

DICHIARAZIONE DEL FORNITORE

Si conferma con la presente, che l'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. Europeanorm EN 55014 funktstört ist/sind. Der Deutschen Bundespost wurde die Inverkehrbringung dieses(r) Gerät(e)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 Gerätetypenschild mit dem CE-Zeichen versehen, den einschlägigen, grundlegend 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.

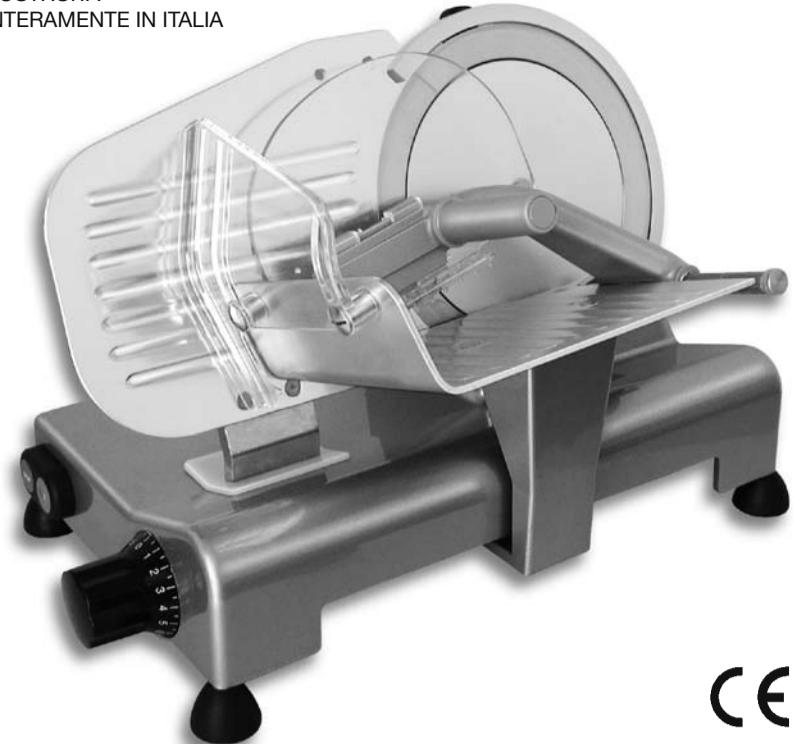
La Deutsche Bundespost ha sido informada sobre la puesta en venta de este/os aparato/s y tiene el derecho de controlar su aplicación.

