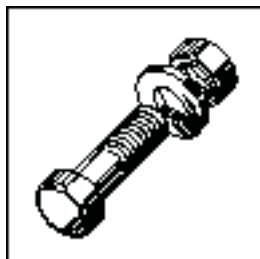


# HOBART

## SL350 Slicer



Installation / Operation

Version Oct 2011



**INDICE DEL CONTENUTO**

	<b>Pag.</b>
<b>1. INTRODUZIONE</b>	
1.1. Scopo del manuale .....	3
1.2. Conservazione del manuale .....	3
1.3. Destinazione d'uso delle macchine .....	3
<b>2. GENERALITÀ</b>	
2.1. Limiti di impiego delle macchine, norme di sicurezza .....	5
2.2. Garanzia e responsabilità del costruttore .....	6
2.3. Obblighi dell'utilizzatore .....	6
2.4. Marcature - Targhe .....	6
<b>3. CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	
3.1. Dimensioni d'ingombro .....	8
3.2. Dati tecnici principali .....	9
3.3. Corredo di fornitura ed accessori .....	19
3.4. Prodotti che si possono affettare .....	10
3.5. Prodotti che non si possono affettare .....	10
<b>4. DESCRIZIONE</b>	
4.1. Apertura dell'imballo . .....	12
4.2. Componenti principali .....	14
4.3. Descrizione generale . .....	18
<b>5. INSTALLAZIONE</b>	
5.1. Installazione della macchina.....	20
5.2. Descrizione dei comandi .....	20
5.3. Allacciamento elettrico .....	21
5.4. Controllo senso di rotazione lama (solo per modelli con motore trifase) .....	21
<b>6. USO DELL'AFFETTATRICE</b>	
6.1. Caricamento della merce sul piatto e taglio .....	23
6.2. Pulizia dell'affettatrice .....	27
<b>7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE</b>	
7.1. Generalità .....	36
7.2. Affilatura della lama .....	36
7.3. Lubrificazione guide di scorrimento .....	39
7.4. Lubrificazione asta/e scorrimento trasversale .....	40
<b>8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI</b> .....	41
<b>9. IMPIANTO ELETTRICO</b> .....	43
<b>10. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE</b> .....	44

**LIST OF CONTENTS**

	Page
<b>1. INTRODUCTION</b>	
1.1 Purpose of the manual .....	3
1.2 Keeping the manual .....	3
1.3 Use of the machine .....	4
<b>2. GENERAL INFORMATION</b>	
2.1 Machine limits, safety regulations .....	6
2.2 Guarantee and manufacturer's responsibility .....	7
2.3 User's obligations .....	7
2.4 Markings - Plates .....	7
<b>3. TECHNICAL CHARACTERISTICS</b>	
3.1 Overall size .....	8
3.2 Main technical data .....	9
3.3 Furnished items and accessories .....	10
3.4 Products that can be sliced .....	10
3.5 Products that cannot be sliced .....	10
<b>4. DESCRIPTION</b>	
4.1 Unpacking .....	12
4.2 Main components .....	14
4.3 General description .....	19
<b>5. INSTALLATION</b>	
5.1 Installing the machine .....	20
5.2 Command description .....	20
5.3 Electrical connections .....	21
5.4 Checking direction of rotation of the blade .....	22
(only for machines with three-phase motors)	
<b>6. USING THE SLICING MACHINE</b>	
6.1 Loading the goods on the plate and cutting .....	23
6.2 Cleaning the slicing machine .....	27
<b>7. MAINTENANCE AND REPAIRS</b>	
7.1 General Information .....	36
7.2 Sharpening the blade .....	36
7.3 Lubricating the guide bars .....	39
7.4 Lubricating the transversal slide bar/s .....	40
<b>8. LOCATING AND ELIMINATING FAILURES</b> .....	42
<b>9. FEED DIAGRAM</b> .....	43
<b>10. DISMANTLING THE SLICING MACHINE</b> .....	44

## 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 Ø 350, Ø 370.

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

### 1.2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso ed alla manutenzione delle macchine che 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 questi autorizzato, fare riferimento ai dati di targa ed al numero di matricola delle macchine.

Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina ed in caso di necessità (es.: 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 specifici 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.**

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 PURPOSE OF THE MANUAL

This publication contains all the information necessary for the use and maintenance of the slicing machines to be used for food, with circular blade, models Ø 350, Ø 370.

The purpose of this manual is to allow the user, above all the direct user, to take every precaution and arrange all human and material means necessary for a safe and lengthy use of these machines.

### 1.2 KEEPING THE MANUAL

This manual must be given to the person who will use and maintain the machines and this person will keep the manual in a safe and dry place, ready to be used. We recommend that a copy be kept on file.

For any correspondence with the maker or authorized personnel, please refer to the information on the plate and the machine serial number.

The manual must be kept for the entire life of the machine and in case of need (ex. any damage to even a part of the manual that makes consulting it difficult) the user must acquire a new copy exclusively from the maker.

The user must let the manufacturer know the address of any new owner of the machine.

Note: The terms Front, Back, Right and Left used in this manual refer to the machine as seen from the operator's side in normal working conditions.

### **1.3 USE OF THE MACHINE**

The use and configurations of the machine are the only ones allowed by the manufacturer; do not try to use the machine differently from the indications. The indicated use of the machine is only valid for machines with a complete structural, mechanical and system efficiency.

The machines are to be used for cutting only food products of the type and size indicated in this manual. The maker declines all responsibility derived from an improper use or use by untrained personnel, changes and/or repairs carried out on one's own or by unauthorized personnel, the use of spare parts that are not original or not specific for the type of machine.

For any explanation or doubts on the contents of this manual, please contact immediately the manufacturer or an authorized technical assistance service and quote the paragraph number of the required subject.

## 2. GENERALITA'

### 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, 3.4 e 3.5.

#### 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 trasparenti 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 tutt'intorno alla macchina e il piano pavimento 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 para lama ha superato i 6 mm (vedere il parag. 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 macchine, sostituirlo 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;
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente represso e con la manopola regolazione spessore posizionata sullo '0';
- Per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra posta sul braccio o impugnatura del pressamerce;
- 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 straordinario (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 a servizio cui sono destinata 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 CEE 85/374 (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 targa:

- targa di identificazione costruttore, macchina, dati tecnici e marcatura CE; posta sul basamento, parete laterale sinistra.

## 2. GENERAL INFORMATION

### 2.1 MACHINE LIMITS, SAFETY REGULATIONS

The machine has been designed and made to slice food products, with a continuous service, of the type and size as indicated in paragraphs 3.2, 3.4 and 3.5.

#### 2.1.1. ENVIRONMENTAL CONDITIONS FOR USING THE MACHINE

- Temperature from -5°C to +40°C
- Humidity max. 95%

The slicer cannot be used in opened places and/or atmospheric agents. It cannot be used in rooms with steams, fumes or corrosive and/or abrasive dusts with fire or explosion risk and everywhere they are used anti-deflagration components.



#### 2.1.2. GENERAL SAFETY REGULATIONS

The slicing machine must be used only by an adequately trained person who has carefully read the contents of this manual. The operators must be over 18 years of age, in perfect mental-physical conditions, have the right attitude and capacity and necessary knowledge for manouevering and normal maintenance of simple mechanical and electrical components.

For a better use of the machine follow the instructions below:

- \* Install the machine according to the instructions in the paragraph "Installation";
- \* Install the machine so that it is far from people who must not use it, especially children;
- \* Do not become distracted while using the machine;
- \* Do not use loose clothing or open sleeves;

- \* Do not let anyone come close to the machine while in use;
- \* Do not remove, cover or change the plates that are on the machine and, if they are damaged, contact qualified and authorised personnel;
- \* Do not remove the transparent protection and do not change or exclude the mechanical and electrical protections;
- \* Only slice permitted products; do not try slicing any products that are not allowed;
- \* The area around the machine, where the food is laid and the floor where the operator works must always be kept clean and dry;
- \* Do not use the machine as a support surface and do not place any object on it that does not pertain to normal cutting operations;
- \* Do not use the slicing machine when, after a normal use, the distance between the cutting edge of the blade and the blade protection ring is over 6 mm. (see paragraph 7.2);
- \* Do not use the machine with electrical connections of a "temporary" nature, with temporary or not insulated wires;
- \* Periodically check the state of the mains cable and the cable gland on the machine body, when necessary have it replaced without delay by qualified personnel;
- \* Immediately stop the machine in the case of a defect, anomalous function, suspected breakage, incorrect movements, unusual noise;
- \* Before cleaning or carrying out any maintenance, disconnect the machine from the electric mains supply;
- \* Use protective gloves for cleaning and maintenance;
- \* The goods to be cut must be placed on and removed from the sliding plate with the carriage in a retracted position and the thickness regulating knob in the "O" position;
- \* Only use the moving handle placed on the arm or the handle on the food press for moving the food plate during slicing;
- \* The use of accessories for cutting is not allowed unless supplied by the maker specifically for the machine;
- \* For any exceptional maintenance (replacing grindstones, blade, etc.) please contact the manufacturer or qualified and authorized personnel.

## **2.2 GUARANTEE AND MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY**

The guarantee of a good function and a complete conformity of the machines, that are to be used accordingly, depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer declines all direct and indirect responsibility deriving from:

- Not following the instructions in the manual;
- Untrained personnel using the machine;
- Using the machine so that it does not conform to specific regulations in force in the country of installation;
- Unauthorized changes and/or repairs to the machine;
- The use of accessories and spare parts that are not original;
- Outstanding events.

If the machine is sold or given away, this automatically means that the manufacturer is no longer responsible for the machine in question except for anything regarding the EEC directive 85/374 (responsibility for any construction faults of the product).

## **2.3. THE USER'S OBLIGATIONS**

The user must scrupulously observe the instructions in this manual for the manufacturer's guarantee to be valid and particularly:

- always respect the limits of the machine;
- always carry out a constant and diligent maintenance;
- make sure the persons using the machine are qualified and able.

## **2.4. MARKINGS - PLATES**

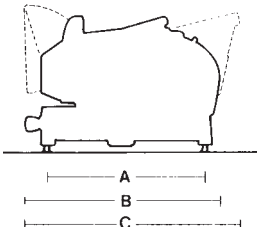
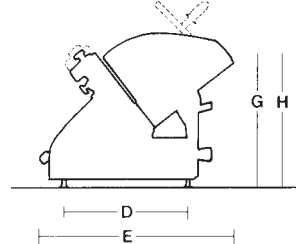
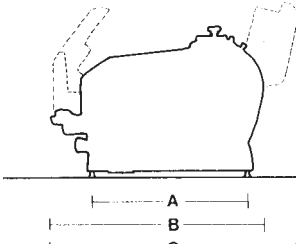
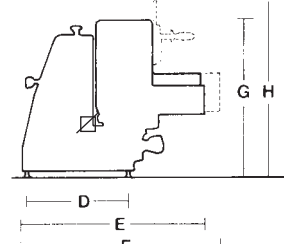
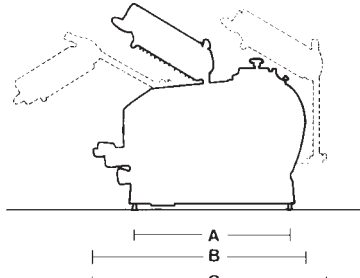
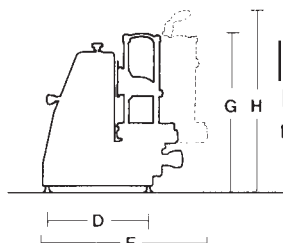
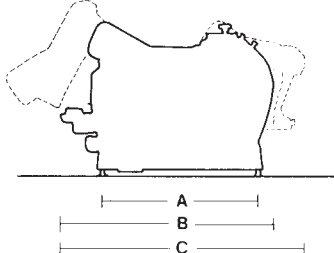
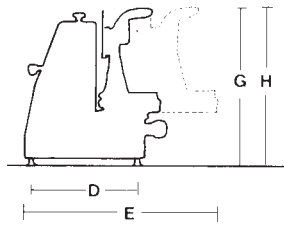
The following plate is installed on the machine:

- manufacturer's identification plate, machine plate, technical data plate and EC marking; placed on the base, left-hand side.



