

Cortadora de fiambre HOME

La trancheuse HOME

HOME Aufschnittmaschine

HOME meat Slicer

Affettatrice HOME

Máquina de cortar fiambre HOME

Vleessnijmachine HOME



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE	PÁG
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	6
Información Relevante	6
Función principal	8
Instalación	8
Aviso	8
Descripción de las partes	9
Funcionamiento	9
Recomendaciones de uso	10
Limpieza	11
Mantenimiento	11

INDEX	
Consignes de Sécurité Importantes	12
Specifications techniques principales	15
Information Utile	15
Fonction principale	17
Installation	17
Avertissement	17
Descriptions des parties	18
Fonctionnement	18
Recommandations pour l'utilisation	19
Nettoyage	20
Maintenance	20

INDEX	
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	21
Wichtigste technische daten	24
Wichtige Information	24
Hauptfunktion	26
Aufbau	26
Hinweis	26
Beschreibung der maschinenteile	27
Funktionsweise	27
Empfehlungen für den Einsatz	28
Reinigung	29
Wartung	29

INDEX	
Important Safety measures	30
Specification	33
Worthy Information	33
Main function	34
Installation	34
Notice	34
Parts List	35
Operation	36
Recommendations for use	36
Cleaning	37
Maintenance	38

INDICE	
Importanti misure di sicurezza	39
Principali specifiche tecniche	42
Informazioni importanti	42
Funzione principale	44
Installazione	44
Avviso	44
Descrizione delle parti	45
Funzionamento	45
Raccomandazioni per l'uso	46
Pulizia	47
Manutenzione	47

ÍNDICE	PÁG
Medidas de Segurança Importantes	48
Principais características técnicas	51
Informação Relevante	51
Função principal	53
Instalação	53
Advertência	53
Descrição dos componentes	54
Funcionamento	54
Recomendações para o uso	55
Limpeza	56
Manutenção	56

INHOUDSOPGAVE	
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	57
Voornaamste technische gegevens	60
Belangrijke informatie	60
Hoofdfunctie	62
Installatie	62
Waarschuwing	62
Beschrijving van de onderdelen	63
Werking	63
Gebruiksadviezen	64
Reiniging	65
Onderhoud	65

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodoméstico deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso.

- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extrema la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- Evite el contacto con las partes calientes. Extrema la atención durante la limpieza.
- 11.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.
- 12.- Este aparato no está pensado para personas (incluyendo niños) inexpertas, sin conocimientos o con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, a no ser que lo utilicen instrucciones sobre su uso. Se debe vigilar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- 13.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 14.- Este aparato no puede ser empleado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 15.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 16.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

- 17.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 18.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
 - B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 19.- DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO: No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO:	69118
VOLTAJE:	220-240V/50Hz
POTENCIA:	150W / 1/7HP
ESPEJOR CORTE:	0 -15 mm
DIAMETRO CUCHILLA	190 mm. / 7.5"
PESO:	4,510 Kgr.
MEDIDAS:	37,3x27,9x27,5 Cm.



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la cortadora. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación, antes de su instalación y puesta en marcha.

La cortadora es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la cortadora en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.

- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm por los laterales para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.



PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la cortadora: podría dañarla o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no esté conectado a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 5.- No coloque la cortadora en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.
- 6.- No coloque la cortadora de inducción en un área sin ventilación por la parte delantera y trasera de la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

El corte de embutidos y carnes sin hueso, no congelados.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

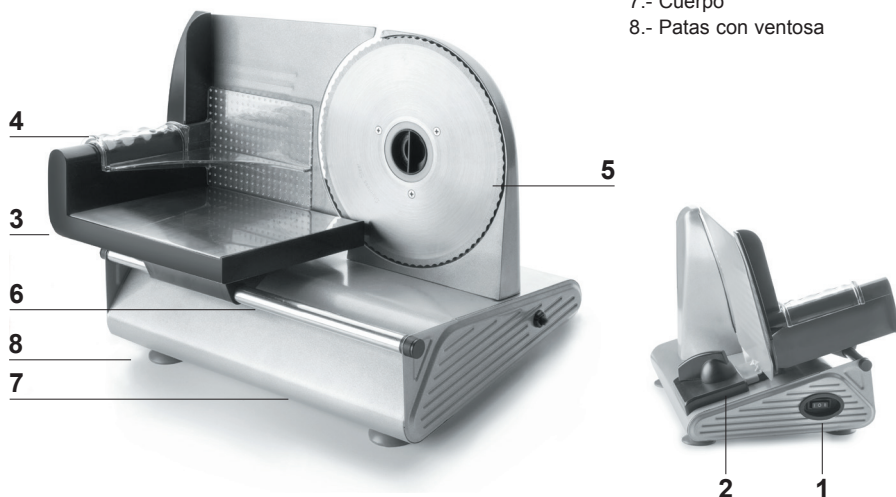
- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Si la unidad no está nivelada utilice el apoyo de cada pata hasta que la unidad se encuentre nivelada.

AVISO

- 1.- La potencia suministrada ha este elemento debera cumplir los requerimientos mostrados en su etiqueta. Desperfectos e incluso fuego pueden originarse por un suministro incorrecto.
- 2.- Apague todos los interruptores y desconecte el cable si se produce una situación de emergencia.
- 3.- Mantenga las manos y otras partes del cuerpo, lejos de la cuchilla rotatoria y de las partes en movimiento. De lo contrario puede provocar daños físicos. En el caso de que la máquina este siendo usada de forma abusiva, incluso fallos accidentales o intencionales, modificaciones por parte del usuario, instalación incorrecta o bajo un uso contrario a las instrucciones de este manual, la garantía dejara de tener efecto inmediatamente.
- 4.- La máquina no puede ser lavada sumergiendola en agua, no es resistente a la inmersión. La inmersión de la máquina en agua puede provocar descargas eléctricas y dañara los componentes mecánicos y eléctricos
- 5.- Cuando no se use, apague todos los interruptores y desenchufela.
- 6.- Apague la máquina si parece que esta trabajando de forma inusual.
- 7.- Inspeccione de forma regular la protección de la cuchilla, carro, cuchilla y otras partes.
- 8.- Contacte con el punto de venta si pierde el libro de instrucciones o precisa de un repuesto.
- 9.- Contacte con el punto de venta si surgen problemas no indicados en este manual.

