

AFFETTATRICE / SLICER MACHINE

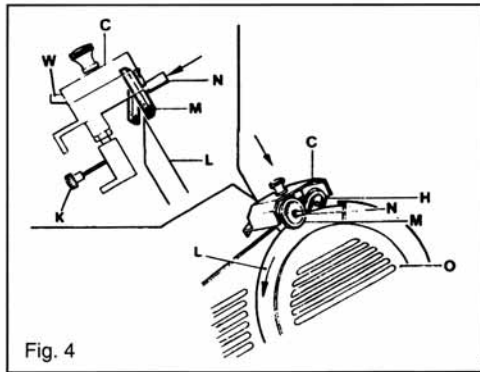
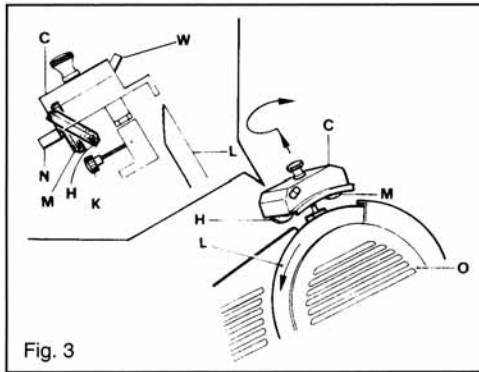
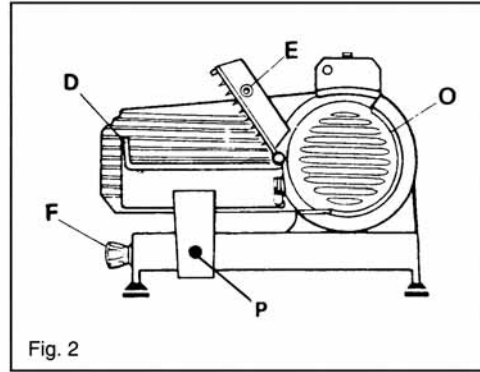
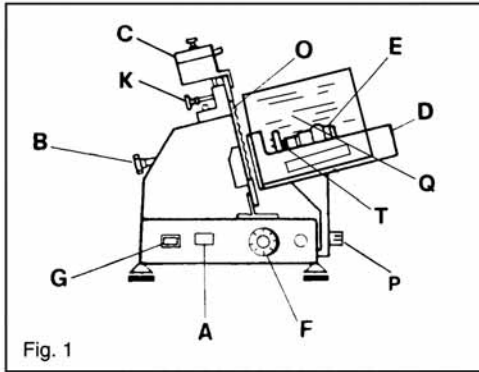
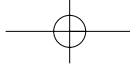


- CE USO DOMESTICO -
- CE DOMESTIC -



ESSEDUE s.r.l

VIA DELL' ELETTRONICA, 53 - 27010 CURA CARPIGNANO (PAVIA) - ITALIA
TELEFONO 0382 474396 (4 linee) - TELEFAX 0382 483096
Email: info@essedue.com - Homepage: <http://www.essedue.com>





ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA'

1. USO DELLA MACCHINA

- Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicata sulla targhetta (A) della macchina e collegare sempre la presa a terra.
- Appoggiare la merce sul piatto (D) fissandola con l'apposito braccio (E).
- Girare la manopola numerata (F) fino ad ottenere lo spessore voluto.
- Azionare l'interruttore (G) per far girare la lama (L) ed accertarsi che il senso di rotazione sia sempre antiorario e manovrare a mano il piatto porta merci (D). **Usare sempre il pressatore (E) per il taglio, non usare mai le mani per tenere la merce durante l'operazione, impugnare l'apposita maniglia (T) per la spinta del carrello.**

