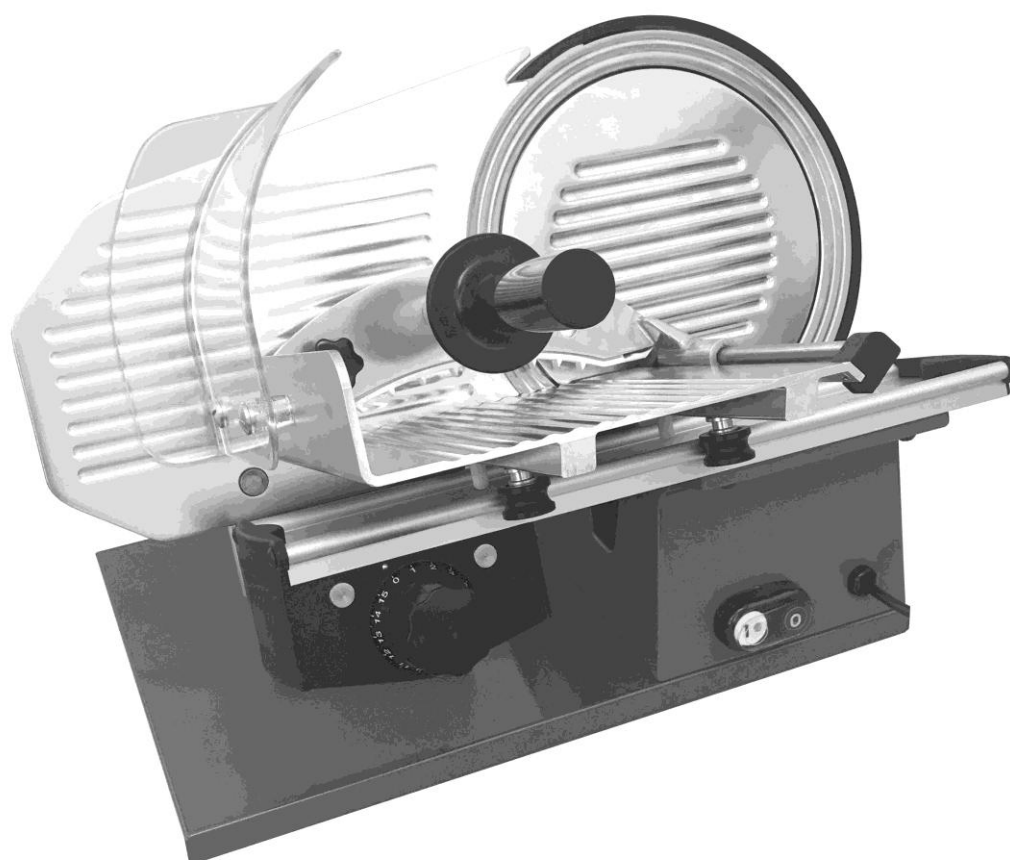


INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE

AFFETTATRICE SLICER



EVOLUTION PRO 220-250-275-300



C.EL.ME S.r.l. – Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - www.celme.com

2019

INDICE DEL CONTENUTO

	Pag.
1 INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 Precauzioni generali	3
1.2 Sicurezze meccaniche	3
1.3 Sicurezze elettriche	3
2 CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 Tabella dati tecnici	4
2.2 Stato di fornitura e smaltimenti imballaggi	4
3 INSTALLAZIONE	
3.1 Collocazione della macchina	5
3.2 Allacciamento elettrico	5
3.3 Misure di sicurezza ed addestramento utente	5
4 USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 Comandi affettatrice	5
4.2 Posizionamento della merce sul piatto e taglio	5
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 Generalità e prodotti da usare per la pulizia	6
5.2 Rimozione del coprilama	6
5.3 Pulizia lama - anello proteggi lama - parafetta	6
5.4 Sostituzione del cavo di alimentazione	6
6 AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE	
6.1 Affilatura	7
6.2 Lubrificazione del pressamerce	7
6.3 Prolungata interruzione d'uso della macchina	7
7 ALLEGATI	
Figure	14-15-16
Schema elettrico	17

