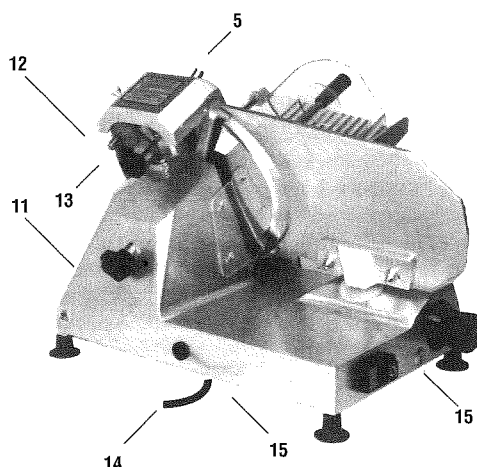
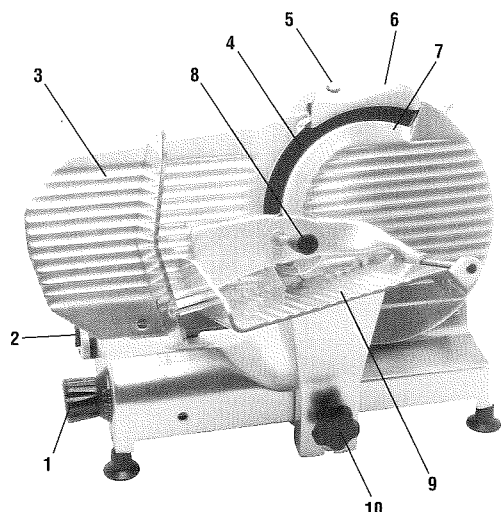




ATTENZIONE: NON PULIRE MAI LA MACCHINA CON ACQUA
pulire la macchina solo con alcool

ATTENTION: NEVER CLEAN THE SLICER WITH WATER
clean the slicer only with alcohol

ACHTUNG: NIEMALS ZASSER ZUR REINIGUNG DER
AUFSCNITTSMASCHINE VERWENDEN
die aufschnittmaschine reinigen sie nur mit alkohol

MANUALE D'ISTRUZIONE ALL'USO

Gentile clientela,
nel ringraziarla per la preferenza accordataci ci congratuliamo con lei per l'acquisto di questo apparecchio. Prima di utilizzarlo, però, si conceda qualche minuto per leggere attentamente questo libretto d'istruzione (tutto) e ricordi di conservarlo per le future consultazioni. Verifichi inoltre le condizioni del prodotto dopo il trasporto.

LEGGENDA

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. manopola regolazione | 9. carrello porta salumi |
| 2. interruttore generale | 10. pomolo fissaggio carrello porta salumi |
| 3. vela | 11. pomolo fissaggio copri lama |
| 4. lama | 12. pulsante mola sbavatrice |
| 5. pulsante mola affilatrice | 13. pomolo fissaggio gruppo affilante |
| 6. gruppo affilatore | 14. spina |
| 7. copri lama | 15. oliatore |
| 8. premi salumi | |

CARATTERISTICHE TECNICHE

Affettatrice elettrica in alluminio fuso in conchiglia unica e anodizzato. Carrello inclinato. Tutte le pareti a contatto con il cibo (carrello, vela, copri lama...) sono in alluminio anodizzato, materiale che assicura un'assoluta igiene alimentare.

USO DELL'AFFETTATRICE

Questa macchina dev'essere usata: con il carrello di alimentazione e la piastra di appoggio in posizione, a meno che questo non sia possibile a causa della forma dell'alimento; con il gruppo affilante in posizione di riposo (come al momento dell'acquisto).

- Controllare che la tensione della corrente di rete sia corrispondente a quella riportata sulla targhetta posta sulla macchina, quindi inserire la spina (14) nella presa.
- Collocare il salume da affettare sul carrello, avendo cura che appoggi bene contro la vela (3).
- Bloccare il salume con i premi salumi (8). I salumi di grandi dimensioni si possono bloccare premendo dall'alto verso il basso, i fondi insaccati si possono bloccare premendo dal lato posteriore.
- Regolare lo spessore fetta ruotando la manopola (1).
- Accendere la macchina premendo l'interruttore (2).
- Impugnare la manopola dei premi salumi (8) con la mano destra e far scorrere il carrello avanti e indietro per tutta la corsa, controllando che la fetta risulti dello spessore desiderato. Se necessario, correggere lo spessore ruotando la manopola (1). L'inclinazione del carrello facilita il lavoro, che potrà essere opportunamente controllato da una lieve pressione della mano sul premi salumi (8) in direzione nel piano di taglio.
- Raccogliere le fette in uscita con la mano sinistra e posizionarle in un contenitore.