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



CE

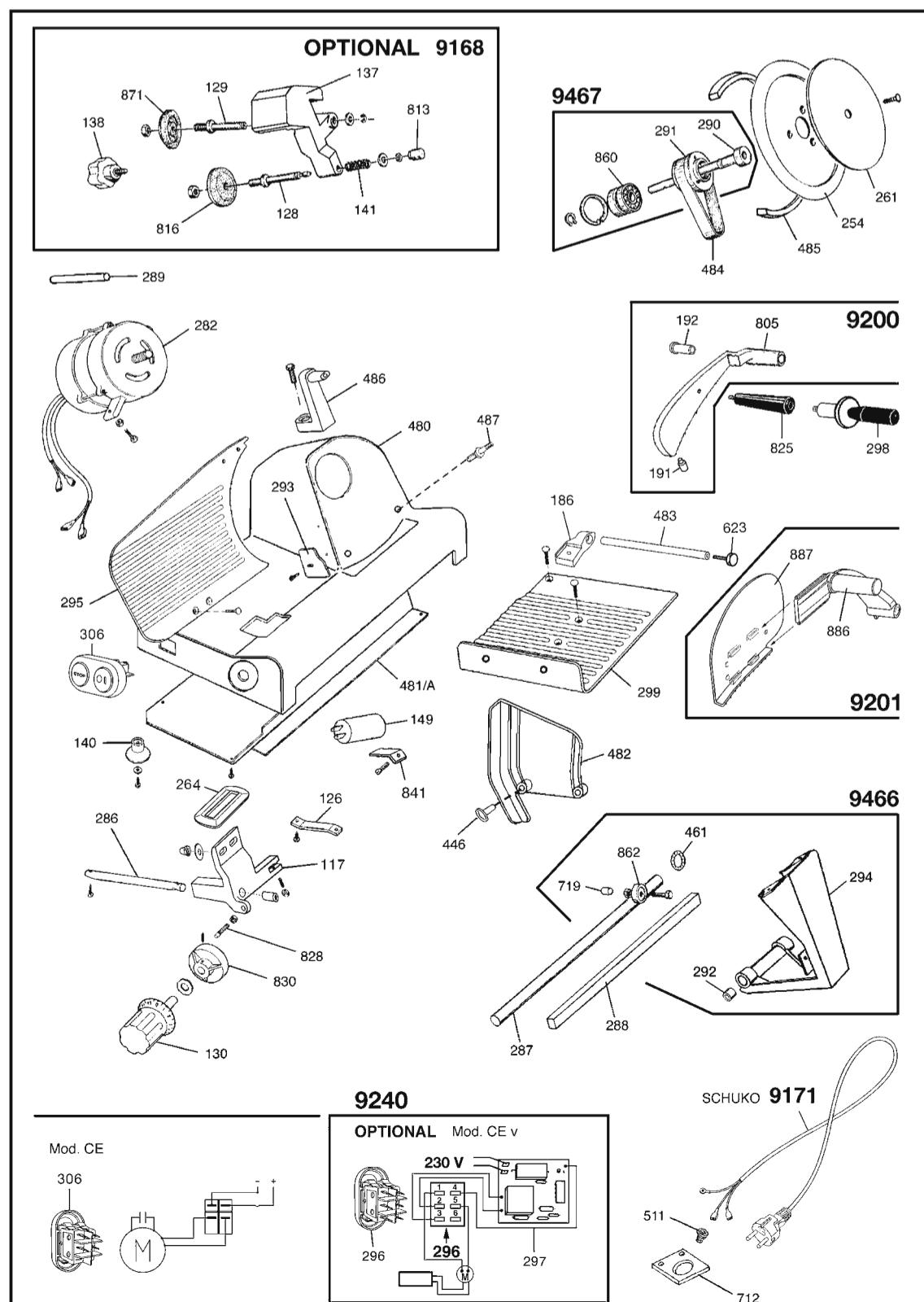
AFFETTATRICE A GRAVITÀ ISTRUZIONI D'USO
GRAVITY SLICER USE INSTRUCTIONS
TRANCHEUSE À GRAVITÉ MODE D'EMPLOI
AUFSCHNITTMASCHINE BETRIEBSWEISE
CORTADORA DE GRAVEDAD INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Serie **LUSSO**
mod. 195 GL

28 - 07 - MG

SERIE LUSSO MOD. 195 GL



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.

Conseils pour la protection de l'environnement

Lorsque ce produit devra être éliminé, il faudra l'apporter dans une déchetterie équipée pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Un symbole spécial l'indique sur le produit, dans le livret d'instructions ou sur l'emballage.

Les matériaux doivent être recyclés selon la marque qui les distingue. En récupérant, réutilisant ou recyclant vos vieux appareils, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement. Demandez à votre commune où se trouvent les déchetteries.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stiftlichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Consejos para la tutela del medio ambiente

Cuando ya no se usa, este producto no puede eliminarse junto con los desechos de la casa. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Véase el símbolo presente en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje.

Los materiales pueden recuperarse según la marca de identificación que llevan aplicada. Con la recuperación, la reutilización u otras formas de reciclado de viejos aparatos, Ud. ayuda a tutelar el medio ambiente. Pida a la administración municipal de su ayuntamiento donde están ubicados los centros de recogida para la eliminación de los desechos.

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

L'AFFETTATRICE è coperta da garanzia per USO DOMESTICO 24 mesi, per USO PROFESSIONALE 12 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, the SLICERS FOR DOMESTIC USE have a warranty of 24 months while the ones FOR PROFESSIONAL USE have a warranty of 12 months. Please note the following 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.

Les TRANCHEUSES DOMESTIQUES sont couvertes par une garantie de 24 mois tandis que lesquelles PROFESSIONNELLES ont une garantie de 12 mois : la garantie doit être calculée à partir de la date d'achat. Merci de noter les 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 Garantiezeit für die HAUSHALTS-AUFSCHNITTMASCHINEN gilt 24 Monaten seit dem Kauftag sondern für die PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINEN gilt die Garantie 12 Monaten. Bitte, notieren Sie die folgende 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.