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- L' affettatrice deve essere utilizzata da personale addestrato che deve conoscere le norme per l' uso e di sicurezza contenute nel manuale
- Nel caso di avvicendamento del personale, provvedere all' addestramento
- Anche se la macchina è munita di vari sistemi di sicurezza e' necessario evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- E' importante prima di iniziare la pulizia e qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica mediante cavo e spina oppure agendo sull'interruttore generale I-0 inserito sull'alimentazione.
- Controllare periodicamente lo stato dei cavi e delle parti elettriche
- Non usare l'affettatrice con prodotti surgelati oppure pesci o con carni con osso e prodotti non alimentari.
- Se la lama dopo varie affilature è diminuita più di **6 mm**. rivolgetevi all'assistenza per la sostituzione.
- Non effettuare personalmente riparazioni, ma rivolgersi a personale specializzato.
- L'affettatrice deve essere utilizzata per esercizi commerciali, per esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come panetterie e macellerie, ma non per produzioni industriali continue.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

Le affettatrici di nostra costruzione descritte in questo manuale rispondano, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi di natura meccanica e per la conformità igienica alle direttive e norme in vigore.

le sicurezze sono ottenute con:

- Applicazione di anello fisso copri lama
- Varie protezioni sul piatto portamerce

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

Le affettatrici di nostra costruzione descritte in questo manuale rispondono, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi elettrici e per la compatibilità elettromagnetica alle direttive e norme in vigore.

- Tutte le affettatrici della serie EVOLUTION PRO sono dotate di un interruttore di sicurezza Start-Stop che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di temporanea interruzione dell'alimentazione.
- Il motore e' protetto da dispositivo termico.
- Le macchine sono costruite in modo da impedire l'accesso delle mani alle parti elettriche.

Dato il perfetto isolamento di tutte le parti elettriche e l'ottima resistenza di tutti i materiali impiegati, le macchine da noi prodotte possono essere tranquillamente installate e lavorare in ambienti umidi.

ATTENZIONE: durante la pulizia la macchina non deve essere lavata con getti d'acqua o di vapore, ma utilizzando un panno umido.

ATTENZIONE : In conformita' al punto 1.7.2 "avvertenze in merito ai rischi residui" delle direttive 2006/42/CEE, si segnala che le protezioni applicate non eliminano totalmente il rischio di taglio pur riducendo sia la possibilita' che l'entita' del danno .Le protezioni e le sicurezze sono realizzate in stretta conformita' alla normativa.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

La serie affettatrice EVOLUTION PRO e' stata realizzata con queste caratteristiche:

- Trasmissione a cinghia
- Carrello portamerce scorrevole su cuscinetti in acciaio inossidabile (brevettato)
- Lama speciale in acciaio temperato e cromato (con scarichi brevettati)
- Affilatoio separato applicabile.
- Ampio piano di appoggio
- Sicurezza nell'uso pulizia e manutenzione
- massima igiene, garantita da una progettazione e realizzazione di tutti i particolari senza spigoli con componenti in lega di alluminio anodizzato e in acciaio con speciale verniciatura per alimenti.

2.1 TABELLA DATI TECNICI PESI E MISURE

EVOLUTION PRO		220	250	275	300
DIM. INGOMBRO MASSIMO	cm	39x44xh33,5	40x49,5xh36	42x53xh43	43x53xh44
PESO NETTO	Kg	13,2	14,2	15,8	17,2
POTENZA	Watt	160	180	180	220
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	Volt-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
N° GIRI LAMA	Giri/min.	250	250	250	250
DIAMETRO LAMA	Ø mm	220	250	275	300
TAGLIO UTILE	mm	200x160	215x170	215x180	280x200
RUMOROSITA'	Db (A)	< 63	< 63	< 63	< 63

ATTENZIONE : Le caratteristiche elettriche di ogni apparecchio sono indicate sulla targhetta dati motore. Prima dell' istallazione vedere allacciamento elettrico. Fig.1

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Tutte le affettatrici sono imballate in una robusta scatola di cartone con interni sagomati per garantire la perfetta integrità' della macchina durante il trasporto e vengono forniti con:

- Dichiarazione conformita' cee
- Istruzioni per l' uso e manutenzione

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE – SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L' allacciamento, la messa in funzione degli apparecchi deve essere effettuata da personale idoneo.

ATTENZIONE ! L'impianto ed il locale dove deve essere posizionato l'apparecchio deve rispondere alle norme prevenzione infortuni D.L. 626 ed alle norme elettriche CEI 64.8

La ditta costruttrice declina ogni responsabilita' per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme.

Posizionare l'apparecchio su un piano di appoggio sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile possibilmente lontano da fonti di calore e da rubinetti di acqua ad un'altezza di circa 80 cm. vicino alla presa di alimentazione

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio e' munito di cavo elettrico da collegare ad un interruttore generale provvisto di magnetotermico (interruttore generale 0-I onnipolare con distanza fra i contatti $d \geq 3\text{mm.}$) che preserva l'operatore da eventuali contatti accidentali o dovuti a manomissione.

E' obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo la normativa vigente (CEI 64.8)

La societa' costruttrice declina ogni responsabilita' per eventuali danni diretti o indiretti nel caso non fossero state rispettate tali norme.

Tutte le affettatrici serie EVOLUTION PRO sono costruite in versione con funzionamento **monofase V. 230/1/50 Hz** in caso di utilizzo di tensioni differenti vi preghiamo di interpellare la casa costruttrice oppure il rivenditore autorizzato.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

Il personale specializzato che esegue l'installazione ed il collegamento elettrico, e' tenuto ad addestrare adeguatamente l'utente per il corretto funzionamento della macchina.

Questi dovra' essere messo anche al corrente delle eventuali misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovra' essergli rilasciato il presente manuale d'istruzione.

Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli otto anni senza la supervisione di un adulto

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI AFFETTATRICE

I comandi di funzionamento sono visibili ponendo la macchina di fronte all'operatore sul lato destro come da Fig.3

1. Interruttore start-stop (riarmo)
2. Spia bianca luminosa di funzionamento
3. Manopola regolazione spessore fette
4. Cavo di alimentazione

4.2 POSIZIONAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

1. La merce deve essere posizionata sul piatto quando la manopola regolazione spessore e' regolata sullo zero e con il motore spento per evitare di danneggiare la lama con eventuali urti.
2. La merce posizionata sul carrello deve essere bloccata con il pressamerce. Fig.4
3. Appoggiare la mano sul pressamerce ed iniziare il movimento di taglio.
4. Quando il materiale sara' quasi tutto affettato, utilizzate la parte anteriore del pressamerce per mantenere il pezzo contro la lama. Fig.5
5. Alla fine del taglio, spegnere il motore e chiudere lo spessore fetta sulla posizione zero; togliere il pezzo dal piatto.

ATTENZIONE : Il senso di rotazione della lama deve essere **ANTIORARIO** Fig.2

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

Prima di ogni manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito e la spina di alimentazione scollegata dalla rete.

Una accurata pulizia quotidiana dell'apparecchio e' necessaria per un corretto funzionamento e per mantenere integra la macchina nel tempo.

Malgrado le varie sicurezze e' necessario prestare molta attenzione ed evitare pericoli di taglio derivanti dalla manipolazione della lama.

La macchina puo' essere pulita con normali detersivi neutri non contenenti soda oppure con alcool.

Non e' possibile il lavaggio delle parti staccabili in lavastoviglie perche' si danneggerebbe l'anodizzazione.

La macchina non deve essere lavata con un getto d'acqua o di vapore.

5.2 RIMOZIONE DEL COPRILAMA

1. Svitare il pomolo posizionato dalla parte opposta della lama in senso antiorario
2. Spingere il pomolo verso la lama in modo da sganciare il coprilama dalla sede. Fig.7
3. Togliere il coprilama dall'affettatrice. Fig.8

Il coprilama puo' essere lavato sotto getto acqua.

5.3 PULIZIA LAMA - ANELLO PROTEGGI LAMA - PARAFETTA

La pulizia della lama e' una operazione da effettuarsi con la massima attenzione in quanto esiste un pericolo di taglio

Si puo' effettuare utilizzando un panno umido con eventualmente del detersivo per sgrassare bene la parte. E' importante un buon risciacquo (non con getto d'acqua) sempre utilizzando un panno umido ed una buona asciugatura.

E' molto importante che i prodotti utilizzati possano garantire la massima igiene ed assoluta non tossicita'.

E' necessario che il filo della lama e l'interno dell'anello siano ben puliti.

1. Far passare un panno umido oppure del panno carta nella zona fra la lama e l'anello Fig.9
2. Strofinare ruotando manualmente la lama. per tutta la circonferenza Fig.10
3. Quando opportuno allentare le due viti per sfilare il parafetta Fig.11

Per rimontare la macchina e' necessario ripetere tutte le operazioni di smontaggio in ordine inverso.

5.4 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per la sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ad un centro assistenza o tecnico specializzato.

6) AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE

6.1 AFFILATURA

L'affilatura e' un'operazione molto importante nell'utilizzo dell'affettatrice.

Si deve effettuare ogni volta che il taglio non risulta netto e la fetta tende ad essere trascinata dalla lama. La periodicità di questa operazione dipende dall'uso e dal tipo di prodotti che vengono affettati.

Prima di procedere con l'affilatura e' necessario una buona pulizia di tutta la macchina ed una buona sgrassatura della lama.

