

SMONTAGGIO DEL PIATTO (Con sistema di sicurezza BLC)

- 1° Manopola graduata in posizione "0"
- 2° Piatto merci in posizione di fine corsa verso l'operatore
- 3° Allentare completamente il pomolo di blocco del piatto
- 4° Premere il piatto merci verso l'operatore fino a che il pernetto sottostante la manopola graduata entri nel foro recato sulla base dell'affettatrice così da consentire lo smontaggio del piatto sollevando verticalmente verso l'alto.

TO DISASSEMBLE THE TRAY (With security system BLC)

- 1° Graduate knob in position "0"
- 2° Food tray towards the operator in end of traverse position
- 3° Completely loosen the locking knob on the plate
- 4° Push the food tray towards the operator until the pin under the graduated knob enters the hole on the base of the slicer to enable disassembly of the tray, lifting it vertically.

DÉMONTAGE DU PLATEAU (Avec système de sécurité BLC)

- 1° Poignée en position "0"
- 2° Plateau marchandise en position de fin de course vers l'opérateur
- 3° Desserrez complètement la poignée de blocage du plateau
- 4° Presser le plateau marchandise vers l'opérateur jusqu'à ce que le pivot placé sous la poignée graduée pénètre dans le trou situé sur la base de la machine à trancher, cette opération permet de démonter le plateau en le soulevant verticalement.

TELLERABMONTIERUNG (Mit Sicherheitsystem BLC)

- 1° Graduierter Schaltknopf auf Position "0"
- 2° Warenteller in Schlussposition gegen die Bedienungsperson stellen
- 3° Den Tellerblockierungsgriß ganz lösen
- 4° Den Warenteller gegen die Bedienungsperson drücken bis der kleine Stift unter dem graduierten Schaltknopf in das Loch im Maschinensockel so dass Teller durch senkrecht Hochleben abmontiert werden kann.

DESMONTAJE DEL PLATO (Con sistema de seguridad BLC)

- 1° Rueda de mano graduada en posición "0"
- 2° Plato marcancias en posicion de tope hacia el utilizador
- 3° Aflojar totalmente el pomo de bloqueo del plato
- 4° Empujar el plato marcancias hacia el utilizador hasta que el pequeño perno se halla debajo de la rueda de mano graduada entre el orificio en la base de la cortadora de fiambres. Ahora, es posible desmontar el plato levantandolo verticalmente hacia arriba.

DICHIAZIONE DEL FORNITORE

Si conferma con la presente, che l'gli apparecchio/i sulla copertina di queste istruzioni d'uso rispecchia/no alla direttiva BMPT 242/1991 resp. alla norma europea EN 55014 sull'antidisturbo. La Deutsche Bundespost è stata informata della messa in commercio di questo/i apparecchio/i ed ha il diritto di controllarne l'applicazione.

Dichiarazione di conformità CE

Il fornitore si dichiara responsabile che l'apparecchio/i menzionato/i sulla copertina di queste istruzioni d'uso e pure sulla targhetta caratteristica con il segno CE rispecchiano le direttive effettive, di base alle richieste di salute e di sicurezza delle EG e che i documenti relativi sono a disposizione delle autorità richiedenti.

SUPPLIER'S DECLARATION

It is herewith confirmed that the equipment mentioned on the cover of these instructions for use comply with the directive BMPT 242/1991 relative to the European regulation EN 55014 on anti-disturbance. The Deutsche Bundespost has been informed of the marketing of this equipment and has the right to control its application.

Declaration of EC conformity

The supplier declares himself responsible for the compliance of the equipment mentioned on cover of the instructions for use and also on the characteristic plate with the EC symbol with the effective directives based on the health and safety requirements in the EC directives and that the relative documents are at the disposal of the authorities.

DECLARATION DE FOURNISSEUR

On confirme par la présente que l'les article/s mentionné/s sur le front du mode d'emploi respecte/nt directives du BMPT Vgf. 242/1991 resp. la norme Europenne EN 55014 sur l'antiperturbation. La Deutsche Bundespost a été informée sur la mise en commerce de cet/s appareil/s et elle a le droit de vérifier le respect des directives mêmes.

Declaration de conformité CE

La fournisseur se déclare responsable que l'les appareil/s mentionné/es sur le front du mode d'emploi et aussi sur les données techniques avec le symbole CE respecten les directives effectives, de base pour la santé et la sécurité des directives EG et que les documents relatives sont à disposition des autorités.

HERSTELLER-BESCHEINIGUNG

Hiermit wird bescheinigt, dass der/die auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung aufgeführte(n) Gerätetyp(en) in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der BMPT Vgf. 242/1991, bzw. Europäern EN 55014 funktionsstört ist/sind. Der Deutschen Bundespost wurde die Inverkehrbringung dieses(r) Geräte(s) angezeigt und die Berechtigung zur Überprüfung der Serie auf Einhaltung der Bestimmungen eingeräumt.