### 3. CARATTERISTICHE TECNICHE 3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

#### 3.1. DIMENSIONI D'INGOMBRO 3.1. OVERALL SIZE

		<p>                     Ø 350 <b>Gravità</b>                      Ø 370 <b>Gravity feed slicer</b> </p>
		<p>                     Ø 350 <b>Affettacarne</b>                      Ø 370 <b>Meat slicer</b> </p>
		<p>                     Ø 350 <b>Verticali</b>                      Ø 370 <b>Straight feed slicer</b> </p>
		<p>                     Ø 350 <b>Verticali</b>                      Ø 370 <b>Straight feed slicer</b> </p>

### Dimensioni d'ingombro • Overall size

GRANDEZZA SIZE	MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSION A (mm)	DIMENSIONI DIMENSION B (mm)	DIMENSIONI DIMENSION C (mm)	DIMENSIONI DIMENSION D (mm)	DIMENSIONI DIMENSION E (mm)	DIMENSIONI DIMENSION F (mm)	DIMENSIONI DIMENSION G (mm)	DIMENSIONI DIMENSION H (mm)
<b>350</b>	350 G48	590	790	800	390	580	–	520	520
	350 V	585	780	830	385	620	670	580	660
	350 VBS	585	780	920	385	620	670	580	660
	350 TC	585	790	870	385	700	740	590	650
<b>370</b>	370 G48	590	800	800	390	580	–	520	520
	370 V	585	790	830	385	620	670	580	660
	370 VBS	585	790	920	385	620	670	580	660
	370 TC	585	800	870	385	700	740	590	650

### 3.2. DATI TECNICI PRINCIPALI • MAIN TECHNICAL DATA

GRANDEZZA SIZE	MODELLO MODEL	Diametro lama Blade diameter (mm)	Giri lama Blade revs. (mm)	Capacità di taglio Cutting capacity		Spessore di taglio Cutting Thickness (mm)	Peso Weight (kg)	Tipo di servizio Type of service	Tensione di alimentazione Feed tension
				∅ (mm)	∇ (mm)				
<b>350</b>	350 G48	350	220	200	200x250	0÷16	40	Continuo Continuous	Vedere la targhetta identificazione e Dati Tecnici See Identification Plate and Technical Data
	350 V	350	220	255	255x300	0÷16	46		
	350 VBS	350	220	255	255x300	0÷16	47		
	350 TC	350	220	255	255x310	0÷16	47		
<b>370</b>	370 G48	370	220	210	210x250	0÷16	42		
	370 V	370	220	265	265x300	0÷16	48		
	370 VBS	370	220	265	265x300	0÷16	49		
	370 TC	370	220	265	265x310	0÷16	49		

### **3.3 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;
- certificato garanzia;
- dichiarazione CE di conformità;
- accessori: olio per lubrificazione guide di scorrimento carrello e pressamerce ed attrezzo per lo smontaggio della lama.

### **3.4 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, fontine, ecc.);



### **3.5 PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE**

**I prodotti che non si possono affettare perchè 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.

### **3.3. FURNISHED ITEMS AND ACCESSORIES**

The following documents and accessories are supplied with the machine, unless otherwise requested;

- instruction manual for use and maintenance;
- guarantee certificate;
- EC conformity declaration;
- accessories: lubricating oil for carriage guide bars and food press and tool for removing the blade.

### **3.4. PRODUCTS THAT CAN BE SLICED**

**The following are products that can be sliced:**

- all types of cold cuts (cooked, raw smoked);
- boneless meat (cooked or raw at a temperature of no lower than +3°C);
- bread and cheeses (those that can be sliced, such as Gruyere, Fontina, etc.).



### **3.5. PRODUCTS THAT CANNOT BE SLICED**

**The following are products that cannot be sliced because they could cause damage to people and equipment:**

- frozen food;
- deep-frozen food;
- food with bones (meat and fish);
- vegetables;
- any other product not meant for consumption.

TARGHE IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE, MACCHINA, DATI TECNICI E MARCATURA CEE.  
 IDENTIFICATION PLATES OF THE MANUFACTURER, MACHINE, TECHNICAL DATA AND EC  
 MARKING.

TYPE		200	CE
No.			
230 V -	50 Hz		
kW	△		

TYPE		200	CE
No.			
400 3V -	50 Hz		
kW	△		

## 4. DESCRIZIONE

### 4. DESCRIPTION

#### 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 dell'imballo operare nel modo seguente:

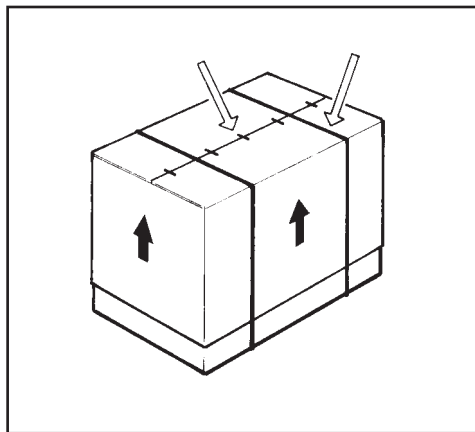
1. Tagliare e rimuovere le reggette plastiche;
2. Rimuovere i punti metallici del coperchio superiore;

#### 4.1 UNPACKING

Check that the packaging is unopened and undamaged; otherwise immediately inform the forwarding agent or the area agent.

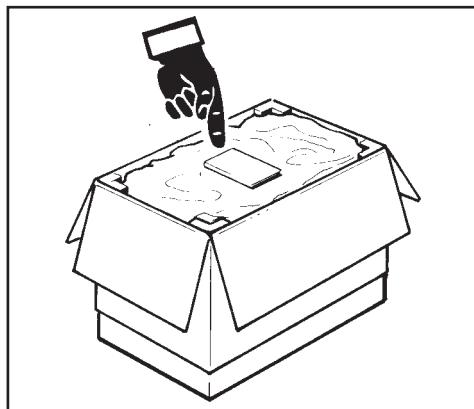
To take the machine out of the packaging proceed as follows:

1. Cut and remove the plastic straps;
2. Remove the staples from the top of the box;

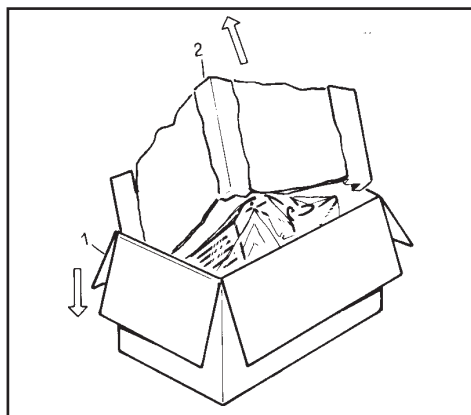


3. Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione posto sopra la protezione di poliuretano;
4. Continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;

3. Open the box and take out the copy of the instruction manual which is on top of the polyurethane protection;
4. Continue as indicated in the manual;



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;
5. Push the upper cardboard box down (1) using the flaps so that the next step is easier, that is, removing the polyurethane protection and the corner reinforcements (2);
6. Remove the above mentioned protection and the corner reinforcements



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

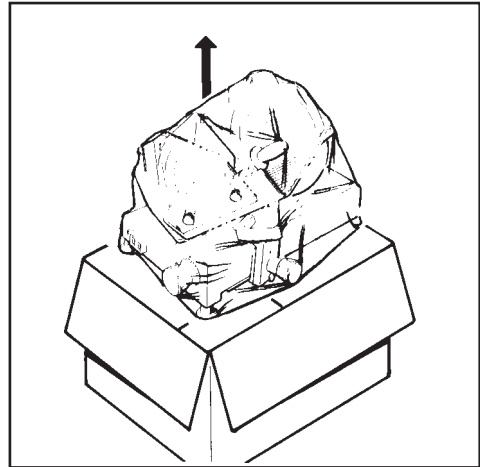
**ATTENZIONE:** Sollevare la macchina in due persone tenendo conto che il peso maggiore è dalla parte della lama.

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

7. Lift and take out the machine which is wrapped in a sheet of transparent polyethylene;

**ATTENTION:** The machine must be lifted by two people, taking into account that it weighs more on the side where the blade is.

8. Once this operation is over, check the contents of the box and make sure it corresponds to the label on the outside.



**AVVERTENZA:** I componenti dell'imballo (regge in plastica, cartoni, schiuma poliuretanic) 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.**

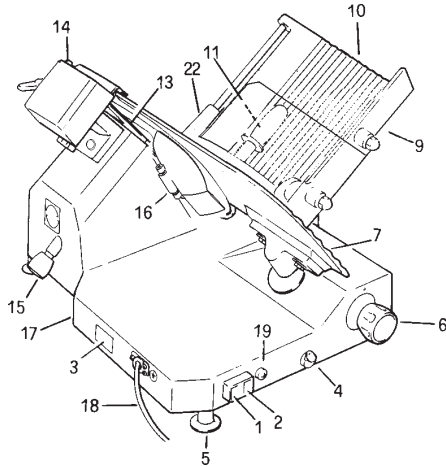
**NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!**

**WARNING:** The packaging components (plastic straps, cardboard, polyurethane foam) can be thrown away with normal solid wastes and therefore there is no difficulty in disposing of them.

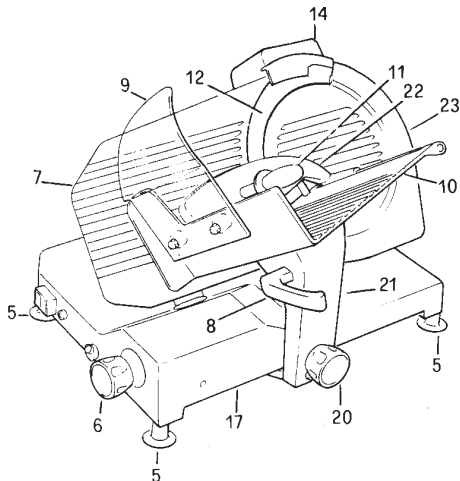
However it is advisable to dispose of products separately (differential collecting) in conformity with the regulations in force for adequate recycling.

**DO NOT DISCARD THE PACKAGING PRODUCTS IN THE ENVIRONMENT!**

## 4.2. COMPONENTI PRINCIPALI 4.2 MAIN COMPONENTS

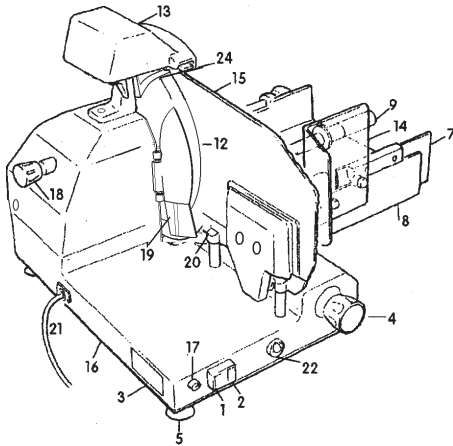


1. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO)
2. PULSANTE DI AVVIAMENTO (VERDE)
3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, DATI TECNICI E MARCATURA CE
4. OLIAITORE LUBRIFICAZIONE GUIDE
5. PIEDINO
6. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
7. PIASTRA SPESSIMETRO (VELA)
8. MANIGLIA SPINGIPIATTO
9. PROTEZIONE DI SICUREZZA
10. PIATTO PORTAMERCE
11. MANIGLIA PRESSAMERCE
12. LAMA
13. ANELLO DI SICUREZZA (PARALAMA)
14. AFFILATOIO
15. TIRANTE COPRILAMA
16. PARAFETTA
17. BASAMENTO
18. CAVO DI ALIMENTAZIONE
19. INDICATORE LUMINOSO DI FUNZIONAMENTO
20. MANOPOLA BLOCCAGGIO PIATTO
21. SUPPORTO PIATTO
22. PRESSAMERCE
23. COPRILAMA

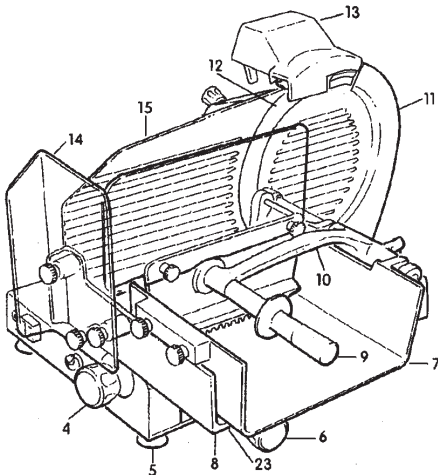


1. STOP BUTTON (RED)
2. START BUTTON (GREEN)
3. IDENTIFICATION PLATE, TECHNICAL DATA AND EC MARKING
4. LUBRICATING POINT FOR GUIDE BARS
5. FOOT
6. REGULATING KNOB FOR SLICE THICKNESS
7. THICKNESS PLATE
8. KNOB FOR PLATE PUSHING
9. SAFETY GUARD
10. FOOD PLATE
11. FOOD PRESS HANDLE
12. BLADE
13. SAFETY RING (BLADE PROTECTION)
14. SHARPENER
15. BLADE COVER TENSION ROD
16. SLICE DEFLECTOR
17. BASE
18. FEED CABLE
19. 'WARNING' LIGHT
20. PLATE LOCKING HANDLE
21. PLATE SUPPORT
22. FOOD PRESS
23. BLADE COVER

Componenti principali / Main components Mod. Ø 350 - Ø 370 Gravità / Gravity feed.