1. Inserire la spina di corrente
2. Azionare la manopola numerata ed impostare lo spessore massimo 15 mm. Applicare l'affilatoio nel foro sul piatto ed avvitare il pomolo per fissarlo come in Fig.12
3. Premere il pulsante "A" ed avvicinare lo smeriglio fino a farlo sormontare alla lama, poi rilasciare il pulsante. Fig.13
4. Accendere la macchina.
5. Tenendo in posizione il piatto assicurarsi che lo smeriglio "A" giri insieme alla lama per 5-10 secondi per effettuare la smerigliatura. Fig.13
6. Premere il pulsante dello smeriglio "B" e far ruotare entrambi gli smerigli insieme alla lama per qualche secondo in modo da togliere l'eventuale bava. Fig.13
7. Lasciare il pulsante "B" ed allontanare il piatto e l'affilatoio dalla lama. Spegnerla macchina. Togliere l'affilatoio dal carrello.

ATTENZIONE: Lo smeriglio "A" esegue l'affilatura, lo smeriglio "B" toglie unicamente la bava sul filo di taglio. Durante l'operazione di affilatura e' necessario mantenere il disegno originale dell'unghia della lama. Quando la distanza fra l'anello e la lama supera i 6 mm e' necessario sostituire la lama

6.2 LUBRIFICAZIONE DEL PRESSAMERCE

E' importante lubrificare le parti scorrevoli del pressamerce con **olio di vaselina bianco dopo ogni lavaggio**

Non utilizzare mai olio di semi o di oliva si rischia di compromettere tutto il funzionamento del carrello dell'affettatrice. Fig.6

6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA.

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio è necessario disinserire l'interruttore generale a muro ed effettuare una pulizia completa di tutta la macchina ed i vari accessori.

E' consigliabile proteggere tutte le parti della macchina con olio di vaselina bianco oppure con prodotti idonei in commercio. è consigliabile poi proteggere la macchina da polvere con telo di nylon o altro materiale.

INDEX

	Page
1 INFORMATION ON SAFETIES	
1.1 General precautions	9
1.2 Mechanical safeties	9
1.3 Elettrical safeties	9
2 TECHNICAL FEATURES	
2.1 Table of weights and measures - noise	10
2.2 Supply conditions and disposal of packings	10
3 INSTALLATION	
3.1 Setting the machine	11
3.2 Electric connections	11
3.3 Safety measures and training the final user	11
4 USE OF THE EQUIPMENT	
4.1 Controls	11
4.2 Setting the goods on the slicer saddle	11
5 CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1 Generalities and products for cleaning	12
5.2 Removing the food – saddle	12
5.3 Removing the blade cover	12
5.4 Cleaning the blade, ring and stop slices	12
5.5 Power cord change	12
6 SHARPENING AND LUBRIFICATION	
6.1 Sharpener	13
6.2 Lubrication	13
6.3 Machine idle for a long time	13
7 ENCLOSURES	
Figure	14-15-16
Elettric diagram	17

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- The slicer must be managed by skilled personnel, familiar with the instructions for use and safety contained in this manual.
- In the case of rotation of the personnel, vocational training is necessary.
- Even if the machine comes with several safety systems, avoid setting the hands near the blade and moving parts.
- Before the cleaning and maintenance operations, check to make sure the machine is disconnected from the mains.
- Periodically check cable and electric elements conditions.
- Never use the slicer for cutting freezed food, meat and fish with bones, or for non-food products.
- Whenever the blade diameter is reduced of more than 6 mm., apply to the assistance service for replacement.
- Never carry out repairing operations personally, but apply always to skilled personnel.
- Slicer has to be used for commercial activities, for example restaurant's kitchens, canteens, hospitals and for commercial activities as bakeries and butcher's shops, but not for continuous industrial productions.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

THE SLICERS WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED INTO THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, AGAINST RISKS OF MECHANICAL NATURE AND FOR HYGIENIC ACCORDANCES AND NORMS IN FORCE.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SLICERS WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED INTO THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, AGAINST RISKS OF ELECTRICAL NATURE AND FOR ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY, TO DIRECTIVES AND NORMS IN FORCE.
DUE TO THE PERFECT ISOLATION OF ALL ELECTRICAL PARTS AND THE EXCELLENT RESISTANCE OF ALL USED MATERIALS, ALL MACHINES WE PRODUCE CAN BE EASILY INSTALLED AND WORK IN HUMID ROOM.