CE - Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass/das die auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung genannte(n) Produkt(e), soweit auf dem Geräte-Typenschild mit dem CE-Zeichen versehen, den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der hierzu aktuellen EG-Richtlinie entspricht und die diesbezüglich geforderten Dokumente, zur Einsichtnahme durch die einschlägigen Behörden vorhanden sind.

DECLARACION DEL PROVEEDOR

Por la presente se confirma que el/los aparato/s en la primera página de estas instrucciones para el uso están en conformidad con la norma BMPT 242/1991 en relación con la norma europea EN 55014 contra el ruido.

La Deutsche Bundespost ha sido informada sobre la puesta en venta de este/os aparado/s y tiene el derecho de controlar su aplicación.

Declaración de conformidad CE

Es responsabilidad del proveedor que el/los aparado/s indicado/s en la primera página de estas instrucciones para el uso y en la placa con el símbolo CE estén conformidad con las normas vigentes de base en relación con las condiciones de salud y de seguridad de la normas EG y que los documentos correspondientes se encuentren a disposición de las autoridades que los solicitan.

AFFETTATRICI
professionali
MADE IN ITALY

AFFETTATRICE A GRAVITÀ

GRAVITY SLICER

TRANCHEUSE Á GRAVITÉ

AUFSCHNITTMASCHINE

CORTADORA DE GRAVEDAD

ISTRUZIONI D'USO

USE INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

BETRIEBSWEISE

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

●

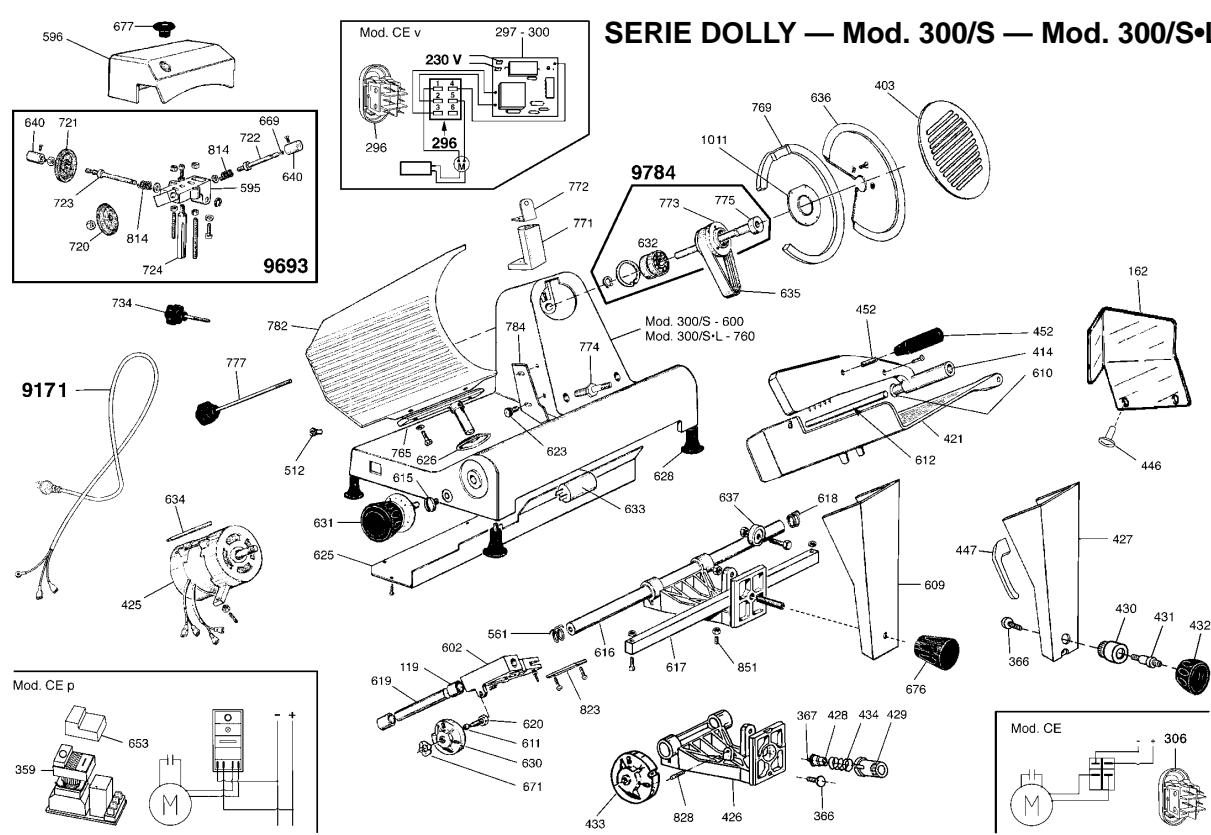
serie *Dolly* a gravità

mod. 300/S - 300/S•L - 350/S