Non toccare mai la lama con le mani, non avvicinare le mani alla lama del coltello. La lama perde facilmente l'affilatura se viene a contatto con sostanze tipo: carta, corda, ossa, cotenne e cibi surgelati.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per le sue esclusive caratteristiche tecniche, questa affettatrice non richiede alcuna particolare manutenzione.

ATTENZIONE:

staccare sempre la spina (14) dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia della macchina. Ruotare la manopola (1) nella posizione zero. Detergere con uno straccio umido con acqua le parti da pulire. Per una pulizia approfondita è possibile smontare il carrello porta salumi (9) svitando il pomolo (10), quindi smontare il copri lama (7) svitando il pomolo (11) e tirando il copri lama verso il lato anteriore della macchina. Porre la massima prudenza nella pulizia della lama (4), una lama affilata è molto pericolosa, è consigliabile l'utilizzo di guanti per la protezione delle mani durante questa operazione. Non immergere mai la macchina in acqua.

LUBRIFICAZIONE CARRELLO DI SCORRIMENTO

Mettere alcune gocce di olio sulla barra tonda posta sotto la macchina (15). Attendere qualche secondo quindi far scorrere normalmente. Premi salumi (8): mettere alcune gocce d'olio sulla barra di scorrimento. Gruppo affilante (6): oliare i perni mola.

Usare solo oli minerali ISO 40. Evitare in modo assoluto l'uso di oli vegetali.

AFFILATURA

Pulire accuratamente la lama con alcool. Allentare il pomolo di bloccaggio (13), alzare il gruppo affilante (6), farlo ruotare di 180° e riabbassare fino in fondo quindi stringere moderatamente il pomolo di bloccaggio (13), avviare elettricamente la lama, premere il pulsante della mola affilatrice (5) e farla funzionare finché la lama presenta sul filo una leggera bava. Premere

il pulsante della mola sbavatrice (12) per soli due o tre giri della lama. Spegner il motore e rimettere il gruppo in posizione originaria.
Nota: l'accesso agli organi interni è subordinato all'uso di un attrezzo speciale, pertanto l'eventuale sostituzione del vano di alimentazione dovrà essere effettuata da un centro assistenza.

ISTRUZIONI PER I TRATTAMENTO A FINE VITA

Il simbolo  apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non dev'essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Relazione. Oppure può essere riconsegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio al fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smarrimento rifiuti o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'imprenditore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

Apparecchio conforme alla direttiva EU 2002/95/CE (denominata RoHS).
Con la presente idea s.r.l. dichiara che i materiali impiegati per la realizzazione delle affettatrici che vi forniamo rispondono ai parametri restrittivi della direttiva in oggetto, relativamente all'utilizzo di determinate sostanze.

HANDBOOK OF INSTRUCTION TO THE USE

Dear Customer,
Congratulations on your choice of electrical slicer.
Before using it however, please take a few minutes to read this instruction leaflet through carefully, which you should then keep in a safe place for future reference.
Please also check that the appliance is in perfect condition on opening.

KEY

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. regulating knob | 9. cold-cuts carriage |
| 2. on/off switch | 10. carriage block |
| 3. shield | 11. knob for blade shield |
| 4. blade | 12. release for burring device |
| 5. starter button for sharpening unit | 13. sharpening unit block |
| 6. sharpening unit | 14. flex |
| 7. blade cover | 15. lubrication point |
| 8. cold-cuts holder | |

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Electrical slicing machine in single cast and anodised aluminium frame.
Inclined carriage. For reasons of hygiene, all parts that come into contact with food (cutting carriage, shield, blade cover...) are in anodised aluminium.

INSTRUCTIONS FOR USE

 This machine must be used: with the carriage and the plate for support in position, unless this is rendered impossible due to the type of goods.

With the cutting blades in the resting position (as when purchased).