WARNING: "PRESCRIPTIONS ABOUT RESIDUAL RISKS"

NOTICE THAT ALL PROTECTIONS DOESN'T ELIMINATE ALL RISKS OF CUTTING, ALSO IF THEY REDUCE THE POSSIBILITY AND THE DAMAGE'S ENTITY. PROTECTIONS AND SAFETIES ARE REALIZED IN CONFORMITY TO ALL DIRECTIVES IN FORCE.

2) TECHNICAL FEATURES

Technical features of the series of slicers "EVOLUTION PRO":

- Belt motor transmission
- Patented slicer saddle sliding on stainless steel ball bearings
- Steel chromed blade (with patented grooves)
- Device for sharpening
- Wide surface for preparation
- Security in the use, cleaning and maintenance
- Maximum hygiene, guaranteed by the design and construction of all the parts without edges with components in anodized aluminum alloy and in steel with special food-grade paint.

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

EVOLUTION PRO		220	250	275	300
MAX OVERALL DIMENSIONS	cm	39x44xh33,5	40x49,5xh36	42x53xh43	43x53xh44
NET WEIGHT	Kg	13,2	14,2	15,8	17,2
POWER	Watt	160	180	180	220
ELECTRIC CONNECTION	Volt-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
BLADE Rpm	Giri/min.	250	250	250	250
Ø BLADE	Ø mm	220	250	275	300
USEFUL CUT	mm	200x160	215x170	215x180	280x200
NOISE	Db (A)	< 63	< 63	< 63	< 63

WARNING: The electrical features of each equipment are printed on the motor data plate. A check of the electric connection is necessary before installing the equipment. Fig.1

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

All the slicers are packed in a sturdy cardboard box with internal shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport. each equipment include:

- Declaration of conformity E.E.C.
- Instructions for use and maintenance

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH. WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

The machine connection and the setting at work must be made by skilled personnel.

WARNING: Both the system and location where the equipment has to be set must comply with the regulations for the accident prevention and electrical regulations "CEI" in force.

The manufacturer declines any and all responsibility for direct or indirect damages which may ensue for non-compliance with the above mentioned regulations.

Set the equipment on a wide, levelled, dry and fixed face, far from heat sources and water sprays, and with 80 cm. ground clearance.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

The equipment is supplied with an electric cable to be connected to a magneto-thermic main switch which stops the machine when the operator comes in fortuitous contacts.

It is imperative that the equipment is well grounded according to the regulations in force

The manufacturer declines any and all responsibility for direct and indirect damages which may ensue for non-compliance with the regulations in force.

All the slicers of the series "EVOLUTION PRO" are manufactured **single-phase V.230/1/50 Hz**. Whenever the voltage differs from the above mentioned one, please apply to the manufacturer, or the authorized distributor.

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

The skilled personnel in charge of the installation and electric connections is responsible of the training of the final user, which must also be informed on the safety measures to comply with.

This instruction manual comes with each equipment.

Keep out of reach of children under 8 years old without adult supervision.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS FOR SLICERS

The controls are set on the right side of the base when the machine is placed in front of the operator. Fig.3

1. Start-Stop switch with relais
2. White pilot light
3. Knob for adjusting slice thickness
4. Power cord

4.2 SETTING THE FOOD ON THE SLICER SADDLE

1. Set the food on the saddle when the thickness adjusting knob is set to zero and with motor off to avoid damaging the equipment.
2. Set the food on the saddle and block it with the food-press. Fig.4
3. Set a hand on the food-press and start the cutting.
4. When the food is fully sliced use the front part of the food-press to keep the food against the blade. Fig.5
5. When the cutting is over, put off the motor and stop the slice thickness on zero position, then remove the food from the saddle.

ATTENTION: The blade rotation must be **COUNTER CLOCKWISE** Fig.2

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, check to make sure that the mains switch be off and the supply plug disconnected from the mains.

Accurately clean the equipment every day for a correct operation and life of the equipment.

Despite the several safeties, take great care to avoid cutting risks when using the blade.

Clean the equipment with the usual neutral detergents which must not contain soda or alcohol.

When cleaning removed elements, do not use a dish washer for not damaging anodized parts.

The machine can't be washed with water jet or steam.

5.2 REMOVAL OF THE BLADE-COVER

1. Loosen the knob opposite to the blade
2. Push the knob towards the blade and release the blade cover from its housing. Fig.7
3. Remove the blade-cover from the slicer. Fig.8

Clean the blade-cover with a water jet.

5.3 CLEANING THE BLADE AND RING – STOP SLICES

Cleaning the blade and ring is a dangerous operation, hence, take great care to prevent any possibility of cutting.