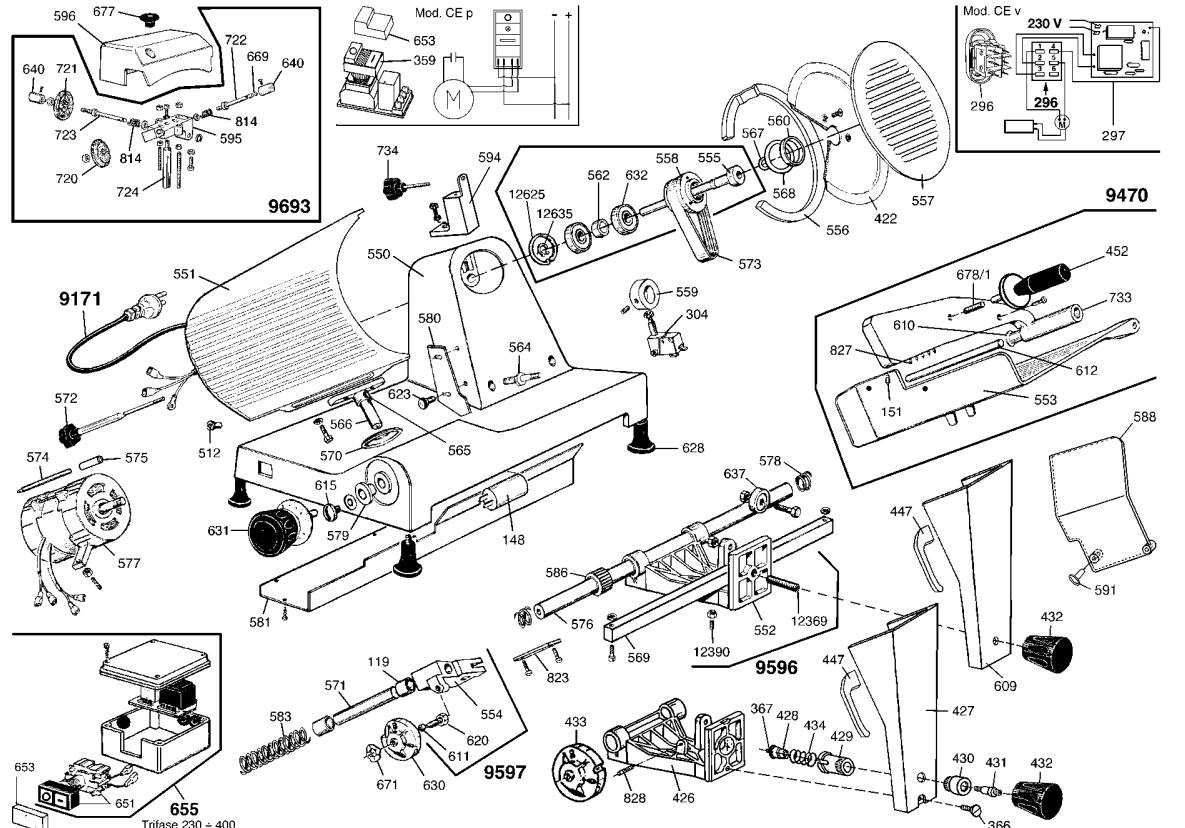
●

serie *Dolly* verticali

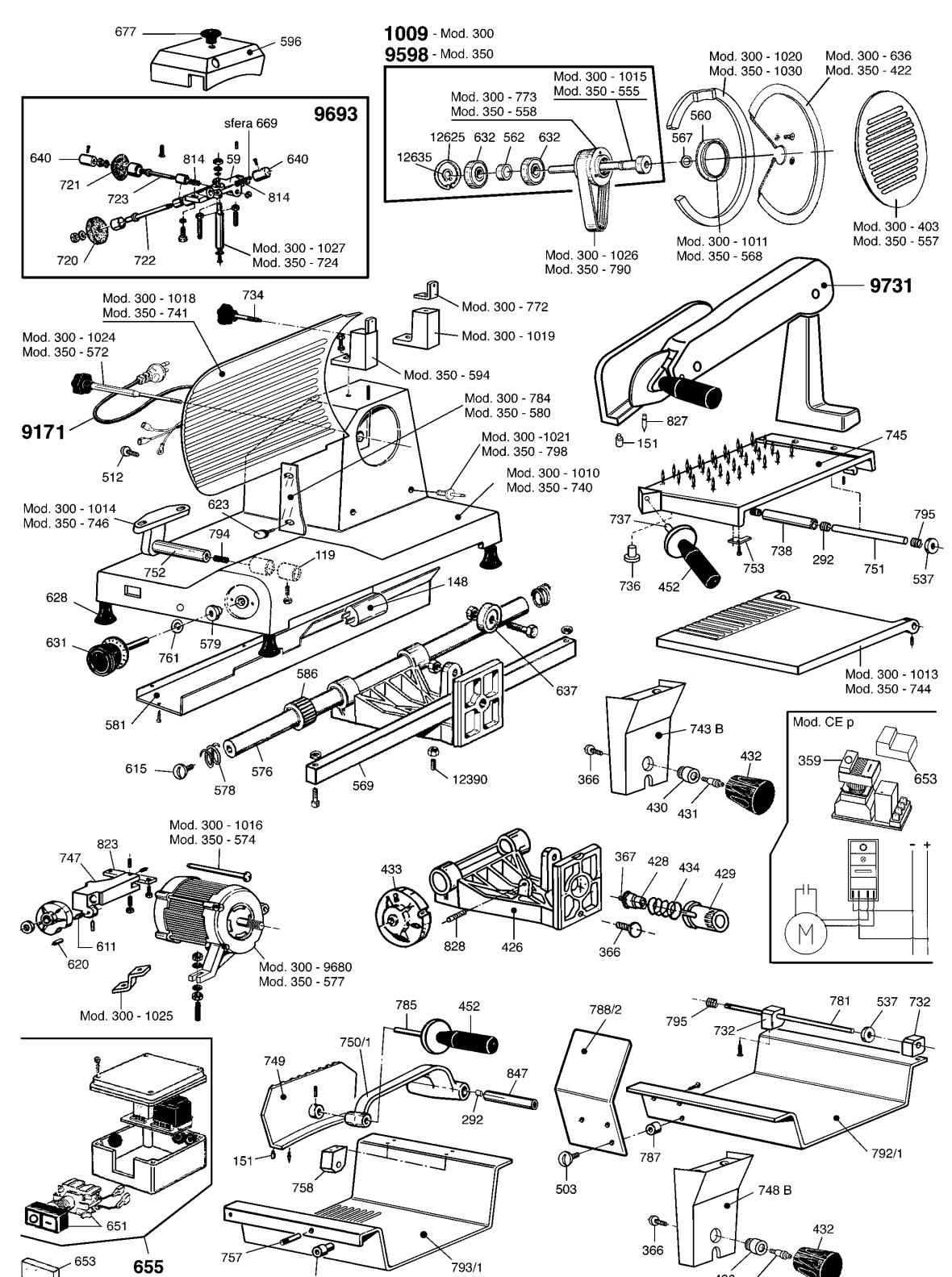
mod. VS•300/S - VS•350/S - VC•350/S



SERIE DOLLY — Mod. 350/S



SERIE DOLLY — Mod. VS•300/S — Mod. VS•350/S — Mod. VC•350/S



AVVERTENZE E NORME

Il costruttore declina ogni responsabilità se l'apparecchio viene usato impropriamente. Non usare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni con osso e comunque prodotti non alimentari. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione, in caso di danneggiamento deve essere sostituito. Non immergere l'affettatrice in acqua nella fase di pulizia. Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo di alimentazione. Non usare prolunga al cavo di alimentazione. Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi. Anche se sulla macchina sono previsti dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento. Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui. Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina della presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata sia in posizione "0". Periodicamente togliere il disco coprilama svitando la sua vite di blocco (posta al centro dello stesso) quindi pulire con alcool ed acqua calda sia la lama che l'interno del coprilama. Attenzione questa operazione va eseguita con la massima attenzione trattandosi di corpo tagliente. Non utilizzare l'affettatrice quando, a seguito di numerose affilature, la lama ha subito una diminuzione di diametro di 8 mm. La macchina e le sue parti devono essere pulite con panni morbidi inumiditi con normali detergents neutri. Per l'asciugatura utilizzare panni morbidi. Quando il piatto portamerce scorrevole presenta una maggiore resistenza nell'avanzamento, sollevare l'affettatrice ed adagiarla sulla testata, pulire accuratamente la barra cilindrica di scorrimento e lubrificarla con olio di vasellina o industriale.

WARNINGS AND SAFETY RULES

The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine.
Do not use the food slicer for frozen food, boned meat or anything other than foodstuffs.
Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced.
Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
Do not use extension cables.
Do not unplug by pulling the cable.
Do not use the machine with wet hands or bare feet.
Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.
During maintenance and cleaning operations (therefore, having removed the safeguards), the remaining risks should be considered.
Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position.
Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard) then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol.
Warning: this operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device.
Do not use the food slicer when, after it has been sharpened numerous times, the diameter of the blade has become 8 mm thinner.
The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths using ordinary neutral detergents.
Use soft cloths for drying.
When the sliding food tray moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side.
Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with vaseline or industrial oil.

