



NOAW S.r.l.
Via Colombara, 27
I-21048 SOLBIATE ARNO (VA)
Tel. +39 0331.219.723
Fax +39 0331.216.197
e-mail: noaw@noaw.it
www.noaw.it - www.noawsrl.com - www.noaw.eu



10

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: affettatrice modello
Declares under sole responsibility that the product – slicer model

Mod. 300GE/CE Volt. 230	SERIAL NO: 24/00004282

è conforme alle seguenti norme:
Comply with the requirements of the following standards:

EN 60335-2-64:2000/A1:2002 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare Parte 2: Norme particolari per macchine da cucina elettriche per uso collettivo	EN 60335-2-64:2000/A1:2002 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2: Particular requirements for commercial electric kitchen machines
UNI EN 1974:2021 Macchine per l'industria alimentare. Macchine affettatrici. Requisiti di sicurezza ed igiene	UNI EN 1974:2021 Food processing machinery. Slicing machines. Safety and hygiene requirements

E alle seguenti Direttive Europee:
As well as with the following Directives:

2006/42/CE Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio relative alle macchine	2006/42/CE Directive of the European Parliament and of the Council on machinery
2014/35/UE Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione	2014/35/UE Directive of the European Parliament and of the Council on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits
2014/30/UE Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica	2014/30/UE Directive of the European Parliament and of the Council on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility
Reg. 1935/2004 Regolamento del parlamento europeo riguardante materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Reg. 1935/2004 Regulation of the European Parliament and the Council on materials and articles to come into contact with food
2011/65/UE Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche	2011/65/EU Directive of the European Parliament and of the Council on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

La persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è: Direzione Produzione Battiston Rossella – Noaw srl

The person authorised to compile the technical file is: Production Manager Battiston Rossella – Noaw srl

Edition February 2021 , 28/11/24

Managing Director
Oreste Battiston



RAPPORTO DI COLLAUDO TEST REPORT

N° _____

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
21048 Solbiate Arno VA - Italy
Via Colombera 27
Tel.0331219723 - fax 0331216197
e-mail: noaw@noaw.it
sito: https://www.noaw.it

AFFETTATRICE MODELLO
SLICER MODEL

300GE/CE

VOLT

230,00

SERIAL N.

0000000000004282

TIPO DI CONTROLLO/CHECK LIST	PASSED
ESAME VISIVO - VISUAL CHECK	
Assenza di porosità per le parti di alluminio - No porosity on aluminium parts	X
Completezza componenti - Completeness components	X
Stabilità nelle condizioni normali di funzionamento - Stability in normal operating conditions	X
Corretto verso di rotazione della lama - Correct direction of rotation of the blade	X
Pulizia generale - Overall cleaning	X
SICUREZZA MECCANICA - MECHANICAL SAFETY	
PROTEZIONE LAMA - BLADE PROTECTION	
Idonea protezione da anello paralama - Proper protection by ring guard	X
Idonea protezione da piano spessimetro - Proper protection by gauge plate	X
Corretto posizionamento dispositivo di affilatura - Correct position of sharpener	X
PIATTO MERCE - MEAT TABLE	
Verifica blocco meccanico piatto merce - Check on CE block	X
Verifica corretto posizionamento piatto portamerce - Check the right position of the meat table	X
COPRILAMA - BLADE COVER	
Verifica funzionamento microinterruttore di sicurezza su tirante coprilama (solo se presente) - check the micro on the tie rod (if there is)	
SICUREZZA ELETTRICA - ELECTRICAL SAFETY	
Funzionamento led ON/OFF - check the light ON/OFF	X
Funzionamento doppio interruttore di protezione al riavvio accidentale (solo macchine CE) check the switch for the accidental restart (if there is)	X
Continuità circuito di terra - Continuity ground circuit	X
Rigidità dielettrica - Dielectric strength	X
Resistenza di isolamento - Insulation resistance	X
Corrente dispersa - Leakage current	X

Annotazioni/Note

Data/Date

24/24/24

Il Collaudatore/The Quality Controller

Affettatrici

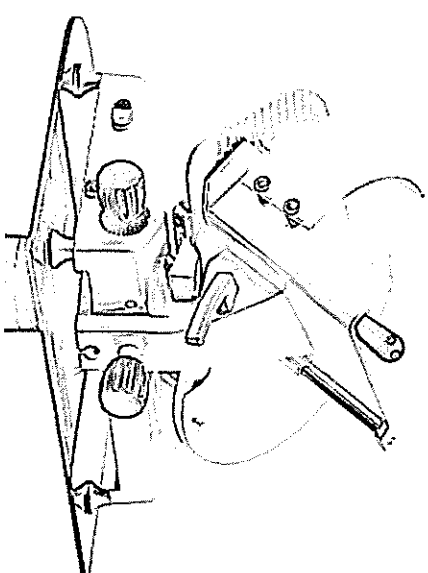


**Ø220 – Ø250 – Ø275 –
Ø300 – Ø330 – Ø350
GRAVITÀ**

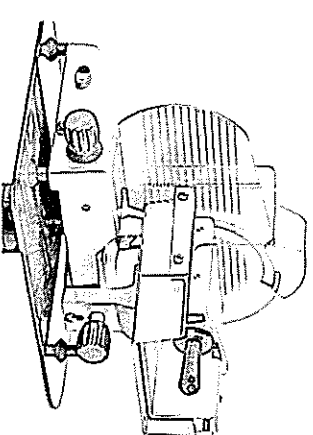
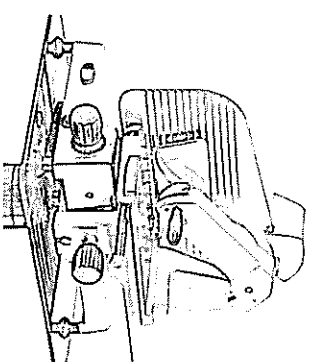
**Ø250 – Ø275 – Ø300 –
Ø330
VERTICALI**

**Manuale d'uso e
manutenzione**

Affettatrici CÉ



Gravità



Verticali salumi

Verticali tagliacarne

MANUALE PER L'OPERATORE

Edizione giugno 2016

Nel ringraziare per la fiducia accordatoci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione l'affettatrice, di leggere attentamente questo manuale.

Le macchine descritte in questo manuale sono costruite in accordo alle direttive 2006/42/CE – 2014/35/UE – 2014/30/UE – Reg. 1935/2004 – 2011/65/UE e alla normativa europea EN 1974: Affettatrici - Specifiche di igiene e sicurezza.

Ci consideriamo comunque a completa disposizione per chiarire ogni dubbio che dovesse sorgere durante l'utilizzo della macchina, per fornire informazioni ulteriori e considerare proposte di miglioramento di questo manuale in modo da renderlo sempre più rispondente alle esigenze per le quali è stato preparato.

INDICE DEL CONTENUTO

	Pag.
1. INTRODUZIONE	3
1.1 Scopo del manuale	3
1.2 Conservazione del manuale	3
1.3 Destinazione d'uso delle macchine	3
2. GENERALITÀ	3
2.1 Limite d'impiego della macchina, norme di sicurezza	3
2.2 Garanzia e responsabilità del costruttore	5
2.3 Obblighi dell'utilizzatore	5
2.4 Marcature - Taglie	5
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	6
3.1 Schede tecniche	6
3.2 Corredo di fornitura ed accessori	10
3.3 Prodotti che si possono affettare	10
3.4 Prodotti che non si possono affettare	10
4. DESCRIZIONE	10
4.1 Apertura dell'imballo	10
4.2 Componenti principali	12
4.3 Descrizione generale	16
5. INSTALLAZIONE	17
5.1 Installazione della macchina	17
5.2 Descrizione comandi	17
5.3 Allacciamento elettrico	18
5.4 Controllo funzionamento e senso di rotazione lama (solo per modelli con motore trifase)	18
6. USO DELL'AFFETTATRICE	19
6.1 Caricamento merce sul piatto e taglio	19
6.2 Pulizia dell'affettatrice	22
7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE	26
7.1 Generalità	26
7.2 Affilatura lama	26
7.3 Lubrificazione guide di scorrimento carrello (settimanalmente)	28
7.4 Lubrificazione asta/e scorrimento trasversale piatto e pressamerce (settimanalmente)	28
8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI	29
9. IMPIANTO ELETTRICO	30
10. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE	34
11. RIEPILOGO RISCHI RESIDUI E ACCORGIMENTI NELL'USO DELLA MACCHINA	34

La presente pubblicazione è costituita da n. 35 pagine numerate progressivamente. Il contenuto è suddiviso in paragrafi anch'essi numerati progressivamente. In caso di dubbi e per ogni chiarimento contattare il costruttore o il servizio di assistenza autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.

1. INTRODUZIONE

1.1 Scopo del manuale

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare, con lama circolare, modelli Ø220, Ø250, Ø275, Ø300, Ø330 e Ø350 mm.

Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore, di prendere ogni possibile provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine.

1.2 Conservazione del manuale

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso ed alla manutenzione delle macchine, la quale provvederà alla sua conservazione in luogo protetto ed asciutto, sempre disponibile per la consultazione. Si consiglia di tenere un'eventuale copia in archivio.

In caso di scambio di informazioni con il costruttore, o con personale di assistenza da quest'ultimo autorizzato, fare riferimento ai dati di taglia ed al numero di matricola delle macchine.

Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina ed in caso di necessità (per esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente è tenuto all'acquisizione di una nuova copia da richiedere esclusivamente al costruttore.

In caso di cessione della macchina l'utente è invitato a segnalare al costruttore l'indirizzo del nuovo proprietario.

NOTA: I termini Anteriore, Posteriore, Destra e Sinistra utilizzati in questo manuale si riferiscono alla macchina vista dal lato operatore nelle normali condizioni d'impiego.

1.3 Destinazione d'uso delle macchine

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite. La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Le macchine sono destinate solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifiche per il modello di macchina.

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

2. GENERALITÀ

2.1 Limite d'impiego della macchina, norme di sicurezza

La macchina è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari, con un servizio continuo, del tipo e nei limiti dimensionali indicati ai paragrafi 3.2, 3.3 e 3.4.

2.1.1 Condizioni ambientali d'impiego della macchina

La macchina non può essere impiegata in luoghi aperti e/o esposta agli agenti atmosferici e in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosivi e/o abrasivi, con rischio di incendio o esplosione e comunque ove sia prescritto l'impiego di componenti antideflagranti.

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



2.1.2 Norme generali di sicurezza

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questa pubblicazione.

In qualità di operatore sono ammesse unicamente persone di età superiore ai 18 anni, in perfette condizioni psico-fisiche, di provata attitudine e capacità e provviste delle cognizioni necessarie per la manovra e la normale manutenzione di semplici componenti meccanici ed elettrici.

