

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° Desserrer 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° Gradierter Schaltknopf auf Position "0"
- 2° Warenteller in Schlussposition gegen die Bedienungsperson stellen
- 3° Den Tellerblockierungsriff 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 senkrechtes Hochheben abmontiert werden kann.

DESMTAGGE DEL PLATO (Con sistema de seguridad BLC)

- 1° Rueda de mano graduada en posición "0"
- 2° Plato mercancías en posición de tope hacia el utilizador
- 3° Aflojar totalmente el pomo de bloqueo del plato
- 4° Empujar el plato mercancías 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 levantándolo verticalmente hacia arriba.

Consigli per la tutela ambientale

Questo prodotto, al termine della sua durata, non può essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. L'apposito simbolo ne dà indicazione sul prodotto, nel libretto delle istruzioni o sulla confezione. I materiali sono recuperabili secondo il loro contrassegno. Con il recupero, il riutilizzo o altre forme di riciclo di vecchi apparecchi voi date un importante contributo alla tutela ambientale. Richiedete presso la vostra amministrazione comunale dove sono collocati i punti di raccolta per lo smaltimento dei rifiuti.

Environmental protection advice

When this product reaches the end of its life, it cannot be disposed of with ordinary domestic waste. It must be taken to a special collection point for the disposal of electrical and electronic goods. There is an explanatory symbol on the item, in the instruction manual, or on the packaging. Some materials may be recovered: please read the instructions carefully. Material recovery, re-use, or other forms of recycling for old appliances mean that you can play an important part in environmental protection. Please ask your Local Authority where your recyclable waste facilities are situated.

DICHIARAZIONE DEL FORNITORE

Si conferma con la presente, che l'gli apparecchio/i sulla copertina di queste istruzioni d'uso rispetcia/no alla direttiva BMPT 242/1991 risp. 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 rispetcia/no 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 risp. la norme Européenne 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 of conformite CE

La fournisseur se déclare responsable que l'les appareil/s mentioné/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 relatifs sont à disposition des autorités.

HERSTELLER-BESCHEINIGUNG

Hiermit wird bescheinigt, dass der/die auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung aufgeführte(n) Gerät(e)typ(en) in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der BMPT Vgf. 242/1991, bzw. Europeanorm EN 55014 funktentstört 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 está/n en conformidad con la norma BMPT 242/1991 en relación con la norma europea EN 55014 contra el ruido.

La Deusche Bundespost ha sido informada sobre la puesta en venta de este/los aparato/s y tiene el derecho de controlar su aplicación.

Declaración de conformidad CE

Es responsabilidad del proveedor que el/los aparato/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 ELETTRICHE professionali