INSTRUCTIONS ET NORMES

Le constructeur décline toute responsabilité au cas où l'appareil serait employé de façon impropre.
Ne pas employer la machine à trancher pour les produits surgelés, les viandes non désossées et tout produit non alimentaire.
Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique; en cas de dommage, il doit être remplacé.
Ne pas plonger la machine dans l'eau au moment du nettoyage.
Ne pas employer de rallonges pour le câble d'alimentation.
Ne pas débrancher en tirant sur le câble électrique.
Ne pas employer l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sûreté, éviter d'approcher les mains de la lame et des parties en mouvement.
Lors des opérations d'entretien ou de nettoyage de la machine (et donc lorsque l'on ôte les protections), évaluer avec attention les risques.
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la machine et s'assurer que le bouton gradué se trouve en position "0".
Ôter périodiquement le disque protège-lame en dévissant la vis de serrage (située au centre de celui-ci) et nettoyer avec de l'alcool ou de l'eau chaude aussi bien la lame que l'intérieur du protège-lame.
Attention! Cette opération doit être exécutée avec le plus grand soin, s'agissant d'un objet coupant.
Ne pas employer la machine à trancher lorsque, à la suite de nombreux affûtements, la lame a subi une diminution du diamètre de l'ordre de 8 mm.
La machine et ses composants doivent être nettoyés avec des chiffons doux humidifiés avec de normaux détergents neutres.
Essuyer avec des chiffons doux.
Lorsque le plateau porte-marchandise mobile présente une plus grande résistance à l'avancement, soulever la machine et la coucher sur la tête, nettoyer avec soin la barre cylindrique de coulissemement et la lubrifier avec de l'huile de vaseline ou de l'huile industrielle.

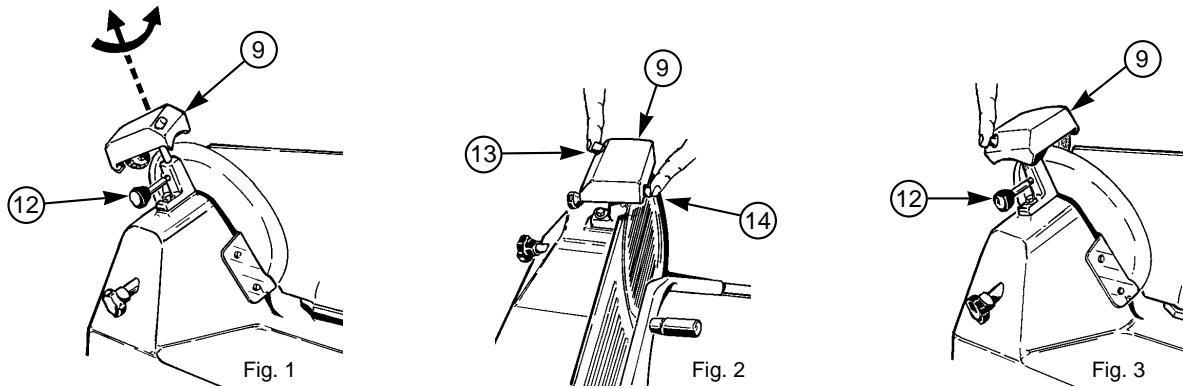
ANMERKUNGEN UND BESTIMMUNGEN

Bei unpassender Verwendung des Gerätes lehnt der Hersteller die ganze Verantwortung ab.
Das Aufschlittgerät nicht für tiegefrohlte Produkte, Fleisch mit Knochen und Nicht Lebensmittelprodukte verwenden. Den Zustand des Stromzuführkabels regelmäßig kontrollieren.
Beschädigte Kabel müssen ersetzt werden.
Die Aufschlittmaschine beim Reinigen nicht ins Wasser tauchen.
Keine Verlängerungen zum Stromzuführkabel verwenden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen. Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Barfüß bedienen.
Auch wenn die Maschine Sicherheitsvorrichtungen vorsieht, die Hände nicht in unmittelbare Nähe der Schneideklinge und der Teile in Bewegung kommen lassen.
Bei Unterhalt und bei Reinigung der Aufschlittmaschine - und also die Schutzvorrichtungen entfernt sind - die übrigen Risiken aufmerksam abschätzen.
Vor jedem Pflegevorgang den Stecker aus der Steckdose entfernen und sich vergewissern, dass der Drehknopf auf "0" steht.
Die Schutzdeckung regelmäßig durch das Abschrauben der Blockierungsschraube in der Mitte entfernen, dann mit Alkohol oder warmem Wasser sowohl die Schneideklinge als auch das Innere der Schutzabdeckung reinigen.
Achtung - Dieser Vorgang muss mit grösster Vorsicht durchgeführt werden, da es sich um einen scharfen Gegenstand handelt.
Die Aufschlittmaschine nicht verwenden, wenn die Schneideklinge durch vermehrten Gebrauch eine Durchmesserreduzierung von 8 mm aufweist.
Die Maschine und ihre Teile müssen mit weichen, feuchten Lappen mit normalem, neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.
Zum Trocknen weiche Lappen verwenden.
Wenn der Schiebeteller für das Schneidegut beim Vorschub auf grösseren Widerstand stößt, muss die Aufschlittmaschine hochgehoben und hingestellt werden.
Die zylindrischen Gleitstangen gründlich reinigen und mit Vaselinöl oder Industrieöl einfetten.