Per un migliore uso rispettare le seguenti indicazioni:

- **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 e soprattutto di minori;**
- **Utilizzare la macchina con grande concentrazione, non distrarsi durante l'uso;**
- **Evitare l'uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;**
- **Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;**
- **Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;**
- **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 ed elettriche;**
- **Affettare unicamente i prodotti consentiti: non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito;**
- **Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona di lavoro intorno alla macchina e il pavimento dove sosta l'operatore sempre puliti ed asciutti;**
- **Non utilizzare la macchina come superficie d'appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;**
- **Non usare l'affettatrice quando a seguito di normale usura la distanza tra il filo della lama e l'anello paralamina ha superato i 6 mm (vedere il paragrafo 7.2);**
- **Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo "volante", a mezzo di cavi provvisori o non isolati;**
- **Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituendo prontamente quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;**
- **Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;**
- **Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;**
- **Utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione;**
- **Porte e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente retrato e con la manopola regolazione spessore posizionata sullo "0";**
- **Per il movimento del piatto portatore durante l'operazione di taglio usare esclusivamente l'impugnatura del pressamerce o la maniglia di manovra posta sul piatto/supporto piatto;**
- **Non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore a corredo della macchina;**
- **Per ogni intervento di manutenzione straordinaria (sostituzione mole, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato.**

2.2 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 derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- Uso da parte di personale non addestrato;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
- Modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e ricambi non originali;
- Eventi eccezionali.

La cessione della macchina fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore relativamente alla macchina in oggetto fatto salvo quanto concerne il rispetto della direttiva 1999/34/CE (responsabilità del prodotto per eventuali difetti di costruzione).

2.3 Obblighi dell'utilizzatore

L'utilizzatore per poter usufruire della garanzia fornita dal costruttore deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale ed in particolare:

- operare sempre nei limiti di impiego della macchina;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudini adeguate.

2.4 Marcature - Targhe

Sulla macchina è posta la seguente targheta:

targheta di identificazione costruttore, macchina, dati tecnici e marcatura CE; posta sul basamento.



Nelle richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni di parti di ricambio, fare sempre riferimento ai dati di targheta ed al numero di matricola della macchina.

SLICER		300G/Q-230	
No.	123	2016	
230 V ~ 1		50 Hz	
242,00	W		

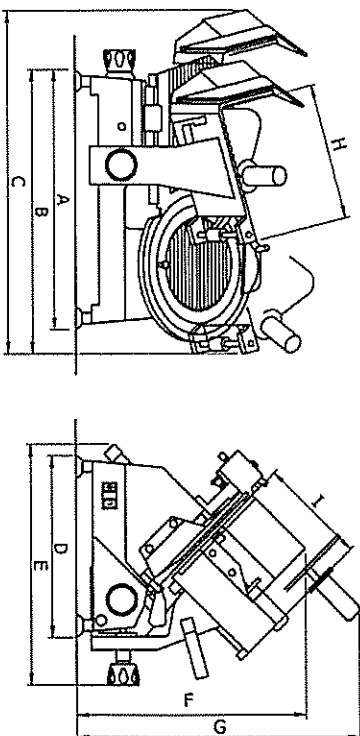




300G/Q-230

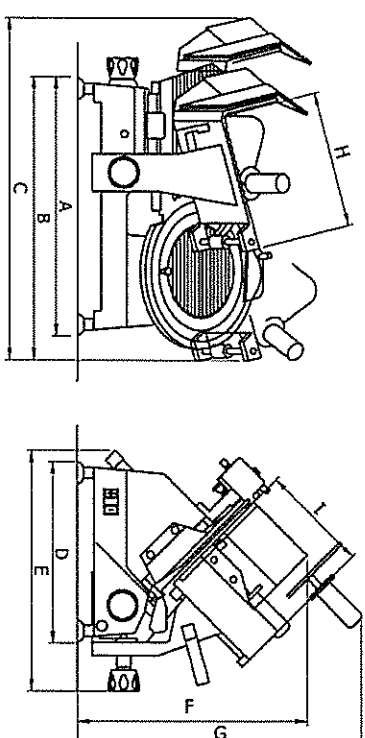
3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1 Schede tecniche



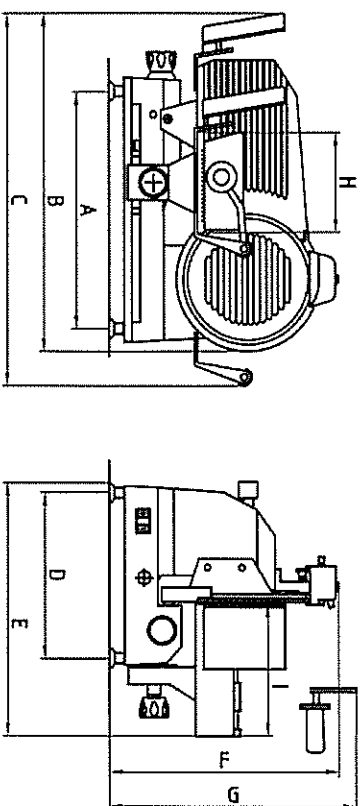
Mod.	DIMENSIONI				
	TWS	TAS	T4S	275G	30E
A	mm 410	410	485	485	485
B	mm 480	480	560	560	560
C	mm 610	610	690	690	630
D	mm 320	320	325	325	325
E	mm 445	445	475	475	475
F	mm 380	410	440	455	470
G	mm 390	440	490	490	490
H	mm 195	230	230	230	230
I	mm 190	230	230	230	230

Mod.	SPECIFICHE				
	TWS	TAS	T4S	275G	30E
Diametro lama	mm 220	250	250	275	300
Giri lama	giri/min 290	290	310	310	310
Corsa carrello	mm 240	240	270	270	270
Capacità di taglio Ø	mm 150	175	175	190	205
Capacità di taglio □	mm 135x195	150x205	175x220	170x240	185x250
Spessore di taglio	mm 13	13	12	12	12
Peso netto	Kg 14,5	20	19	20	20
Potenza motore monofase	kW 0,130	0,13	0,18	0,18	0,18
Potenza motore trifase	kW 0,180	0,18	0,27	0,27	0,27



Mod.	DIMENSIONI			
	300GE	300G	330G	350G
A	mm 480	550	550	550
B	mm 560	585	600	610
C	mm 660	680	680	700
D	mm 360	380	380	380
E	mm 530	560	560	560
F	mm 460	520	520	520
G	mm 500	550	550	600
H	mm 250	250	250	280
I	mm 290	290	290	325

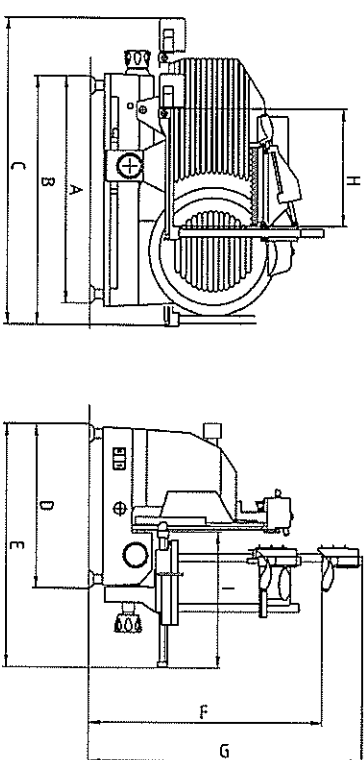
Mod.	SPECIFICHE			
	300GE	300G	330G	350G
Diametro lama	mm 300	300	330	350
Giri lama	giri/min 310	280	280	280
Corsa carrello	mm 260	290	290	290
Capacità di taglio Ø	mm 215	205	220	240
Capacità di taglio □	mm 240x190	175x270	185x255	200x270
Spessore di taglio	mm 12	14	14	14
Peso netto	Kg 24	29	33	36
Potenza motore monofase	kW 0,242	0,242	0,242	0,37
Potenza motore trifase	kW 0,27	0,27	0,27	0,37



Mod.	250TC	275TC	300TC	300TC	330TC
A	mm 470	470	470	550	550
B	mm 565	565	565	630	630
C	mm 710	710	710	780	780
D	mm 310	310	310	380	380
E	mm 640	640	640	690	690
F	mm 420	430	440	490	500
G	mm 490	490	490	600	600
H	mm 230	230	230	270	270
I	mm 260	260	260	340	340

SPECIFICHE

Mod.	250TC	275TC	300TC	300TC	330TC
Diametro lama	mm 250	275	300	300	330
Giri/lama	gir/min 300	300	300	310	300
Corsa carrello	mm 275	275	275	300	300
Capacità di taglio Ø	mm 185	195	205	215	235
Capacità di taglio □	mm 185x230	195x230	205x230	215x230	235x270
Spessore di taglio	mm 13	13	13	12	12
Peso netto	kg 21	22	23	32	35
Potenza motore monofase	kW 0.18	0.18	0.18	0.242	0.242
Potenza motore trifase	kW 0.27	0.27	0.27	0.27	0.27



Mod.	T5S	275V	30VE	300V (VBS)	330V (VBS)
A	mm 470	470	470	550	550
B	mm 500	500	510	590 (660)	595 (665)
C	mm 720	720	730	710 (780)	750 (820)
D	mm 310	310	310	370	370
E	mm 530	530	530	600	635
F	mm 480	480	480	490	505
G	mm 630	630	630	670 (595)	710 (595)
H	mm 245	245	245	265	310
I	mm 245	245	245	295	350

SPECIFICHE

Mod.	T5S	275V	30VE	300V (VBS)	330V (VBS)
Diametro lama	mm 250	275	300	300	330
Giri/lama	gir/min 310	310	310	310	300
Corsa carrello	mm 275	275	275	300	300
Capacità di taglio Ø	mm 190	195	200	215	230
Capacità di taglio □	mm 190x270	195x250	200x230	215x280	230x300
Spessore di taglio	mm 13	13	13	12	12
Peso netto	kg 23	24	24.5	31	34
Potenza motore monofase	kW 0.18	0.18	0.18	0.242	0.242
Potenza motore trifase	kW 0.27	0.27	0.27	0.27	0.27

Rumorosità: il livello di pressione acustica di ogni affettatrice non supera i 70dB(A)

Vibrazione: La vibrazione a cui è sottoposto il sistema mano-braccio, nel normale utilizzo di ogni affettatrice, non supera i 2,5 m/s².

3.2 Corredo di fornitura ed accessori

Se non altrimenti richiesto sono forniti a corredo della macchina i seguenti documenti ed accessori:

- manuale istruzioni per l'uso e la manutenzione;
- dichiarazione CE di conformità.

3.3 Prodotti che si possono affettare

I prodotti che possono essere affettati 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, fontina, ecc.).