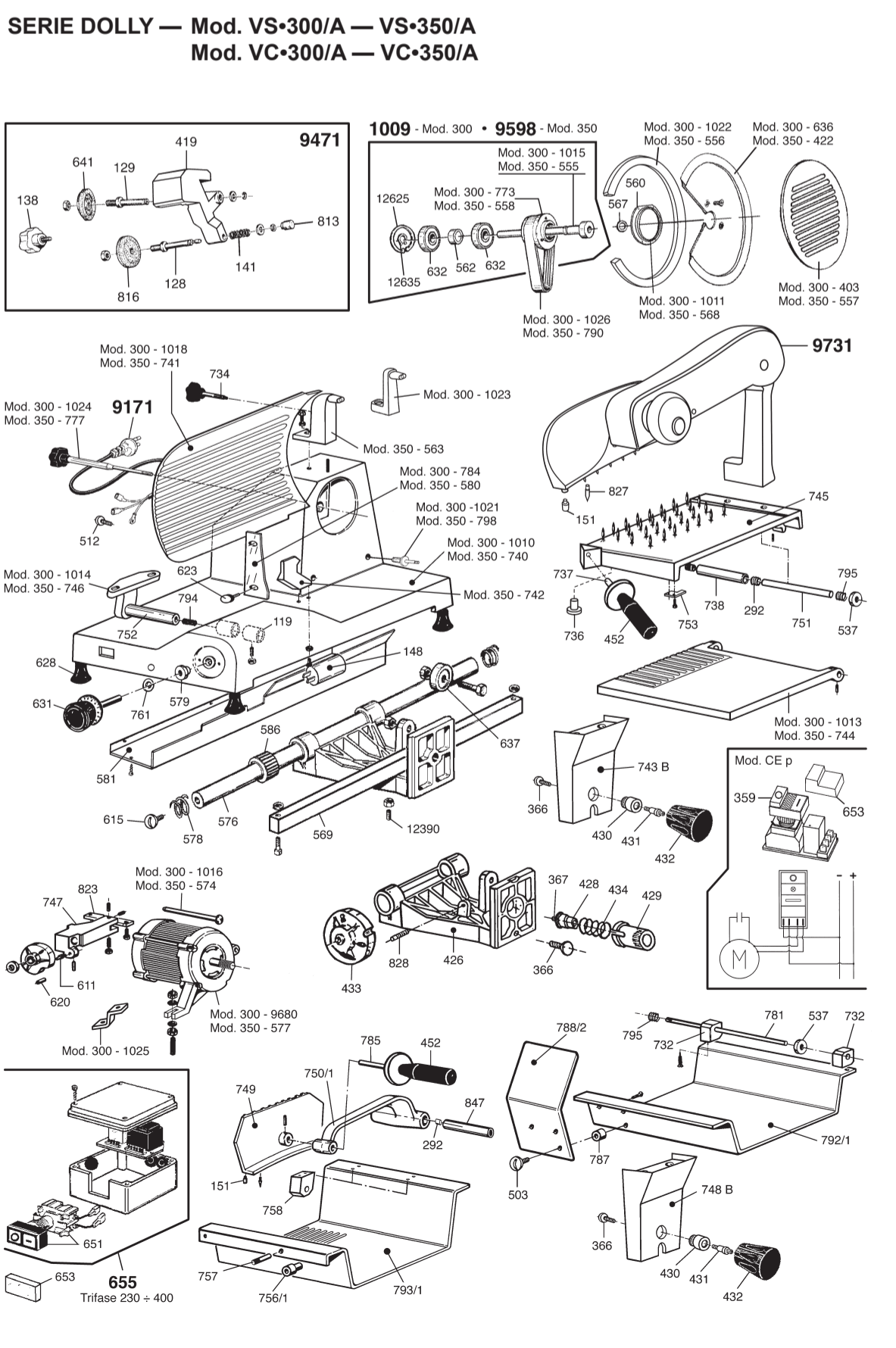
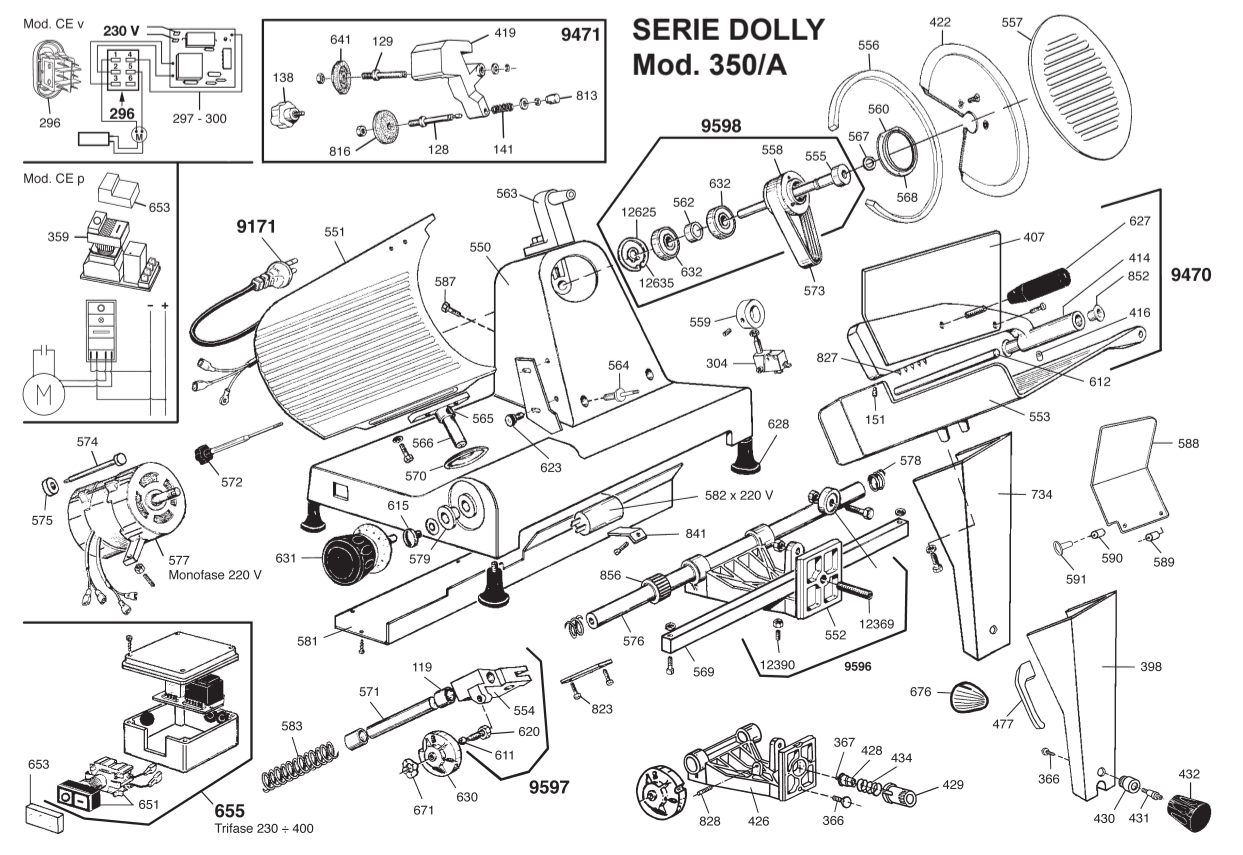