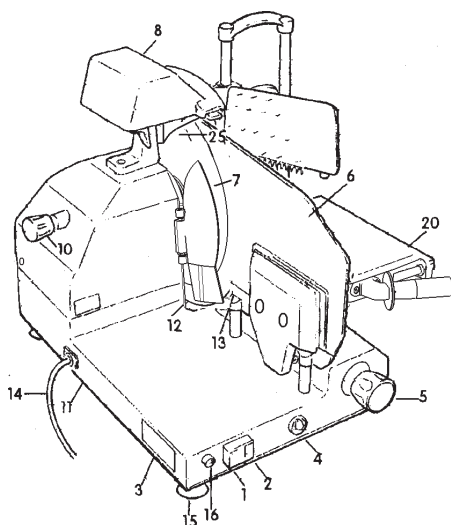
1. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO)
2. PULSANTE DI AVVIAMENTO (VERDE)
3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, DATI TECNICI E MARCATURA CE
4. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
5. PIEDINO
6. MANOPOLA BLOCCAGGIO PIATTO
7. SOPRAPPIATTO SCORREVOLE
8. PIATTO
9. MANIGLIA PRESSAMERCE
10. PRESSAMERCE
11. COPRILAMA
12. LAMA
13. AFFILATOIO
14. PROTEZIONE TRASPARENTE
15. PIASTRA SPESSIMETRO (VELA)
16. BASAMENTO
17. INDICATORE LUMINOSO DI FUNZIONAMENTO
18. TIRANTE COPRILAMA
19. PARAFETTA
20. CEPPO
21. CAVO DI ALIMENTAZIONE
22. OLITATORE PER GUIDE CARRELLO
23. SUPPORTO PIATTO
24. ANELLO DI SICUREZZA (PARALAMA)



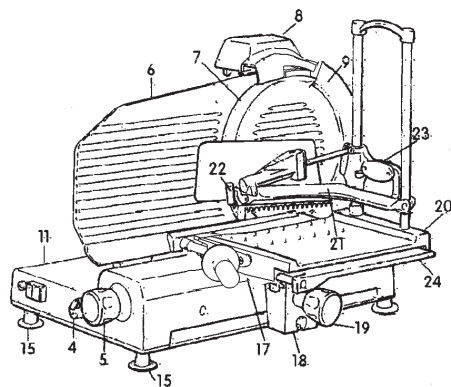
1. STOP BUTTON (RED)
2. START BUTTON (GREEN)
3. IDENTIFICATION PLATE, TECHNICAL DATA AND EC MARKING
4. SLICE THICKNESS REGULATING KNOB
5. FOOT
6. PLATE LOCKING KNOB
7. INNERTABLE
8. PLATE
9. FOOD PRESS HANDLE
10. FOOD PRESS
11. BLADE COVER
12. BLADE
13. SHARPENER
14. SAFETY GUARD
15. THICKNESS PLATE
16. BASE
17. WARNING LIGHT
18. BLADE COVER TENSION ROD
19. SLICE DEFLECTOR
20. BLOCK
21. FEED CABLE
22. LUBRICATING POINT FOR CARRIAGE GUIDES
23. PLATE SUPPORT
24. SAFETY RING (BLADE PROTECTION)

Componenti principali / Main components Mod. Ø 350 - Ø 370 - Ø 400 Affettacarne/Meat slicers



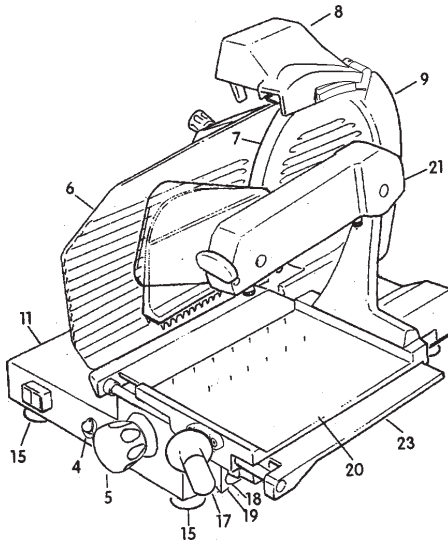


1. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO)
2. PULSANTE DI AVVIAMENTO (VERDE)
3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, DATI TECNICI E MARCATURA CE
4. OLIATORE LUBRIFICAZIONE GUIDE
5. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
6. PIASTRA SPESIMETRO (VELA)
7. LAMA
8. AFFILATOIO
9. COPRILAMA
10. TIRANTE COPRILAMA
11. BASAMENTO
12. PARAFETTA
13. CEPPLO
14. CAVO DI ALIMENTAZIONE
15. PIEDINO
16. INDICATORE LUMINOSO DI FUNZIONAMENTO
17. MANIGLIA SPINGIPIATTO
18. SUPPORTO PIATTO
19. MANOPOLA BLOCCAGGIO PIATTO
20. SOPRAPPIATTO SCORREVOLE
21. PRESSAMERCE
22. LEVA SBLOCCO SCORRIMENTO VERTICALE
23. LEVA DI MANOVRA PRESSAMERCE
24. PIATTO
25. ANELLO DI SICUREZZA (PARALAMA)

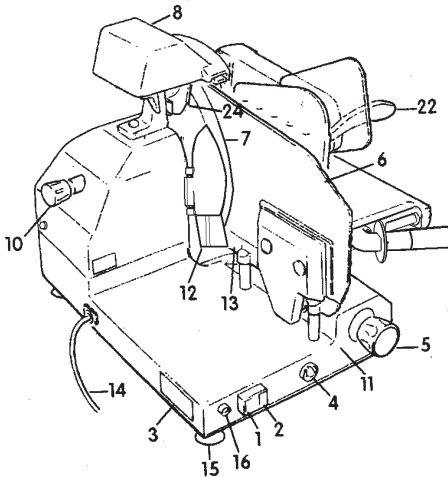


1. STOP BUTTON (RED)
2. START BUTTON (GREEN)
3. IDENTIFICATION PLATE, TECHNICAL DATA AND EC MARKING
4. LUBRICATING POINT FOR CARRIAGE GUIDES
5. SLICE THICKNESS REGULATING KNOB
6. THICKNESS PLATE
7. BLADE
8. SHARPENER
9. BLADE COVER
10. BLADE COVER TENSION ROD
11. BASE
12. SLICE DEFLECTOR
13. BLOCK
14. FEED CABLE
15. FEET
16. WARNING LIGHT
17. PLATE PUSHING HANDLE
18. PLATE SUPPORT
19. PLATE LOCKING KNOB
20. SLIDING OVERPLATE
21. FOOD PRESS
22. UN LOCKING LEVER FOR VERTICAL SLIDING
23. FOOD PRESS MANOEUVERING LEVER
24. PLATE
25. SAFETY RING (BLADE PROTECTION)

Componenti principali / Main components - Mod. Ø 350 - Ø 370 - Ø 400 Verticali/Vertical feed.



1. PULSANTE DI ARRESTO (ROSSO)
2. PULSANTE DI AVVIAMENTO (VERDE)
3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, DATI TECNICI E MARCATURA CE
4. OLIATORE LUBRIFICAZIONE GUIDE
5. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
6. PIASTRA SPESSIMETRO (VELA)
7. LAMA
8. AFFILATOIO
9. COPRILAMA
10. TIRANTE COPRILAMA
11. BASAMENTO
12. PARAFETTA
13. CEPPPO
14. CAVO DI ALIMENTAZIONE
15. PIEDINO
16. INDICATORE LUMINOSO DI FUNZIONAMENTO
17. MANIGLIA SPINGIPIATTO
18. SUPPORTO PIATTO
19. MANOPOLA BLOCCAGGIO PIATTO
20. SOPRAPPATTO SCORREVOLE
21. PRESSAMERCE
22. LEVA SBLOCCO SCORRIMENTO VERTICALE
23. LEVA DI MANOVRA PRESSAMERCE
24. PIATTO
25. ANELLO DI SICUREZZA (PARALAMA)



1. STOP BUTTON (RED)
2. START BUTTON (GREEN)
3. IDENTIFICATION PLATE, TECHNICAL DATA AND EC MARKING
4. LUBRICATING POINT FOR CARRIAGE GUIDES
5. SLICE THICKNESS REGULATING KNOB
6. THICKNESS PLATE
7. BLADE
8. SHARPENER
9. BLADE COVER
10. BLADE COVER TENSION ROD
11. BASE
12. SLICE DEFLECTOR
13. BLOCK
14. FEED CABLE
15. FEET
16. WARNING LIGHT
17. PLATE PUSHING HANDLE
18. PLATE SUPPORT
19. PLATE LOCKING KNOB
20. SLIDING OVERPLATE
21. FOOD PRESS
22. UN LOCKING LEVER FOR VERTICAL SLIDING
23. FOOD PRESS MANOEUVERING LEVER
24. PLATE
25. SAFETY RING (BLADE PROTECTION)

Componenti principali / Main components - Mod. Ø 350 - Ø 370 - Ø 400  
 Verticali - Braccio speciale / Vertical feed - Joint handgrip

### 4.3. DESCRIZIONE GENERALE

L'affettatrice è stata progettata e realizzata in conformità alla direttiva CEE 98/37.

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 da un sovrappiatto 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 Peraluman 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 a rigature longitudinali che garantisce grande 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, protezioni trasparenti, affilatoio e coprilama 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 posizionato a fondo corsa lato operatore. Una volta rimosso il braccio completo di piatto portamerce la piastra spessimetro rimane bloccata nella posizione suddetta;
- Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce;

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 d'interruzione dell'alimentazione elettrica;
- Microinterruttore di sicurezza sul circuito ausiliario in bassa tensione di comando che esclude ogni possibilità di azionamento del motore elettrico con coprilama rimosso.

#### 4.3.2. RISCHI RESIDUI

**ATTENZIONE:** L'anello di sicurezza attorno alla lama è realizzato in conformità alla norma europea EN 1974: 1998 ma, nella zona di affilatura, la suddetta protezione non elimina totalmente il rischio di taglio.

**Durante le operazioni di pulizia lama ed affilatura operare con grande attenzione, non distrarsi.**

**Si consiglia l'uso di guanti di protezione.**

### 4.3 GENERAL DESCRIPTION

The slicing machine has been designed and made according to the EEC Directive 98/37.

The machine offers the user:

- maximum safety when in use, during cleaning and ordinary maintenance;
- maximum hygiene from the use of inoxidizable materials or adequately protected against oxidization together with an attentive design of all the parts that come into contact with food;
- maximum cutting precision and capacity together with sturdiness and reliability of the structure;
- the chance to work continuously.

The machine is essentially made up of a base that holds a circular blade that is vertically mounted or inclined, operated by an electric motor, which slices the food and a sliding carriage on bars, placed under the above mentioned base, which in turn supports the food plate, parallel to the cutting edge of the blade.

The food plate, which in the vertical models is made up of a plate and a sliding inner table, also has an appropriate self-stopping device to keep the product in its proper place during cutting operations (food press).

The thickness of the slice is regulated by a thickness plate behind the blade; this plate, on which the food is placed, can be moved transversally to the blade at the thickness of the desired slice.

All the components of the machine are made of a light aluminium alloy and magnesium Peraluman 3, polished and anodized, in stainless steel and plastic for food products as according to the sanitary regulations in force so the structure is sturdy, reliable, easy to clean and does not alter in time.

The cutting blade is operated by a self-ventilated motor, under the base; the motor transmission is obtained with a belt which has longitudinal grooves, guaranteeing a quiet running.

Starting and stopping is carried out by using the two buttons at the front of the machine which are easily identifiable by their colour and position; there is a light which indicates the machine is running.

This command system prevents accidental starting of the machine after a possible electric circuit interruption; this means the slicing machine can only be re-started intentionally.

The machine has a sharpener which is extremely easy and safe to use.

The food plate, transparent protections, sharpener and blade cover can be removed for cleaning.

#### 4.3.1 SAFETY

The mechanical safety devices are the following:

- \* Irremovable safety ring around the blade (blade protection);
- \* Food plate which can only be removed if the regulating knob of the thickness plate is in the 'zero' position and the carriage is at the end of its position on the operator's side. Once the arm complete with food plate has been removed the thickness plate is locked in the above mentioned position;
- \* A set of aluminium and transparent protections on the food plate;

The electric safety devices are the following:

- \* Start-up with start and stop buttons with a low tension control circuit that also requires a voluntary re-start of the machine in the case of an electric circuit interruption;
- \* Safety microswitch on the low tension auxiliary control circuit which excludes any possibility of starting the electric motor without the blade cover.

#### 4.3.2. RESIDUAL RISKS

**WARNING:** The safety ring around the blade is made according to the European regulation (EN 1974:1998) but this protection does not completely eliminate risks in the sharpening area.

**When cleaning and sharpening the blade, be very careful and always concentrate on the job at hand.**

**We recommend the use of protective gloves**

## 5 INSTALLAZIONE

### 5. INSTALLATION

#### 5.1. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Installare la macchina su di un piano bel 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.

#### 5.1 INSTALLING THE MACHINE

Install the machine on a surface which is level, smooth, dry and suitable for the weight of the machine plus the food to be sliced; refer to paragraph 3.1.

**WARNING:** Check that there is nothing that can get in the way of the plate and the food that is to be cut on the plate.