DESCRIPCION DE LAS PARTES

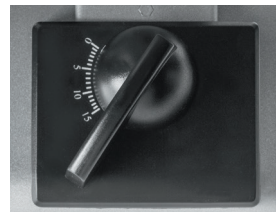
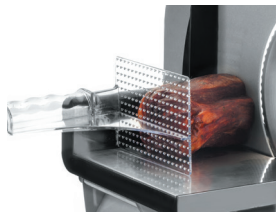
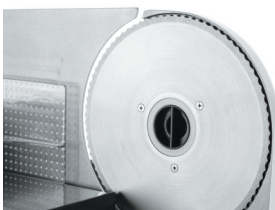
- 1.- Interruptor ON/OFF/PULSE
- 2.- Regulador espesor
- 3.- Carro transporte
- 4.- Protector-Empujador
- 5.- Cuchilla
- 6.- Rail transporte
- 7.- Cuerpo
- 8.- Patas con ventosa



FUNCIONAMIENTO

- 1.- La máquina debe instalarse sobre una superficie de trabajo dotada de la suficiente estabilidad y resistencia para soportar el peso de la máquina y del producto a cortar.
- 2.- Fije el protector acrílico. No haga uso de la máquina sin esta protección, el usuario puede autolesionarse gravemente.
- 3.- Antes del primer uso de la máquina y antes de enchufarla, limpie cuidadosamente la cuchilla y todas las partes que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- 4.- Asegúrese que la toma de tensión coincide con las especificaciones de voltaje y frecuencia de la máquina.
- 5.- Encienda la máquina y dejelá girar durante 2 a 3 minutos antes del primer uso. Antes del primer uso, mire que la máquina esta girando correctamente.
- 6.- Cuando la potencia esta conectada, se enciende una luz en el interruptor.
- 7.- Ajuste el espesor a cortar, girando el pomo de graduación en sentido antihorario. Gire en sentido horario para volver a la situación inicial.

- 8.- Empuje el carro hacia atrás y adelante sobre la cuchilla con un movimiento continuo, empleando el empujador y el apoyo de mano.
- 9.- Tras cortar la cantidad deseada, coloque el pomo de graduación en la posición original.
- 10.- Ahora puede retirar el producto cortado.



RECOMENDACIONES DE USO

UTILICE SU CORTADORA PARA LOGRAR MEJORES RESULTADOS

- 1.- Para cortar carne en lonchas finísimas, congélela completamente entre 2 y 4 horas antes de cortarla.
- 2.- La carne debe estar deshuesada. La fruta debe estar sin pepitas.
- 3.- Aquellos alimentos cuya textura es irregular, como el pescado o los filetes finos, suelen ser difíciles de cortar. Congélelos entre 2 y 4 horas antes de cortarlos.
- 4.- Respecto a las conservas, con la cortadora puede cortar rápidamente pepinos, cebollas u otras frutas para preparar deliciosos encurtidos, tartas de manzana, verduras...

ASADOS: TERNERA, CERDO, CORDERO, JAMÓN

- 1.- Al cortar carne asada deshuesada y caliente, sáquele del horno al menos 15 ó 20 minutos antes de cortarla. Soltará más jugo natural y se cortará uniformemente sin que se desmigüe.
- 2.- Si es necesario, corte el asado para que entre en la bandeja. Si el asado está atado, pare el motor y retire las cuerdas de una en una acercando la cuchilla.

LONCHAS EXTRAFINAS DE CARNE CURADA O DE COSTILLAS DE TERNERA FRESCAS

Deje enfriar las costillas ya hechas en el jugo de cocción durante la noche. Antes de cortar, escúrralas y reserve el jugo de la costilla. Séquelas a toques con papel de cocina. Retire el exceso de grasa. Corte las lonchas bien frías con el grosor deseado. Para servir caliente, coloque las lonchas en un recipiente apto para horno y sazone con una pequeña cantidad del jugo reservado. Caliente en el horno a 150 °C (300 °F) durante 30 minutos.

QUESO

Enfríelo bien antes de cortarlo. Cúbralo con papel de aluminio para mantener la humedad. Antes de servirlo, deje que el queso esté a temperatura ambiente para realzar su sabor natural.

FIAMBRE

El fiambre se conserva más tiempo y mantiene su sabor si se corta según se necesita. Para un mejor resultado, enfríelo previamente. Retire el plástico o el envoltorio antes de cortarlo. Presione de forma constante y suave para que las lonchas sean uniformes.

VERDURAS Y FRUTAS

Su cortadora está “fabricada a medida” para cortar muchos tipos de verduras y frutas, como patatas, zanahorias, repollo (para ensaladas), berenjena y calabacines. Puede cortar las patatas en trozos gruesos para guisos o finos para hacer patatas fritas. Permite hacer cortes limpios en la paña fresca. Corte la parte superior y trocee a su gusto.

PANES, TARTAS Y GALLETAS

Deje enfriar el pan recién hecho antes de cortarlo. Para cortar unas tostadas extrafinas, utilice pan del día anterior o ligeramente duro. Su cortadora es ideal para panecillos, bizcochos y tartas de fruta. Para obtener galletas finas y crujientes, enfríe o congele la masa y córtela a su gusto.

LIMPIEZA

- 1.- Siempre apague y desenchufe la máquina antes de la limpieza, y asegúrese de girar el pomo de graduación a la posición de inicio para evitar cortes en las manos.
- 2.- Nunca emplee productos químicos o abrasivos. No emplee un cepillo u otro utensilio que pudiera dañar las diferentes partes y superficies de la cortadora.
- 3.- Extraiga la cuchilla girando el pomo del centro de la cuchilla en dirección de la fecha OPEN y tirando de ella hacia afuera.
- 4.- Use un paño húmedo con detergente para la limpieza y después séquela. Colóquela de nuevo en su sitio y asegúrese de limpiar la máquina todos los días.
- 5.- Retire la protección de la cuchilla cuando limpie la máquina, limpie también el carro.
- 6.- Advertencias durante la limpieza de la cuchilla;
 - a.- Emplee guantes de seguridad durante la limpieza
 - b.- No toque el borde de la cuchilla
 - c.- Es una operación peligrosa, sea cauto y cuidadoso.
- 7.- Tras la limpieza ponga la máquina en funcionamiento en vacío durante 5 minutos.
- 8.- **ATENCIÓN;** No coloque la máquina directamente en un contenedor con agua.
La máquina no es sumergible.

MANTENIMIENTO

- 1.- Prevenir la oxidación de la cuchilla.
 - a.- Limpie y seque la cuchilla tras cada relevo o jornada de trabajo.
 - b.- Humedezca con un poco de aceite de cocina el borde de la cuchilla.
- 2.- Guía de lubricación;
 - a.- Empuje el carro hacia un extremo, y limpie la grasa sucia de las guías con un paño seco.
 - b.- Humedezca la superficie de la guía con lubricante. Extienda bien y lubrique.
 - c.- Lo mejor es lubricar las guías todas las semanas.
- 3.- Lubricación del eje del empujador;
 - a.- Limpie primero el eje con un paño seco
 - b.- Situe el lubricante sobre ambas guías, y mueva el empujador arriba y abajo para que este se extienda y el empujador funcione correctamente
 - c.- Lo mejor es lubricar el eje todos los días.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Eviter le contact avec les parties chaudes. Un soin extrême lors du nettoyage.
- 11.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 12.- Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (y compris les enfants) sans expérience ni connaissances ou avec un handicap physique, sensoriel ou mental, sauf s'ils l'utilisent sous la surveillance d'un superviseur responsable de leur sécurité ou si ce dernier leur fournit les instructions nécessaires pour l'utiliser. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 13.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 14.- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 15.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

- 16.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 17.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 18.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si;
- A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
- B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 19.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODÈLE:	69118
TENSION:	220-240V/50Hz
PUISSANCE:	150W / 1/7HP
ÉPAISSEUR DE COUPE:	0 -15 mm
DIAMÈTRE DE LA LAME:	190 mm. / 7.5"
POIDS:	4,10 Kgr.
MESURES:	37,3x27,9x27,5 Cm.



INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions de la trancheuse électrique. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

La trancheuse professionnelle est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.



AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez la trancheuse sur une prise électrique adéquatement mise à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.

- 4.- Laissez un minimum de 30 cm de distance sur les côtés pour permettre une manipulation adéquate et de respecter la sécurité.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du la trancheuse, car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 5.- Ne placez pas la trancheuse dans une zone sujette à une excessive température ou à la graisse des grills ou friteuses, etc. Une température excessive pourrait causer des dommages à l'appareil.
- 6.- Ne placez pas la trancheuse dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.
- 7.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler.

FONCTION PRINCIPALE

Permet la coupe de la charcuterie et de la viande sans os et non surgelés.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

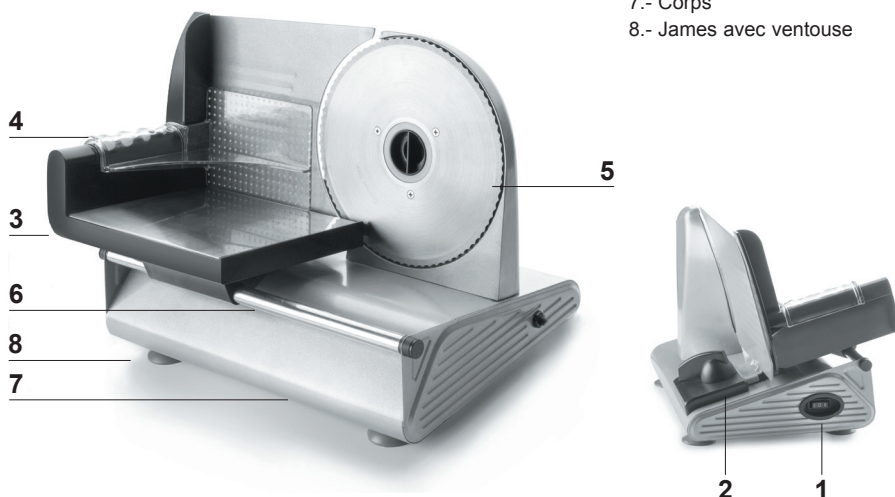
- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces. Ne jetez pas l'emballage tant que vous n'avez pas vérifié le fonctionnement de l'appareil.
- 2.- Si l'appareil n'est pas à plat, le pied de chaque jambe jusqu'à ce que l'appareil soit à plat.

AVERTISSEMENT

- 1.- La puissance d'alimentation pour cet appareil devra être conforme aux exigences indiquées sur l'étiquette.
- 2.- Éteignez tous les interrupteurs et débranchez le câble en cas d'urgence.
- 3.- Conservez les mains et autres parties du corps à l'écart de la lame rotative et des parties mobiles. Vous pourriez dans le cas contraire subir des blessures graves. Si la machine est utilisée de manière abusive, même en cas d'erreurs accidentelles ou intentionnées, de modifications par l'utilisateur, d'installation incorrecte ou d'une utilisation autre que celle indiquée dans ce manuel, la garantie serait déclarée nulle et non avenue immédiatement.
- 4.- Lorsque vous ne l'utilisez pas, éteignez tous les interrupteurs et débranchez la machine.
- 5.- Éteignez-la s'il vous semble qu'elle ne fonctionne pas comme d'habitude.
- 6.- Vérifiez régulièrement la protection de la lame, le bac à viande, la lame et les autres parties.
- 7.- Prenez contact avec le point de vente si vous perdez le livre d'instructions ou si vous avez besoin d'une pièce de rechange.
- 8.- Prenez contact avec le point de vente en cas de problèmes non indiqués dans ce manuel.

DESCRIPTION DES PARTIES

- 1.- Interrupteur ON/OFF/PULSE
- 2.- Régulateur épaisseur
- 3.- Voiture transport
- 4.- Protecteur-Poussoir
- 5.- Lame
- 6.- Rail transport
- 7.- Corps
- 8.- James avec ventouse

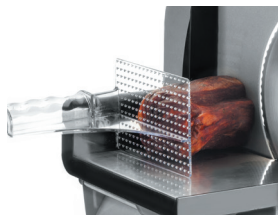
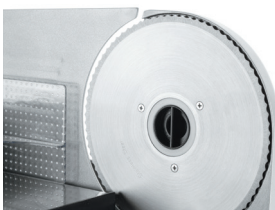


FONCTIONNEMENT

- 1.- La machine doit être installée sur une surface de travail munie d'une stabilité suffisante et assez résistante pour supporter le poids de la machine et du produit à découper.
- 2.- Fixez le protecteur acrylique. N'utilisez pas la machine sans cette protection, l'utilisateur pourrait se blesser gravement.
- 3.- Avant la première utilisation et avant de la brancher, nettoyez soigneusement la lame et toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments.
- 4.- Vérifiez que la prise électrique coïncide avec les spécifications de tension et de fréquence de la machine.
- 5.- Allumez la machine et laissez-la tourner pendant 2 à 3 minutes avant la première utilisation. Avant de l'utiliser pour la première fois, vérifiez que la machine tourne correctement.
- 6.- Lorsque l'électricité est connectée, un voyant lumineux s'allume sur l'interrupteur.
- 7.- Réglez l'épaisseur à couper, faites tourner le pommeau gradué dans le sens inverse des horaires de l'horloge. Faites tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour revenir à la situation initiale.
- 8.- Poussez le chariot vers l'arrière et vers l'avant sur la lame avec un mouvement continu, en utilisant le poussoir et le support de main.

9.- Après avoir découpé la quantité souhaitée, placez le pommeau gradué en position d'origine.

10.- Vous pouvez à présent retirer le produit découpé.



RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

UTILISEZ VOTRE TRANCHEUSE POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT

- 1.- Pour couper la viande en fines tranches, congelez-la pendant 2 à 4 heures seulement.
- 2.- Les viandes doivent être désossées. Les fruits doivent être exempts de pépins et de graines.
- 3.- Les aliments ayant une texture irrégulière, comme le poisson et les steaks fins sont souvent difficiles à trancher. Congelez-les 2 à 4 heures avant de les trancher.
- 4.- La trancheuse peut vous servir à préparer des conserves, en coupant rapidement des concombres ou des oignons pour les mariner ensuite dans le vinaigre. Vous pouvez aussi trancher des pommes et autres fruits pour faire des tartes.

RÔTIS : BŒUF, PORC, AGNEAU

- 1.- Pour trancher un rôti chaud désossé, sortez-le du four 15 à 20 minutes au préalable. Il libérera plus de jus et vous pourrez le couper de façon plus régulière sans qu'il s'émiette.
- 2.- Coupez le rôti pour le faire entrer dans le plateau, si besoin. Si le rôti est ficelé, éteignez et retirez les ficelles une à une pour éviter qu'elles n'entrent en contact avec la lame.