ADVERTENCIAS Y NORMAS

El constructor declina toda responsabilidad si el aparato se usa en modo erróneo.
No use Vd. la corta fiambres para productos congelados, carnes con hueso y en ningún caso productos que no sean alimentos.
Controle periódicamente el estado del cable de alimentación, en caso de daño debe ser sustituido. No sumerja la cortadora de fiambres en agua en la fase de limpieza.
No use extensiones en el cable de alimentación.
No extraiga la ficha del enchufe empuñando el cable de alimentación.
No use el aparato con manos mojadas o con los pies descalzos.
También si sobre la máquina han sido previstos dispositivos de seguridad, evite acercar las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
Cuando se interviene para la manutención o para la limpieza de la cortadora de fiambres (y entonces se remueven las protecciones), evalúe con cuidado los riesgos residuales.
Antes de efectuar una operación cualquiera de manutención, saque la ficha del enchufe de corriente y asegúrese que la empuñadura graduada esté en posición "0".
Periódicamente saque el disco cubrecuchilla desmontando su tornillo de bloqueo (puesto en el centro del mismo) entonces limpíe con alcohol o agua caliente sea la cuchilla que el interior del cubrecuchilla.
Cuidado esta operación se debe realizar con el máximo cuidado tratándose de un cuerpo cortante. No use la cortadora de fiambres cuando, luego de numerosos afilados, la cuchilla ha sufrido una disminución de diámetro de 8 mm.
La máquina y sus partes deben ser limpiadas con paños suaves humedecidos con normales detergentes neutros.
Para el secado utilice paños suaves.
Cuando el plato portamercancías deslizante presenta una mayor resistencia en el avance, levante la cortadora de fiambres y pósela sobre el cabezal, limpíe con cuidado la barra cilíndrica de deslizamiento y lubrifíquela con aceite de vaselina o aceite industrial.

AFFILATURA DELLA LAMA — BLADE SHARPENING — AFFÛTAGE DE LA LAME SCHLEIFEN DER SCHNEIDEKLINGE — AFILADO DE LA CUCHILLA



AFFILATURA DELLA LAMA: Operazione da effettuarsi qualora diminuisse la capacità di taglio della lama.

Togliere la spina dalla presa di corrente. • Accertarsi che la paratia mobile sia chiusa (pomolo graduato in posizione "0"). • Pulire accuratamente la parte di lama da affilare. • Ripristinare la presa di corrente. • Allentare il pomolo di blocco (12) del gruppo affilatore. • Sollevare il gruppo affilatore in modo da ruotarlo di 180° per presentare le due mole in posizione di lavoro. Vedi fig. 2. • Abbassare il gruppo affilatore fino al proprio fermo. • Assicurare il gruppo ruotando il pomolo di blocco (12). • Azionare l'interruttore e premere il pulsantino (13). Lasciare girare la lama per circa 1 minuto. A lama ferma controllare il suo fianco se si è prodotta una leggera bava. • Accertata la presenza di questa bava, azionare l'interruttore e premere leggermente il bottone (14) per circa 3 secondi in modo da asportare la bava prodotta durante l'affilatura. • Effettuata l'affilatura riportare il gruppo affilatore nella sua posizione di riposo, pulire il filo della lama con alcool. • Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

BLADE SHARPENING: To be effected should the knife become blunt.

• Unplug. • Check that the movable bulkhead is closed (graduated knob in position "0"). • Carefully clean the part of the blade to be sharpened. • Reinsert the plug. • Loosen the locking knob (12) on the sharpener group. • Raise the sharpener group, turning it by 180° so that both grinding wheels are in working position. See Fig. 2. • Lower the sharpener group until it locks. • Secure the group by turning the locking knob (12). • Press the on/off switch and press button (13). • Let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still check to see if any burr has formed on the edge. • After having verified the presence of burr, switch on and gently press button (14) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening. • After sharpening, move the sharpener group back to its original position, clean the edge of the blade with alcohol. • After several sharpening operations, the remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.