#### 5.2. DESCRIZIONE COMANDI

##### 5.2.1. PULSANTI DI AVVIAMENTO ED ARRESTO

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

#### 5.2 COMMAND DESCRIPTION

##### 5.2.1. START AND STOP BUTTONS

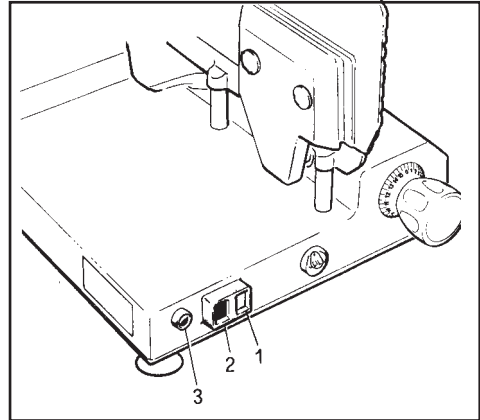
- Press the green button (1) to start the blade;
- The machine is working correctly when the light (3) is on;
- Press the red button (2) to stop the blade moving.

##### 5.2.2. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA

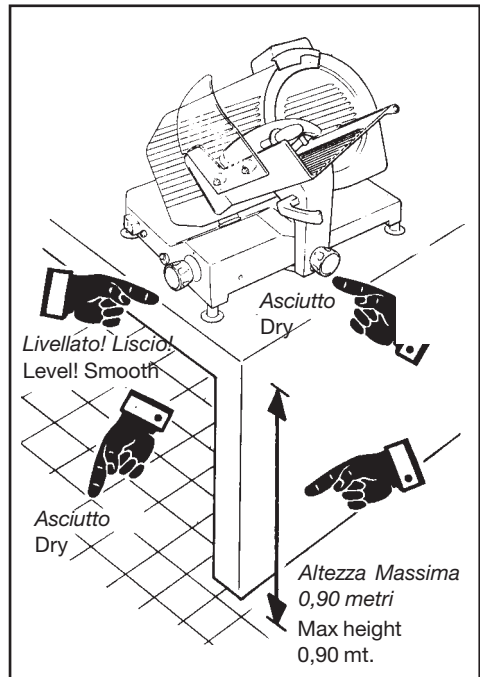
Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (4) con scala graduata in senso antiorario. Campo di regolazione: vedere il paragrafo 3.2

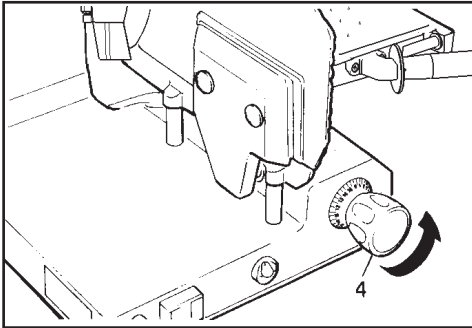
##### 5.2.2. REGULATING KNOB FOR SLICE THICKNESS

The thickness of the slice is regulated by turning the graduated scale knob (4) counterclockwise. Regulating field: see paragraph 3.2.



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





### 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 provvisto di:

- protezione magneto-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 necessario 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'.

### 5.3. ELECTRICAL CONNECTION

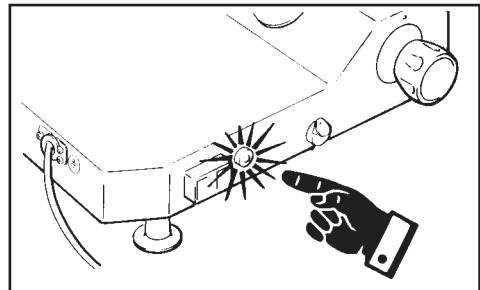
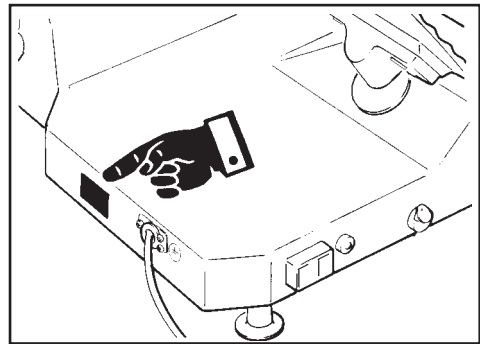
The machine must be installed close to an EEC regulation socket in a system which conforms to the regulations in force with:

- magnetothermal protection;
- automatic differential switch;
- grounding system.

Before connecting, verify that the electric supply mains is suitable for the machine by checking the technical data plate on the machine.

The slicer is fitted with a power supply cord of about 2 metres length, complete with a plug to allow a simple disconnection from the electric mains supply. ALWAYS indicate the presence of the power supply cord if the slicer cannot be installed near a socket and if in the installation zone there is a transit of people.

If the power supply cord is not long enough you will require the technical assistance service and do not proceed with a temporary electrical connection.



### 5.4 CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA (solo per modelli con motore trifase)

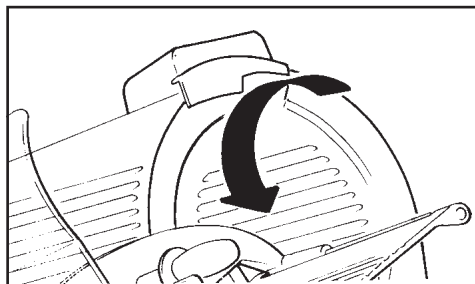
1. Avviare la macchina;
2. Verificare l'accensione della spia di funzionamento;
3. Controllare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato coprilama);
4. Se la lama gira in senso contrario (orario) arre-

stare 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.

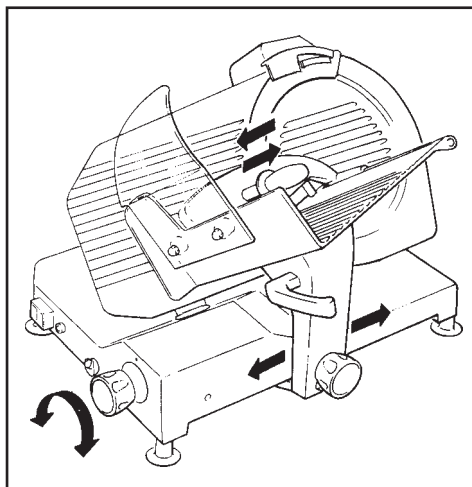
#### 5.4 CHECKING DIRECTION OF BLADE ROTATION (only for machines with three-phase motors)

1. Start the machine;
2. Check the working light is on;
3. Check the blade rotates in the direction indicated



by the arrow (counterclockwise looking at the machine from the side of the blade cover);

4. If the blade goes round in the opposite direction (clockwise) stop the machine immediately and call a qualified person to invert the feed wires of the plug.
5. Check the food plate and food press move smoothly.
6. Check the working and regulation of the thickness plate.



## 6. USO DELL'AFFETTATRICE

### 6.1 CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

#### AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Ø 350-370

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

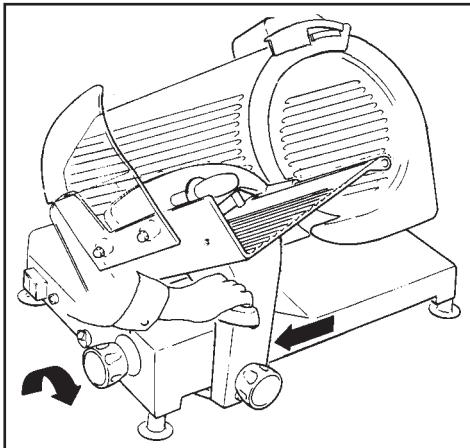
## 6. USING THE SLICING MACHINE

### 6.1. LOADING THE GOODS ON THE PLATE AND CUTTING

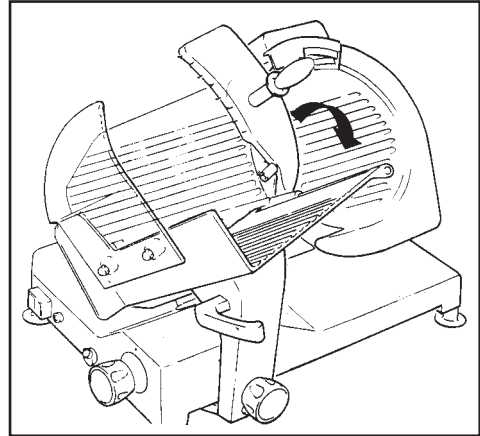
#### SLICING MACHINES

Ø 350-370 Gravity feed

1. Check that the regulating knob for slice thickness is on '0';
2. Pull back the carriage completely (towards the operator) to the loading position.

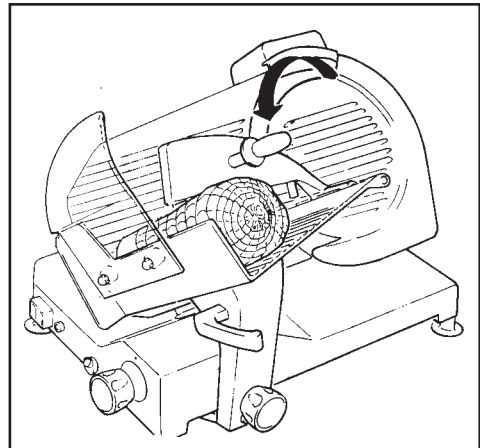


3. Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;
3. Lift up the food press and put it in the rest position;



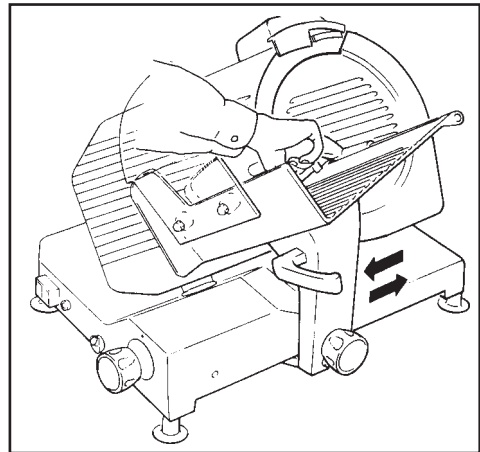
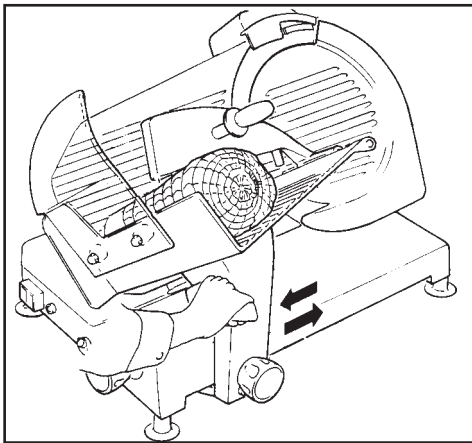
4. Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore. La merce premerà contro la piastra spessore per il proprio peso. Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;

4. Place the food to be sliced on the plate against the operator's side. The food will press against the thickness plate because of its weight. Block it with the food press by pressing down slightly;





5. *Regolare lo spessore della fetta.  
Azionare la lama premendo il pulsante verde.  
Impugnare la maniglia fissata al braccio portapiatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio;*
5. Regulate the thickness of the slice.  
Start the blade by pressing the green button.  
Grip the handle attached to the plate holder arm and begin an alternate cutting movement;

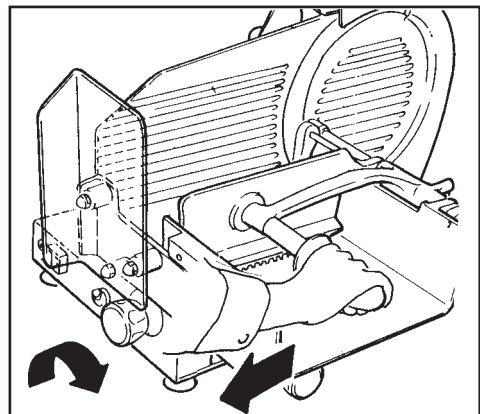


**AFFETTACARNE Ø 350-370  
MEAT SLICER Ø 350-370**

1. *Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta sia posizionata sullo '0';*
2. *Arretrare completamente il piatto (verso l'operatore) in posizione di carico;*
1. Check that the regulating knob for slice thickness is on '0';
2. Pull back the plate completely (towards the operator) to the loading position;

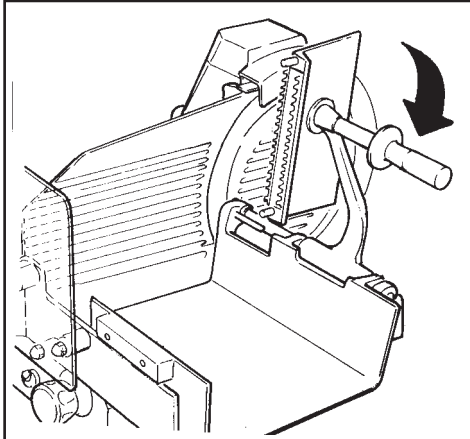
6. *Quando il peso della merce e le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce;*
7. *Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso.*

6. When the weight or size of the goods do not allow a proper cutting for reasons of weight, use the food press hand-grip;
7. At the end of the cutting operations turn the thickness regulating knob back to '0' and pull back the carriage.  
Stop the blade movement by pushing the red button.



