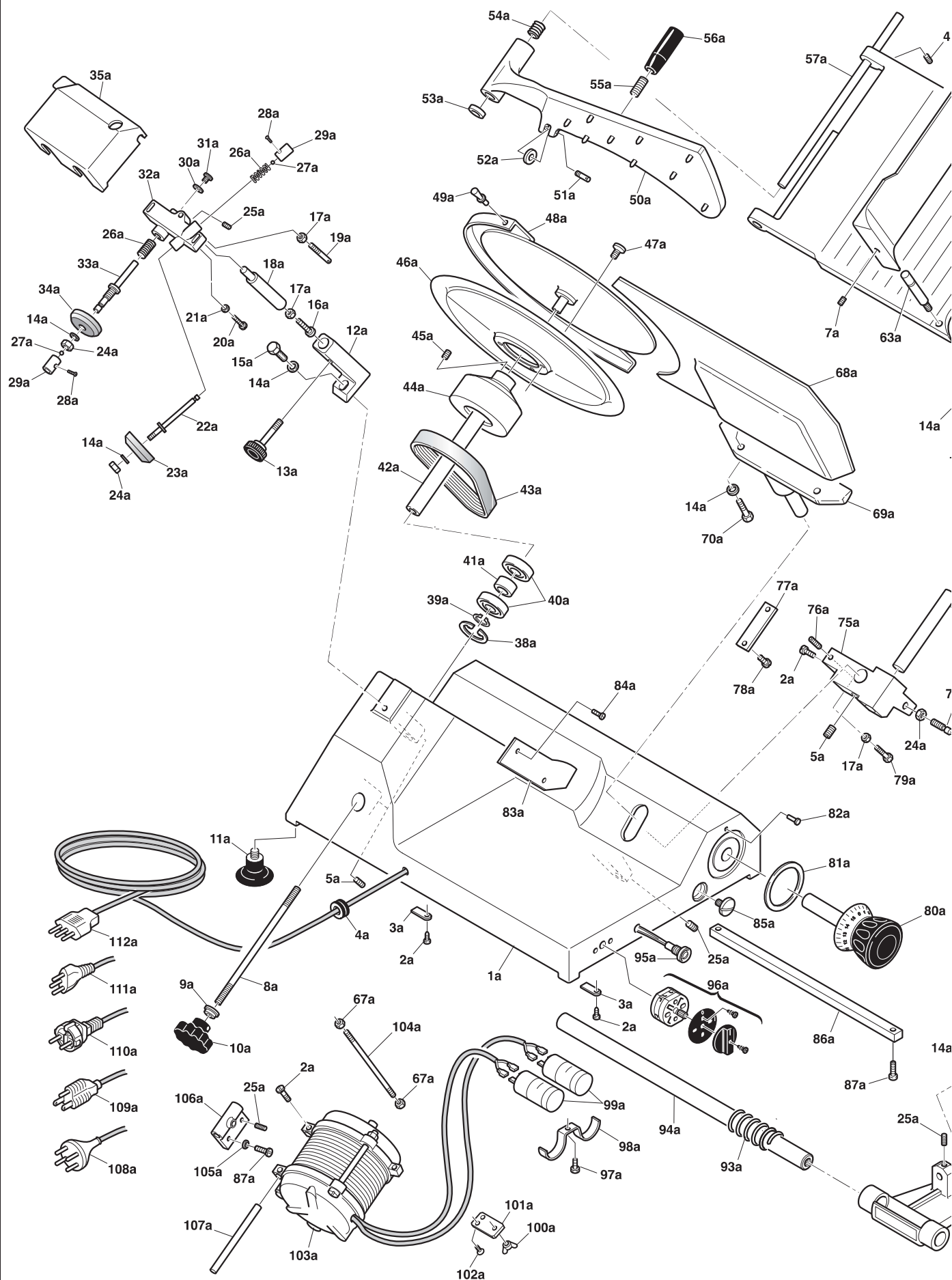
Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad

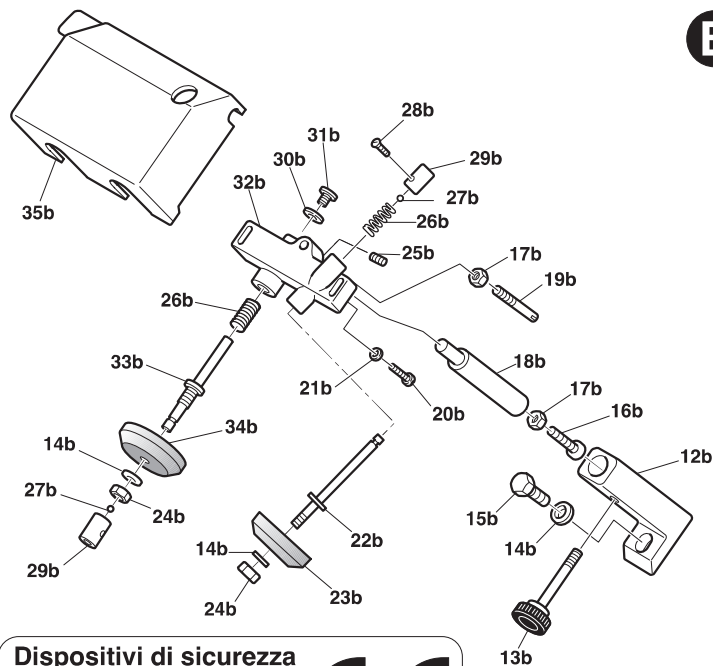
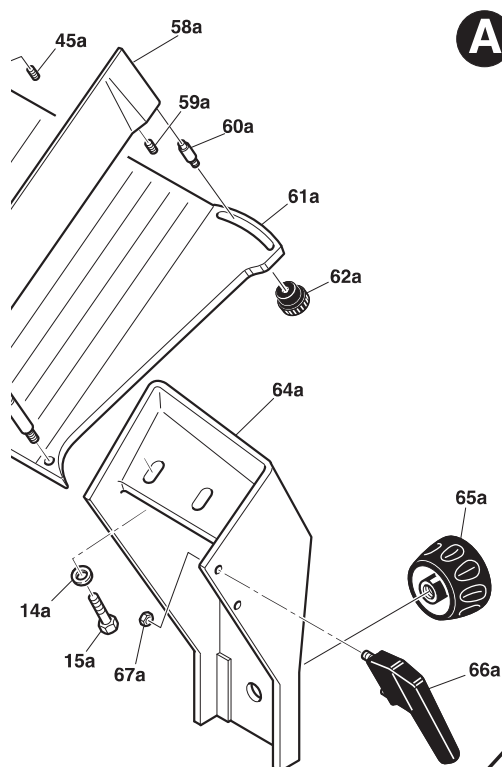


Ed. 03/2008

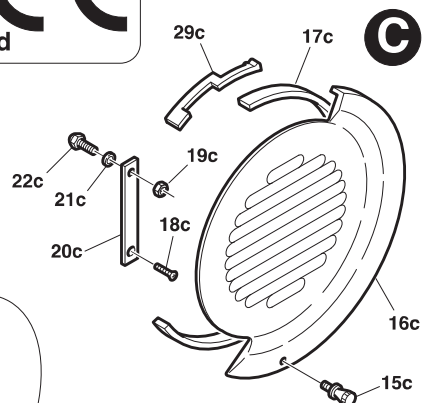
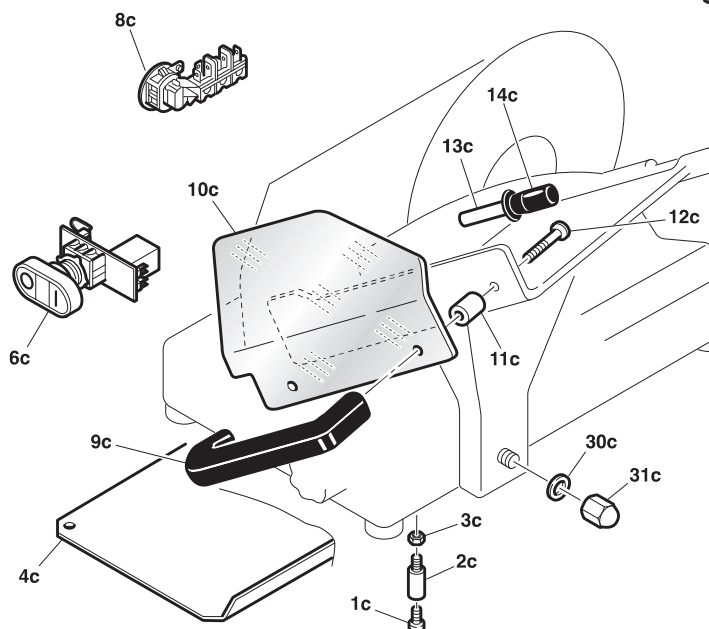
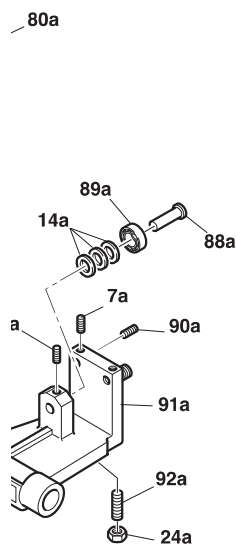
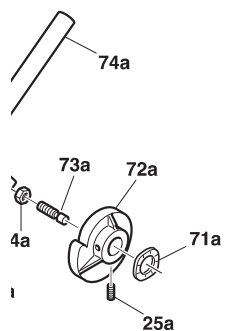
Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