1. Check that the current of your electric circuit corresponds with that on the adhesive label attached to the machine, then plug in (14).
 2. Place the goods on the cutting carriage, making sure that it rests well on the shield.
 3. Fix the goods with the holder (8). Large pieces can be held in place by pressing down firmly; the ends of packed goods can be secured by pressing from behind.
 4. Regulate the desired thickness of the slice by turning the knob (1).
 5. Turn on the machine by pressing the on/off button (2).
 6. Holding the handle (8) guide the carriage back and forth with the right hand, checking that the slice is of the desired thickness. If necessary, adjust this by rotating the knob (1). The angle of the carriage facilitates cutting, and can be adjusted by lightly pressing the lever (8) in the direction of the cutting base.
 7. Collect the slices with left hand, positioning them on a container.
-  Never touch the blade or the cutting edge with your hands. The blade is easily blunted if it comes into contact with paper, string, bone, tough skin and deep frozen goods.

MAINTENANCE AND CLEANING

Due to its exclusive technical characteristics, this machine does not require any special maintenance.

ATTENTION

Always unplug the machine (14) before attempting to clean it. Turn the knob (1) to zero position. Wipe the parts to be cleaned with a damp cloth.

For thorough cleaning it is possible to: disassemble the feeding carriage (9) by unscrewing knob (10), disassembling the blade cover (7) by unscrewing knob (11) and pulling the blade cover towards the back of the machine.

Take great care cleaning the blade (4). A sharp blade can be very dangerous. The use of protective gloves is recommended for these procedures.

Never immerse the machine in water.

To clean up the machine with alcohol, not with water.

LUBRIFICATION

Feeding carriage (9): bring the carriage (9) as far as it will go towards the graded knob and feed oil into the foreseen hole (15). After a few seconds run the machine normally.

Cold-cuts press (8): put a few drops of oil on the handle of the cold-cuts holder.

Cutting group (6): oil the pivot spring.

Only use mineral oil ISO 40. Avoid using vegetable oils at all costs.

BLADE SHARPENING

The blade should be cleaned carefully with alcohol. Unscrew knob (13), lift the cutting group (6), turn it through 180, lower it gently pressing the blocking handle (13), let the blade run electrically, press the button of the sharpening spring (5) and let the machine run until the blade shows a slight burr. Press the button of the burring device (12) and let it rotate two or three times. Turn off the motor and return the group to the resting position. Important: access to the inside of the machine requires the use of special tools, therefore the eventual replacement of internal parts should only be undertaken by an authorised service centre.

INSTRUCTION FOR END - OF - LIFE DISPOSAL TREATMENT

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Declaration of conformity to european directive 2002/95 Ce (roHS)

Idea s.r.l. declares that all the materials employed to produce the slicer we supply to you are in compliance with the restrictive parameters of the above-mentioned directive, with regard to the use of the specified substances.

This appliance conforms to the law 89/336.

Idea s.r.l. reserves the right to make any technical or esthetical adjustments for production or commercial reasons. The manufactures decline any responsibility for damage caused by improper use.

Sehr geehrter Kunde,
Wir danken Ihnen für Vertrauen, das Sie uns entgegen gebracht haben und gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieses Haushaltsgerätes. Vor dem ersten Gebrauch bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig lesen und Sie sorgfältig aufzubewahren. Überprüfen Sie das Gerät außerdem sofort auf eventuell aufgetretene Transportschaden.

ERLÄUTERUNG DER BESCHRIFTUNG

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Einstellknopf | 9. Wurstschlitten |
| 2. Hauptschalter | 10. Drehknopf des Wurstschlittens |
| 3. Anschlag | 11. Befestigungsdrehknopf der Klingendeckung |
| 4. Klinge | 12. Schaltkopf Für die Schleifscheibe |
| 5. Schaltknopf für Scharfscheibe | 13. Halteknopf des Schärfsatzes |
| 6. Scharfsatz | 14. Stecker |
| 7. Klingendeckung | 15. Oler |
| 8. Wursthälter | |

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Elektrisch betriebene Aufschnittmaschine aus eloxiertem Aluminium gegossen in der Kokille. Schräger Schlitten. Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Schlitten, Anschlag, Klingenabdeckung...) bestehen aus eloxiertem Aluminium, einem Material, das absolute Hygiene garantiert.