3.4 Prodotti che non si possono affettare

I prodotti che non si possono affettare perché possono provocare danni a cose e a persone sono i seguenti:

- prodotti alimentari congelati;
- prodotti alimentari surgelati;
- prodotti alimentari con ossa (carne e pesce);
- verdure;
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.



ATTENZIONE: In nessun caso tentare prove di taglio con prodotti del tipo proibito. Qualsiasi utilizzo per uso improprio della macchina solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità per incidenti a persone o cose e fa decadere qualsiasi condizione di garanzia.

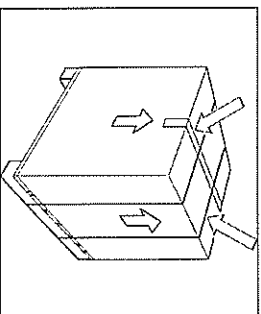
4. DESCRIZIONE

4.1 Apertura dell'imballo

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

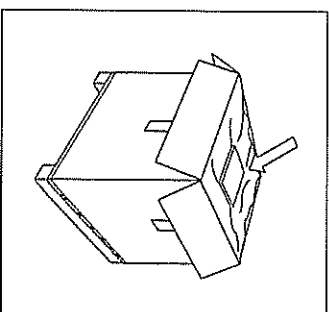
Per togliere la macchina dall'imballo operare nel modo seguente:

1. Tagliare e rimuovere le reglette plastiche;
2. Rimuovere i punti metallici del coperchio superiore;



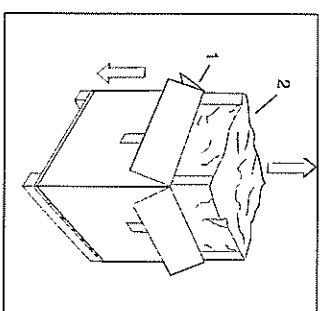
3. Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione posto sopra la protezione di poliuretano;

4. Continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;



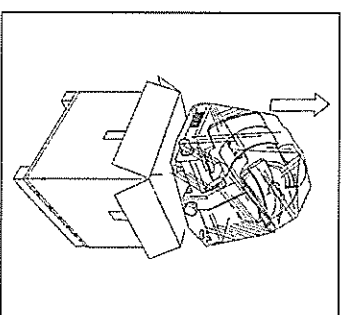
5. Spingere verso il basso la scatola di cartone superiore (1) agendo sulle falde in modo da agevolare l'operazione successiva di rimozione della protezione in poliuretano e degli angolari di rinforzo (2);

6. Rimuovere la protezione suddetta e gli angolari di rinforzo;



7. Sollevare ed estrarre la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente;

ATTENZIONE: Sollevare la macchina in due persone tenendo conto che il peso maggiore è dalla parte della lama.



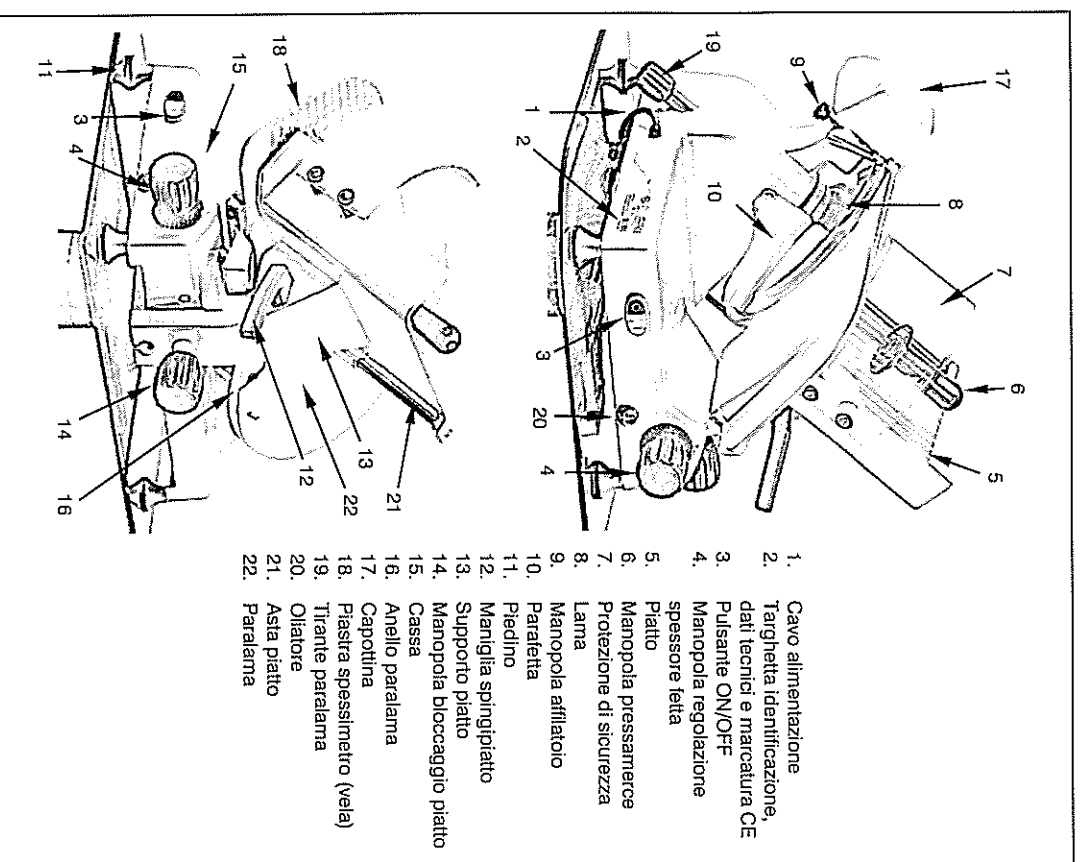
8. Conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.

AVVERTENZA: I componenti dell'imballo (fegge in plastica, cartoni, schiuma poliuretanica) 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.

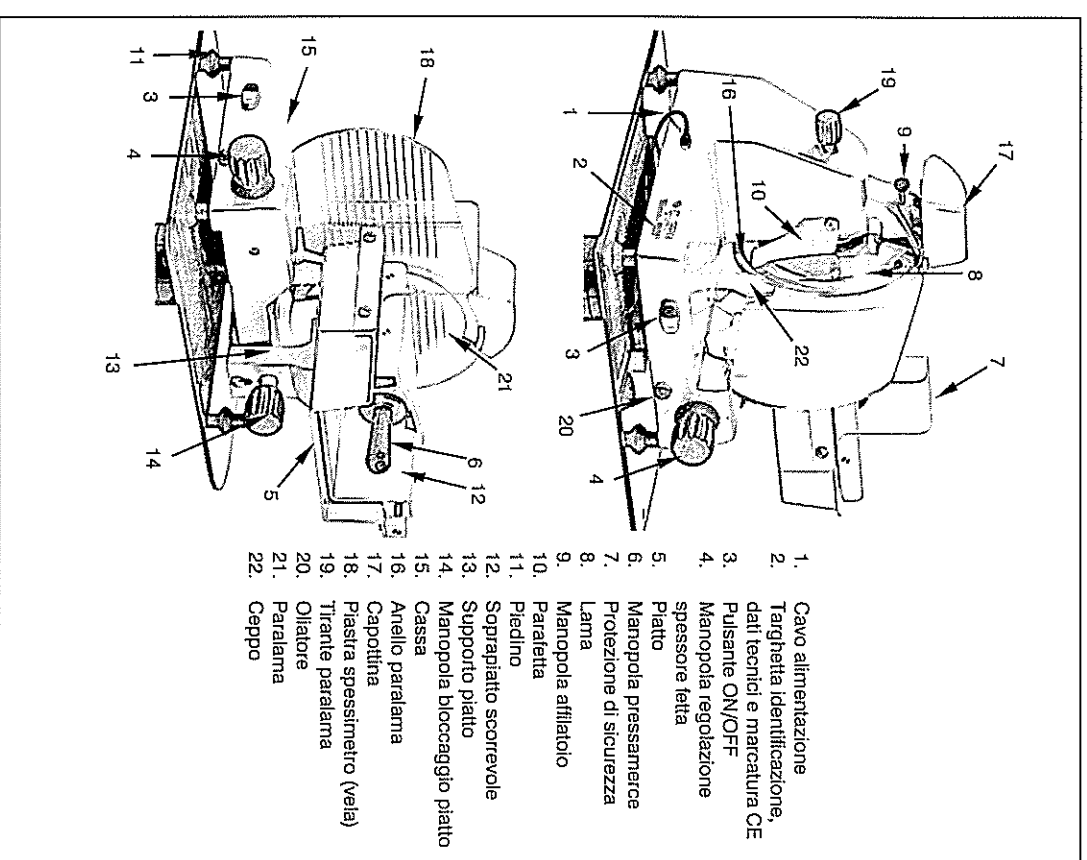
NON DISPREDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!