2. AFFILATURA

- Disinserire la corrente attraverso l'interruttore (G).
- Pulire perfettamente la lama (L) con alcool.
- Sollevarre il gruppo affilatoio (C), allentando il pomello (K); ruotare lo stesso in senso orario a 180° (Fig. 3). Fissare l'affilatoio stringendo il pomello (K).
- Azionare l'interruttore (G), mettendo in moto la lama (L) e contemporaneamente premere il pulsante (W) ed entrerà in funzione la mola affilatrice (H) (Fig. 4).
- Togliere la sbavatura con la mola sbavatrice (M) premendo il pulsante (N) (Fig.4).
Importante: detta operazione va eseguita per soli 2 o 3 secondi con la lama (L) in movimento.
- Spegnere l'interruttore (G), rimettere il gruppo affilatoio (C) in posizione di riposo.

3. PULIZIA

Togliere la spina dalla presa di corrente.

Pulire accuratamente la macchina dopo ogni uso **(a macchina ferma)**.

Usare alcool, non materiali duri o abrasivi.

Accertarsi prima di iniziare la pulizia della macchina che la manopola numerata (F) sia posizionata sullo zero.

Per pulire la lama (L) togliere il coprilama (O) servendosi di apposita chiave per svitare il dado (B).

Per pulire il gruppo piatto porta merci (D) munirsi di apposita chiave per svitare il dado (P).

Lubrificare tutte le parti di scorrimento con olio di vaselina.

4. AVVERTENZE

- **Assolutamente non togliere o manomettere la paratia di sicurezza (Q).**
- **Non affettare materiale che non sia di genere alimentare.**
- **E' importante ai fini del buon funzionamento della macchina controllare periodicamente lo stato di conservazione della lama, delle mole affilatoio, della cinghia di trasmissione.**
- **Per ogni problema rivolgersi al Rivenditore autorizzato e non manomettere la macchina.**
- **La Ditta declina ogni responsabilità se non saranno osservate le norme sopra descritte.**

LEGENDA

A) Targhetta	E) Braccio pressatore	K) Pomello affilatoio	O) Coprilama
B) Dado	F) Manopola numerata	L) Lama	P) Dado
C) Affilatoio	G) Interruttore	M) Mola sbavatrice	W) Pulsante
D) Piatto porta merci	H) Mola affilatrice	N) Pulsante	Q) Paratia
			T) Maniglia



INSTRUCTIONS ON HOW TO USE A GRAVITY SLICER

1. INSTRUCTIONS

- a) Make sure that the voltage shown on the nameplate (A) affixed to the machine is the same as that of your electricity supply and always earth the tap.
- b) Lay the goods on the platform (D) fixing them by the food pusher (E).
- c) Turn the thickness adjusting knob (F) till you get the desired thickness.
- d) Switch on (G=switch) in order to make the blade (L) run and make sure about its anti-clockwise rotation and operate manually the platform (D). **Always use the food pusher (E) when you cut, never use the hands to hold the goods during the cut operation, grasp the apposite handle (T) for the thrust of the trolley.**

2. SHARPENING THE KNIFE

- a) Disconnect the appliance by switch (G).
- b) Clean perfectly the blade (L) using alcohol.
- c) Pull on the sharpener group (C), loosening (K) knob; turn it clockwise to 180° (Fig.3). Fix the sharpener tightening the knob (K).
- d) Switch on (G) starting the blade (L) turns; at the same time push on botton (W) and the sharpening stone (H) will start working (Fig.4).
- e) Remove the burr by deburring stone (M) pressing button (N) (Fig.4).
Important: said operation must be made for 2 or 3 seconds only and with the blade (L) running.
- f) Switch off (G=switch) and let down the sharpener body (C) to its original storage position.

3. CLEANING

- Clean up carefully the machine after each use **(with the machine standing still)**.
- **Don't use hard or abrasive products but alcohol.**
- To clean the blade (L) remove the blade cover (O) by unscrewing knob (B) (Fig.2).
- Verify that the thickness adjusting knob (F) is positioned on zero before starting with the cleaning operation of the machine.
- Lubricate all the sliding parts with non-vegetable oil.