For their cleaning never use a water jet, but use a damp cloth and detergents, then rinse and dry with a cloth.

For the cleaning, use non-toxic products which guarantee the perfect hygiene.

Clean carefully the blade edge and the inside of the ring.

1. Use a damp cloth to clean the opening between the blade and ring. fig.9
2. Rotate manually the blade and clean using the damp cloth. fig.10
3. If necessary turn off the two screw to take off the stop slices for the cleaning of the part and the bottom of the blade. fig.11

For the machine reassembly, reverse all the above mentioned operations.

5.4 POWER CORD CHANGE

To change power cable contact service center or specialized technical staff.

6) SHARPENING AND LUBRICATION

6.1 SHARPENING

This is a very important operation to carry out every time the cutting is not clean, or when the blade drags the slice.

The use and the type of products that have been sliced determine the periodicity of this operation.

Before sharpening the blade, clean the machine and degrease the blade accurately.

1. Plug the machine
2. Open with the handle the maximum slice size (15mm)
3. Lift the sharpener on the carriage. (Fig.12)
4. Put the sharpener to take the blade between the two grinding wheels.
5. Keep button "A" pressed for 5/10 seconds to sharpen. (Fig.13)
6. Keep button "B" pressed for a few seconds to deburr. (Fig.13)
7. Stop the machine and return the sharpener in its initial position.

WARNING: use the button "A" to sharpen and the button "B" to deburr the cutting edge of the blade. During the sharpening process keep to the original drawing of the blade level. **Replace the blade when the clearance between the ring and blade exceeds 6mm**

6.2 LUBRICATION

Periodically lubricate the sliding elements with white vaseline oil.

For not damaging the slicer, never use seed oil or olive-oil. lubricate all elements using the oilers as shown in fig.6

6.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

Should the machine be idle for a long time, disconnect the wall main switch and clean the machine and its accessories accurately.

Use white vaseline oil (or similar products) to protect all the machine elements. We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