F300i
F330i



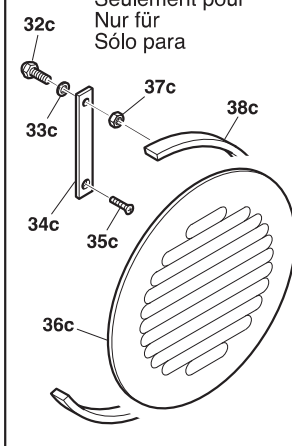


Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad



Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para

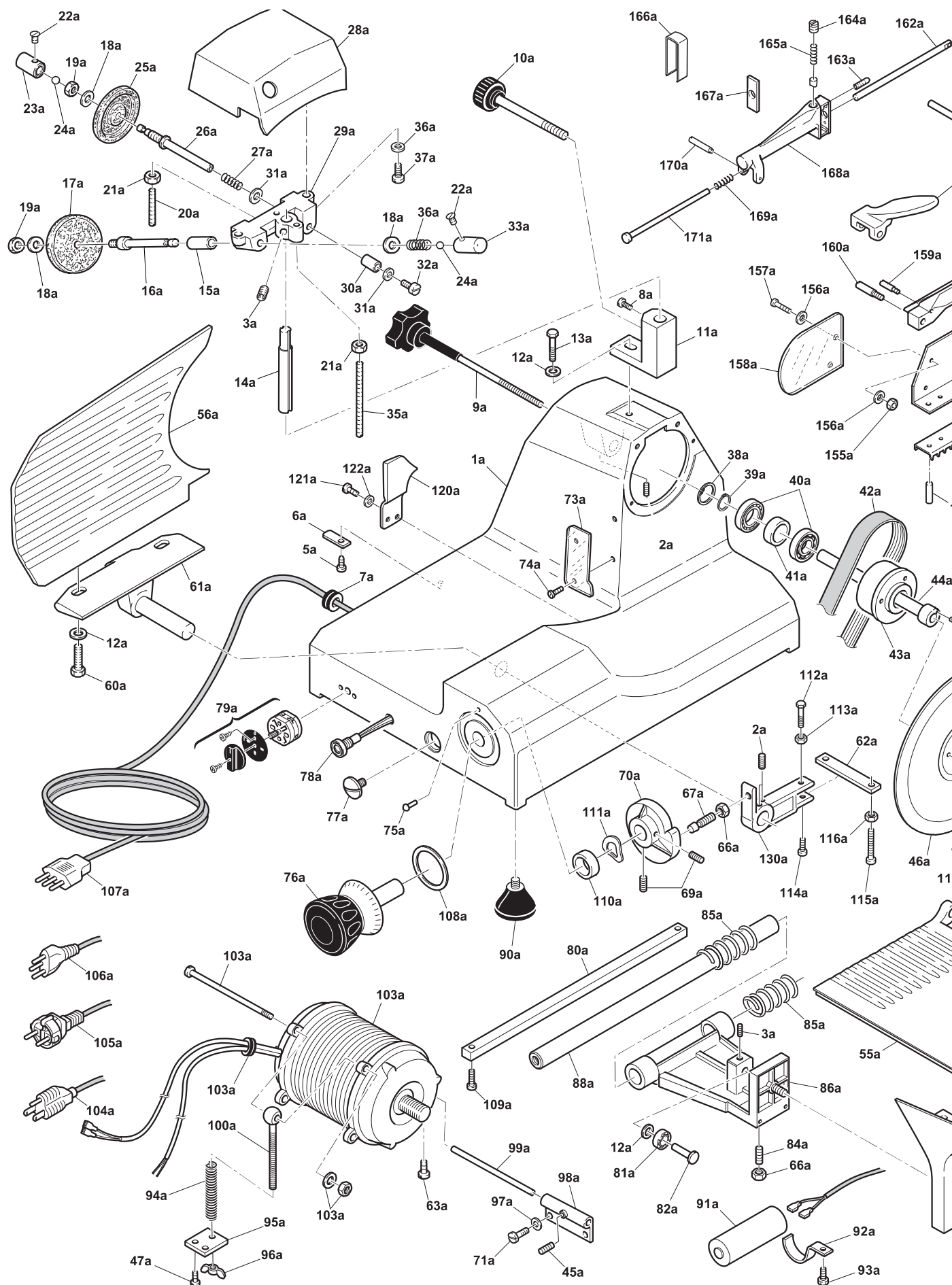
F370i

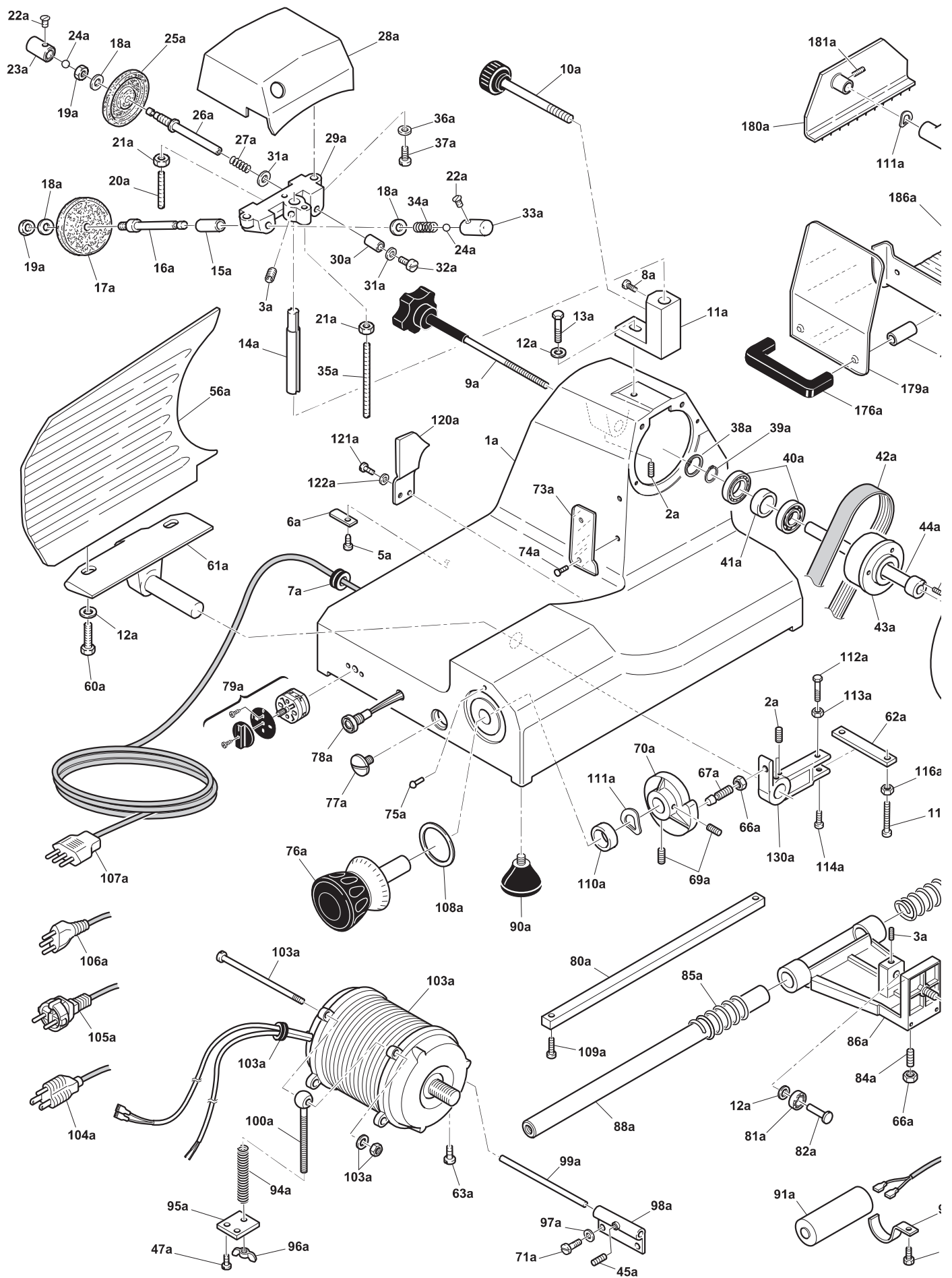


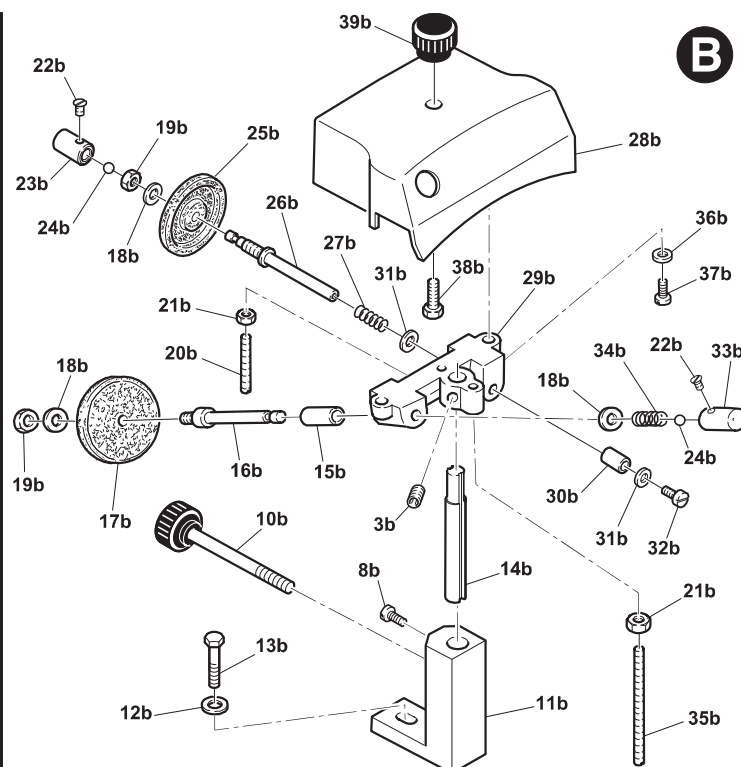
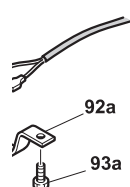