4.2 Componenti principali

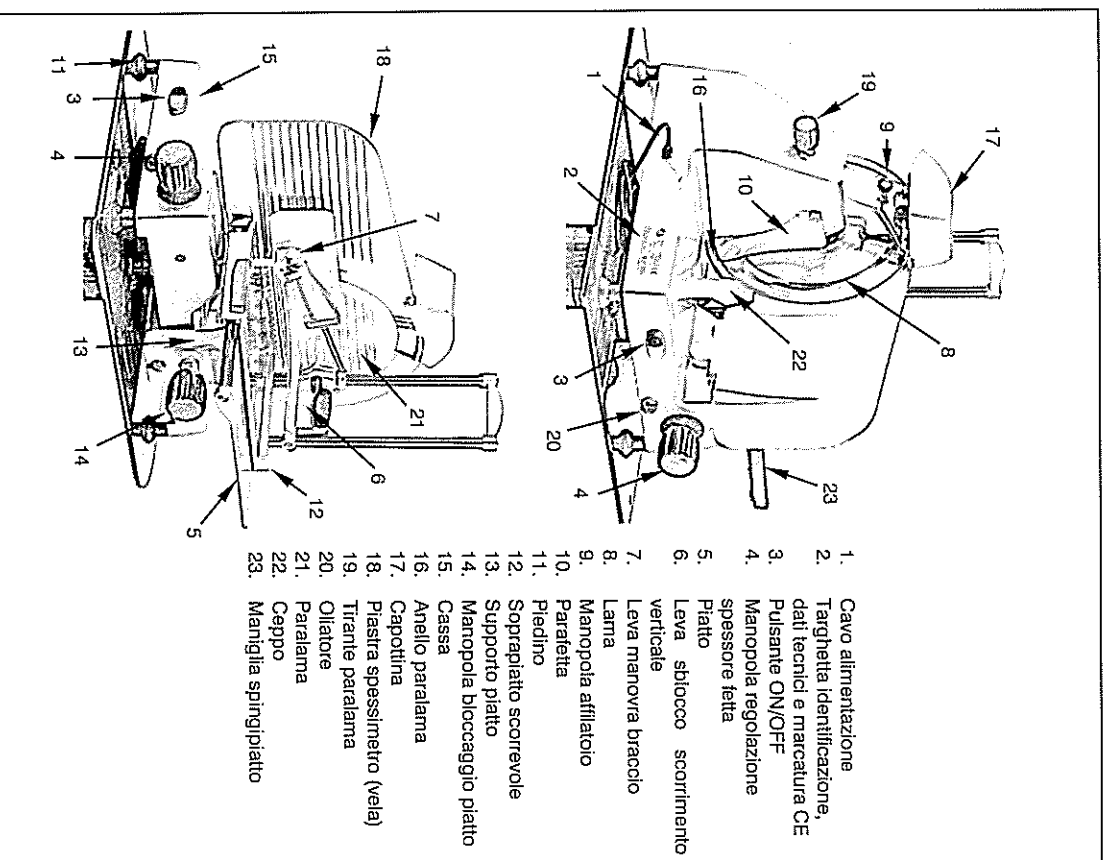
Gravità



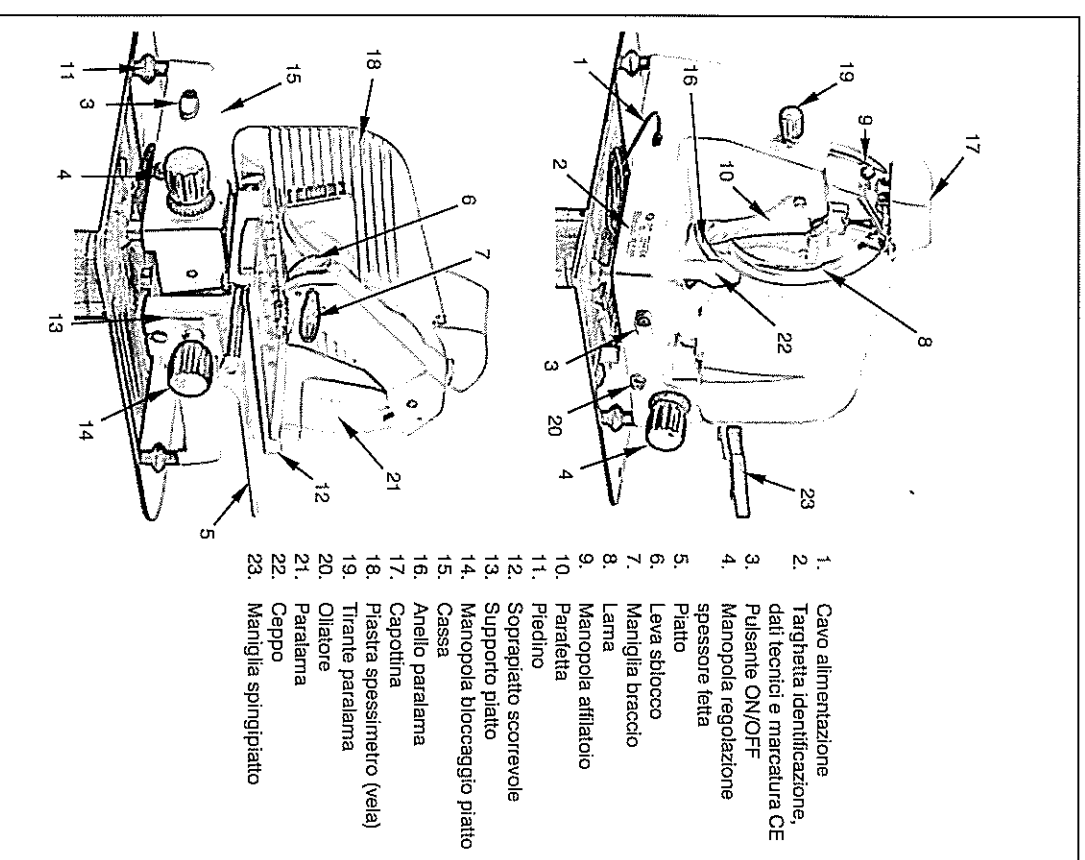
Tagliacarne



Verticale salumi braccio colomina



Verticale salumi braccio speciale



4.3 Descrizione generale

L'affettatrice è stata progettata e realizzata in conformità alla direttiva CE 2006/42.

La macchina offre all'utilizzatore:

- la massima sicurezza nell'uso, durante le operazioni di pulizia e di ordinaria manutenzione;
- la massima igiene ottenuta utilizzando materiali inossidabili o comunque adeguatamente protetti contro l'ossidazione unitamente ad una attenta progettazione di tutte quelle parti che possono venire a contatto con gli alimenti;
- la massima precisione di taglio e capacità unitamente a robustezza e affidabilità della struttura;
- la possibilità di poter lavorare in modo continuo.

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione verticale o inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto il suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

Il piatto portamerce, che nei modelli verticali è costituito da un piatto e un sovrapiatto scorrevole, è inoltre dotato di un opportuno dispositivo autobloccante per mantenere fermo il prodotto nella posizione voluta durante le operazioni di taglio (pressamerce).

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 desiderato della fetta.

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega leggera d'alluminio e magnesio Peralumun 3, lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare in rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti così da ottenere un prodotto robusto nella struttura, affidabile, facile da pulire ed inalterabile nel tempo.

La lama di taglio è azionata da un motore autoventilato, posto sotto il basamento; la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia le cui caratteristiche garantiscono comunque la massima silenziosità.

Avviamento ed arresto si effettuano con due pulsanti posti anteriormente all'operatore e facilmente identificabili nella posizione e nel colore; il funzionamento della macchina è segnalato da un indicatore luminoso.

Tale sistema di comando impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo possibile interruzione del circuito elettrico di alimentazione; ciò significa che l'affettatrice può essere riavviata solo intenzionalmente.

La macchina è dotata di un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

Piatto portamerce, parafetta, paralama e affilatoio possono essere rimossi per la pulizia.

4.3.1 Sicurezza

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Anello di sicurezza attorno alla lama inamovibile (paralama);
- Piatto portamerce asportabile solo con la manopola di regolazione piastra spessimetro in posizione di "zero" e con carrello posizionale a fondo corsa lato operatore. Una volta rimosso il piatto portamerce la piastra spessimetro rimane bloccata nella posizione suddetta;
- Protezione sul piatto portamerce, dove presente;

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- Avviamento con pulsanti marcia ed arresto con un circuito di comando in bassa tensione che richiede inoltre l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

4.3.2 Rischi residui



ATTENZIONE: L'anello di sicurezza attorno alla lama, pur realizzato in conformità alla norma europea EN 1974: 1998, in particolare nella zona di affilatura, non elimina totalmente il rischio di taglio.

NON utilizzare la macchina se non si è in perfette condizioni psico-fisiche e **NON** permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso; operare con grande attenzione; **NON** distrarsi!

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

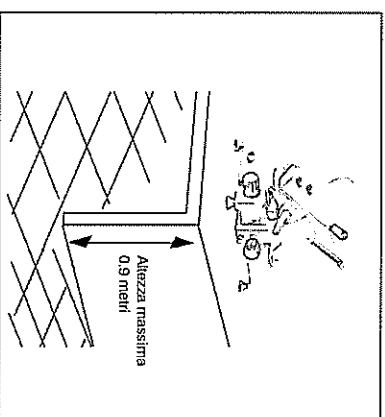
DURANTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA, LUBRIFICAZIONE, AFFILATURA DELLA LAMA, UTILIZZARE SEMPRE QUANTI DI PROTEZIONE RESISTENTI AL TAGLIO ED ALLA LACERAZIONE.

5. INSTALLAZIONE

5.1. Installazione della macchina

- Installare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare; fare riferimento al paragrafo 3.1.

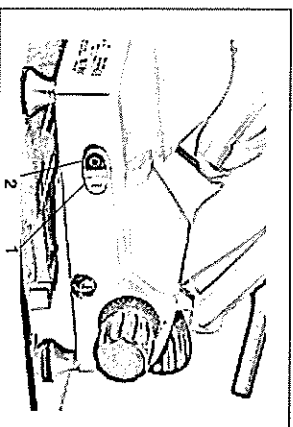
AVVERTENZA: Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto ed al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso.



5.2. Descrizione comandi

5.2.1 Pulsanti di avviamento e arresto

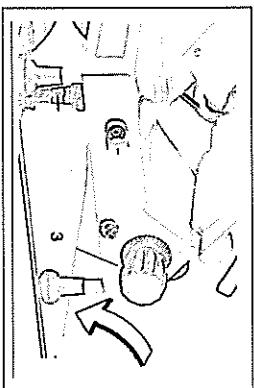
- Premere il pulsante 1 (1) per mettere in funzione la lama;
 - Premere il pulsante 0 (2) per arrestare il movimento della lama.
- L'accensione della luce all'interno dell'interruttore indica il corretto funzionamento della macchina.



5.2.2 Manopola regolazione spessore fetta

Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (3) con scala graduata in senso antiorario.

Campo di regolazione: vedere il paragrafo 3.1.

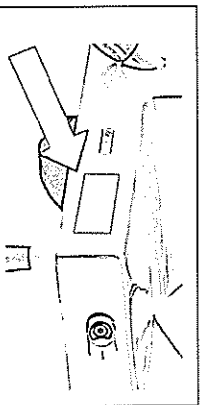


5.3 Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti previsto di:

- protezione magnetico-termica;
- interruttore automatico differenziale;
- impianto di messa a terra.

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



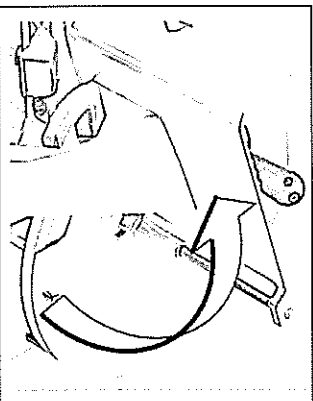
Le macchine sono dotate di un cavo elettrico della lunghezza di circa due metri previsto per sistema di alimentazione presa-spina onde permettere nelle condizioni previste (manutenzione, fine turno, ecc.) un facile distacco delle stesse dalla rete elettrica. Segnalare come necessaria la presenza del cavo di alimentazione se le macchine non possono essere installate nelle immediate vicinanze di una presa e, nella zona di installazione, è previsto il passaggio di persone.