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

☞ Diese Maschine muß mit ausgefahrenem Schlitten und ausgefahrener Auffangplatte benutzt werden (es sei denn, dies ist aufgrund der Form des Lebensmittels nicht möglich) sowie bei nicht laufendem Schneidewerkzeug (genau wie bei dem fabrikneuen Gerät).

1. Kontrollieren Sie bitte, ob die Spannung Ihres Stromnetzes der auf dem Klebeschild der Aufschnittmaschine angegebenen Spannung entspricht, bevor Sie den Stecker (14) an die Steckdose anschließen.
2. Legen Sie die Salami auf den Schneideschlitten und achten Sie darauf, dass er flach am Anschlag (3) anliegt.
3. Spannen Sie die Salami in den Salamihalter (8) ein. Grobe Salami können durch Druck von oben nach unten festgehalten werden. Die Würstenden können durch Druck auf das Endstuch festgehalten werden.
4. Die Schnittbreite kann durch Drehen an dem Einstellknopf (1) reguliert werden.
5. Durch Druck auf den Schalter schalten Sie die Maschine ein (2).
6. Halten Sie den Drehknopf des Salami Halters (8) der rechten Hand fest und bewegen Sie den Schlitten für den ganzen Hub vorwärts und Rückwärts. Achten Sie darauf, dass die Scheiben die gewünschte Stärke haben. Fall nötig korrigieren Sie die Stärke durch Drehen am Knopf (1). Die Neigung des Schneidschlittens erleichtert die Arbeit, die gut durch leichten Druck der Hand auf den Salamihalter in Richtung Schnittebene kontrolliert werden kann.
7. Fangen Sie die geschnittenen Scheiben mit der linken Hand auf und legen Sie in einen Behälter.

☞ Nie die Klinge mit der Hand anfassen und die Schnittfläche mit den Händen berühren. Die Schneidklinge wird durch Kontakt mit Papier, Kordeln, Knochen, Knorpel, und Tiefgefrorenem schnell stumpf.

WARTUNG UND REINIGUNG

Aufgrund der technischen Besonderheiten diese Aufschnittmaschine keine besondere Wartung. Achtung: Vor dem Reinigen der Maschine muß der Stecker (14) immer aus der Steckdose gezogen werden. Den Drehknopf (1) in Nullstellung bringen. Die verschmutzten Teile mit einem feuchten Lappen säubern. Für eine gründlichere Reinigung kann nach Abdrehen des Drehknopfes (10) der Schlitten (9) abmontiert werden. Die Klingenabdeckung (7) entfernen Sie durch Herausdrehen des Befestigungsknopfes (11) und durch Hervorziehen der Klingenabdeckung. Vorsicht beim reinigen der Klinge, die sehr scharf und deshalb gefährlich ist! Am besten ziehen Sie dazu Handschuhe an. Tauchen Sie die Maschine nie ins Wasser ein. Herauf die Maschine mit Spiritus, nicht mit Wasser säubern.

SCHMIEREN

Zum Schmieren des Würstschlittens (9) ziehen Sie den Schlitten (9) langsam in Richtung des Drehknopfes und füllen Sie das Öl den dafür vorgesehenen Öler (15). Nach einigen Sekunden den Schlitten wieder normal laufen lassen. Zum Schmieren des Würsthalters (8) verteilen Sie ein paar Tropfen Öl auf die Laufschiene. Zum Schmieren des Scharfsatzes ölen Sie die Stifte des Halters der Schleifscheibe ein. Gebrauchen Sie bitte nur Mineralöle nach ISO 40. Vermeiden Sie zum Schmieren unbedingt Pflanzenöle.

SCHLEIFUNG

Die Schneidklinge sorgfältig mit Alkohol reinigen. Den Blockierknopf (13) lockern, den Halteknopf (6) des Scharfsatzes lockern, ihn um 180° drehen, ihn bis ganz nach unten schieben und dann den Blockierknopf (13) andrücken, die Schneidklinge elektrisch anlaufen lassen, den Knopf der Schleifscheibe (5) drücken und Sie laufen lassen, bis die Klinge auf der Schneide einen dünner Grad zeigt. Den Halteknopf der Schleifscheibe (12) nur zwei oder drei Mal herumdrehen. Den Motor abstellen und den Scharfsatz wieder in die Ausgangslage bringen. Achtung: zu dem inneren Laufwerk kommt nur mit speziellen Werkzeug, daher muß das eventuelle Auswechseln des elektrischen Kabels von dem Kundendienst vorgenommen.

HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUßERBETRIEBNAHME

Das Symbol ☞ auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt Gesundheit werden durch falsches Entsorgen Gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde,

der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Entsprechend Apparat zur EU Direktive 2002/CE (genannt RoHS).

Mit dieser Idee s.r.l. erklärt man dass, die verwendet Materielle für die Ausführung der Schneidemaschinen, die wir euch liefern, beantworten auf die einschränkend Masstäben der vorhergehend Direktive, betreffend die Benutzung von bestimmten Substanz.

Die Idee s.r.l. sich vorbehalten die Entscheidungsbefugnis in jeder Moment technische und ästhetische Änderungen für produktive und Handelsvernunft.

Der Bauherr ablehnt jede Verantwortung für entsteht Schaden vor Benutzung der Maschine Apparat entsprechend zu den wesentliche Erfordernisse der Direktive 89/336.

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO

Amables clientes, agradeciéndoles por su preferencia nos congratulamos con ustedes por la adquisición de este aparato. Sin embargo, antes de su utilización, dediquen algunos minutos para leer con atención este manual (todo) y acuérdanse de guardarlo para futuras consultas.

INSCRIPCIÓN:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. pomo de regulación | 9. carro para llevar los embutidos |
| 2. interruptor general | 10. pomo para fijar el carro |
| 3. vela | para llevar los embutidos |
| 4. lama | 11. pomo para fijar el cubre lama |
| 5. interruptor de la muela afiladora | 12. interruptor de la muela desbarbadora |
| 6. conjunto afiladora | 13. pomo para fijar el conjunto afiladora |
| 7. cubre lama | 14. enchufe |
| 8. compresor de embutidos | 15. aceitera |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cortadora de embutidos eléctrica en aluminio fundido en matriz única y anodizado. Carro inclinado. Todas las paredes en contacto con la comida (carro, vela, cubre lama...) son en aluminio anodizado, un material que asegura una higiene alimentaria total.

USO DE LA CORTADORA

☞ Hay que usar este aparato: con el carro de alimentación y la plancha de apoyo en posición, a menos que no sea posible por la forma de la comida; arrinconar el conjunto afiladora (como en el momento de la adquisición).

1. Averiguen que la tensión de la corriente de la red corresponda a la de la matrícula escrita sobre la pegatina, luego introduzcan el enchufe(14) en la toma.
 2. Pongan el embutido sobre el carro, apoyándolo correctamente en la vela(3).
 3. Fijen el embutido con el compresor(8). Los embutidos grandes se pueden fijar comprimiendo de arriba abajo, los FONDI embutidos se pueden fijar comprimiendo del lado posterior.
 4. Regulen el espesor de la lonja girando el pomo(1).
 5. Pongan en marcha el aparato pulsando el interruptor(2).
 6. Empuñen el pomo del compresor de embutidos(8) con la mano derecha haciendo correr el carro adelante y atrás, comprobando que la lonja sea del espesor deseado. Si hace falta, corrijan el espesor girando el pomo(1). La inclinación del carro simplifica el trabajo, que se podrá bien controlar con una ligera presión de la mano sobre el compresor de embutidos(8) hacia la plancha de corte.
 7. Recojan las lonjas con la mano izquierda y las pongan en un recipiente.
- ☞ Nunca toquen la lama con las manos, nunca acerquen las manos a la lama de la cuchilla. La lama pierde fácilmente su afiladura si está en contacto con sustancias como: papel, cuerda, huesos, hoja de tocino y comida congelada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Por su características técnicas exclusivas, esta cortadora de embutidos no necesita ningún mantenimiento particular.

ATENCIÓN:

Siempre desuelguen el enchufe(14) de la toma antes de limpiar el aparato. Giren el pomo(1) en la posición cero. Limpien con un trapo húmedo las partes por limpiar. Para una limpieza profundizada es posible desarmar el carro para llevar los embutidos (9) desatornillando el pomo (10), luego desarmar el cubre lama (7) desatornillando el pomo (11) y tirando el cubre lama hacia el lado anterior del aparato. Es necesaria la máxima prudencia en la limpieza da la lama (4), una lama afilada es muy peligrosa, es aconsejable utilizar guantes para la protección de las manos durante esta operación. Nunca sumerjan el aparato en el agua.