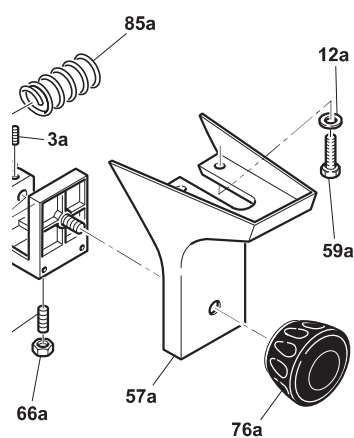
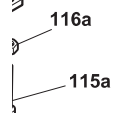
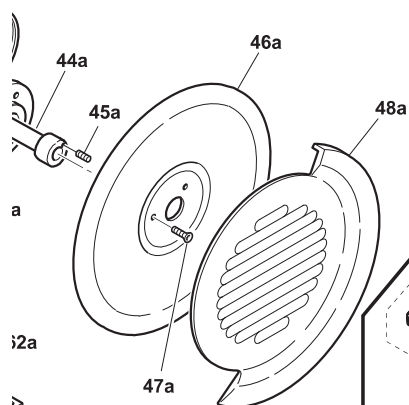
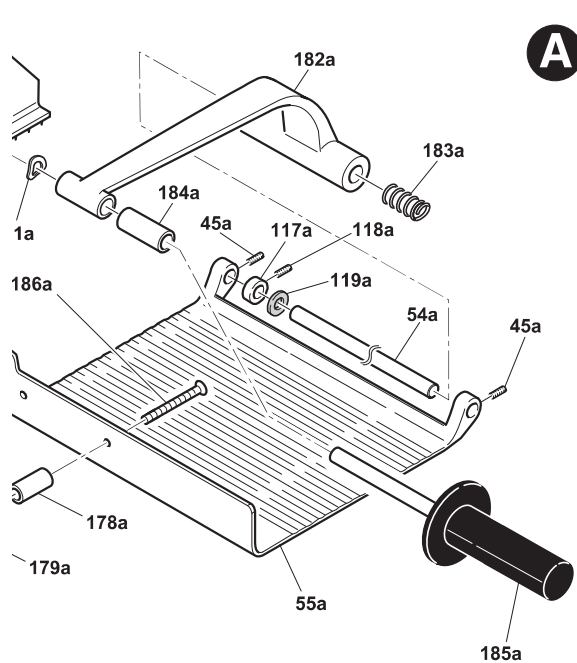
Ed. 03/2008