Se, per particolari esigenze d'installazione, il cavo di alimentazione non fosse sufficientemente lungo, richiedere l'intervento

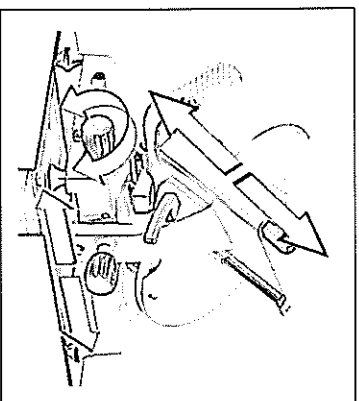
di personale qualificato ed abilitato; non eseguire collegamenti elettrici di tipo "volante".

5.4 Controllo funzionamento e senso di rotazione lama (solo per modelli con motore trifase)

1. Avviare la macchina;
2. Verificare l'accensione della spia di funzionamento;
3. Controllare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato parallelo);
4. Se la lama gira in senso contrario (orario) arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire i fili d'alimentazione della spina.



5. Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.
6. Controllare il funzionamento e regolazione della piastra spessimetro.



6. USO DELL'AFFETTATRICE

6.1 Caricamento merce sul piatto e taglio

Prima del primo utilizzo della macchina, eseguire una pulizia accurata, come descritto nel paragrafo 6.2.

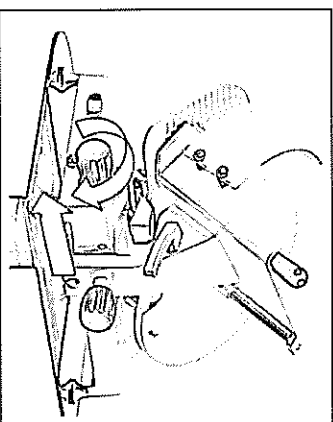


È obbligatorio che il caricamento della merce avvenga a macchina spenta, anche per evitare urti che potrebbero danneggiare la lama!

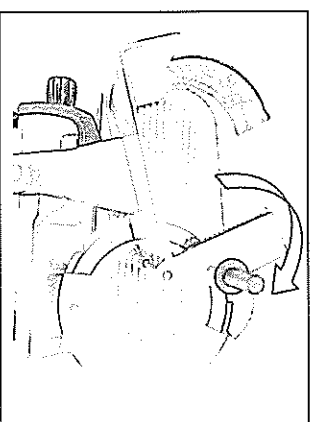


AFFETTATRICE A GRAVITA'

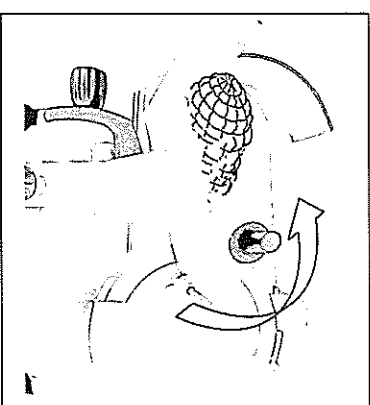
1. Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta sia posizionata sullo '0';
2. Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico.



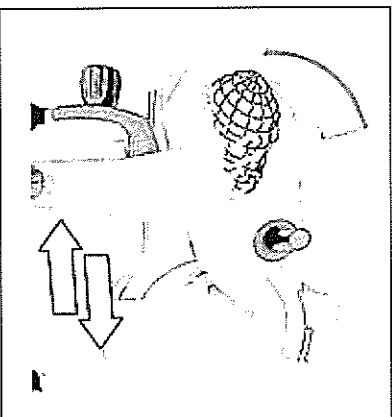
3. Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;



4. Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore. La merce premerà contro la piastra spessimetro per il proprio peso. Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;

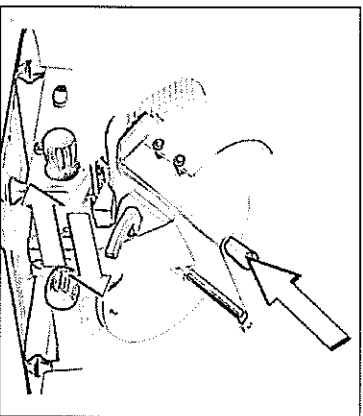


5. Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante di avvio 1. Impugnare la maniglia fissata al supporto piatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio;

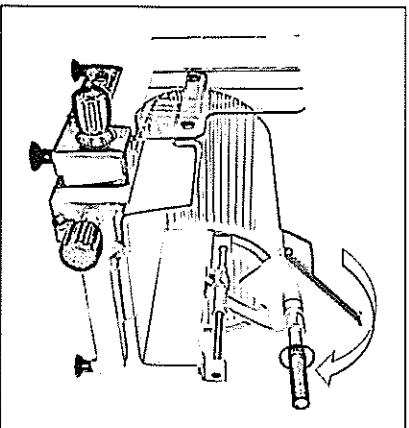


6. Quando il peso della merce e le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio

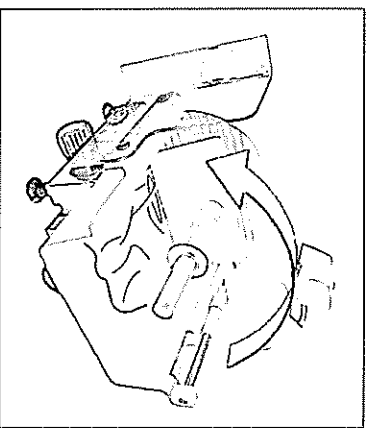
soddisfacente per il solo effetto gravità. 3. Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo; utilizzare l'impugnatura del pressamerce;



7. Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore ed arrestare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di arresto 0.

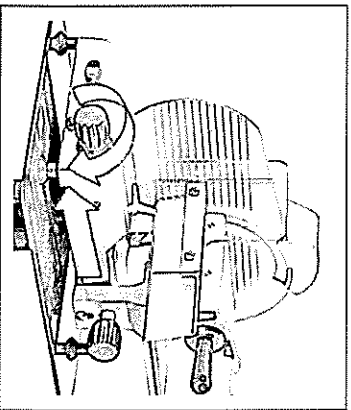


4. Appoggiare la carne da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore. Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;



AFFETTATRICE TAGLIACARNE

1. Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta sia posizionata sullo '0';
2. Arrestare completamente il piatto (verso l'operatore) in posizione di carico.

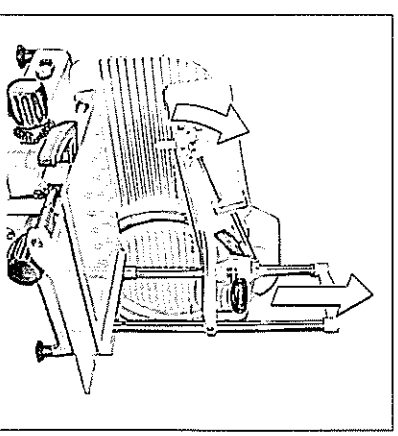


5. Regolare lo spessore della fetta.

Azionare la lama premendo il pulsante di avvio. 1. Impugnare la maniglia del pressamerce ed iniziare l'operazione di taglio esercitando una forza combinata parallela alla lama (movimento alternativo della merce) e perpendicolare alla stessa (avanzamento della merce);

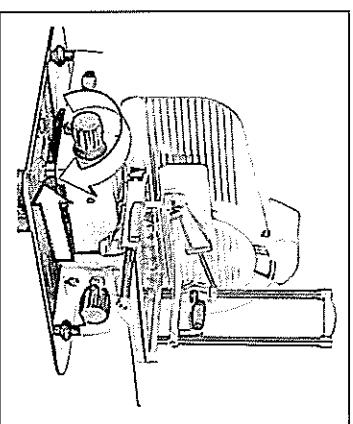


6. Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore fetta ed arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di arresto 0.



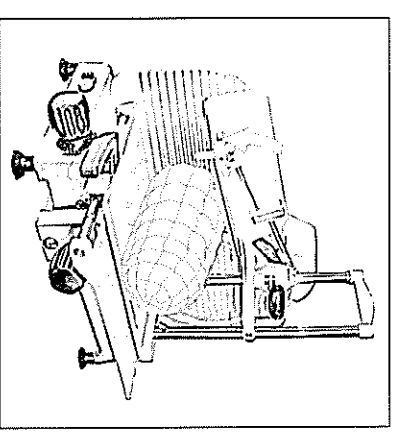
AFFETTATRICE VERTICALE

1. Controllare che la manopola regolazione spessore fetta sia posizionata sullo '0';
2. Arrestare completamente il carrello con il piatto portamerce (verso l'operatore) in posizione di carico;

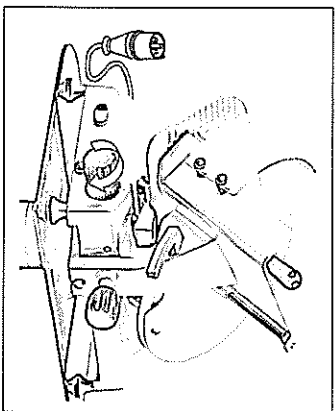
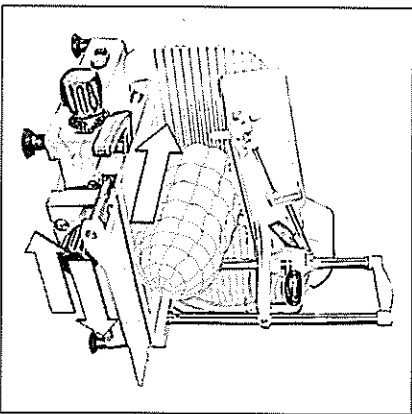


3. Sollevare il pressamerce utilizzando la leva/le leve di sblocco;

4. Posizionare il salume sul piatto con superficie dentata parallelo alla piastra spessimetro;



5. Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante di avvio 1. Impugnare la maniglia del piatto ed iniziare le operazioni di taglio esercitando una forza combinata parallela alla lama (movimento alternativo della merce) e perpendicolare alla stessa (avanzamento della merce).



Smontaggio del piatto portamerce

1. Con la manopola di regolazione spessore fetta sullo '0' arretrare il supporto piatto completamente fino a fondo corsa verso l'operatore;
2. Ruotare completamente la manopola di bloccaggio in senso antiorario, mantenendo il supporto a fondo corsa, sino ad avvertire l'intervento del dispositivo di sicurezza di blocco della piastra spessimetro.

6. Al termine delle operazioni di taglio portare a '0' la manopola regolazione spessore ed arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di arresto 0;

7. Per rimuovere il salume agire sulle leve di manovra.

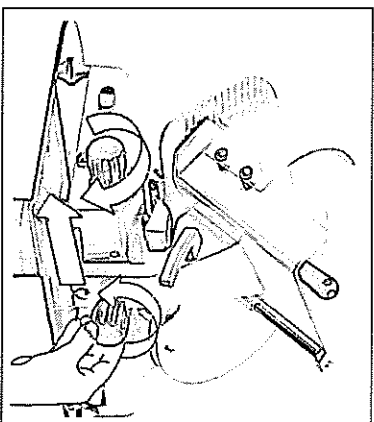
6.2 Pulizia dell'affettatrice

6.2.1 Generalità

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza. Dopo un periodo più o meno lungo di inattività devono essere pulite anche prima dell'utilizzo.