7) FIGURE

Fig.1



Fig.2

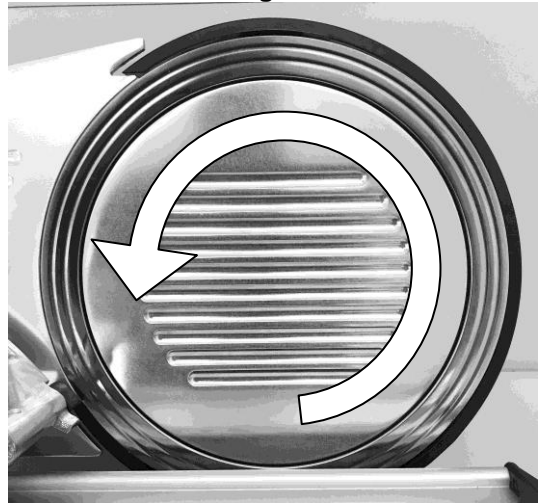


Fig.3

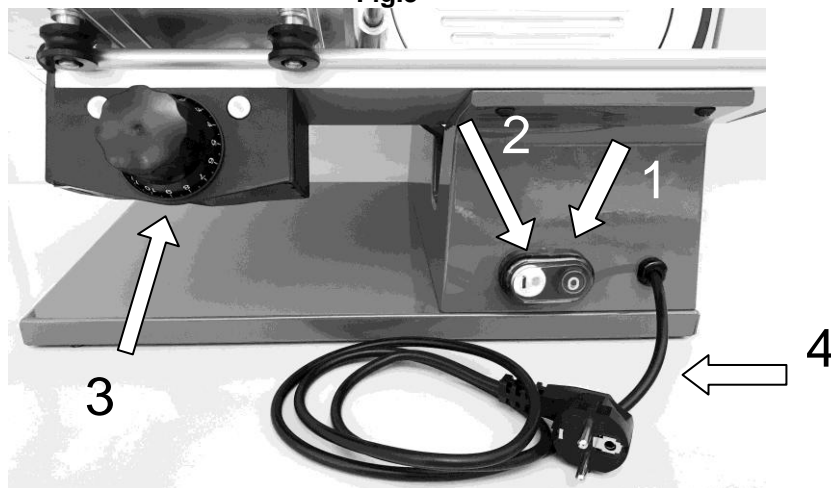


Fig.4



Fig.5



FIGURE

Fig.6

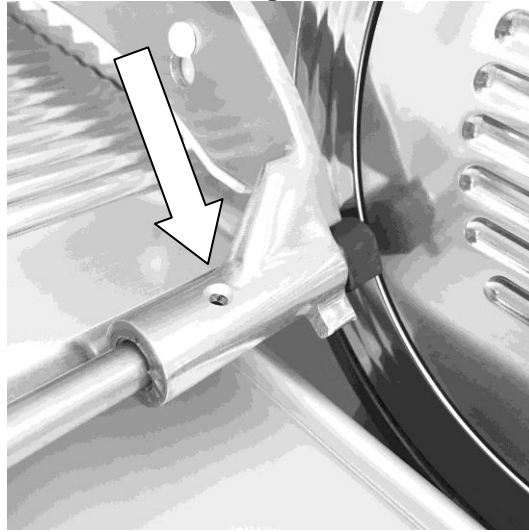


Fig.7

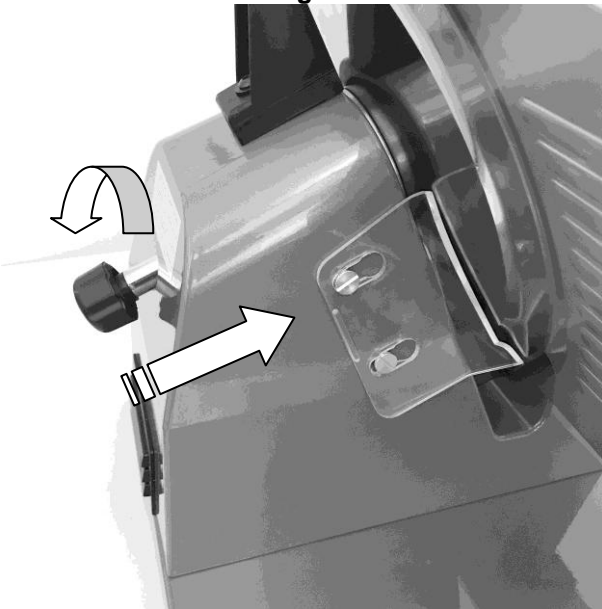


Fig.8



FIGURE

Fig.9



Fig.10



Fig.11

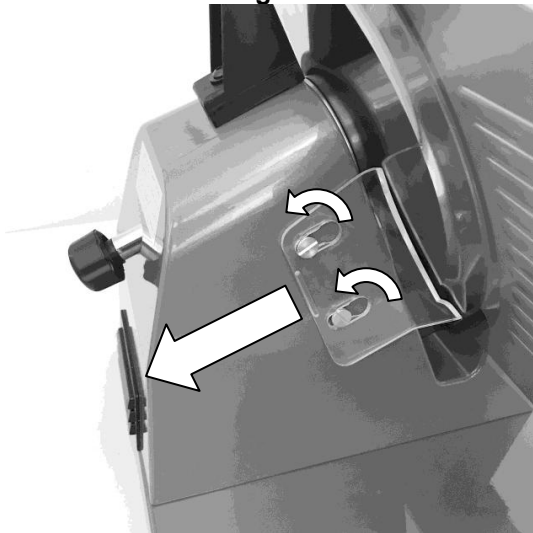


Fig.12

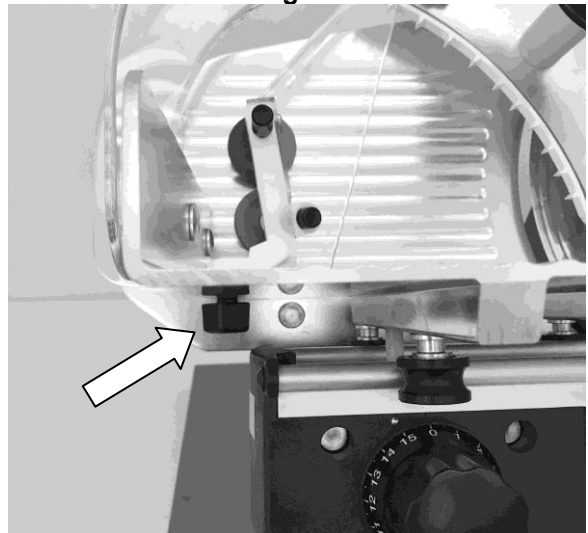
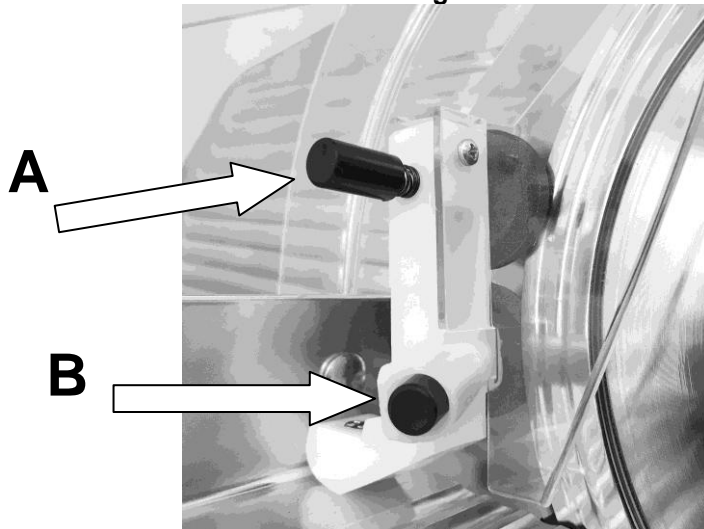