AFFÛTAGE DE LA LAME: Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.

• Débrancher la machine. • S'assurer que le séparateur mobile soit fermé (bouton gradué en position "0"). • Nettoyer avec soin la partie de la lame à affûter. • Rebrancher le courant. • Desserrer la poignée de blocage (12) du groupe affiloir. • Soulever le bloc affiloir de façon à le faire tourner de 180° et qu'il présente les deux meules en position de travail. Voir fig. 2. • Abaisser le bloc affiloir jusqu'à son point d'arrêt. • Assurer l'ensemble en tournant la poignée de blocage (12). • Actionner l'interrupteur et appuyer sur le bouton-poussoir (13). • Laisser tourner la lame pendant environ 1 minute; une fois la lame arrêtée, contrôler s'il s'est formé sur le flanc une légère ébarbure. • Si vous en avez vérifié la présence, actionner l'interrupteur et presser légèrement le bouton (14) pendant environ 3 secondes afin d'éliminer l'ébarbure qui s'est produite pendant l'affûtage. • L'affûtage effectué, ramener le bloc affiloir dans sa position de repos, nettoyer le fil de la lame avec de l'alcool. • Après plusieurs affûtages, éliminer de la meule affûteuse les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

SCHLEIFEN DER SCHNEIDEKLINGE: Vorgang bei abnehmender Schneideschärfe der Schneideklinge.

• Stecker aus der Steckdose ziehen. • Sich vergewissen, dass die verstellbare Platte geschlossen ist, d.h. Drehknopf auf Stellung "0". • Die zu schleifende Schneideklinge gründlich reinigen. • Strom wieder einschalten. • Den Blockierungsknopf der Schleifvorrichtung lösen (12). • Die Schleifvorrichtung hochheben und um 180 Grad drehen, damit sich die beiden Schleifscheiben in Arbeitsstellung befinden. Siehe Fig. 2. • Die Schleifvorrichtung bis zur ersten Haltevorrichtung senken. • Die Drehgruppe durch Drehung des Blockierungsgriffes sichern (12). • Den Schalter betätigen und den kleinen Druckknopf drücken (13). • Die Schneideklinge während ca. 1 Minute drehen lassen. Bei stillstehender Klinge überprüfen, ob sich einen leichten Grat gebildet hat. • Nachdem das Vorhandensein des Grates festgestellt wurde, den Schalter betätigen und den Knopf (14) während ca. 3 Sekunden leicht drücken, damit der Grat entfernt wird. • Nach dem Schleifen die Schleifvorrichtung in ihre Ruhestellung bringen. Schneideklinge mit Alkohol reinigen. • Nach mehreren Schleifvorgängen die Schleifscheibe mit Alkohol und einem Bürstchen vor eventuellen Rückständen befreien.

AFILADO DE LA CUCHILLA:

Operación que se debe efectuar en el caso disminuya la capacidad de corte de la cuchilla.

• Saque la ficha del enchufe. • Asegúrese que el tabique móvil esté cerrado (botón graduado en posición "0"). • Limpie con cuidado la parte de cuchilla que se debe afilar. • Vuelva a dar corriente. • Afloje el botón de bloqueo (12) del grupo afilador. • Levante el grupo afilador en modo tal que rote 180° para presentar las dos muelas en posición de trabajo. Véase fig. 2. • Baje el grupo afilador hasta el propio tope. • Asegure el grupo rotando el botón de bloqueo (12). • Apriete el interruptor y pulse el pequeño botón (13). • Deje girar la cuchilla por aprox. 1 minuto, con la cuchilla detenida controle su lateral para ver si se ha producido una ligera rebaba. • Si existe esta rebaba, accione el interruptor y pulse ligeramente el botón (14) por unos 3 segundos en modo tal que saque la rebaba producida durante el afilado. • Una vez efectuado el afilado lleve el grupo afilador a la posición de reposo, limpie el filo de la cuchilla con alcohol. • Luego de varios afilados, límpie el la muela afiladora de posibles residuos con alcohol utilizando un cepillito.

TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione di rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sull'affettatrice (targhetta dati).