La CORTADORA PARA USO DOMESTICO tiene una garantía de 24 meses a partir de la compra mientras la CORTADORA PARA PROFESSIONAL tiene una garantía de 12 meses con las siguientes condiciones:

- 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.

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 detergivi 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 immerse 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 sera 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 coulisement 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. Die Aufschlittmaschine darf 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 auch die Schutzvorrichtungen entfernen 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 Durchmesserabreduzierung 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 Schiebersteller 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.

KB 15 Min.

Einen kontinuierlichen Betrieb von max. 15 Min. nie überschreiten, um eine Überhitzung 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 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".

Periodicamente saque el disco cubrecuchilla destornillando 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.

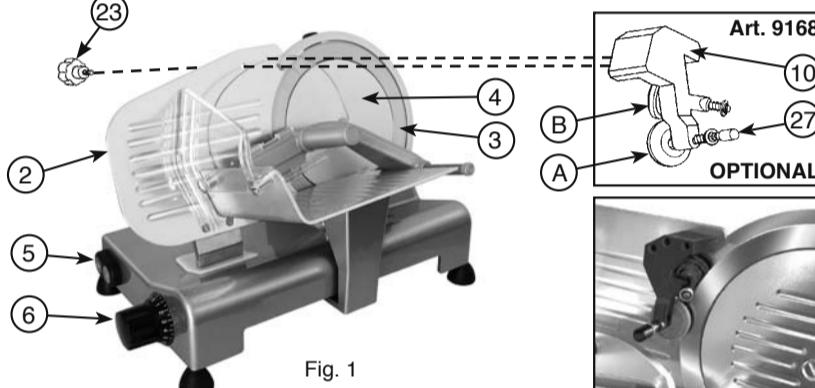
Cuando el plato portamerencias deslizante presenta una mayor resistencia en el avance, levante la cortadora de fiambres y póngala sobre el cabezal, limpíe con cuidado la barra cilíndrica de deslizamiento y lubrifíquela con aceite de vaselina o aceite industrial.

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. Despues 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



N.B.: periodicamente togliere il disco coprilama (4) per la completa pulizia.

IMPORTANTE: periodicamente togliere il disco coprilama (4) per la completa pulizia.

WICHTIG!: periodisch wegnehmen die Messerdeckelscheibe (4), um eine vollständige Reinlichkeit zu machen.

N.B.: periodicamente guitar el disco cubre cuchilla (4) para una completa limpieza.

N.B.: tenere presente che la lama è di tipo ad alta resistenza pertanto la necessità di affilatura nell'uso corrente è di circa una volta all'anno. Operazione da effettuarsi qualora diminuisse la capacità di taglio della lama.

- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Pulire accuratamente la parte di lama 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 (2) come indicato in Fig. 1 bloccandolo sulla stessa mediante il pomolo (23).
- Premere l'interruttore d'avviamento motore (5) in modo da attivare l'affilatura automatica; se è necessario ruotare la manopola graduata (6) fintanto che la mola affilatrice ruoti assieme alla lama.
- 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'affilatore (10) dalla paratia mobile (2) e reinserirlo lo stesso nell'alloggiamento originario.
- Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, thus normally needing to be sharpened about once a year when used regularly. To be effected should the knife become blunt.

- Unplug.
- Carefully clean the part of the blade 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 (2) as indicated in Fig. 1 blocking it with the knob (23).
- Switch on the motor (5) to activate the automatic sharpening function. If necessary, turn the graduated knob (6) until the grinding stone turns together with the blade.
- 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 sharpener (10) from the movable bulkhead (2) and replace it in its original housing.
- After several sharpening operations, remove any residues from the grinding wheel with alcohol and a brush.

N.B.: la lame étant du type à haute résistance, il ne sera nécessaire de l'affûter pour un emploi courant qu'environ une fois par an.

Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.

• Débrancher la machine.

• Nettoyer avec soin la partie de la lame 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 affilatrice tourne avec la lame.

• Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contreébarbare (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 affûteuse les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

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

- Toita 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.
- </