4. WARNING

- **Absolutely do not remove or tamper the security bulkhead (Q).**
- **Do not slice up material which isn't foodstuff.**
- **If you want your machine to work properly check periodically that the blade, the sharpening stones and the drive belt are in good conditions.**
- **For any problem please apply to the authorized Dealer and never tamper with the machine.**
- **The Company declines all responsibility in case of non-compliance with the given instructions.**

LIST	A) Nameplate	E) Food pusher	K) Sharpener knob	O) Blade cover
	B) Knob	F) Thickness adjusting knob	L) Blade	P) Immovable bolt
	C) Sharpening body	G) Switch	M) Deburring stone	W) Button
	D) Platform	H) Sharpening stone	N) Pressing button	Q) Security bulkhead
				T) Handle

**- PARTI DI RICAMBIO
AFFETTATRICE PRESSOFUSA -**

- 1- CAPOTINA AFFILATOIO
PRESSOFUSA
- 2- SUPPORTO MOLO SBAVATRICE
- 3- VELA
- 4- MANOPOLA TIRANTE COPRILAMA
- 5- VENTOSA PER PORTAVELA
- 6- BASE
- 7- INTERRUETTORE LUMINOSO
- 8 -PARAFETTA
- 9- MANOPOLA GRADUATA
- 10-CHIOCCIOLA
- 11- DISTANZIALE BARRA QUADRA
- 12- CONDENSATORE
- 13- BLOCCHETTO VELA COMPLETO
- 14- MOTORE COMPLETO
- 15- SELLA MOTORE PULEGGIA
- 16- CAVO ALIMENTAZIONE CON
SPINA SUKO
- 17- CHIUSURA BASE
- 18- SUPPORTO MOLA AFFILATRICE AFP
- 19- SUPPORTO AFFILATOIO
- 20- PULEGGIA COMPLETA
- 21- CINGHIA MULTIGRIP
- 22- LAMA
- 23- COPRILAMA
- 24- PIEDINO
- 25- BARRA QUADRA
- 26- CANOTTO COMPLETO
- 27- BARRA CANOTTO
- 28- BRACCIO
- 29- PIATTO
- 30- PORTAPIATTO
- 31- MANOPOLA PIATTO
- 32- PROTEZIONE
TRASPARENTE PICCOLA