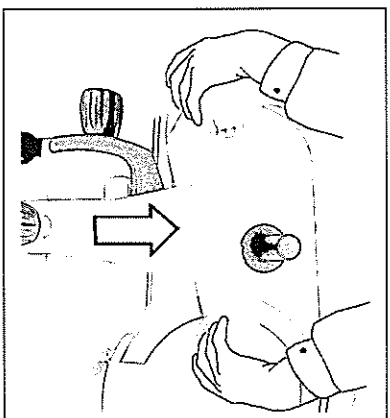
6.2.2 Smontaggio della macchina per pulizia

1. Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica;
2. Portare a '0' la manopola di regolazione spessore fetta;
3. Rimuovere i vari componenti come descritto nei paragrafi seguenti.

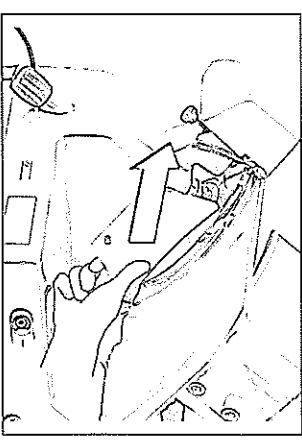


AVVERTENZA: Per eseguire correttamente l'operazione può anche essere necessario agire contemporaneamente sulla manopola regolazione spessore portandola 1-2 mm. oltre la posizione di '0'.

3. Estrarre il gruppo completo tirandolo verso l'alto.



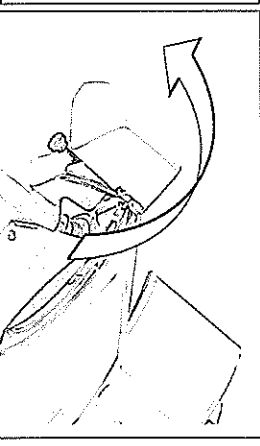
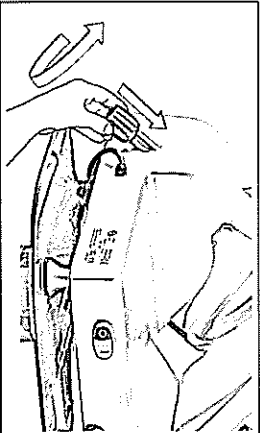
Smontaggio del parafetta
1. Rimuovere il parafetta facendolo muovere nel verso indicato in figura.



Smontaggio dell'affilatoio

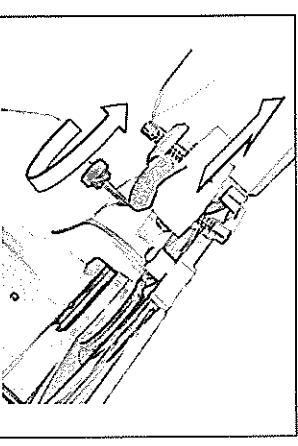
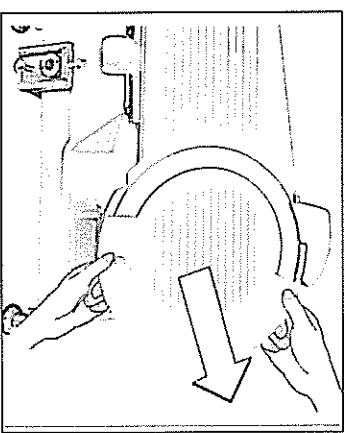
Smontaggio del paralama
1. Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il pomolo del tirante paralama;

1. Sollevare la capottina (per modelli Ø300/330/350 mm);



2. Se il paralama risulta bloccato, esercitare una pressione sul pomolo per smuoverlo. Estrarre il tirante e rimuovere il paralama.

2. Svitare senza rimuovere il pomello laterale di bloccaggio dell'affilatoio;
3. Rimuovere il gruppo affilatoio completo tirandolo verso l'alto.



6.2.3 Pulizia del corpo macchina e delle parti rimosse

PRODOTTI DA UTILIZZARE

Utilizzare esclusivamente acqua calda e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con PH 7-8, ad una temperatura di lavoro non inferiore ai 30 °C, impiegando un panno morbido, spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appunto.

ATTENZIONE: Per le operazioni di pulizia delle aree appuntite dei piatti, del pressamerce e della lama si consiglia inoltre l'uso di guanti di protezione.

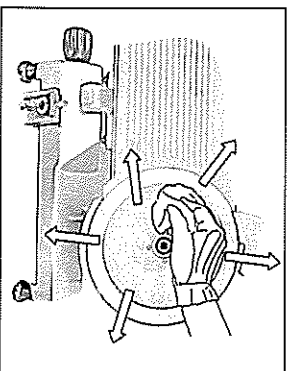
Risciacquare il detergente usando un panno morbido imbevuto d'acqua pulita. Non utilizzare prodotti abrasivi, acidi, pagliette d'acciaio che potrebbero danneggiare la macchina. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari. Non mettere i componenti in lavastoviglie.

Pulizia della lama

PERICOLO DI TAGLII!

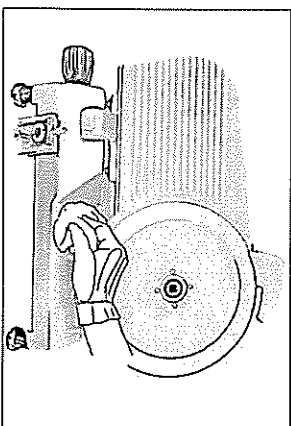
Utilizzare guanti di protezione ed seguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi.

1. Premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato paralama e sul lato opposto;
2. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto.



Pulizia del corpo macchina

Pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando frequentemente con acqua calda. Asciugare con cura.



Pulizia dell'affilatoio

Pulire il corpo con un panno umido e le mole con uno spazzolino di nylon semirigido.

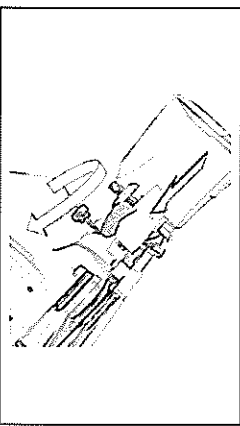
Pulizia dei componenti contenuti nel basamento

I particolari contenuti nel basamento non necessitano di particolare pulizia; è sufficiente procedere saltuariamente all'eliminazione di residui di polvere che possono accumularsi nelle zone di fine corsa del carrello e della regolazione piastra spessimetro.

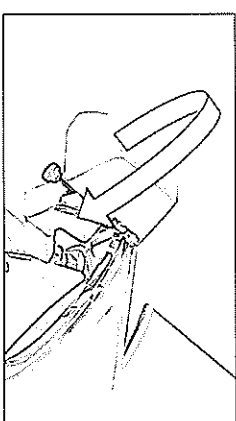
6.2.4 Rimontaggio dell'affettatrice

Rimontaggio dell'affilatoio

1. Assicurarsi che il pomello di bloccaggio sia allentato (10 giri circa);
2. Inserire il gruppo affilatoio come in figura sino al suo arresto in posizione corretta;
3. Bloccare il gruppo avviando completamente il pomello;



4. Chiudere la capottina (Ø300/330/350 mm).



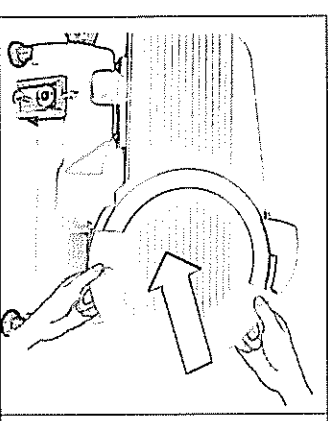
Rimontaggio del paraletta

1. Riposizionare accuratamente nella sua posizione originaria il paraletta, come mostrato in figura.

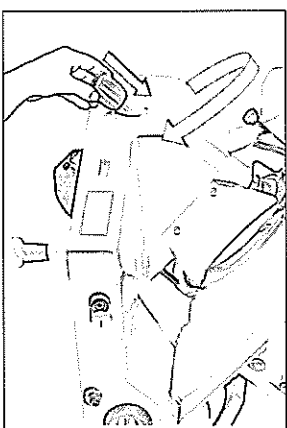


Rimontaggio del paralama

1. Rimontare il paralama come in figura assicurandosi che l'innesto a sezione quadrata impegni correttamente la propria sede;

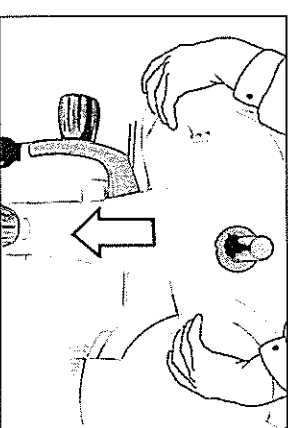


2. Inserire il tirante di bloccaggio ed avviare completamente.

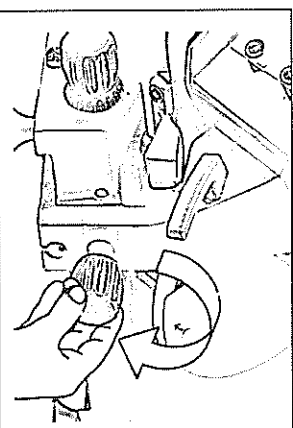


Rimontaggio del piatto portamerce

1. Inserire il gruppo completo sul carrello come in figura;



2. Avviare a fondo la manopola di bloccaggio;



3. Controllare che il carrello scorra liberamente;
4. Controllare il corretto funzionamento della manopola regolazione spessore fetta.

7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

7.1 Generalità

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- Affilatura lama, periodicamente;
- Periodicità e durata dell'affilatura dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura (tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- Lubrificazione aste/guide scorrimento piatto e pressacarne, settimanalmente.
- Lubrificazione guide scorrimento carrello, settimanalmente.
- Verifica delle condizioni cavo elettrico di alimentazione e pressacavo sul basamento macchina, periodicamente.

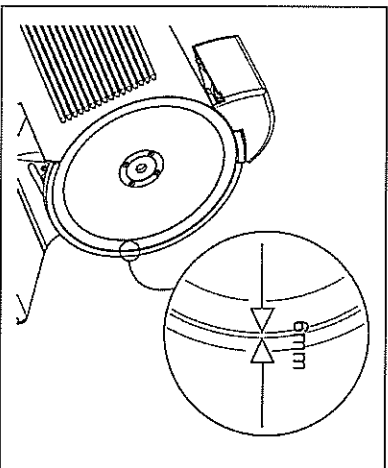
Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato dal costruttore sono i seguenti:

- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Sostituzione della cinghia del motore;
- Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico;
- Riparazione parti strutturali, riparazione e/o sostituzioni di componenti sotto-basamento.