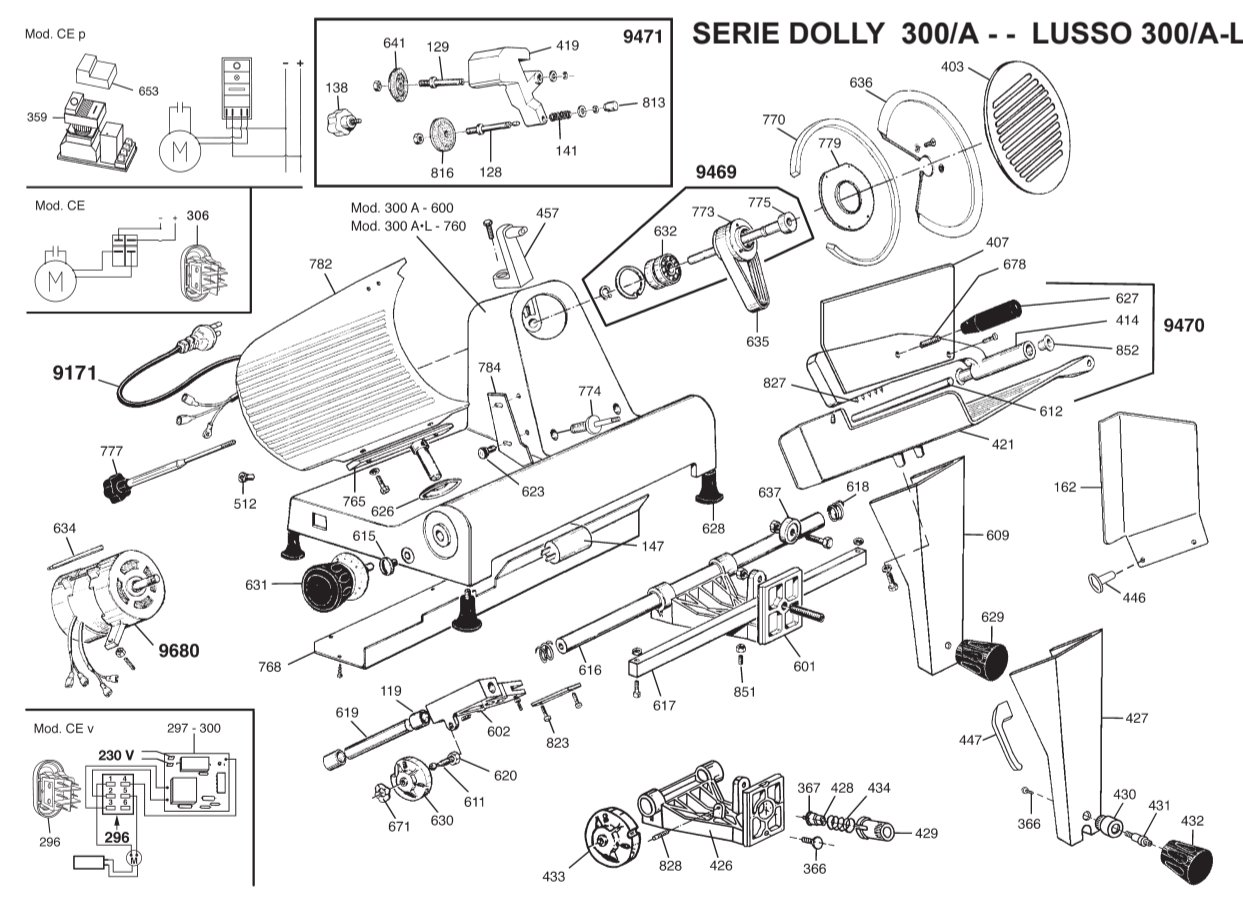
COSTRUITA INTERAMENTE IN ITALIA