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

3. Lift up the food press and put it in the rest position;

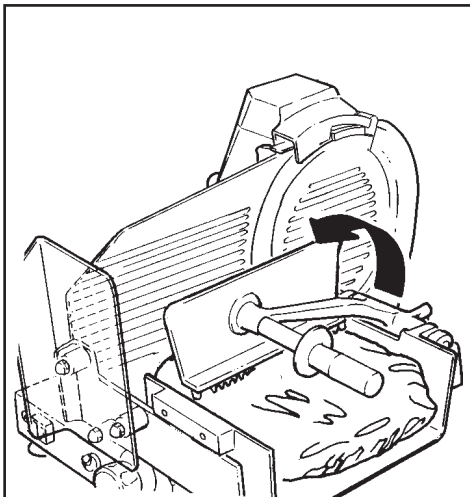


4. Appoggiare la carne da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore.

Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;

4. Place the meat to be sliced on the plate against the operator's side.

Block it with the food press by pressing down slightly;



5. Regolare lo spessore delle fette.

Azionare la lama premendo il pulsante verde.

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);

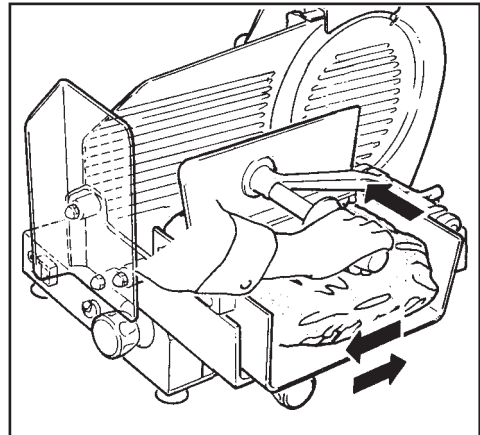
6. Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore fette ed arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso.

5. Regulate the thickness of the slices.

Start the blade by pressing the green button.

Grip the handle of the food press and start cutting with combined pressure parallel to the blade (alternating movement of the food) and perpendicular to the same (advancement of food);

6. At the end of the cutting operations turn the thickness regulating knob back to '0' and stop the blade movement by pushing the red button.



## AFFETTATRICI VERTICALI

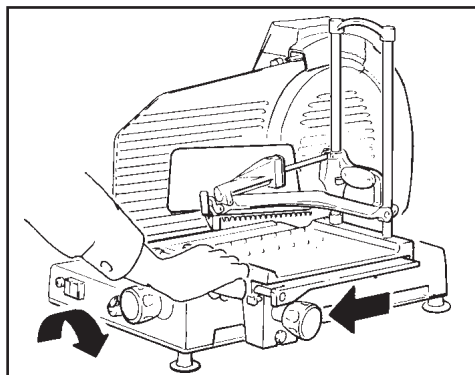
Ø 350-370

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

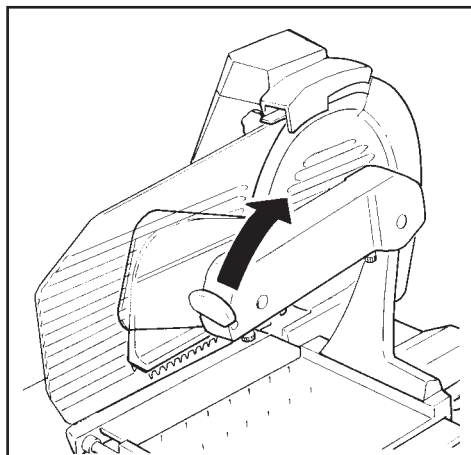
## VERTICAL SLICING MACHINES

Ø 350-370

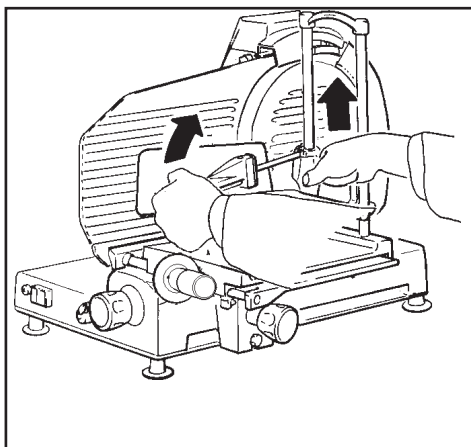
1. Check that the regulating knob for slice thickness is on '0';
2. Pull back the food plate completely (towards the operator) to the loading position.



3. Sollevare il pressamerce utilizzando la/e leva/e di sblocco e posizionare il salume sul piatto con superficie dentata parallelo alla piastra spessimetro;
3. Lift up the food press using the unblocking lever/ s and place the cold cuts on the plate with the ridged surface parallel to the thickness plate;

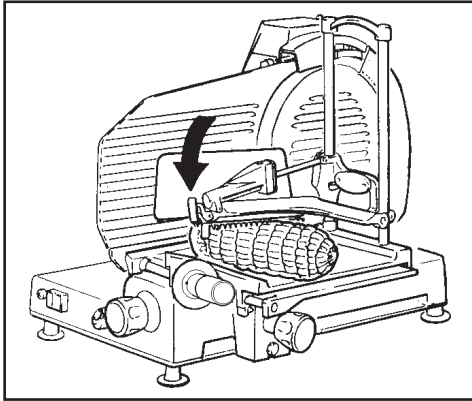


4. Regolare lo spessore delle fette. Azionare la lama premendo il pulsante verde. Impugnare la maniglia del piatto ed iniziare le operazioni di taglio esercitando una forza combinata parallela alla lama (movimento alternativo della merce e perpendicolare alla stessa (avanzamento della merce));
4. Regulate the thickness of the slices. Start the blade by pressing the green button. Grip the handle of the plate and start cutting with combined pressure parallel to the blade (alternating movement of the food) and perpendicular to the same (advancement of food);



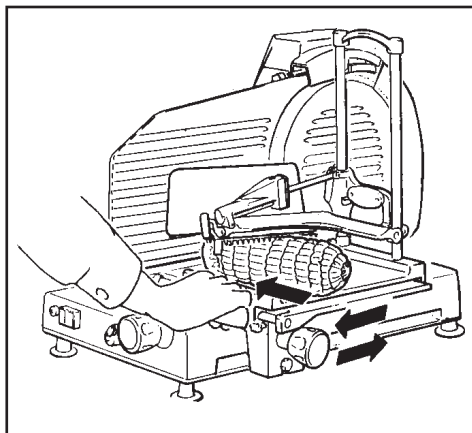
5. Al termine delle operazioni di taglio portare a '0' la manopola regolazione spessore ed arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso;

5. At the end of the cutting operations turn the thickness regulating knob back to '0' and stop the blade movement by pushing the red button.



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

6. To remove the cold cuts use the manouevring lever.



## 6.2. PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

### 6.2 CLEANING THE SLICING MACHINE

#### 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.

#### 6.2.1. GENERAL INFORMATION

The machines must be properly cleaned at least once a day; if necessary even more.

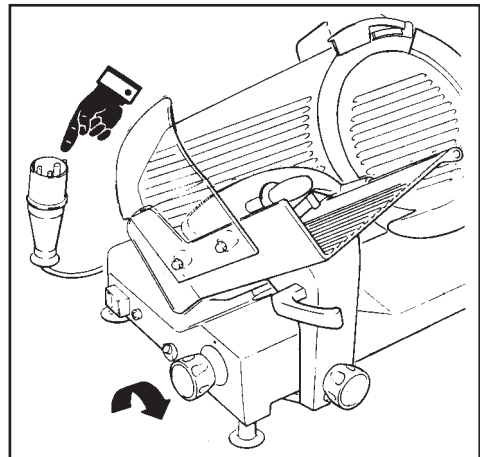
If the machines have not been used for a while they must be cleaned before use as well.

#### 6.2.2. SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA

1. Scollegare la spina della rete di alimentazione elettrica;
2. Portare a '0' la manopola di regolazione della piastra spessimetro;
3. Rimuovere i vari componenti come descritto ai paragrafi seguenti.

#### 6.2.2. DISASSEMBLING THE MACHINE FOR CLEANING

1. Disconnect the plug from the electric mains supply;
2. Turn the regulating knob of the thickness plate to '0';
3. Remove the various components as described in the following paragraphs.



### Smontaggio del piatto portamerce

#### Mod. Ø 350-370- Gravità

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

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

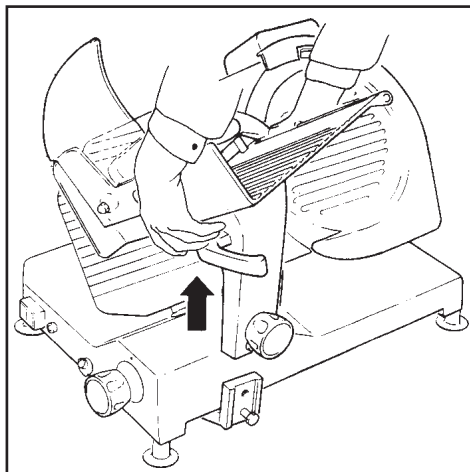
#### Disassembling the food plate - Gravity slicers Mod. Ø 350-370

1. With the regulating knob of the thickness plate on '0' pull back the plate holder support all the way towards the operator
2. Turn the locking knob counterclockwise all the way while keeping the support at the end until the safety device of the thickness plate can be heard.

**WARNING:** To correctly carry out this operation it could be necessary to move the thickness regulating knob at the same time taking it 1-2 mm over the '0' position.

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

3. Take out the whole group by pulling it upwards.

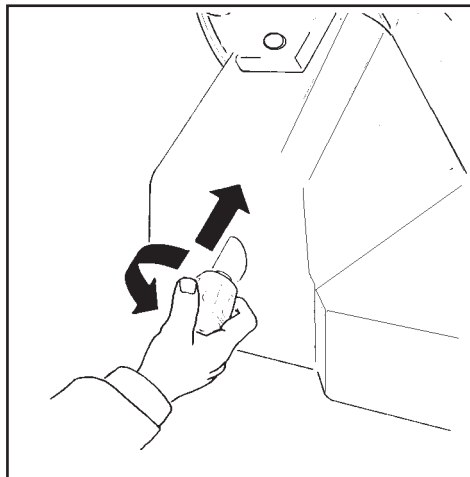
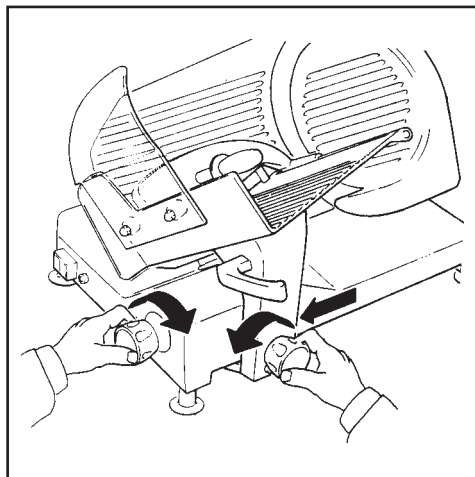


### Smontaggio del coprilama

1. Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il pomolo del tirante bloccaggio coprilama;

#### Disassembling the blade cover

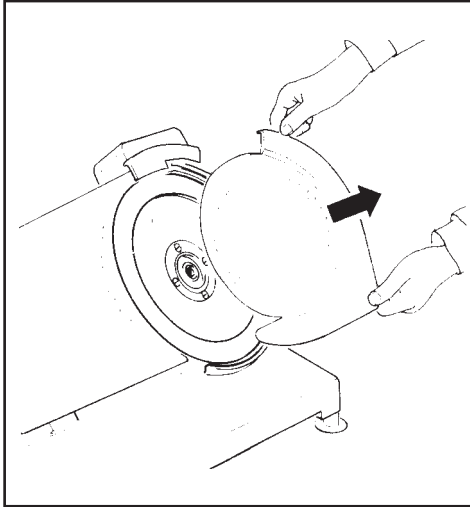
1. Completely unscrew (counterclockwise) the tension rod knob of the blade cover block;



2. Se il coprilama risulta bloccato esercitare una pressione sul pomello del tirante per smuoverlo. Estrarre il tirante e rimuovere il coprilama utilizzando l'apposito pomello.

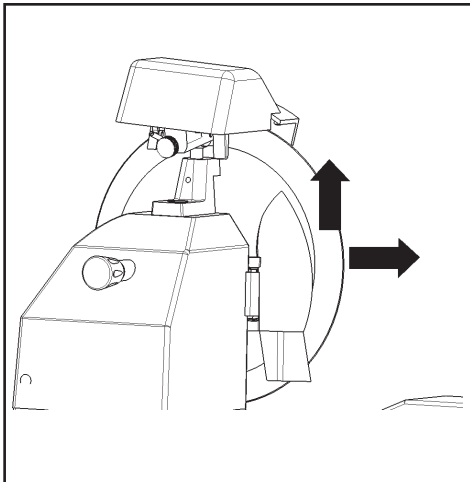
**Disassembling the slice deflector**  
– Lift and turn to take it off.