**- SPARE PARTS FOR DIE
CAST SLICER-**

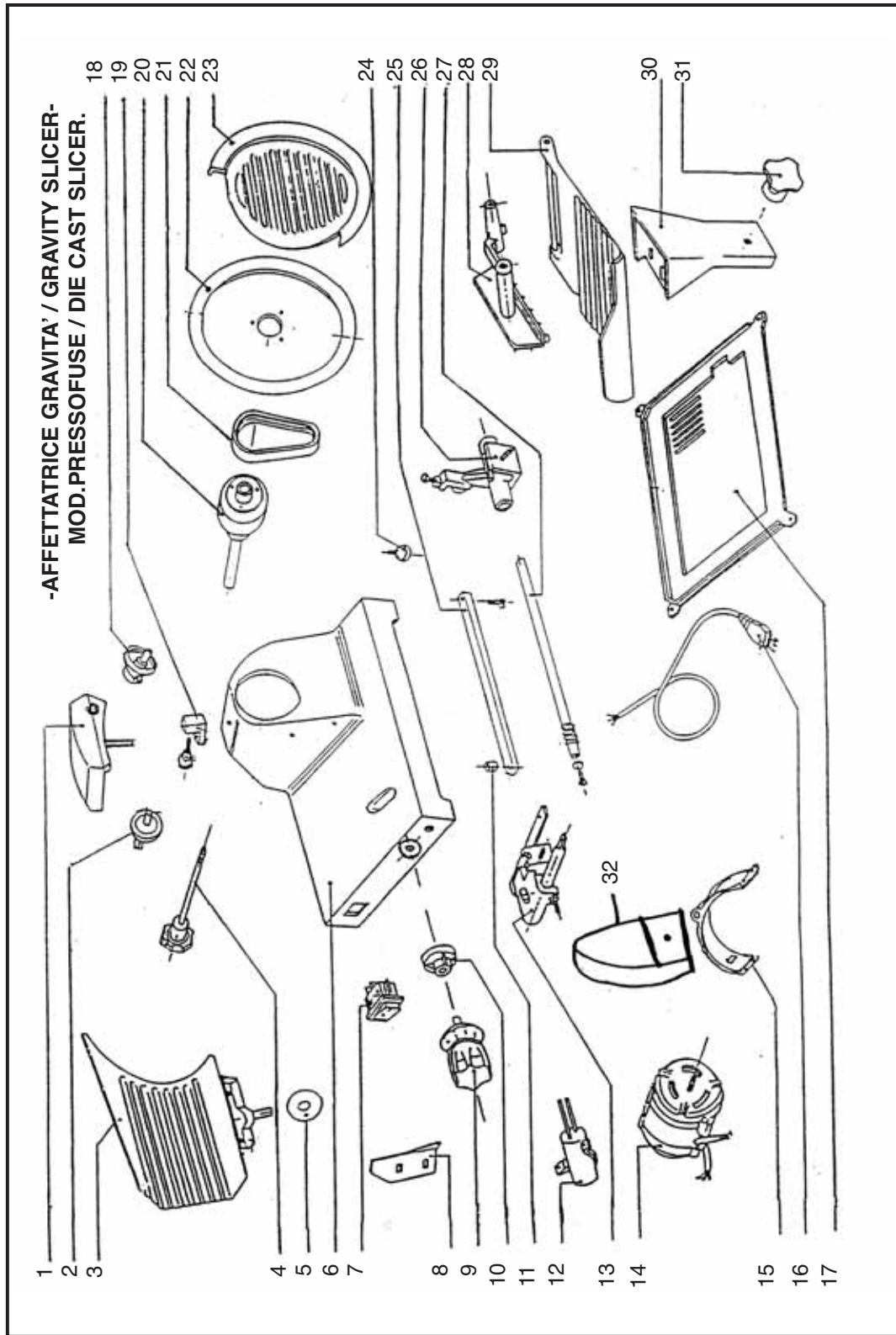
- 1- SHARPENER COVER
- 2- TRUING STONE FINE GRIT SUPPORT
- 3- SLICER TABLE
- 4- COVER RELEASE KNOB
- 5- BASE HOLE COVER
- 6- BASE
- 7- SWITCH WITH WARNING LIGHT
- 8- DEFLECTOR
- 9- INDEX KNOB
- 10- INDEXING CAM
- 11- DISTANCE PIECE SLIDE BAR
- 12- CAPACITOR
- 13- TABLE ADJUSTMENT
- 14- MOTOR
- 15- MOTOR SUPPORT
- 16- CORD & PLUG
- 17- BOTTOM ENCLOSURE
- 18- SHARPENING STONE COARSE GRIT
SUPPORT
- 19- SHARPENER SUPPORT
- 20- DRIVE HUB ASSEMBLY
- 21- DRIVE BELT
- 22- KNIFE
- 23- KNIFE COVER
- 24- FOOT
- 25- SLIDE BAR
- 26- CHUTE SLIDE ASSEMBLY
- 27- SLIDE ROD
- 28- ENDWEIGHT
- 29- FOOD CHUTE
- 30- CHUTE SUPPORT
- 31- CHUTE KNOB
- 32- SMALL TRANSPARENT PROTECTION