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ
GRAVITY SLICER
TRANCHEUSE À GRAVITÉ
AUFSCNITTMASCHINE
CORTADORA DE GRAVEDAD**

**ISTRUZIONI D'USO
USE INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BETRIEBSWEISE
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

serie **Dolly**/LUSSO mod. 300/350/A

serie **Dolly** verticali
mod. VS•300/A - VS•350/A
mod. VC•300/A - VC•350/A



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 prolunghe 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 od 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 detersivi 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. **KB 15 Min.** **Il tempo massimo di funzionamento continuo dell'affettatrice deve essere limitato a 15 minuti primi per evitare un surriscaldamento del motore. Dopo un periodo di riposo di 15 minuti si potrà riprendere il funzionamento.**

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.
KB 15 Min.
We recommend not to exceed with a continuous running of the slicer, max 15 minutes, in order to avoid overheating of the motor. The operation can be resume after a short interval of 15 minutes.

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 affûtages, 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 coulissement et la lubrifier avec de l'huile de vaseline ou de l'huile industrielle. **KB 15 Min.** **Pour éviter le surchauffage du moteur électrique actionner la machine seulement 15 minutes max. Après un période de repos de 15 minutes on peut reprendre le fonctionnement.**

ANMERKUNGEN UND BESTIMMUNGEN

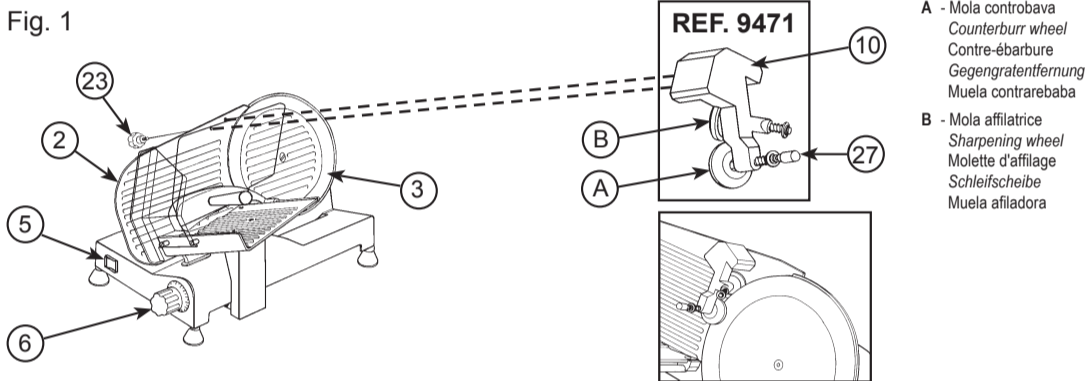
Bei unpassender Verwendung des Gerätes lehnt der Hersteller die ganze Verantwortung ab.
Das Aufschnittgerät nicht für tiefgekühlte Produkte, Fleisch mit Knochen und Nicht-Lebensmittelprodukte verwenden. Den Zustand des Stromzufuhrkabels regelmässig kontrollieren.
Beschädigte Kabel muß ersetzt werden.
Die Aufschnittmaschine beim Reinigen nicht ins Wasser tauchen.
Keine Verlängerungen zum Stromzufuhrkabel verwenden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Barfüßs bedienen.
Auch wenn die Maschine Sicherheitsvorrichtungen vorsieht, die Hände nicht in unmittelbare Nähe der Schneideklänge und der Teile in Bewegung kommen lassen.
Bei Unterhalt und bei Reinigung der Aufschnittmaschine - 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 Schneideklänge 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 Aufschnittmaschine nicht verwenden, wenn die Schneideklänge 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 Schiebeteiler für das Schneidegut beim Vorschub auf grösseren Widerstand stösst, muss die Aufschnittmaschine hochgehoben und hingestellt werden.
Die zylindrischen Gleitstangen gründlich reinigen und mit Vaselineöl oder Industrieöl einfetten.
KB 15 Min.
Einen kontinuierlichen Betrieb von max. 15 Min. nie überschreiten, um eine Ueberhitzung des Motors zu vermeiden. Der Betrieb kann nach einer Pause vom 15 Minuten fortsetzen.