BŒUF SALÉ OU POITRINE DE BŒUF EN FINES TRANCHES

Laissez refroidir jusqu'au lendemain la poitrine de bœuf dans son jus de cuisson. Avant de la trancher, égouttez-la et réservez le jus de cuisson. Séchez-la en tamponnant avec du papier essuie-tout. Éliminez l'excès de graisse. Tranchez la poitrine refroidie à l'épaisseur souhaitée. Pour la réchauffer avant de la servir, placez les tranches sur un plat résistant à la chaleur en parsemant quelques gouttes du jus de cuisson. Chauffez le four à 150 °C pendant 30 minutes.

FROMAGE

Mettez-le au frais avant de le trancher. Couvrez-le avec du film pour éviter qu'il ne sèche. Avant de le servir, laissez le fromage à température ambiante pour qu'il retrouve son goût naturel.

CHARCUTERIE

La charcuterie tient plus longtemps et conserve son goût si elle est dûment tranchée. Pour de meilleurs résultats, laissez d'abord refroidir. Enlevez tout plastique ou emballage avant de trancher. Pour obtenir des tranches régulières, appliquez constamment une légère pression.

FRUITS ET LÉGUMES

Cette trancheuse a été spécialement conçue pour couper en tranches de nombreux fruits et légumes (pommes de terre, carottes, chou (pour les salades), aubergines, courges et courgettes). Elle permet de couper les pommes de terre en tranches épaisses (pour les ragoûts) ou fines (pour faire des chips). Elle permet d'obtenir de parfaites tranches d'ananas. Coupez le haut et tranchez à volonté.

PAIN, GÂTEAUX ET BISCUITS

Pour trancher du pain frais, laissez-le refroidir d'abord. Pour obtenir des tartines extra-fines, prenez du pain de la veille ou rassis. Cette trancheuse est parfaite pour les pains à canapés, les quatre-quarts et les gâteaux aux fruits. Pour découper des biscuits placez la pâte au réfrigérateur ou au freezer, puis tranchez à votre goût.

NETTOYAGE

- 1.- Éteignez et débranchez la machine avant le nettoyage, et vérifiez que le pommeau gradué est bien tourné vers la position initiale pour éviter toute coupure sur les mains.
- 2.- N'utilisez jamais de produit chimique ou abrasif. N'utilisez pas de brosse ou autre ustensile qui pourrait endommager les différentes parties et surfaces de la trancheuse.
- 3.- Retirez la lame en tournant le bouton central de la lame dans le sens de la flèche OPEN et en la tirant vers l'extérieur.
- 4.- Utilisez un chiffon humide avec du détergent pour le nettoyer puis séchez la machine. Remettez-la en place et nettoyez la machine tous les jours.
- 5.- Démontez la protection de la lame lorsque vous nettoyez la machine, nettoyez le chariot également.
- 6.- Avertissements pendant le nettoyage de la lame;
 - a.- Utilisez des gants de sécurité pendant le nettoyage
 - b.- Ne touchez pas le bord de la lame.
 - c.- C'est une opération dangereuse, soyez prudent.
- 7.- Après le nettoyage, faites fonctionner la machine à vide pendant 5 minutes.
- 8.- ATTENTION ; Ne placez pas directement la machine dans un récipient avec de l'eau.

La machine ne peut pas être plongée dans l'eau.

MAINTENANCE

- 1.- Prévenir l'oxydation de la lame;
 - a.- Nettoyez et faites sécher la lame au début de chaque roulement de travail.
 - b.- Humidifiez avec un peu d'huile de cuisine le rebord de la lame.
- 2.- Guide de lubrification;
 - a.- Enfoncez le chariot vers une butée, et nettoyez la graisse sale des guides avec un chiffon sec.
 - b.- Humidifiez la surface du guide avec du lubrifiant. Étendez-la et lubrifiez.
 - c.- Le mieux est de lubrifier les guides toutes les semaines.
- 3.- Lubrification de l'axe du poussoir;
 - a.- Nettoyez d'abord l'axe avec un chiffon sec.
 - b.- Situez le lubrifiant sur les deux guides, et déplacez le poussoir vers le haut et vers le bas pour qu'il s'étende et que le poussoir fonctionne correctement.
 - c.- Le mieux est de lubrifier l'axe toutes les semaines.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.

- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Vermeiden Sie Kontakt mit den heißen Teilen vermeiden. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 11.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 12.- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Menschen (inklusive Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen, außer sie wurden vorab von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person genügend über die Verwendung des Gerätes instruiert und überwacht. Kinder müssen immer überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 13.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 14.- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- 15.- Verwenden Sie nur Originalteile
- 16.- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts erhalten und die daraus entstehenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät sollte nicht von Kindern als Spielzeug benutzt werden. Reinigung und Benutzerverwaltung sollten nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- 17.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 18.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 19.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.

WICHGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69118
SPANNUNG:	220-240V/50Hz
LEISTUNG:	150W / 1/7HP
DICKE GESCHNITTEN:	0 -15 mm
MESSERDURCHMESSER:	190 mm. / 7.5"
GEWICHT:	4,10 Kgr.
MAßE:	37,3x27,9x27,5 Cm.



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Elektrischen Aufschnittmaschine gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der Elektrische Aufschnittmaschine ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht.

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen

- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammenden Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Der seitliche Abstand sollte mindestens 30 cm betragen.



WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Aufschnittmaschine, um Beschädigung des Aufschnittmaschine oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 5.- Halten Sie den Aufschnittmaschine von Hitzequellen fern und achten Sie darauf, dass er nicht von Fett von Grills, Fritteusen usw. verspritzt werden kann. Überhitzung kann das Gerät beschädigen.
- 6.- Der Aufschnittmaschine sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerät herum gewährleistet ist.
- 7.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

HAUPTFUNKTION

Zum Schneiden von Aufschnitt und Fleisch ohne Knochen, nicht tiefgekühlt.

AUFBAU

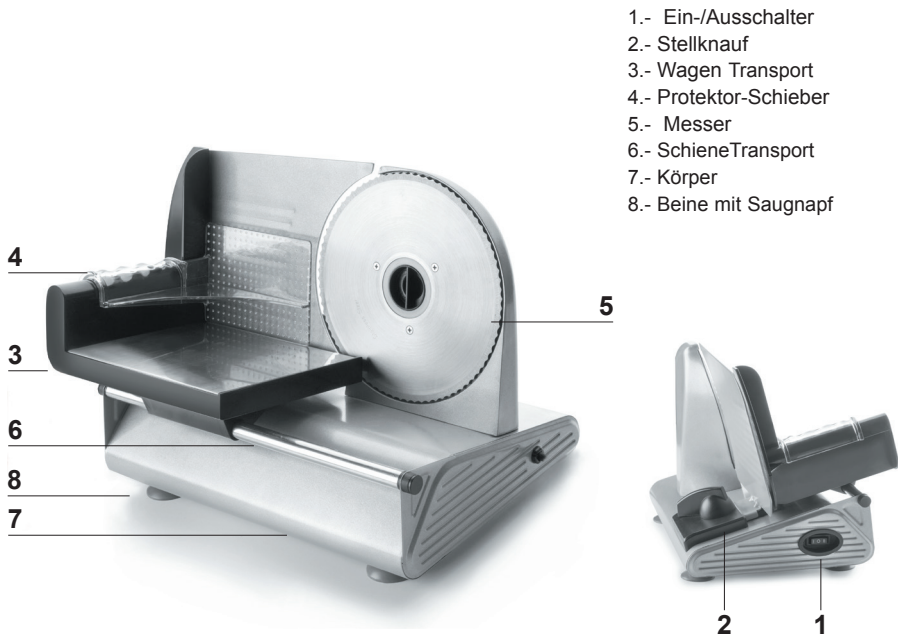
AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken. Werfen Sie die Verpackung nicht weg, bevor Sie sich nicht davon überzeugt haben, dass das Gerät korrekt funktioniert.
- 2.- Wenn das Gerät nicht eben ausgerichtet ist, um die Füße des Geräts auf die entsprechende Höhe einzurichten.