7.2 Affilatura lama

NOTA: L'operazione di affilatura è da eseguirsi dopo avere accuratamente pulito la macchina come indicato ai paragrafi precedenti.

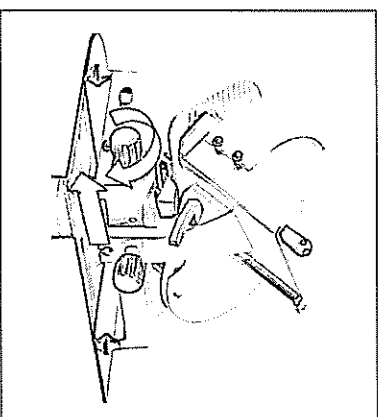
ATTENZIONE: L'affilatura della lama può essere eseguita sino a quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno dell'anello parafilatura non supera i 6 mm corrispondente ad una diminuzione di circa 10 mm sul valore dimensionale del diametro originario. Oltre tale valore è **OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA** affidando l'operazione **ESCLUSIVAMENTE** a personale autorizzato dal costruttore.



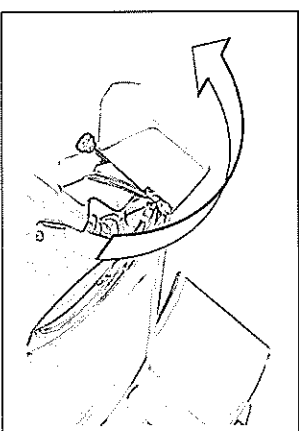
7.2.3 Esecuzione dell'affilatura

NOTA: Prima di procedere nell'operazione di affilatura verificare che le mole siano state pulite, utilizzando uno spazzolino di nylon semirigido.

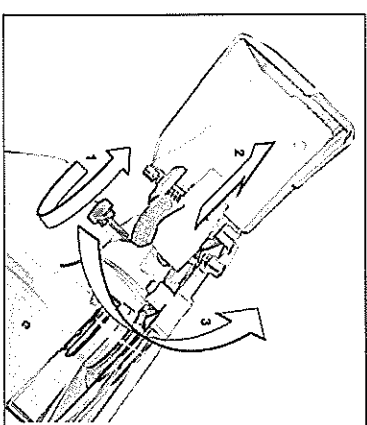
1. Posizionare sullo '0' la manopola regolazione spessore fetta;
2. Arretrare completamente il piatto portamerce.



3. Sollevare la capottina (Ø300/330/350 mm).



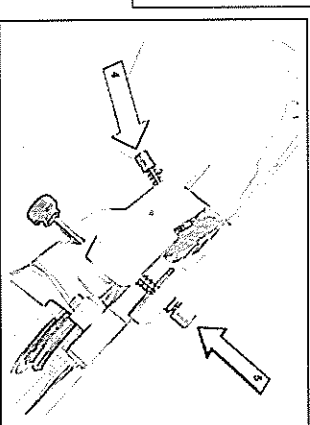
4. Allentare il pomolo di fissaggio del gruppo affilatoio (1);
5. Alzare l'affilatoio (2) e ruotarlo di 180° (3);
6. Rilasciarlo e riavvitare completamente il pomolo di bloccaggio;
7. Avviare la macchina.



ATTENZIONE: Eseguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi.
PERICOLO DI TAGLIO!

8. Effettuare l'affilatura della lama premendo e mantenendo premuto per 10-15 secondi il pulsante della mola d'affilatura (4);
9. Premere e mantenere premuto per 2-3 secondi il pulsante della mola di finitura (5);
10. Arrestare la macchina.

Nota: Non insistere eccessivamente (oltre 2-3 secondi) con l'operazione di sbavatura per evitare una dannosa ritorsione del filo della lama.



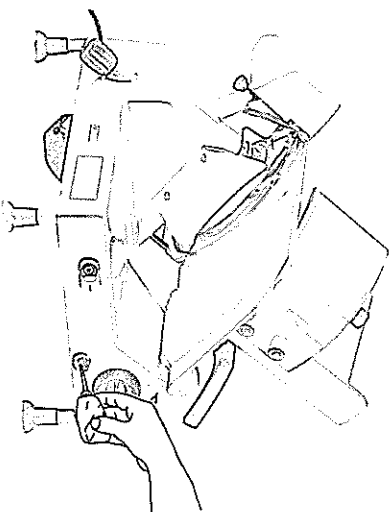
11. Riportare il corpo affilatoio in posizione di riposo e chiudere la capottina.

7.3 Lubrificazione guide di scorrimento carrello (settimanalmente)

AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente olio bianco di vaselina.
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI

1. Spostare il carrello il più vicino possibile all'operatore;
2. Introdurre l'oliatore nell'apposito foro;
3. Premere sull'oliatore in modo che una piccola quantità di olio penetri nell'alloggiamento;
4. Togliere l'oliatore e fare scorrere il carrello 3/4 volte.

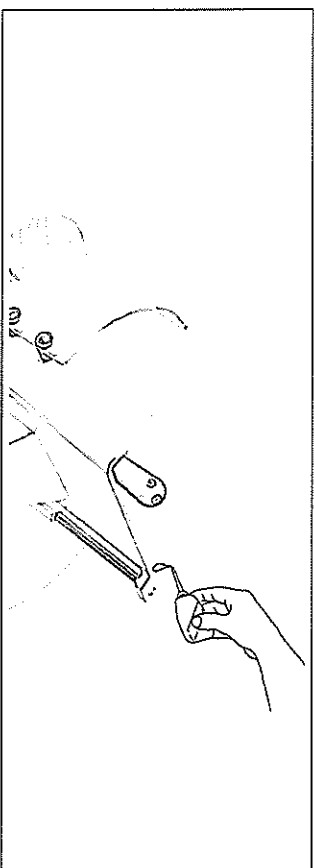
NB: Non tutte le macchine sono provviste di vite oliatore, in tal caso, sollevare la macchina e oliare direttamente la barra del carrello.



7.4 Lubrificazione asta/e scorrimento trasversale piatto e pressamerce (settimanalmente)

AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente olio bianco di vaselina.
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI

1. Mettere una piccola quantità d'olio sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3/4 volte;
2. Pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso.

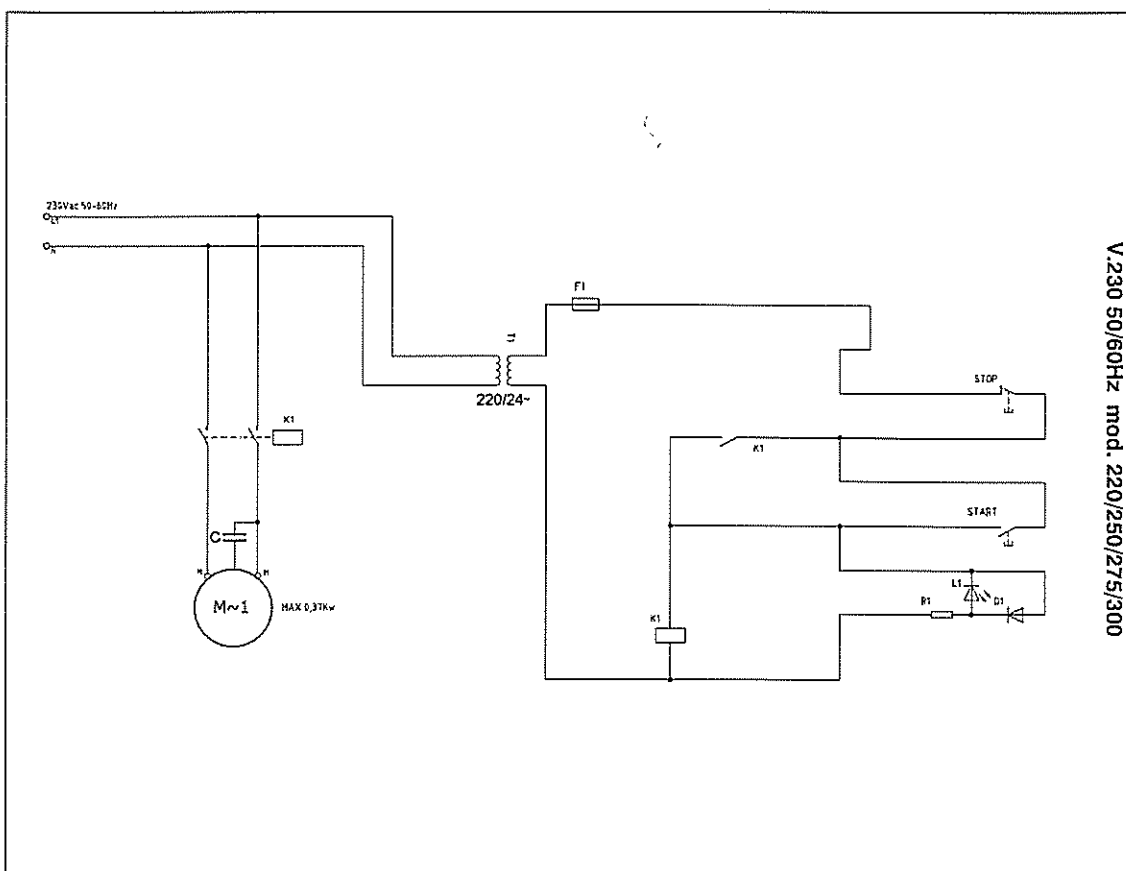


8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

AVVERTENZA: In questo capitolo sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e sono indicate le operazioni necessarie per eliminarne le possibili cause.
Quando l'inconveniente persiste non insistere nella ricerca della causa ma interpellare immediatamente personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.