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 empujando 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 destornillando su tornillo de bloqueo (puesto en el centro del mismo) entonces limpie 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 póselo sobre el cabezal, limpie con cuidado la barra cilíndrica de deslizamiento y lubrifíquela con aceite de vaselina o aceite industrial. **KB 15 Min.** **El tiempo máximo de funcionamiento en continuo de la cortadora tiene que ser limitado a 15 minutos primos para evitar el recalentamiento del motor. Después de un periodo de descanso de 15 minutos, será posible poner en marcha la máquina nuevamente.**

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

Fig. 1



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

- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Pulire accuratamente la parte di lama (3) da affilare.
- Ripristinare la presa di corrente.
- Posizionare la paratia mobile (2) alla massima distanza dalla lama (3) ruotando la manopola graduata (6).
- Applicare il gruppo affilatore(10) sulla paratia mobile come indicato in FIG. 1 bloccandolo sulla stessa mediante il pomolo (23).
- Premere l'interruttore (5) d'avviamento motore in modo da attivare l'affilatura automatica; se è necessario ruotare la manopola graduata (6) fintanto che la mola affilatrice ruoti assieme alla lama (3).
- Lasciare affilare automaticamente la lama per circa un minuto, quindi procedere premendo il bottone di pressione della mola controbava (27) per circa due-tre secondi; contemporaneamente al rilascio del bottone spegnere il motore.
- Effettuata l'affilatura togliere l'affilatoio (10) dalla paratia mobile e reinserire lo stesso nell'alloggiamento originario.
- 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.*
- *Carefully clean the part of the blade (3) to be sharpened.*
- *Reinsert the plug.*
- *Set the movable bulkhead (2) at maximum distance from the blade (3) by turning the graduated knob (6).*
- *Place the sharpener group (10) on the movable bulkhead as indicated in Fig. 1, blocking it with the knob (23).*
- *Switch (5) on the motor to activate the automatic sharpening function. If necessary, turn the graduated knob (6) until the grinding stone turns together with the blade (3).*
- *Sharpen the blade automatically for about one minute then press the pressure button on the counterburr wheel (27) for two-three seconds, release the button and turn off the motor at the same time.*
- *After sharpening, remove the sharpening (10) from the movable bulkhead and replace it in its original housing.*
- *After several sharpening operations, 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.
- Nettoyer avec soin la partie de la lame (3) à affûter.
- Rebrancher le courant.
- Positionner le séparateur mobile (2) à la distance maximum de la lame (3) en tournant le bouton gradué (6).
- Appliquer le bloc affiloir (10) sur le séparateur (2) comme indiqué sur la Fig. 1 en le bloquant sur celui-ci à l'aide de la poignée (23).
- Appuyer sur l'interrupteur (5) actionnant le moteur pour mettre en route l'affûtage automatique; si nécessaire, tourner le bouton gradué (6) jusqu'à ce que la meule affêteuse tourne avec la lame (3).
- Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contreébarbure (27) pendant environ deux-trois secondes; ne plus exercer de pression sur le bouton et éteindre en même temps le moteur.
- L'affûtage effectué, ôter l'affiloir (10) du séparateur (2) et le replacer dans son logement d'origine.
- Après plusieurs affûtages, éliminer de la meule affêteuse les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

SCHLEIFEN DER SCHNEIDEKLINGE:

Vorgang bei abnehmender Schneideschärfe der Schneideklänge.