ENGRAISADOS:

Carro para llevar los embutidos(9): lleven el carro(9) al final del trayecto hacia el pomo graduado e introduzcan el aceite en la adecuada aceitera(15). Esperen unos segundos, luego háganlo correr normalmente. Comprimidor de embutidos(8): pongan algunas gotas de aceite sobre la barra de desplazamiento. Conjunto afiladora(6): aceiten los pernos del pomo. Utilicen sólo aceites minerales ISO40. Nunca utilicen aceites vegetales.

AFILADURA:

Limpian cuidadosamente la lama con alcohol. Aflojen el pomo de bloqueo(13), levanten el conjunto afiladora(6), gírenlo de 180° y rebajen, luego aprieten moderadamente el pomo de bloqueo(13), pongan en marcha eléctricamente la lama, pulsen el interruptor del pomo de la muela afiladora(5) y déjenla en función hasta que la lama presente sobre el hilo una ligera baba. Pulen el interruptor del pomo de la muela desbarbadora(12) sólo durante dos o tres vueltas de la lama. Apaguen el motor y pongan el conjunto en la posición inicial.

Nota: el acceso a los órganos interiores está subordinado al uso de una herramienta especial, por lo tanto la eventual sustitución del hueco de alimentación se tendrá que ejecutar en un centro de asistencia.

INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA

El símbolo  puesto sobre el aparato o sobre la confección indica que el aparato, al final de su utilidad, no se debe tratar como una basura doméstica genérica sino que se tiene que llevar a uno de los centros de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos aprontados por la Pública Relación. O se puede devolver al vendedor cuando se adquiera un aparato nuevo equivalente. El usuario es responsable de llevar el aparato al final de su vida a las adecuadas estructuras de recogida, pena de sanciones previstas por la legislación en vigor sobre la basura. La adecuada recogida selectiva para llevar el aparato al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medioambiente y sobre la salud humana y facilita el reciclaje de los materiales del producto. Para información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, recurran al servicio local de eliminación de basura o al vendedor del aparato. El productor y/o el empresario otorgan a su propias responsabilidades para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambiental compatible tanto individualmente como participando a sistemas colectivos.

Aparato conforme a la disposición EU 2002/95/CE (denominada RoHS).

Con la presente idea s.r.l. declara que los materiales utilizados en la realización de las cortadoras que les abastecemos responden a los criterios de la disposición en objeto, por lo que concierne el uso de algunas sustancias.

MODE D'EMPLOI

Chers clients, nous vous remercions pour la préférence que vous nous avez accordée et nous vous félicitons pour avoir acheté cet appareil. Avant de l'utiliser, SVP de prendre quelques minutes pour lire attentivement ce mode d'emploi (en entier) et de le garder pour les consultations futures. SVP de vérifier également l'état du produit après le transport.

LÉGENDE

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. poignée de réglage | 9. plateau récolte-tranches |
| 2. interrupteur général | 10. bouton de fixation plateau récolte-tranches |
| 3. paroi d'épaisseur de coupe | 11. bouton de fixation protège lame |
| 4. lame | 12. bouton meule à ébarber |
| 5. bouton meule d'affûtage | 13. bouton de fixation affûteur |
| 6. groupe affûteur | 14. fiche |
| 7. protège lame | 15. graisseur |
| 8. presse-aliments | |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Trancheuse en aluminium fondu en coquille et anodisé.

Chariot incliné. Toutes les parties de l'appareil à contact avec les aliments (chariot, paroi, protège lame...) sont en aluminium anodisé, un matériel qui garantit une hygiène alimentaire totale.

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

 Cette trancheuse doit être utilisée: avec le chariot d'alimentation et la plaque d'appui en position, à moins que cela ne soit pas possible du fait de la forme de l'aliment; avec le groupe affûteur en position zéro (comme au moment de l'achat).