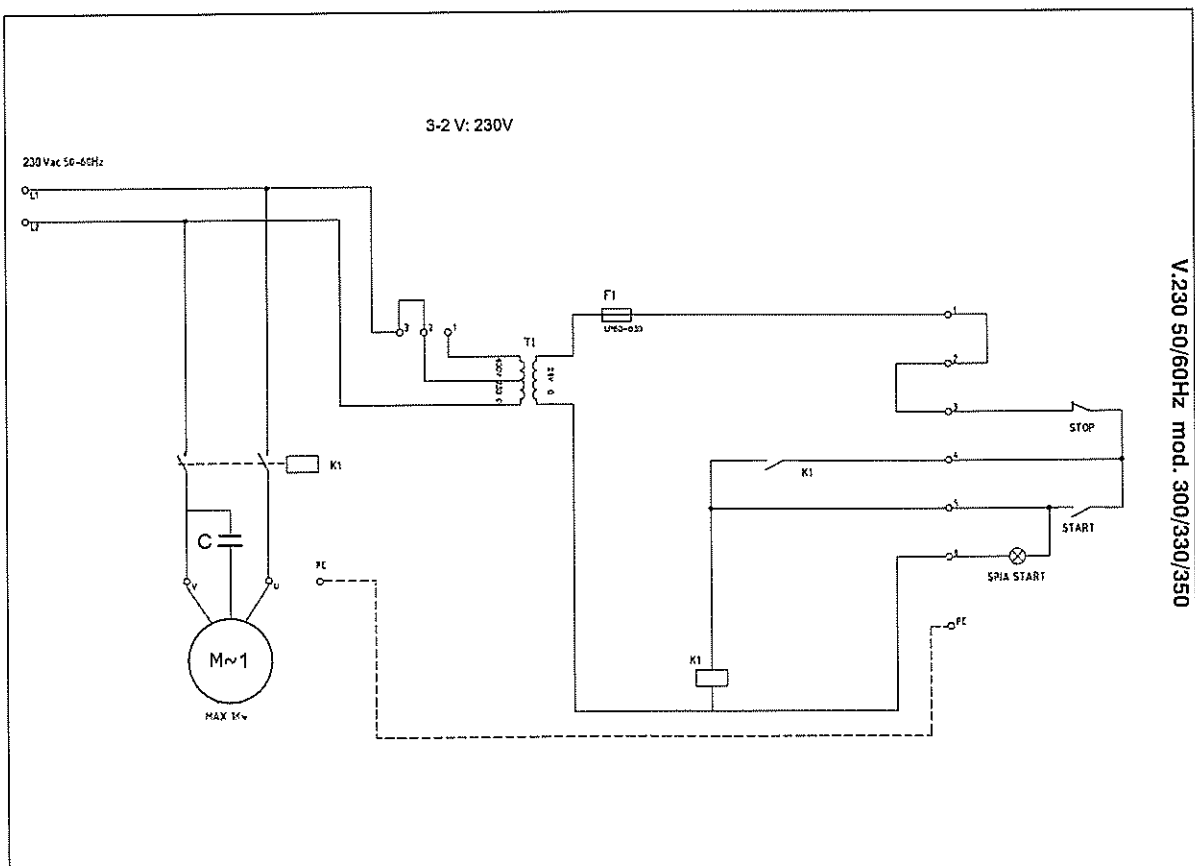
INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia.	Manca di alimentazione.	Controllare che la spina sia correttamente inserita.
Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento.	Spia difettosa.	Non utilizzare la macchina con l'indicatore luminoso spento. Interpellare il servizio assistenza.
La macchina si avvia ma il motore scalda notevolmente; emana cattivo odore.	Motore difettoso.	Non utilizzare la macchina. Interpellare il servizio assistenza.
La macchina vibra.	Trasmissione difettosa.	Interpellare il servizio di assistenza.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
La lama sotto sforzo rallenta o arresta.	Cinghia allentata.	Interpellare il servizio di assistenza.
L'affiliatura non è più regolare.	Mole eccessivamente sporche.	Pulire le mole.
	Mole usurate.	Sostituire le mole; interpellare il servizio di assistenza.
Il prodotto affettato è sfilacciato e di forma irregolare.	Lama non affilata.	Affilare la lama.
	Lama eccessivamente usurata.	Sostituire la lama. Interpellare il servizio di assistenza.
Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma.	Circuito di comando difettoso.	Arrestare immediatamente la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza.

V.230 50/60Hz mod. 220/250/275/300



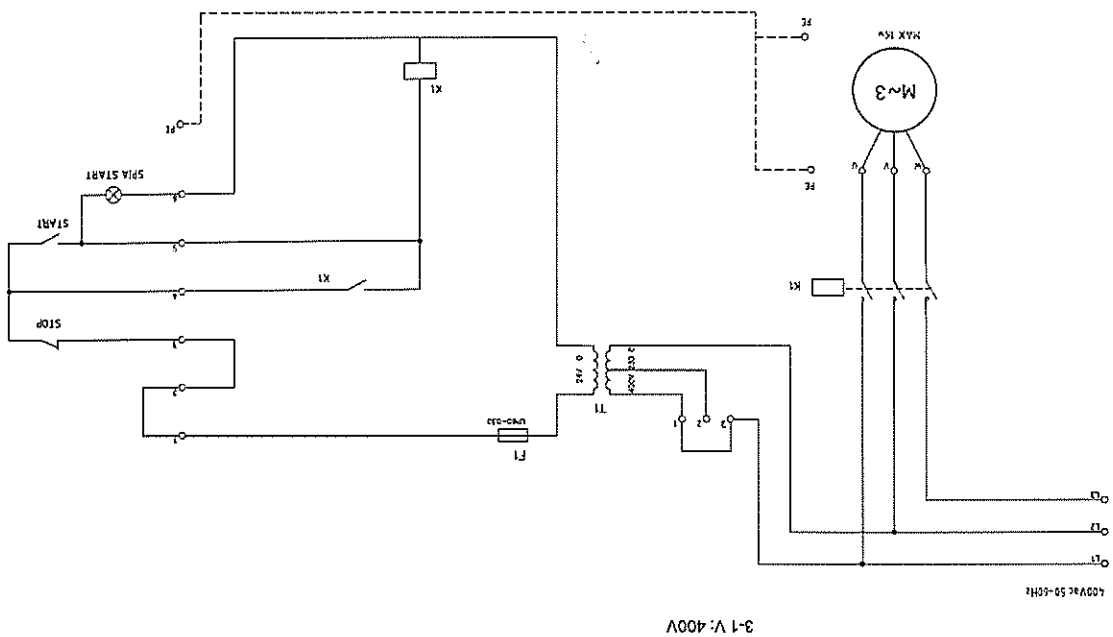
30

V.230 50/60Hz mod. 300/330/350

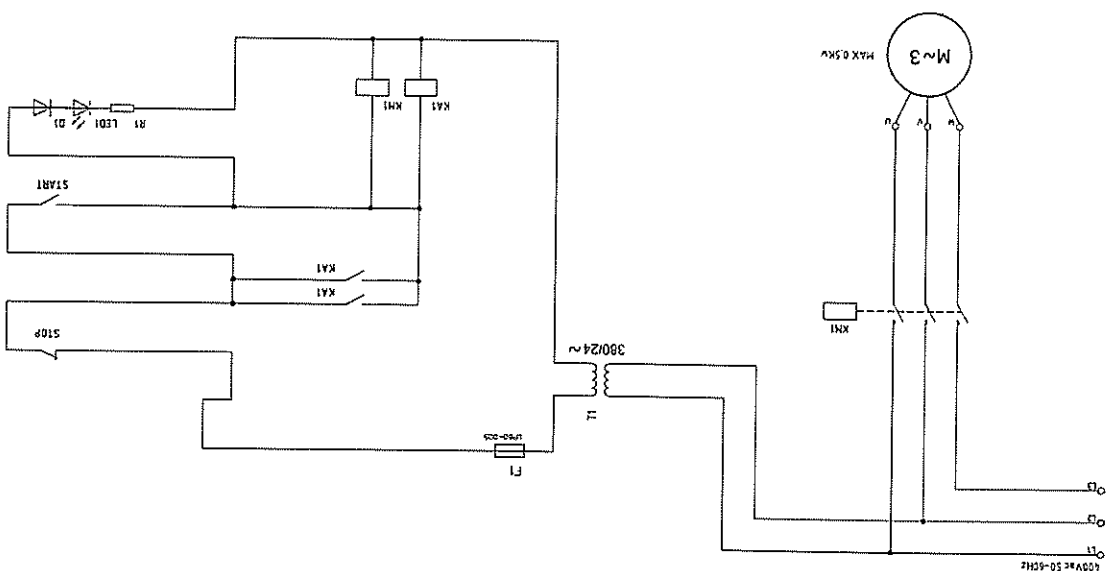


31

V.400 50/60Hz mod. 300/330/350



V.400 50/60Hz mod. 220/250/275/300



10. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:

- struttura in lega alluminio/magnesio;
- inserti e viti in acciaio inox;
- parti elettriche e cavi elettrici;
- motore elettrico;
- materiali plastici, ecc.

ATTENZIONE: In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale qualificato e da questi autorizzato per la rimozione della lama circolante e successiva operazione di eliminazione del filo tagliente in modo che possa essere smaltito senza costituire pericolo. **NON ABBANDONARE ROTTAMI IN ZONE OVE NON SIA VIETATO L'ACCESSO (BARRIERE E CARTELLONISTICA) PERCHÉ CIO' COSTITUISCE GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLARE MINORI E PER GLI ANIMALI; TUTTE LE RESPONSABILITÀ RICADONO SUL PROPRIETARIO.**

11. RIEPILOGO RISCHI RESIDUI E ACCORGIMENTI NELL'USO DELLA MACCHINA

ATTENZIONE: L'anello di sicurezza attorno alla lama, pur realizzato in conformità alla norma europea EN 1874: 1998, in particolare nella zona di affilatura, non elimina totalmente il rischio di taglio.

NON utilizzare la macchina se non si è in perfette condizioni psico-fisiche e **NON** permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso; operare con grande attenzione; **NON** distrarsi!

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

DURANTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA, LUBRIFICAZIONE, AFFILATURA DELLA LAMA, UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DI PROTEZIONE RESISTENTI AL TAGLIO ED ALLA LACERAZIONE. PERICOLO DI TAGLIO!

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

Nelle richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni di parti di ricambio, fare sempre riferimento ai dati di targa ed al numero di matricola della macchina.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria (sostituzione mole, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato.

ATTENZIONE: In nessun caso tentare prove di taglio con prodotti del tipo proibito.

Qualsiasi utilizzo per uso improprio della macchina solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità per incidenti a persone o cose e fa decadere qualsiasi condizione di garanzia.

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

Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo "volante".

È obbligatorio che il caricamento della merce avvenga a macchina spenta, anche per evitare urti che potrebbero danneggiare la lama!

Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

Non utilizzare prodotti abrasivi, acidi, pagliette d'acciaio che potrebbero danneggiare la macchina. **Non** pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari. **Non** mettere i componenti in lavastoviglie.

L'affilatura della lama può essere eseguita sino a quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno dell'anello paralamina non supera i 6 mm corrispondente ad una diminuzione di circa 10 mm sul valore dimensionale del diametro originario. Oltre tale valore è **OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA** affidando l'operazione **ESCLUSIVAMENTE** a personale autorizzato dal costruttore.

Utilizzare esclusivamente olio bianco di vaselina.

NON IMPIEGARE OLII VEGETALI!