**- PARTI DI RICAMBIO
AFFETTATRICE GRAVITÀ
& VERTICALE-**

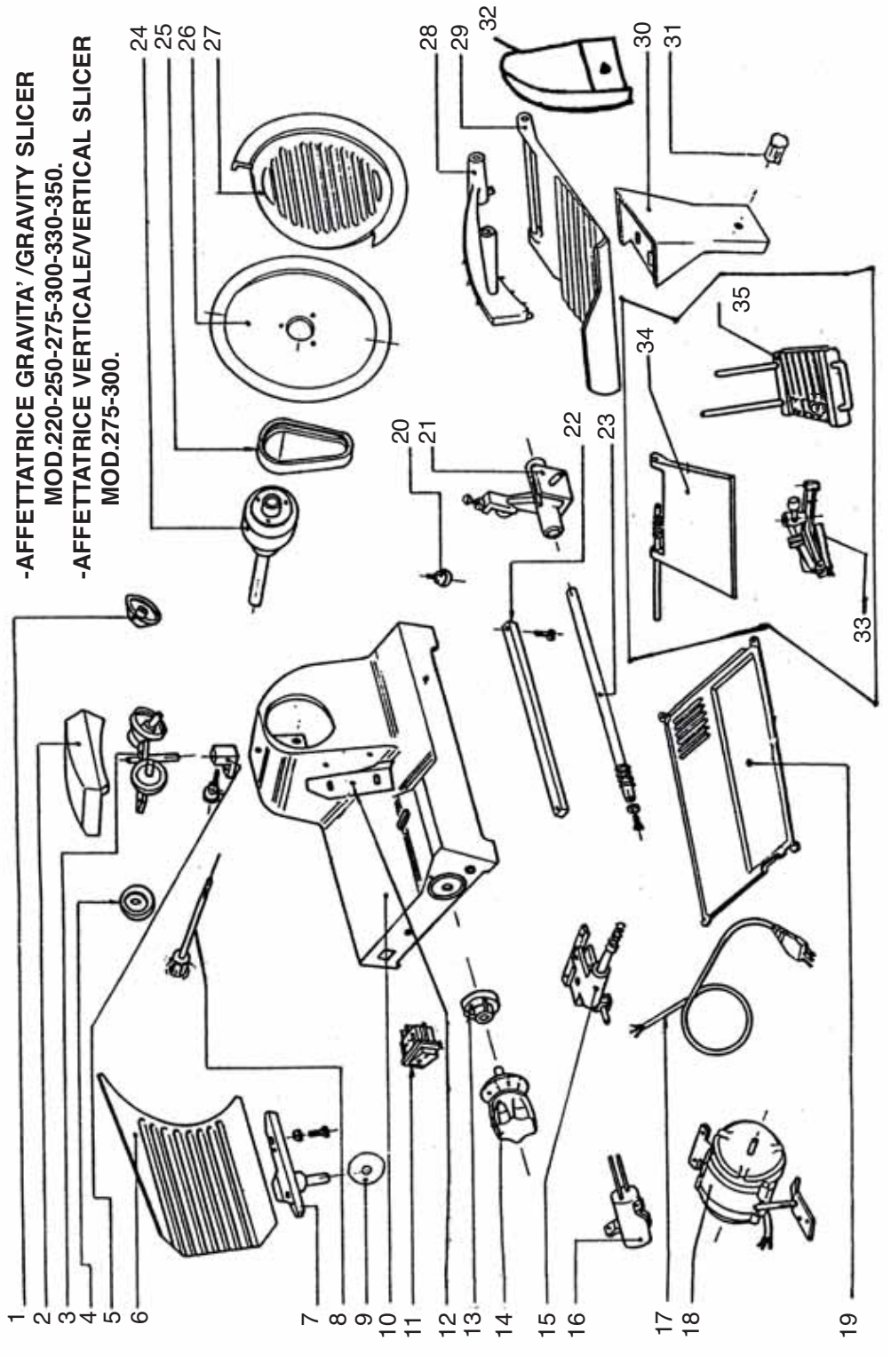
- 1- MOLA AFFILATRICE
- 2- CAPOTINA AFFILATOIO
- 3- AFFILATOIO
- 4- MOLA SBAVATRICE
- 5- SUPPORTO AFFILATOIO
- 6- VELA
- 7- PORTAVELA
- 8 -MANOPOLA TIRANTE COPRILAMA
- 9- VENTOSA PER PORTAVELA
- 10-BASE
- 11- INTERRUPTORE LUMINOSO
- 12- PARAFETTA
- 13- CHIOCCIOLA
- 14- MANOPOLA GRADUATA
- 15- BLOCCHETTO VELA
- 16- CONDENSATORE
- 17- CAVO ALIMENTAZIONE SPINA SUKO
- 18- MOTORE COMPLETO
- 19- CHIUSURA BASE
- 20- PIEDINO IN GOMMA
- 21- CANOTTO COMPLETO
- 22- BARRA QUADRA
- 23- BARRA CANOTTO
- 24- PULEGGIA COMPLETA
- 25- CINGHIA MULTIGRIP
- 26- LAMA
- 27- COPRILAMA CON INSERTO
- 28- BRACCIO PRESSATORE COMPLETO
- 29- PIATTO
- 30- PORTAPIATTO
- 31- BULLONE PIATTO AMOVIBILE
- 32- PROTEZIONE TRASPARENTE
PICCOLA
- 33- BRACCIO SALUMI COMPLETO
PER VERTICALE
- 34- SOTTOPIATTO VERTICALE
- 35- PIATTO SCORREVOLE PER
VERTICALE