2. If the blade cover is tight, loosen it with pressure on the tension rod knob. Take out the tension rod and remove the blade cover using the special knob.



**Smontaggio parafetta**

– Alzare e girare per estrarlo.



### 6.2.3. PULIZIA DEL CORPO MACCHINA E DELLE PARTI RIMOSSE

### 6.2.3. CLEANING THE MACHINE AND THE PARTS THAT HAVE BEEN REMOVED

#### 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 appuntito.

**ATTENZIONE:** Per le operazioni di pulizia delle aree appuntite dei piatti, dei pressamerce e della lama si consiglia inoltre l'uso di guanti di protezione. Risciacquare esclusivamente con abbondante acqua calda pulita ed asciugare con panni morbidi e o tessuti spugnosi.

Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari.

#### PRODUCTS TO BE USED

Only use hot water and a biodegradable detergent for dishes with a 7-8 PH, at a temperature of no lower than 30°C using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the plate and the sharp food press.

**WARNING:** For cleaning the sharp areas of the plates, the food press and the blade, we recommend using protective gloves.

Rinse well with a lot of hot clean water and dry with a soft cloth or a spongy material. Do not clean the slicer with water or stream jets or similar methods.



#### Pulizia della lama

**ATTENZIONE:** Utilizzare guanti di protezione ed eseguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi.

#### PERICOLO DI TAGLIO!!

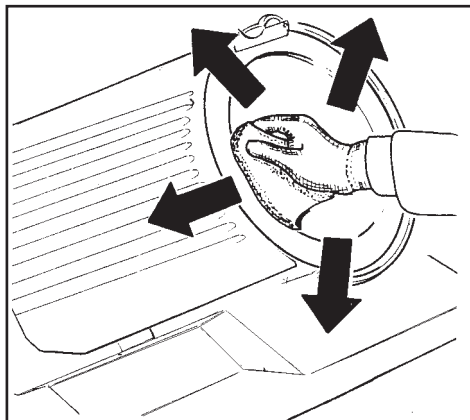
1. Premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato corpilama e sul lato opposto;

2. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto.

#### Cleaning the blade

**WARNING:** Use protective gloves and concentrate on the job at hand. **DANGER!**

1. Press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the center to the edge, as shown in the picture, on the side of the blade cover and on the other side;
2. Dry in the same way using a dry cloth.

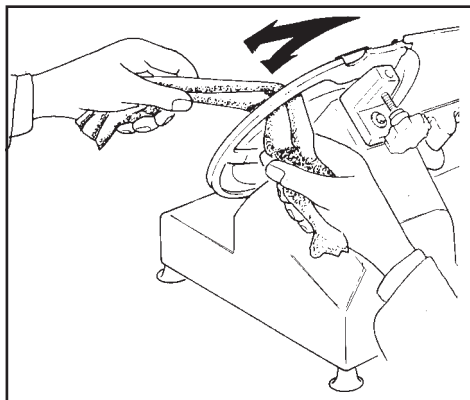


#### Pulizia dell'anello di sicurezza

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

#### Cleaning the safety ring

1. Pass a damp cloth between the blade and the safety ring as shown in the picture.

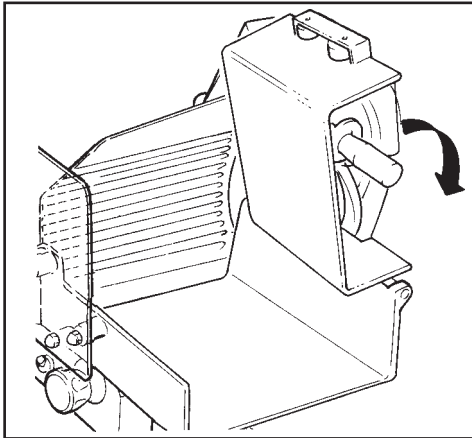


**Pulizia del piatto scorrevole e del sovrappiatto**

Sollevare il sovrappiatto scorrevole e pulire con un panno umido o una spugna.

**Cleaning the sliding plate and inner table**

Raise the sliding inner table and clean with a damp cloth or a sponge.

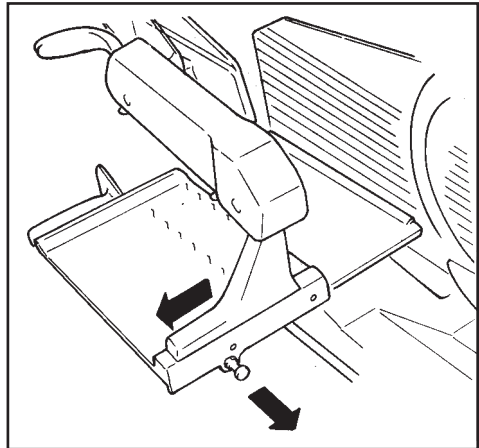


**Pulizia del piatto scorrevole e del sovrappiatto**

Spostare il sovrappiatto verso l'esterno e tirare verso l'esterno il pomolo di sblocco come in figura.

**Cleaning the sliding plate and inner table**

Move the inner table towards the outside and pull the unlocking knob towards the outside as shown in the picture.

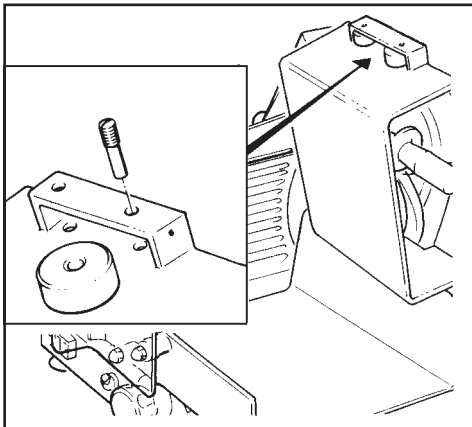


**Pulizia dei rulli di scorrimento sovrappiatto**

Svitare i granicome in figura; estrarre il rullo e pulire.

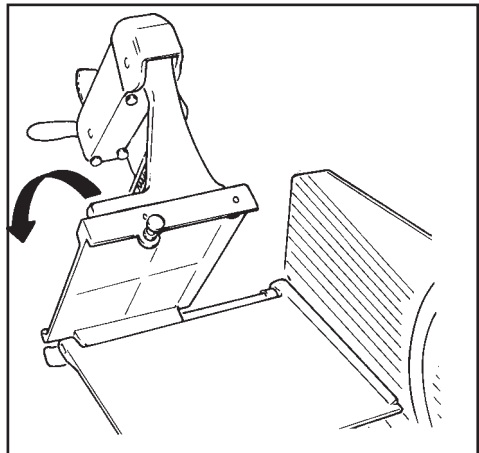
**Cleaning the sliding rollers of the inner table**

Loosen the dowels as shown in the picture; take out the roller and clean.



Sollevare il sovrappiatto scorrevole e pulire come necessario con un panno umido o una spugna.

Raise the sliding inner table and clean as necessary with a damp cloth or a sponge.





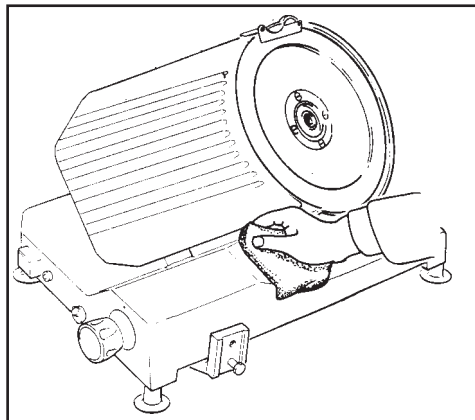
### **Pulizia del corpo macchina**

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

*Asciugare con cura.*

### **Cleaning the machine body**

Clean the machine body with a damp cloth or a sponge rinsing frequently with hot water. Dry carefully.

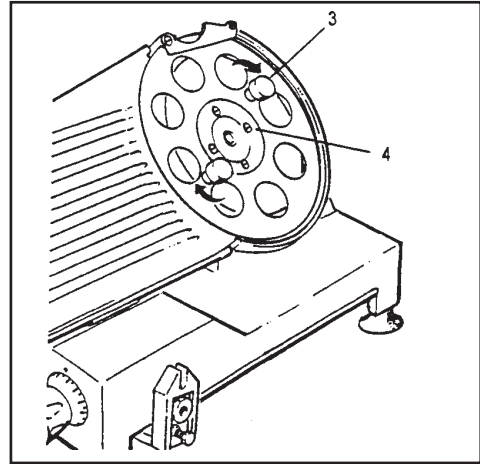
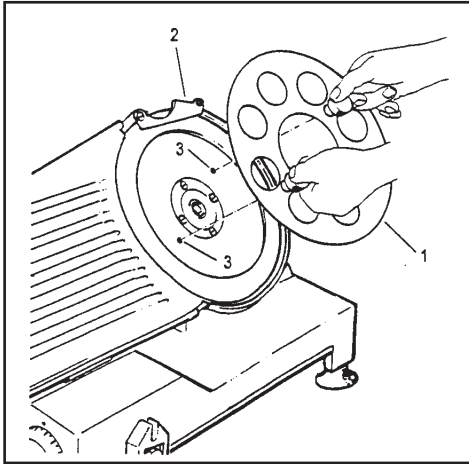


### **PULIZIA DEI COMPONENTI CONTENUTI NEL BASAMENTO**

*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.*

### **CLEANING THE COMPONENTS IN THE BASE**

The components contained in the base do not need any special cleaning; occasionally remove the dust that can accumulate in the end area of the carriage and of the thickness plate regulation.



#### 6.2.4. ISTRUZIONI PER LA RIMOZIONE DELLA LAMA

Se con la macchina è stato fornito l'accessorio per lo smontaggio della lama procedere come segue:

**Attenzione: Pericolo di taglio! operare con grande prudenza, non distrarsi.**

- Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- Rimuovere il paralama svitando completamente (senso di rotazione antiorario) il pomolo del tirante di bloccaggio (vedere parag. 6.2.2);
- Posizionare l'attrezzo in dotazione (1) operando come in figura inserendo il bordo esterno dell'anello, con attenzione, al di sotto della piastrina (2);
- Assestare correttamente l'attrezzo (1) ed avvitare a fondo le viti con pomolo zigrinato nei fori filettati della lama (3);
- Allentare e rimuovere le quattro viti di fissaggio (4) della lama al perno centrale motore;
- Estrarre il gruppo attrezzo-lama sempre utilizzando i pomoli zigrinati (3);
- Provvedere ad una pulizia accurata della sede con le modalità descritte al parag. 6.2.3;
- Riassemblare nuovamente la lama sull'affettatrice usando la medesima procedura.

#### 6.2.4. KNIFEREMOVING TOOL\* INSTRUCTIONS.

If your machine is supplied with a knife remover please proceed as follows:

**WARNING: Cutting danger! Act with attention and concentrate on the job.**

- Disconnect the machine from the electric mains supply;
- Remove the blade cover unscrewing completely (counterclockwise) the tension rod knob (see 6.2.2)
- Fit the knife remover (1) as in the drawing and insert the external edge of the ring with attention, under the ring plate (2)
- Adjust the knife remover correctly (1) and screw the knurled knobs completely in to the threaded holes in the knife (3)
- Loosen and remove the 4 screws fixing the blade to the pulley shaft
- Pull out the knife remover with the blade always using the knurled knobs;
- Proceed to an accurate cleaning of the machine as described in section 6.2.3;
- Now you can place the blade still fitted on the knife remover back on to the slicer following the above procedure in reverse.

### 6.2.5. RIMONTAGGIO DELL'AFFETTATRICE

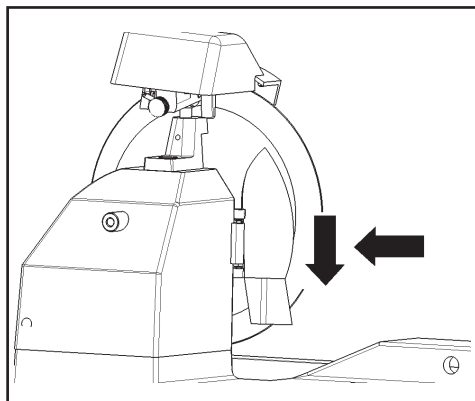
#### Rimontaggio parafetta

1. Posizionare accuratamente in sede come in figura il parafetta;
2. Inserire e stringere a fondo le due viti di bloccaggio con testa zigrinata.

### 6.2.5. REASSEMBLING THE SUCING MACHINE

#### Reassembling the slice deflector

1. Place the slice deflector carefully in its place as shown in the picture;
2. Insert and tighten the two locking screws with knurled heads.