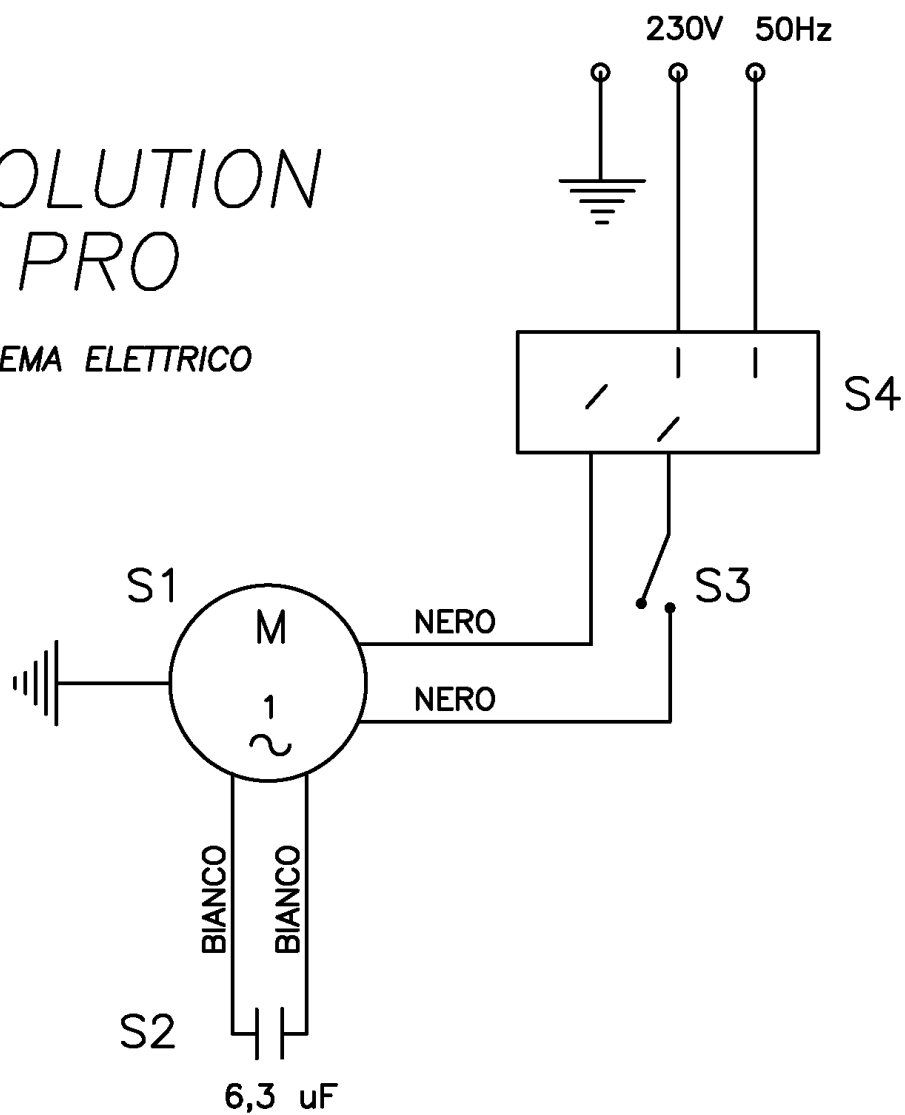
Fig.13



SCHEMA ELETTRICO – ELECTTRIC DIAGRAM

EVOLUTION PRO

SCHEMA ELETTRICO



S1	S2	S3	S4
MOTORE	CONDENSATORE	INTERRUTTORE	SCHEDA ELETTRICA