HINWEIS

- 1.- Die Versorgungsspannung dieses Geräts muss den Angaben auf dem Geräteschild entsprechen.
- 2.- In Notfällen schalten Sie alle Schalter aus und ziehen Sie das Netzkabel.
- 3.- Halten Sie die Hände und andere Körperteile vom Drehmesser und anderen beweglichen Teilen der Maschine fern. Es kann sonst es zu Körperverletzungen kommen. Die Gewährleistung wird unwirksam, wenn die Maschine unsachgemäß eingesetzt wird, unbeabsichtigt oder mutwillig Schäden verursacht werden oder unter Nichtachtung der Anweisungen dieses Handbuchs benutzt wird.
- 4.- Wenn die Maschine nicht benutzt wird, schalten Sie sie ab und ziehen Sie den Netzstecker.
- 5.- Schalten Sie Maschine aus, wenn Sie unregelmäßigen Betrieb beobachten.
- 6.- Überprüfen Sie regelmäßig den Messerschutz, die Fleischschale, das Messer und andere Maschinenteile.
- 7.- Wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn Ihnen die Bedienungsanleitung abhanden kommt oder Sie ein Ersatzteil benötigen.
- 8.- Bei Störungen, die nicht in dieser Anleitung erwähnt werden, wenden Sie sich an Ihren Händler.

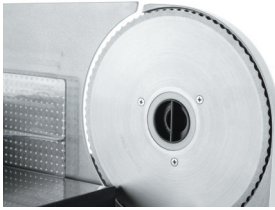
BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



- 1.- Ein-/Ausschalter
- 2.- Stellknopf
- 3.- Wagen Transport
- 4.- Protektor-Schieber
- 5.- Messer
- 6.- SchieneTransport
- 7.- Körper
- 8.- Beine mit Saugnapf

FUNKTIONSWEISE

- 1.- Die Maschine muss auf einer hinreichend stabilen Arbeitsfläche aufgestellt werden, die in der Lage ist, die Maschine und das Schneidgut zu tragen.
- 2.- Befestigen Sie den Acrylschutz und Muttern. Benutzen Sie die Maschine keinesfalls ohne diesen Schutz. Der Benutzer kann sonst schwer verletzt werden.
- 3.- Vor dem ersten Gebrauch der Maschine und vor dem Anschluss reinigen Sie sorgfältig alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- 4.- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den Spannungs- und Frequenzdaten der Maschine übereinstimmen.
- 5.- Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie vor dem ersten Gebrauch 2-3 Minuten laufen. Achten Sie dabei auf die korrekte Drehrichtung.
- 6.- Nach dem Einschalten leuchtet über dem Schalter eine Anzeigelampe auf.
- 7.- Stellen Sie die Schneidstärke ein, indem Sie den Stellknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Durch Drehung im Uhrzeigersinn kehren Sie in die Ausgangsstellung zurück.
- 8.- Schieben Sie den Wagen mit dem Schieber und der Handstütze in einer kontinuierlichen Bewegung am Messer vor und zurück.
- 9.- Wenn die gewünschte Menge geschnitten ist, drehen Sie den Stellknopf in die Ausgangsstellung zurück.
- 10.- Nun können Sie das Schneidgut entnehmen.



EMPFEHLUNGEN FÜR DEN EINSATZ

VERWENDEN SIE IHRE SCHNEIDEMASCHINE FÜR HERVORRAGENDE ERGEBNISSE

- 1.- Um Fleisch hauchdünn zu schneiden, 2-4 Stunden vorher vollständig einfrieren.
- 2.- Fleisch idealerweise ohne Knochen, Obst ohne Samen schneiden.
- 3.- Lebensmittel mit unregelmässiger Konsistenz wie Fisch und dünne Steaks lassen sich oft schwer schneiden, vorher 2-4 Stunden einfrieren.
- 4.- Schneidemaschinen sind hervorragend zum Schneiden von Gurken, Zwiebeln oder Früchte, für eingelegtes Gemüse....Apfelkuchen....Gemüse.

HEISSE BRATEN: RIND, SCHWEIN, LAMM, SCHINKEN

- 1.- Warmen knochenfreien Braten mindestens 15-20 Minuten vor dem Schneiden aus dem Ofen holen, damit der Braten saftiger ist und sauber geschnitten werden kann.
- 2.- Braten falls erforderlich passend schneiden. Ist der Braten gebunden, Motor ausschalten und in Messernähe befindliches Garn einzeln entfernen.

EXTRA DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH ODER FRISCHE RINDERBRUST

Gekochte Rinderbrust über Nacht im eigenen Saft abkühlen lassen. Bratensaft vor dem Schneiden abschöpfen und aufbewahren. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Überschüssiges Fett entfernen. Gut gekühlte Rinderbrust in Scheiben mit gewünschter Dicke schneiden. Zum Servieren Bratenscheiben auf hitzebeständige Servierplatte legen und mit etwas Bratensaft benetzen. 30 Minuten im Ofen bei 150°C erhitzen.

KÄSE

Vor dem Schneiden durchkühlen. Mit Foile abdecken, damit der Käse nicht austrocknet. Käse bei Raumtemperatur servieren, damit er sein natürliches Aroma entwickelt.

KALTER AUFSCHNITT

Kalten Aufschnitt nur nach Bedarf schneiden, damit er länger Frisch bleibt und das Aroma länger hält. Am Besten vorher kühlen. Verpackungsmaterial vor dem Schneiden entfernen. Für gleichmässige Scheiben sanft drücken.

GEMÜSE UND OBST

Ihre Schneidmaschine kann je nach Bedarf eine Vielzahl an Gemüse- und Obstsorten schneiden, einschliesslich Kartoffeln, Karotten, Kohl (für Salat), Auberginen, Kurbis und Zucchini. Kartoffeln können für Kasserolen dick und für Kartoffelchips dünn geschnitten werden. Frischer Ananas kann sauber geschnitten werden. Deckel abschneiden und nach Bedarf schneiden.

BROT, KUCHEN UND GEBÄCK

Frischgebackenes Brot sollte vor dem Schneiden abkühlen. Ein Tag altes oder altbackenes Brot für extra dünnes Toastbrot verwenden. Ihre Schneidemaschine ist ideal zum Schneiden von Partybrot, Rührkuchen und Obstkuchen. Für dünnes Keksg Gebäck einfrieren und nach Bedarf schneiden.