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

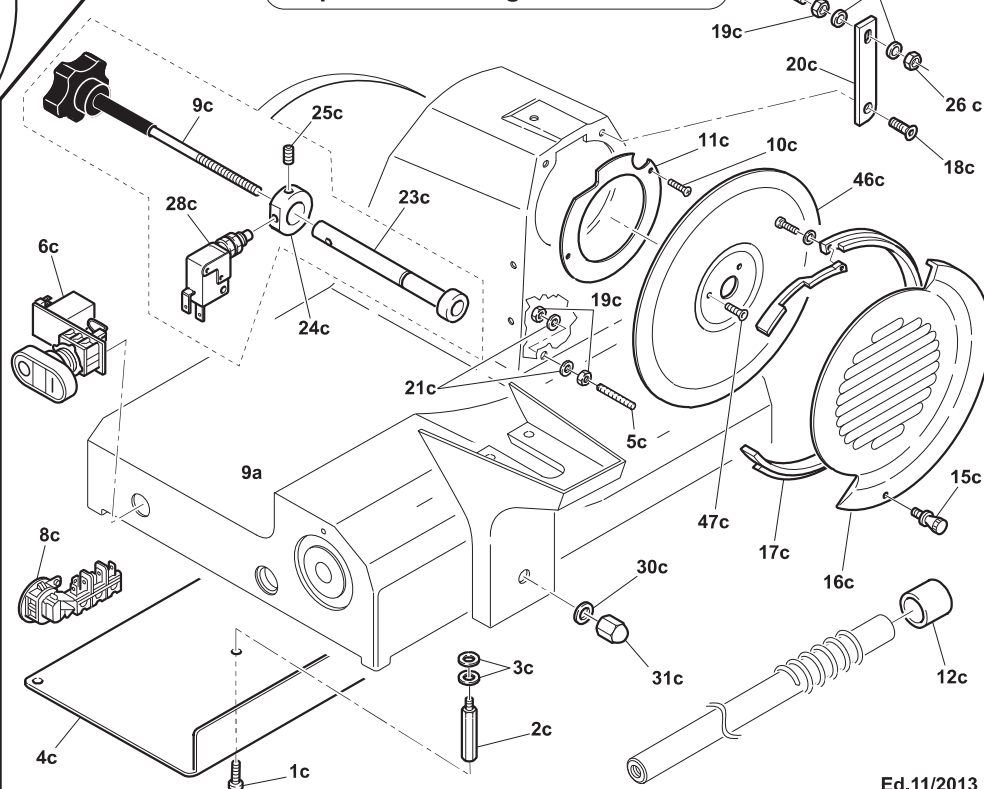
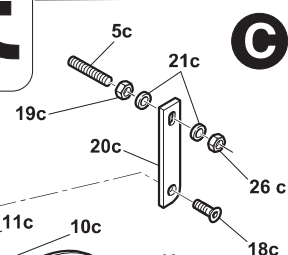
F350i
F370i







Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad



Ed.11/2013

Affettatrice elettrica verticale
Eletric vertical silicer
Trancheur eletrique verticale
Elektrische vertikale schneidemaschine
Cortadora elétrica vertical

F250 TC-V
F300 TC-VR

11/2014

A large, empty rectangular box with rounded corners, likely a placeholder for a drawing or image. The box is white with a thin black border and occupies the lower half of the page.

11/2014



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