ISTRUZIONI D'USO

• Tolta dall'imballo, porla in posizione tale da presentare l'interruttore di fronte all'operatore. • Regolare lo spessore della fetta che si vuole ottenere ruotando opportunamente la manopola graduata. • Azionare l'interruttore che segnalera la rotazione della lama. • Porre la merce da affettare sul carrello scorrevole, facendo pressione sul braccio blocca salumi verso la lama avendo cura che la merce appoggi contro la paratia mobile. • Alla fine di ogni operazione riportare la manopola graduata in posizione "0".
Il pressa-salumi non deve essere tolto, a meno che la forma e la grandezza dell'alimento non ne permetta l'utilizzo.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the food slicer (data plate).

INSTRUCTIONS FOR USE

• Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator. • Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob. • Switch on, thus activating the blade. • Place the food to be sliced on the sliding carriage, pushing against the food holder arm facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead. • After use, turn the graduated knob back to position "0".
The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

TENSION DE LA LIGNE

Avant de brancher la machine, vérifier que le voltage de la ligne soit le même que celui qui est indiqué sur la machine à trancher (plaquette données).

MODE D'EMPLOI

• Après avoir enlevé l'emballage, placer la machine de façon à ce que l'interrupteur se trouve en face de l'opérateur. • Réglér l'épaisseur voulue de la tranche en tournant le bouton gradué. • Placer la marchandise à découper en tranches sur le chariot coulissant, en exerçant une pression sur le bras servant à bloquer la charcuterie vers la lame en vérifiant que la marchandise appuie bien contre le séparateur mobile. • À la fin de chaque opération, reporter le bouton gradué en position "0".
Le presse-charcuterie ne doit pas être ôté, à moins que la forme et la dimension de l'aliment n'en permette point l'emploi.

NETZSPANNUNG

Vor Einsticken des Steckers überprüfen, dass die Netzspannung der Stromzufuhr mit den Voltangaben auf der Aufschlittmaschine übereinstimmen. Typenschild.

BETRIEBSANLEITUNG

• Aus der Verpackung Aufschlittmaschine nehmen und so einstellen, dass sich der Schalter vor der Bedienungsperson befindet. • Die gewünschte Scheibendicke einstellen indem der Drehknopf mit der Gradeinteilung betätig wird. • Den auf dem Drehen der Schneideklinge hinweisenden den Schalter betätigen. • Das aufzuschneidende Produkt auf den Schiebewagen, unter Druckausübung auf den Schnittguthalter gegen die Schneideklinge legen und sich vergewissern, dass das Schnittgut gegen die verstellbare Platte gedrückt wird. • Nach jedem Vorgang den Drehknopf wieder in die Stellung "0" bringen.
Der Schneideguthalter darf nicht entfernt werden, ausser bei Lebensmitteln von aussergewöhnlichen Formen und Größen.

TENSION DE RED

Antes de conectarla, controle que la corriente eléctrica de alimentación corresponda al voltaje indicado sobre la cortadora de fiambres. (chapa datos).

INSTRUCCIONES DE USO

• Luego de haberla sacado del embalaje póngala en una posición tal que se presente con el interruptor delante del utilizador. • Regule el espesor de la lonja que se desea obtener rotando convenientemente la empuñadura graduada. • Accione el interruptor que señalará la rotación de la cuchilla. • Ponga la mercancía que se debe rebanar sobre el carro con correvera, haciendo presión sobre el brazo bloquea fiambres hacia la cuchilla teniendo cuidado que la mercancía se apoye contra el tabique móvil. • Al final de cada operación vuelva a poner la empuñadura graduada en la posición "0".
El toma-fiambres no debe ser sacado, a menos que la forma y la magnitud del alimento impida su uso.

GARANZIA / WARRANTY / CONDITIONS DE GARANTIE / GARANTIEBEDINGUNGEN / CONDICIONES DE GARANTÍA

L'AFFETTATRICE è coperta da garanzia per 24 mesi a partire dalla data di acquisto alle seguenti condizioni:

- Il guasto non dipenda da uso improprio o negligenza
- Non vi sia stata manomissione. Eventuali spese di trasporto ed i rischi relativi sono a carico dell'acquirente

From the purchasing date, SLICER has a 24 month - warranty period. One must follow these terms:

- Improper use or negligence must not have caused the malfunction.

- No tampering must have taken place. Transportation costs, and incurred risks, are on the buyer.

LA TRANCHEUSE est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat, aux conditions suivantes:

- La panne ne doit pas dépendre d'un usage improprie ou de négligence

- L'appareil ne doit pas avoir subi d'altérations. Les frais et les risques de transport sont à la charge du client.

Die Garantiezeit für den AUFSCHLITTMASCHINE beträgt 24 Monate ab Kaufdatum mit folgenden Bedingungen:

- Der Schaden führt nicht auf eine ungeeignete Benutzung oder Fahrlässigkeit zurück.

- Es wurden keine Veränderungen durchgeführt.

Eventuelle Transportkosten und diesbezügliche Risiken gehen zu Lasten des Käufers.