REINIGUNG

- 1.- Schalten Sie die Maschine vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker. Achten Sie darauf, dass sich der Stellknopf in Position Ausgangsstellung zurück befindet, damit Ihre Finger nicht durch Schnittwunden verletzt werden.
- 2.- Verwenden Sie auf keinen Fall chemische oder aggressive Mittel sowie keine Bürste oder einen anderen Gegenstand, durch die Teile und Flächen der Maschine beschädigt werden könnten.
- 3.- Zum Messerausbau Knopf in der Mitte des Messers in Pfeilrichtung OPEN drehen und herausziehen.
- 4.- Benutzen Sie ein mit einem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch zum Reinigen und trocknen Sie alle Maschinenteile sorgfältig ab. Messer wieder einbauen und Die Maschine muss unbedingt täglich gereinigt werden.
- 5.- Nehmen Sie den Messerschutz beim Reinigen der Maschine ab und säubern Sie auch den Wagen.
- 6.- Hinweise beim Reinigen des Messers:
 - a.- Benutzen Sie dabei Handschuhe.
 - b.- Berühren Sie den Messerrand nicht.
 - c.- Die Reinigung des Messers ist gefährlich. Lassen Sie Vorsicht walten.
- 7.- Lassen Sie die Maschine nach dem Reinigen 5 Minuten leer laufen.
- 8.- **VORSICHT:** Die Maschine darf keinesfalls direkt in einen Behälter mit Wasser getaucht werden. Dafür ist die Maschine nicht geeignet.

INSTANDHALTUNG

- 1.- Vorbeugung gegen Rostansatz am Messer;
 - a.- Reinigen und trocknen Sie das Messer nach jeder Schicht oder jedem Arbeitstag.
 - b.- Befeuchten Sie den Messerrand mit etwas Speiseöl.
- 2.- Schmierung der Führungen;
 - a.- Schieben Sie den Wagen zu einem Anschlag und entfernen das verschmutzte Fett mit einem trockenen Tuch von den Führungen.
 - b.- Befeuchten Sie die Führungsfläche mit etwas Schmiermittel und verteilen Sie es gut.
 - c.- Die Führungen sollten wöchentlich gefettet werden.
- 3.- Schmierung der Schiebenwelle ;
 - a.- Reinigen Sie zunächst die Welle mit einem trockenen Tuch.
 - b.- Behandeln Sie beide Führungen mit Fett und bewegen Sie den Schieber nach oben und nach unten, damit das Fett gut verteilt wird und der Schieber einwandfrei arbeitet.
 - c.- Die Welle sollte täglich gefettet werden.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any kind of electrical appliance, some basic safety precautions must always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- Avoid contact with hot parts. Take special care when cleaning appliances.
- 11.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 12.- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 13.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 14.- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- 15.- Use only original spares.
- 16.- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 17.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 18.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:
- A.- The machine is used in compliance to the use instructions
 - B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.
- 19.- DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES: Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.

SPECIFICATION

MODEL:	69118
VOLTAGE:	220-240V/50Hz
POWER:	150W / 1/7HP
SLICER THICKNESS:	0 -15 mm
BLADE DIAMETER:	190 mm. / 7.5"
WEIGHT:	4,10 Kgr.
MEASUREMENT:	37,3x27,9x27,5 Cm.



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Electric slicer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Electric slicer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.
If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Plug slicer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Allow a minimum of 30 cm clearance along the sides to endure proper operation and safety.



CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the slicer; doing so could damage slicer or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 5.- Do not locate the slicer in an area subject to excessive temperature or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperature could cause damage to the unit.
- 6.- Do not place slicer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 7.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

MAIN FUNCTION

Use for the cutting of cold meats and defrosted meat off the bone.

INSTALLATION

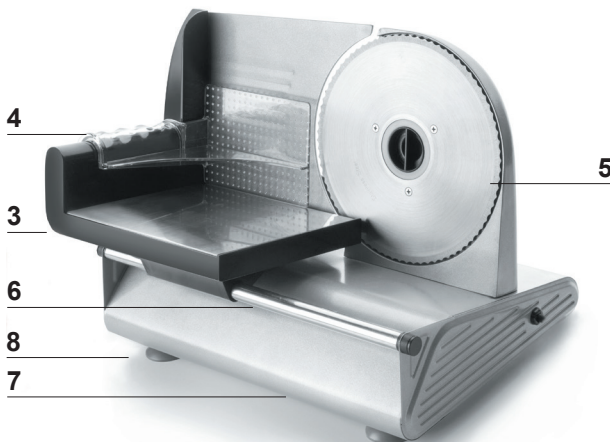
UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts. Do not discard the wrapping until you have checked that the blender is working correctly.
- 2.- If unit is not level, use 14 cm (9/16") open-end wrench to adjust the foot of each leg until unit is level.

NOTICE

- 1.- The power supplied to this unit must comply with electrical requirements on its label. Damage or fire may result if the incorrect power is used.
- 2.- Turn off all switches and unplug the unit should an emergency situation occur.
- 3.- Keep hands and other body parts clear of rotating knives and moving parts. Otherwise injuries may result. Of this device or in the case of a unit being used which has been abused; damaged either accidentally or intentionally; modified; improperly installed or used in any manner contrary to those included in the product instructions.
- 4.- The machine can not be washed or placed into water as it is not a waterproof device. Putting the unit into water may result in electric shock and will damage the mechanical and electrical components.
- 5.- Turn off and unplug the unit when performing maintenance or cleaning the unit.
- 6.- Turn the machine off if it appears to be operating in an unusual manner.
- 7.- Check blade cover, meat tray, slicer knife and other parts on a regular basis.
- 8.- Please contact the seller if you lose the operations manual for a replacement.
- 9.- Please contact the seller if you find other problems not covered in the operation manual.

PARTS LIST

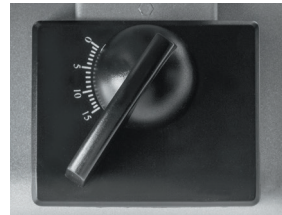
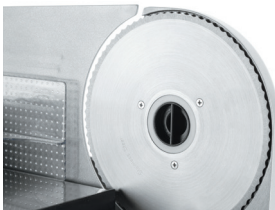


- 1.- ON/OFF/PULSE switch
- 2.- Thickness regulator
- 3.- Carriage transport
- 4.- Protector-Pusher
- 5.- Blade
- 6.- Rail transport
- 7.- Carriage
- 8.- Body



OPERATION

- 1.- The machine should be installed on a work surface that has sufficient stability and strength to support the weight of the machine and product being sliced.
- 2.- Fix the acrylic protector. Users must not use the machine without this protection, as they may seriously harm themselves.
- 3.- Before machine first use and before plug, clean carefully the blade and all parts that might be in contact with food.
- 4.- Make sure that the line voltage of your power source matches the rated voltage and frequency on the machine.
- 5.- Turn the switch on and let the machine race about 2-3 minutes before use.
Look to see that the machine is running properly before use.
- 6.- When the power is on, the light bulb on the power button will glow.
- 7.- Adjust the slice thickness by turning the slice thickness regulator counterclockwise. Turn the positioner knob clockwise.
- 8.- Push the product carriage back and forth over the blade with a continuous motion, using the product pusher handle and the pusher knob.
- 9.- After slicing the desired amount turn the positioner knob back to the original position.
- 10.- You can now pick up the sliced product.