- *Stecker aus der Steckdose ziehen.*
- *Den zu schleifenden Klingenteil gründlich reingen.*
- *Strom wieder einschalten.*
- *Die verstellbare Wand (2) auf den grösst möglichen Abstand vom Messer bringen.*
Dies geschieht durch das Drehen des Drehknopfes (6).
- *Die Schleifgruppe (10) auf die verstellbare Platte (2) legen Fig.1 und durch den Griff (23) darauf befestigen.*
- *Schalter (5) für das automatische Schleifen einschalten. Falls nötig, den Drehknopf (6) mit Gradeinteilung derehen, bis sich die Schleifscheibe gemeinsam mit der Schneideklänge (3) dreht.*
- *Die Schneideklänge eine Minute lang schleifen, dann den Druckknopf für gegengrätentfernung (27) 2-3 Sekunden drücken. Unmittelbar danach den Motor abstellen.*
- *Nach dem Schleifen die Schleifscheibe (10) von der ver-stellbaren Platte entfernen und in ihr ursprüngliches Gehäuse zurücklegen.*
- *Nach mehreren Schleifvorgängen mit Alkohol und einem Bürstchen die Schleifscheibe von 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.
- Limpie con cuidado la parte de la cuchilla (3) que se debe afilar.
- Vuelva a dar corriente.
- Ubique el tabique móvil (2) a la máxima distancia de la cuchilla (3) rotando la empuñadura graduada (6).
- Aplique el grupo afilador (10) sobre el tabique móvil (2) como se indica en la Fig. 1 bloqueándolo sobre el mismo mediante el botón (23).
- Pulse el interruptor (5) de marcha motor en modo que se active el afilado automático; si fuese necesario gire la empuñadura graduada (6) hasta que la muela afiladora gire junto con la cuchilla (3).
- Deje afilar la cuchilla automáticamente por aprox. un minuto, luego proceda pulsando el botón (27) de presión de la muela contrarebaba por unos dos-tres segundos; al mismo tiempo que se suelta el botón apague el motor.
- Efectuando el afilado, saque el afilador (10) del tabique móvil (2) y vuelva a introducir el mismo en la sede de origen.
- Luego de varios afilados, limpie el resorte afilador de todo posible residuo con alcohol sirviéndose de 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 segnalerà 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. • Régler l'épaisseur voulue de la tranche en tournant le bouton gradué. • Actionner l'interrupteur qui signalera la rotation de la lame.
 - 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 Einstecken des Steckers überprüfen, dass die Netzspannung der Stromzufuhr mit den Voltangaben auf der Aufschnittmaschine übereinstimmen. Typenschild.

BETRIEBSANLEITUNG

- *Aus der Verpackung Aufschnittmaschine nehmen und so hinstellen, dass sich der Schalter vor der Bedienungsperson befindet.*
 - *Die gewünschte Scheibendicke einstellen indem der Drehknopf mit der Gradeinteilung betätigt wird. • Den auf dem Drehen der Schneideklänge hinweisenden den Schalter betätigen. • Das aufzuschneidende Produkt auf den Schiebewagen, unter Druckausübung auf den Schnittguthalter gegen die Schneideklänge 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 correa, 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

La macchina è coperta da garanzia secondo le normative vigenti 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.

The machine is guaranteed according to current enacted law from the date of purchase, under the following conditions:

- *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.*

L'appareil est couvert par une garantie, selon les règlements en vigueur, à partir de la date d'achat, aux conditions suivantes:

- La panne ne doit pas dépendre d'un usage impropre 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 Garantie des Geräts entspricht ad Kaufdatum den gültigen Normen unter 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.*

Las siguientes condiciones de garantía se rigen según las normativas vigentes y cubren el aparato a partir de la fecha de compra:

- La garantía no cubre las averías causadas por un uso impropio o por negligencia.
 - La garantía no cubre los daños derivados de la adulteración del aparato.
- Eventuales gastos de transporte y los riesgos derivados del mismo están a cargo del comprador.