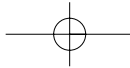
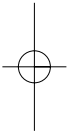
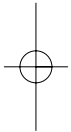
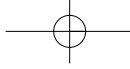
**- SPARE PARTS GRAVITY &
VERTICAL SLICERS-**

- 1- SHARPENING STONE COARSE GRIT
- 2- SHARPENER COVER
- 3- SHARPENER
- 4- TRUING STONE FINE GRIT
- 5- SHARPENER SUPPORT
- 6- SLICER TABLE
- 7- TABLE SUPPORT BRACKET
- 8- COVER RELEASE KNOB
- 9- BASE HOLE COVER
- 10- BASE
- 11- SWITCH WITH WARNING LIGHT
- 12- DEFLECTOR
- 13- INDEXING CAM
- 14- THICKNESS ADJUSTING KNOB
- 15- TABLE ADJUSTMENT
- 16- CAPACITOR
- 17- CORD & PLUG
- 18- MOTOR
- 19- BOTTOM ENCLOSURE
- 20- RUBBER FOOT
- 21- CHUTE SLIDE ASSEMBLY
- 22- SLIDE BAR
- 23- SLIDE ROD
- 24- DRIVE HUB ASSEMBLY
- 25- DRIVE BELT
- 26- KNIFE
- 27- KNIFE COVER WITH INSERT
- 28- ENDWEIGHT ASSEMBLY
- 29- FOOD CHUTE
- 30- CHUTE SUPPORT
- 31- REMOVABLE CHUTE BOLT
- 32- SMALL TRANSPARENT PROTECTION
- 33- COMPLETE HAM ENDWEIGHT
FOR VERTICAL SLICER
- 34- CHUTE UNDERPLATE
FOR VERTICAL SLICER
- 35- SLIDING CHUTE
FOR VERTICAL SLICER



**-AFFETTATRICE GRAVITA' /GRAVITY SLICER
MOD.220-250-275-300-330-350.
-AFFETTATRICE VERTICALE/VERTICAL SLICER
MOD.275-300.**







ESSEDUE s.r.l

MODELLO: 220/250/275/300C/300E/300/VERTICALI.

MODEL: 220/250/275/300C/300E/300/VERTICALI.

DATA COLLAUDO:

TEST DATE:

Apparechiatura collaudata con controlli elettronici in automatico
Machine tested with automatic electronics controls

COLLAUDATORE FIRMA

SIGNATURE TESTING SURVEYOR