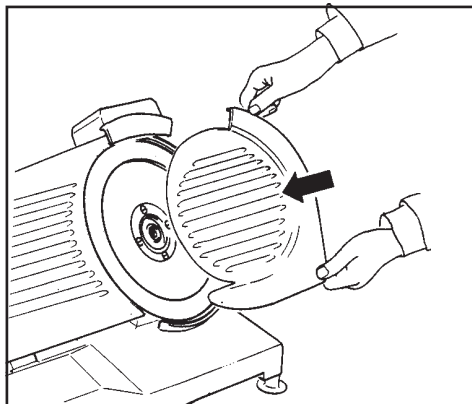


#### Rimontaggio del coprilama

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

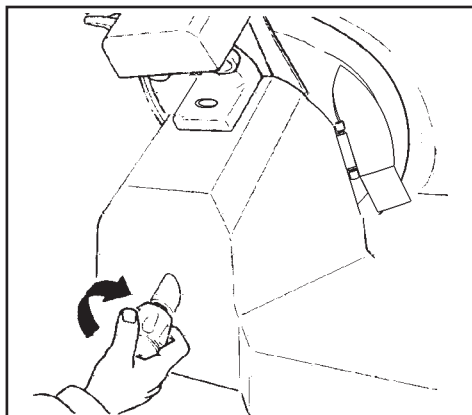
#### Reassembling the blade cover

1. Replace the blade cover as shown in the picture making sure the square section joint is in its proper place;



2. Inserire il tirante di bloccaggio ed avvitare completamente.

2. Insert the tension rod for locking and screw completely.

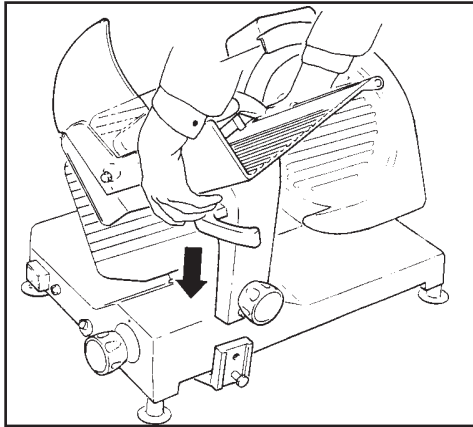


### **Rimontaggio del piatto portamerce**

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

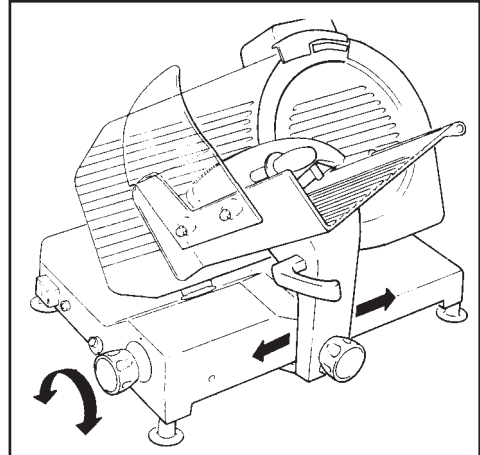
### **Reassembling the food plate**

1. Insert the entire group on the carriage as shown in the picture;



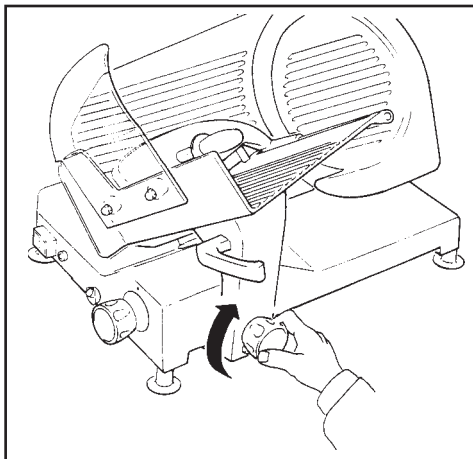
3. Controllare che il carrello scorra liberamente;  
4. Controllare il corretto funzionamento del regolatore spessore fetta.

3. Check that the carriage moves freely;  
4. Check that the slice thickness regulator works correctly.



2. Avvitare a fondo la manopola di bloccaggio;

2. Tighten the locking knob;



## 7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE 7. MAINTENANCE AND REPAIRS

### 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 guide scorrimento carrello, settimanalmente;
- Lubrificazione asta/e scorrimento piatto e pressamerce, 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 sottobasamento;
- Riparazione parti strutturali, riparazione e/o sostituzioni di componenti sotto-basamento.

### 7.1 GENERAL INFORMATION

The operator is allowed to carry out the following maintenance:

- Blade sharpening, periodically;  
The interval and length of the sharpening obviously depend on the use of the machine (work times and type of product used)
- Lubrication of the carriage guide bars, weekly;
- Lubrication of guide rod/s of the plate and the food press, weekly;
- Check the conditions of the electric cable and the cable gland on the base of the machine, periodically.

Maintenance to be carried out exclusively by personnel authorized by the manufacturer is as follows:

- Replacing the blade;
- Replacing the sharpener grindstones;
- Replacing the motor belt;
- Replacing the components of the electric system under the base;
- Repairing the structural parts, repairing and/or replacing components under the base.

### 7.2 AFFILATURA LAMA

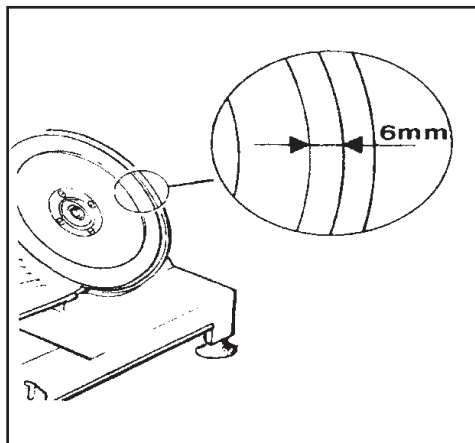
*NOTA: L'operazione di affilatura è da eseguirsi dopo avere accuratamente pulito la macchina come indicato ai paragrafi precedenti.*

**ATTENZIONE: L'affilatura della lama può essere eseguita sino a quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione 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. SHARPENING THE BLADE

**Note:** The sharpening operation is to be carried out only when the machine has been carefully cleaned as described in the previous paragraphs.

**WARNING: The blade can be sharpened up until the distance between the cutting edge of the blade and the inside border of the protection is no more than 6 mm., corresponding to a decrease of about 10 mm. of the size of the original diameter. Once this value has been reached, it is NECESSARY TO REPLACE THE BLADE and this operation must be carried out EXCLUSIVELY by personnel authorized to by the manufacturer.**



### 7.2.3 ESECUZIONE DELL'AFFILATURA

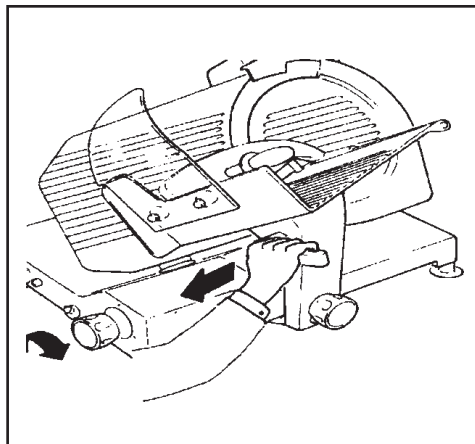
**NOTA:** Prima di procedere nell'operazione di affilatura verificare che le mole siano state pulite; paragrafo 6.2.3.

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

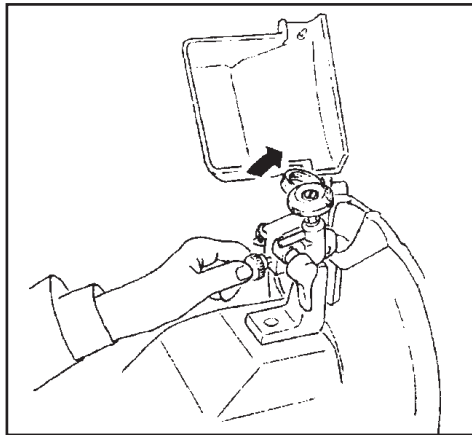
### 7.2.3. CARRYING OUT THE SHARPENING

**NOTE:** Before starting this operation, check that the grindstones have been cleaned; paragraph 6.2.3.

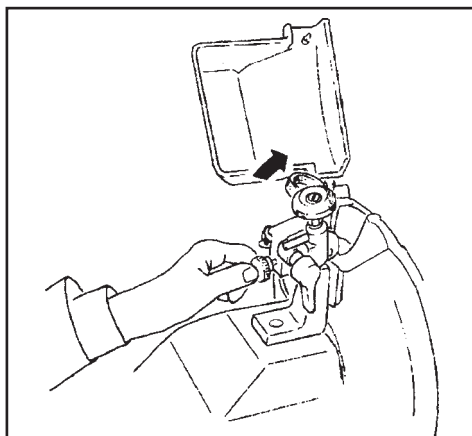
1. Position the slice thickness regulating knob on '0';
2. Pull back the food plate all the way.



3. Sollevare la capottina.
3. Lift the sharpener cover.



4. Tirare il pomello per il bloccaggio del gruppo affilatore.
4. Pull the knob for unlocking the sharpener assembly.





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

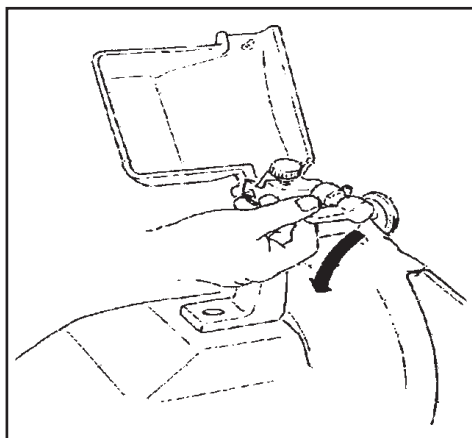
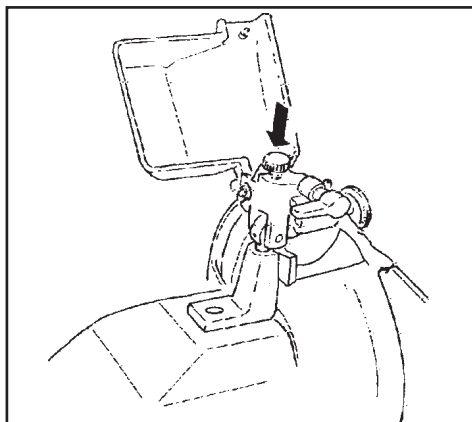
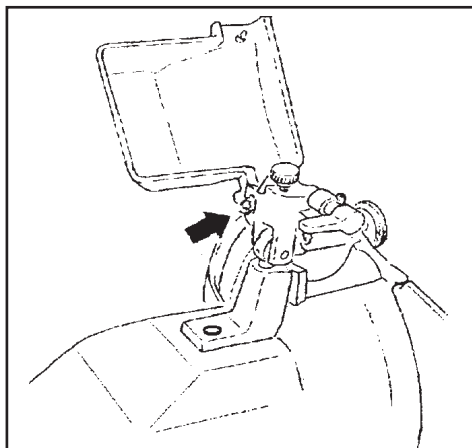
**WARNING:** This operation must be performed carefully and attentively.  
**DANGER OF BEING CUT!**

5. Far ruotare il gruppo affilatore in direzione della lama.
5. Rotate the sharpener assembly closer to the blade.
6. L'affilatoio si trova ora agganciato, in posizione per l'affilatura.
6. The sharpener is now hooked, in the correct position for the sharpening operation.
7. Accendere la macchina.
7. Switch on the slicer.

**NOTA:** per un risultato ottimale eseguire operazioni di affilatura di 10 secondi.

**NOTE:** for the best result, the sharpening must last 10 seconds.

8. Spingere la leva affilatoio verso il basso, in modo da mettere in funzione la mola affilatrice. Durante l'affilatura, spingere ulteriormente la leva verso il basso per eseguire la sbavatura con l'apposita mola.
8. Push the sharpener lever downwards so that sharpening stone can work. After the operation, push the lever more downwards to make the sharpening burr with the appropriate stone.
9. Arrestare la macchina e riposizionare l'affilatoio nella posizione iniziale.
9. Stop the slicer and reposition the sharpener.



**7.3. LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO BRACCIO SUPPORTO PIATTO PORTAMERCE (settimanalmente)**

**7.3. LUBRICATING THE GUIDE BARS OF THE CARRIAGE WITH ARM AND FOOD PLATE SUPPORT (weekly)**

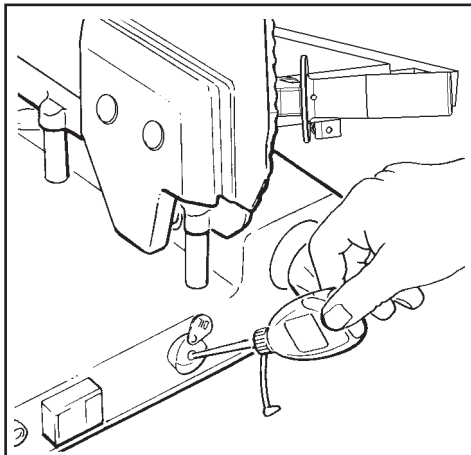
**AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente l'olio in dotazione. Se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina.  
**NON IMPIEGARE OLII VEGETALI. !**

**WARNING:** Only use the supplied oil. If there is none, use white vaseline oil. **DO NOT USE VEGETABLE OILS. !**



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

1. Insert the oiler in the special hole;
2. Squeeze the oiler so that a small amount of oil goes into the hole;
3. Remove the oiler and slide the carriage 3/4 times.