RECOMMENDATIONS FOR USE

USE YOUR FOOD SLICER FOR BEST RESULT

- 1.- To slice meats wafer thin, freeze thoroughly for only 2 to 4 hours before slicing.
- 2.- Meats should be boneless. Fruit should be free of seeds.
- 3.- Foods with an uneven texture-like fish and thin steaks - are often difficult to slice. Freeze for 2 to 4 hours before slicing.
- 4.- At canning time, using slicer can quickly cut cucumbers, onions or other fruit for delicious pickles...apples pies...vegetables.

HOT ROASTS: BEET, PORK, LAMB, HAM

- 1.- When slicing warm boneless roast, remove then from oven at least 15 to 20 minutes before slicing. They will return more nature juices and slice evenly without crumbing.
- 2.- Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.

EXTRA-THIN SLICED CORNED BEEF OR FRESH BEEF BRISKET

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat dripping. Heat in 300°F oven for 30 minutes.

CHEESE

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, let cheese reach the room temperature-this enhances the natural flavor.

COLD CUTS

Cold cuts keep longer and retain flavor if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

VEGETABLE AND FRUIT

Your slicer is "made to order" for slicing many vegetables and fruits including potatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

BREADS, CAKES AND COOKIES

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin sliced for toasting. Your slicer is ideal for all party breads, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies or chill dough in refrigerator, slice as desired.

CLEANING

- 1.- Always turn off and unplug the machine before cleaning, and make sure to turn the slice thickness regulator to pusher position to avoid cutting yourself.
- 2.- Never use any chemical or abrasive products. Do not use a brush or any other type of utensils which could damage the different parts and surface of the slicer.
- 3.- Remove the knife by turning the knob at the centre of blade towards the OPEN arrow and pulling it out.
- 4.- Use a damp cloth with detergent to clean the machine and then dry it. Replace it in its place again and make sure to clean the machine completely every day.
- 5.- Removing the blade cover away from the blade when cleaning, and clean the product carriage also.
- 6.- Warnings for blade cleaning:
 - a.- Wear a safety glove when the slicer is in operation.
 - b.- Do not touch the edge of the blade.
 - c.- This is a dangerous operation use caution and be careful.
- 7.- You should run the machine 5 minutes after cleaning.
- 8.- ATTENTION: Do not put the machine directly into any container with water in it. This machine is not waterproof.

MAINTENANCE

- 1.- Minimizing blade rust:
 - a.- Wipe the blade with a dry cloth at the end of each shift or day.
 - b.- Spread a layer of cooking oil on the edge of the blade with dry cloth.
- 2.- Guide lubrication;
 - a.- Push the carriage to one side, and clean the grease dirt of the guide with dry cloth.
 - b.- Smear the guide surface with lubricant. Spread well and lubricate.
 - c.- It is best to lubricate the guide every week.
- 3.- Pusher axle lubrication;
 - a.- Clean the pusher axle with dry cloth first.
 - b.- Put the lubricant on the both of the axles and pull the pusher up and down to make the lubricant well spread and the pusher work well.
 - c.- It is best to lubricate the axle every day.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto lapioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Evitare il contatto con le parti calde. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 11.- Non permettere che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Non perdere di vista alcun elettrodomestico quando si utilizza vicino a loro.
- 12.- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e competenza, se non sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto le istruzioni necessarie all'utilizzo. I bambini dovrebbero essere sorvegliati al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.
- 13.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 14.- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- 15.- Utilizzare solo parti originali.
- 16.- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- 17.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea:
Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 18.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:
A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;
B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.
- 19.- SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO: Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69118
TENSIONE:	220-240V/50Hz
POTENZA:	150W / 1/7HP
SPESSORE TAGLIO:	0 -15 mm
DIAMETRIO LAMA:	190 mm. / 7.5"
PESO:	4,10 Kgr.
MISURE:	37,3x27,9x27,5 Cm.



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza dell'affettatrice. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione. L'affettatrice è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale. Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale



AVVERTENZE

- 1.- Collegare l'affettatrice a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.
- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.

- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 30 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.



PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra l'affettatrice; ciò può danneggiare l'affettatrice o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 5.- Non collocare l'affettatrice in un'area esposta a temperature eccessive o a grasso di piastre, friggitrici, ecc. Una temperatura eccessiva può causare danni all'unità.
- 6.- Non collocare l'affettatrice in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.
- 7.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate. Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.

FUNZIONE PRINCIPALE

Il taglio di salumi e carni senza osso, non congelati.

INSTALLAZIONE

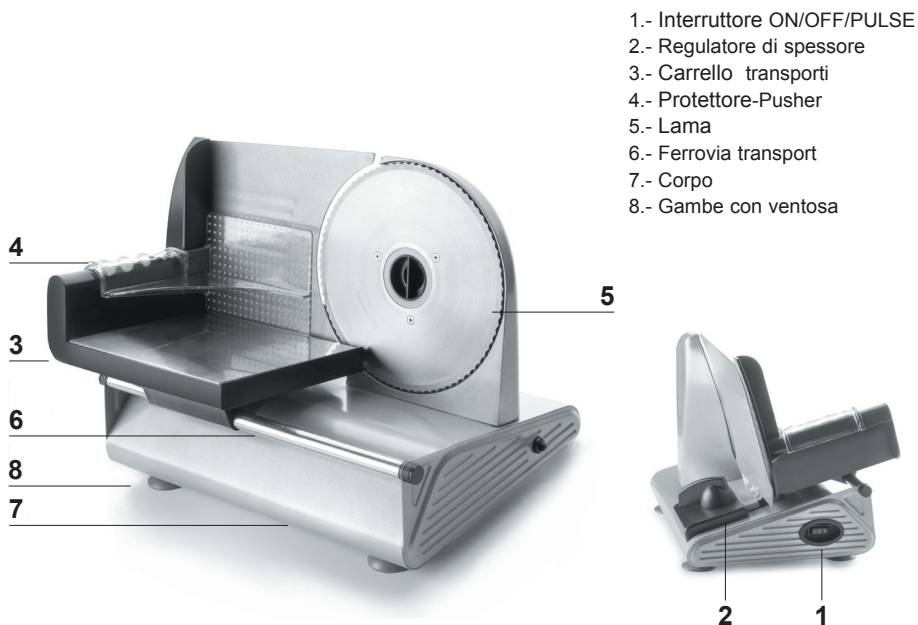
DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento di protezione dell'unità e i relativi pezzi. Non cestinare l'involucro fino a quando non sarà stata verificata la correttezza del funzionamento.
- 2.- Se l'unità non è livellata, utilizzare il supporto di ogni piede fino a quando l'unità sarà livellata.