1. Vérifiez que la tension du courant correspond aux données indiquées sur la plaque de l'adhésif situé sur l'appareil, et insérez la fiche (14) dans la prise.
 2. Placez l'aliment à couper sur le chariot et assurez-vous que vous l'avez bien appuyé contre la paroi (3).
 3. Retenez l'aliment en utilisant le presse-aliments (8). La charcuterie de grandes dimensions peut être retenue en appuyant de haut en bas, tandis que les fonds peuvent être retenus en appuyant du côté postérieur.
 4. Réglez l'épaisseur de la tranche en tournant la poignée de réglage (1).
 5. Mettez en marche l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (2).
 6. Prenez la poignée du presse-aliments (8) avec la main droite et faites glisser le chariot d'avant en arrière pendant toute la course, contrôlant que la tranche soit de l'épaisseur souhaitée. Si elle ne l'est pas, changez l'épaisseur en tournant la poignée (1). L'inclinaison du chariot rend le travail plus facile et peut être opportunément contrôlée à travers une légère pression de la main sur le presse-aliments (8) en direction du plan de coupe.
 7. Récupérez les tranches avec votre main gauche et placez-les dans un récipient.
-  Ne touchez jamais la lame avec les mains, et n'approchez pas les mains de la lame du couteau. La lame perd facilement son affûtage si elle entre en contact avec des substances telles que le papier, les cordes, les os, les couennes et les produits surgelés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Grâce à ses caractéristiques techniques, cette trancheuse ne demande aucun type particulier d'entretien.

ATTENTION:

détachez toujours la fiche (14) de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil. Tournez la poignée (1) en position zéro. Déterminez avec un chiffon humide d'eau les parties qu'il faut nettoyer. Pour un nettoyage plus profond, vous pouvez démonter le plateau récolte-tranches (9) en dévissant le bouton (10), ensuite démonter le protège lame (7) en dévissant le bouton (11) et en tirant le protège lame vers le côté antérieur de l'appareil. La lame (4) est très tranchante et doit être manipulée avec attention lors de son nettoyage; il est conseillé d'utiliser des gants pendant cette opération. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

GRAISSAGES

Plateau récolte-tranches (9): placez le plateau (9) en fin de course vers la poignée graduée et introduisez l'huile dans le graisseur (15). Attendez pendant quelques secondes et faites couler normalement. Presse-aliments (8): mettez quelques gouttes d'huile sur la barre de glissement. Groupe affûteur (6): huilez les pivots des meules. Utilisez exclusivement des huiles minérales ISO 40. N'utilisez jamais des huiles végétales.

AFFÛTAGE

Nettoyez soigneusement la lame avec de l'alcool. Desserrez le bouton de fixation (13), levez le groupe affûteur (6), tournez-le de 180° et baissez-le jusqu'au bout, ensuite serrez modérément le bouton de fixation (13), mettez en marche la lame, appuyez sur le bouton de la meule d'affûtage (5) et ne l'éteignez pas jusqu'à ce qu'il ait une légère bavure sur le fil de la lame. Appuyez sur le bouton de la meule à ébarber (12) pendant deux ou trois tours de la lame. Éteignez le moteur et remettez le groupe dans la position initiale.

Note: pour atteindre l'intérieur de l'appareil il faut utiliser un outil spécial, donc un remplacement éventuel de la cage d'alimentation devra être effectué par un centre d'assistance.

MODE D'EMPLOI POUR LE TRAITEMENT DE L'APPAREIL À LA FIN DE SA VIE

Le symbole  appliqué sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit, à la fin de sa vie, ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être mené dans un point de collecte sélective pour équipements électriques et électroniques géré par la Relation Publique. Il peut également être remis au revendeur quand vous achetez un nouvel appareil du même type. L'utilisateur est responsable de remettre l'appareil aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par la législation sur les déchets en vigueur. La collecte sélective indispensable pour le recyclage et le traitement de l'appareil contribue à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé de l'homme et favorise le recyclage des matériaux dont l'appareil se compose. Pour des renseignements ultérieurs sur les systèmes de collecte disponibles, adressez-vous à votre service local de traitement des ordures ou au revendeur où vous avez acheté l'appareil. Le producteur et/ou l'entrepreneur assument leurs responsabilités concernant le recyclage et le traitement compatibles avec l'environnement à la fois individuellement et en participant à des initiatives collectives.

Appareil conforme à la directive EU 2002/95/CE (appelée RoHS).

Par la présente idea s.r.l. déclare que les matériaux employés pour réaliser ses trancheuses sont conformes avec les critères restrictifs de la directive en question pour ce qui est de l'utilisation de certaines substances.