**7.4. LUBRIFICAZIONE ASTA E SCORRIMENTO TRASVERSALE PIATTO E PRESSAMERCE (settimanalmente)**

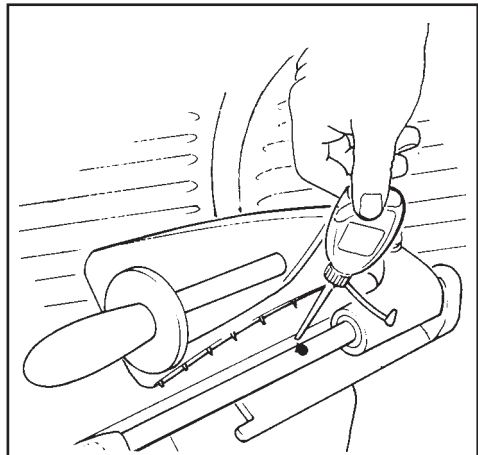
**7.4 LUBRICATING THE TRANSVERSAL GUIDE ROD/S OF THE PLATE AND FOOD PRESS**

**AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente l'oliatore in dotazione. Se sprovvisti usare olio bianco di vaselina.  
**NON IMPIEGARE OLII VEGETALI !**

**WARNING:** Only use the supplied oil. If there is none, use white vaseline oil. **DO NOT USE VEGETABLE OILS.!**

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.

1. Put a small amount of oil on the rod and slide the group 3/4 times;
2. Clean as necessary removing any excess oil.





## 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.	Mancanza 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 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 assistenza.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
La lama sotto sforzo rallenta o si arresta.	Cinghia allentata.	Interpellare il servizio di assistenza.
L'affilatura non è più regolare.	Mole eccessivamente sporche. Mole usurate	Pulire le mole. Sostituire le mole. Interpellare il servizio 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 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 l'assistenza tecnica.

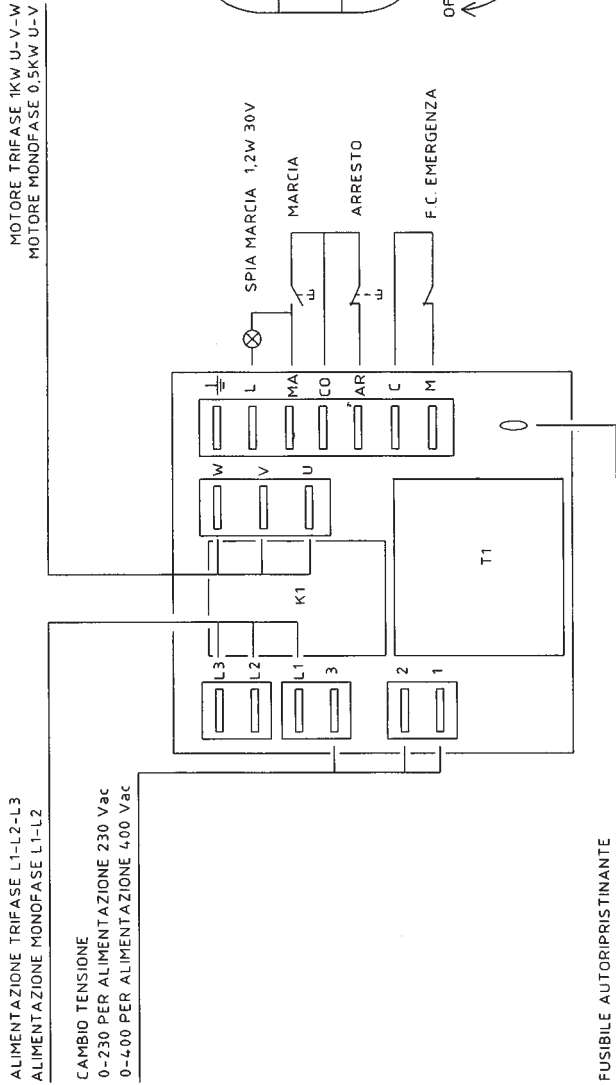
## 8. LOCATING AND ELIMINATING FAILURES

**WARNING:** In this chapter the most common problems caused while using the slicing machine are listed together with the necessary operations to eliminate the possible causes.

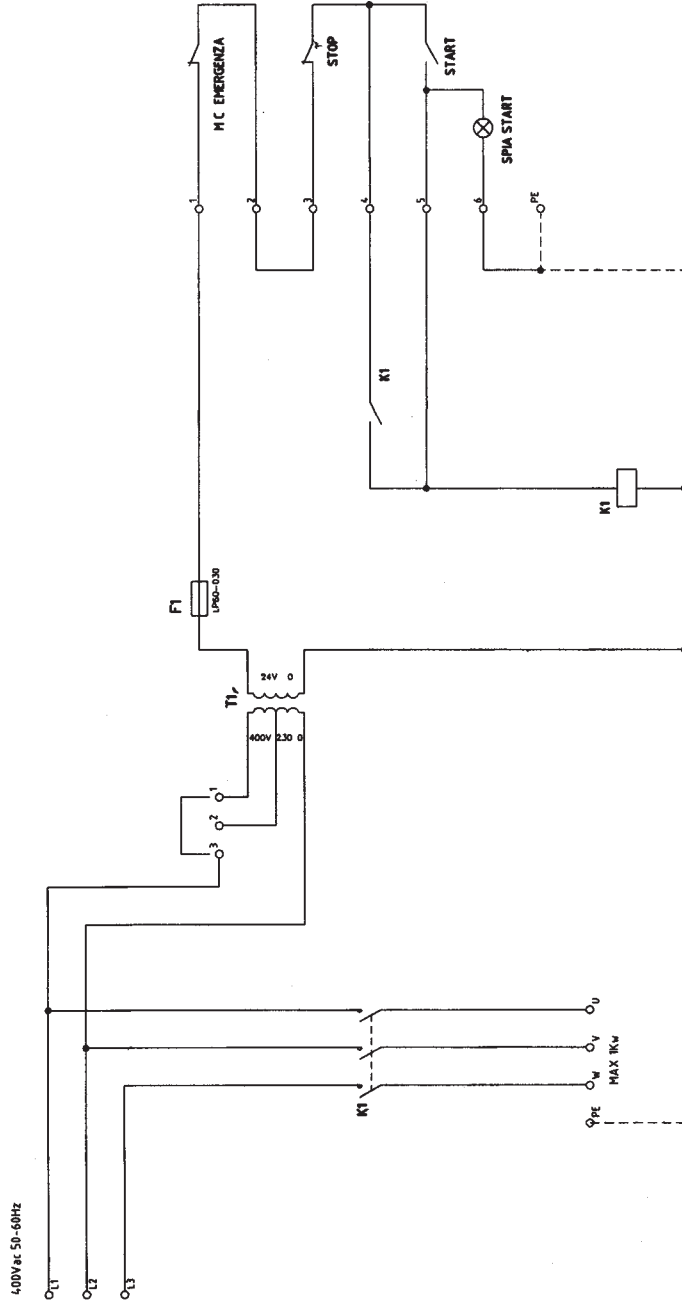
If the problem persists ask for assistance from a qualified person authorized by the maker, do not insist on looking for the cause.

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	CURE
Pressing the start button the machine does not start.	No electricity.	Check that the plug is correctly inserted.
Pressing the start button the machine starts but the working light does not come on.	Light is defective.	Do not use the machine if the light does not work. Contact service for assistance.
The machine starts but the motor heats up too much, it gives off a bad odour.	Defective motor	Do not use the machine. Contact service for assistance.
The machine vibrates.	Defective transmission.	Contact service for assistance.
Excessive resistance in cutting the product.	The blade is not sharp.	Sharpen the blade.
The blade slows or stops under stress.	Loose belt.	Contact service for assistance.
Sharpening is no longer regular.	Grindstones are excessively dirty. Grindstones worn out.	Clean the grindstones Replace the grindstones. Contact service for assistance.
The sliced product is frayed and irregular.	The blade is not sharp.	Sharpen the blade.
	The blade is excessively used.	Replace the blade. Contact service for assistance.
The machine does not stop when the stop button is pressed.	Control circuit is defective	Pull out the plug to stop the machine and immediately contact service for assistance.

## SCHEDA TGRS98



# SCHEDA TGRS98



## 10. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:

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

Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.

Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento.

Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel Paese ove si opera.

**ATTENZIONE: In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale qualificato e da questi autorizzato per la rimozione della lama circolare 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 CIÒ' COSTITUISCE GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLARE MINORI E PER GLI ANIMALI; TUTTE LE RESPONSABILITÀ RICADONO SUL PROPRIETARIO.**

## 10. DISMANTLING THE SLICING MACHINE

The machines are made up of:

- aluminium/magnesium alloy structure;
- insertions and various in stainless steel;
- electric parts and wires;
- electric motor;
- plastic materials, etc.

If disassembly and dismantling are to be carried out by a third party, only consult firms that are authorized in the demolition of the above mentioned materials.

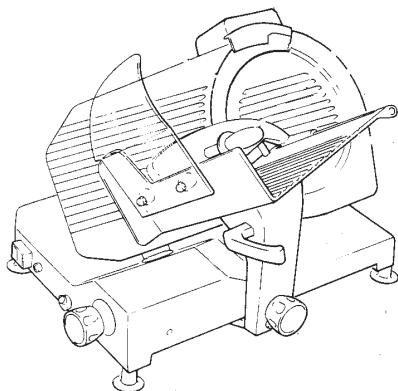
If you carry out the dismantling yourself the materials must be separated according to type and consult a specialized firm for their disposal.

Always abide by the regulations in force in your country.

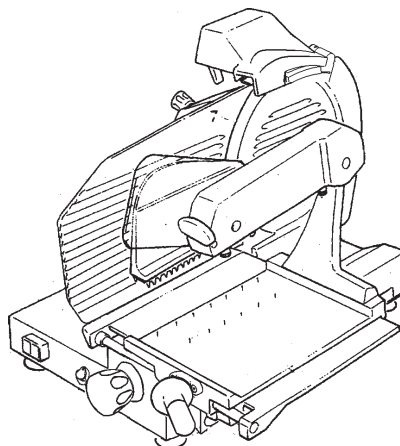
**WARNING: In any case it is necessary to consult the maker or qualified personnel authorized by the maker for removal of the circular blade and subsequent removal of the cutting wire so that it can be disposed of safely.**

**DO NOT ABBANDON SCRAPS WHERE THERE IS FREE ACCESS (THERE SHOULD BE BARRIERS AND SIGNS) BECAUSE THIS CAN BE VERY DANGEROUS FOR PEOPLE, SPECIALLY CHILDREN AND ANIMALS; THE OWNER HAS SOLE RESPONSIBILITY.**

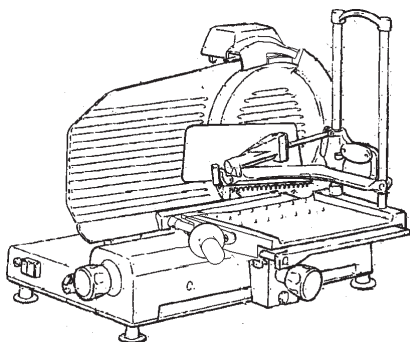
# **AFFETTATRICI SLICING MACHINES**



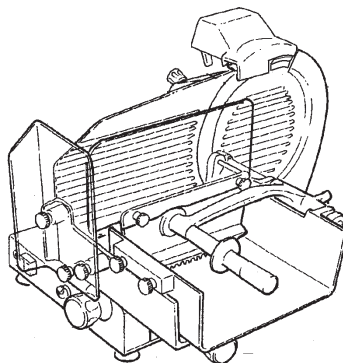
**Ø 350 - Ø 370  
GRAVITÀ  
GRAVITY FEED**



**Ø 350 - Ø 370  
VERTICALI BRACCIO SNODO  
STRAIGHT HANDGRIP**



**Ø 350 - Ø 370  
VERTICALI  
STRAIGHT FEED**



**Ø 350 - Ø 370  
AFFETTATRICE  
MEAT SLICERS**

**MANUALE PER L'OPERATORE - OPERATOR HAND BOOK**

**ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE - INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**

As continued product improvement is a policy of HOBART, specifications are subject to change without notice.

Ce catalogue n'est pas contractuel. HOBART se réserve le droit, et sans préavis, d'apporter toutes modifications ou améliorations à ses matériels.

HOBART behält sich das Recht vor, an allen Produkten technische Änderungen und Verbesserungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Voortdurende produktverbetering vormt een wezenlijk onderdeel van het beleid van HOBART. Specificaties kunnen zonder kennisgeving gewijzigd worden.