AVVISO

- 1.- La potenza fornita a questo elemento dovrà essere conforme ai requisiti mostrati sull'etichetta. Un rifornimento scorretto può dare origine a guasti e persino a un incendio.
- 2.- In caso di emergenza, spegnere tutti gli interruttori e scollegare il cavo.
- 3.- Mantenere le mani e altre parti del corpo lontano della lama rotante e dalle parti in movimento. La mancata osservanza di questa norma può provocare danni fisici. Nel caso in cui la macchina fosse utilizzata in modo inadeguato, con errori casuali o intenzionali, modifiche da parte dell'utente, installazione scorretta o uso contrario alle istruzioni del presente manuale, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- La macchina non può essere lavata mediante l'immersione in acqua, non è resistente all'immersione. L'immersione della macchina in acqua può provocare scariche elettriche e danneggiare i componenti meccanici ed elettrici.
- 5.- Quando non si utilizza, spegnere tutti gli interruttori e scollegarla dalla corrente.
- 6.- Spegnere la macchina se sembra funzionare in modo inusuale.
- 7.- Ispezionare regolarmente la protezione della lama, il carrello, la lama e altre parti.
- 8.- Contattare il punto vendita in caso di smarrimento del libretto delle istruzioni o in caso di necessità di ricambi.
- 9.- Contattare il punto vendita in caso di problemi non indicati nel presente manuale.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

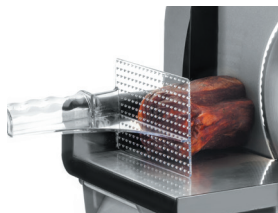
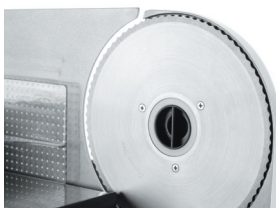


FUNZIONAMENTO

- 1.- La macchina deve essere installata su una superficie di lavoro dotata della sufficiente stabilità e resistenza per sostenere il peso della macchina e del prodotto da tagliare.
- 2.- Fissare il protettore acrilico. Non utilizzare la macchina senza questa protezione, altrimenti si possono riportare gravi lesioni.
- 3.- Prima del primo utilizzo della macchina e prima di collegarla alla corrente, pulire accuratamente la lama e tutte le parti che possono entrare in contatto con l'alimenti.
- 4.- Assicurarsi che la presa di tensione coincida con le specifiche di tensione e frequenza della macchina.
- 5.- Accendere la macchina e lasciarla girare per un tempo pari a 2-3 minuti prima del primo utilizzo.
Prima del primo utilizzo, verificare che la macchina stia girando correttamente.
- 6.- Quando la potenza è attiva, si accende una luce nell'interruttore.
- 7.- Regolare lo spessore da tagliare, ruotando la maniglia di regolazione in senso antiorario.
Ruotare in senso orario per tornare alla situazione iniziale.
- 8.- Spingere il carrello all'indietro e in avanti sulla lama con un movimento continuo, utilizzando lo spingitore e il supporto a mano

9.- Dopo aver tagliato la quantità desiderata, collocare la maniglia di regolazione nella posizione originale.

10.- Ora è possibile ritirare il prodotto tagliato.



RACCOMENDAZIONI PER L'USO

COME UTILIZZARE L'AFFETTATRICE PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI

- 1.- Per tagliare la carne a fettine molto sottili, congelarla preventivamente per un tempo compreso tra 2 e 4 ore.
- 2.- La carne non deve contenere ossa. La frutta deve essere priva di semi.
- 3.- Gli alimenti con una superficie irregolare, come il pesce o le bistecche sottili, sono ancora più difficili da tagliare. Congelare per un tempo compreso tra 2 e 4 ore prima di affettare.
- 4.- Qualora si desideri preparare delle conserve, l'affettatrice consente di affettare velocemente i cetrioli, le cipolle e altri tipi di verdura sottaceto, oppure le mele per la preparazione di deliziose torte.

ARROSTI CALDI: BARBABIETOLA, SUINO, AGNELLO, PROSCIUTTO

- 1.- Quando si intende affettare un arrosto di carne disossato, è bene toglierlo dal forno almeno 15 - 20 minuti prima. Sarà più facile affettarlo senza che la carne si sbricioli e conserverà i propri succhi naturali di cottura.
- 2.- Se necessario, tagliare l'arrosto per servirlo su una piatto di portata. Se l'arrosto è legato con spago da cucina, spegnere il motore dell'affettatrice e rimuovere lo spago poco alla volta prima che arrivi a toccare la lama.

FETTINE EXTRA SOTTILI DI MANZO IN CONSERVA O PUNTA DI PETTO DI MANZO CRUDA

Lasciar raffreddare per tutta la notte il petto cotto nel suo succo di cottura. Prima di affettarlo, scolare i liquidi e asciugare la carne con della carta da cucina. Rimuovere il grasso in eccesso. Affettare la carne, una volta raffreddata, dello spessore desiderato. Per servirla calda, posizionare le fette su un piatto termoresistente e copirla con una piccola quantità dei suoi liquidi precedentemente conservati. Infornare a 300°F per 30 minuti.

FORMAGGIO

Lasciar raffreddare prima di affettare. Coprirlo con un foglio di alluminio per mantenere l'umidità. Prima di servire il formaggio lasciare che raggiunga la temperatura ambiente, ciò consente di esaltarne il gusto naturale.

AFFETTARE CIBI FREDDI

Affettare cibi freddi consente di mantenerne più a lungo il gusto. Rimuovere qualsiasi involucro duro o in plastica prima di affettare. Per ottenere fette uniformi, utilizzare una pressione delicata e costante.

FRUTTA E VERDURA

L'affettatrice è predisposta per affettare molti tipi di frutta e verdura tra cui patate, carote, cavolo (per preparare insalata di cavolo con maionese), melanzane, zucca e zucchine. Le patate possono essere tagliate più spesse per cuocerle arrosto in pentola o al forno. E' possibile affettare l'ananas fresco togliendo il ciuffo e il fondo.

PANE, TORTE E BISCOTTI

Lasciar raffreddare il pane preparato in casa prima di affettarlo. Per preparare fette di pane extra sottili per i toast, utilizzare pane di un giorno o comunque leggermente raffermo. L'affettatrice è ideale per la preparazione di tartine per le feste, torte a strati e torte alla frutta. Per ottenere biscotti sottili e croccanti raffreddare o congelare l'impasto per poi tagliarlo secondo i propri gusti.

PULIZIA

- 1.- Spegnerne sempre e scollegare dalla corrente la macchina prima della pulizia, e assicurarsi che il pomo di regolazione sia impostato sulla posizione iniziale per evitare tagli nelle mani.
- 2.- Non utilizzare mai prodotti chimici o abrasivi. Non utilizzare una spazzola o altri utensili che possano danneggiare le diverse parti e superfici del tagliatore.
- 3.- Estrarre la lama ruotando il pomello posto nel centro della lama stessa in direzione della scritta OPEN. Tirare la lama verso l'esterno.
- 4.- Usare un panno umido con detersivo per la pulizia e, successivamente, asciugarla. Ricollocarla nella propria posizione e assicurarsi che la pulizia della macchina sia eseguita ogni giorno.
- 5.- Ritirare la protezione della lama quando si esegue la pulizia della macchina, pulire anche il carrello.
- 6.- Avvertenze durante la pulizia della lama;
 - a.- Utilizzare guanti di sicurezza durante la pulizia
 - b.- Non toccare il bordo della lama
 - c.- E' un'operazione pericolosa, da eseguire con cautela e accuratezza.
- 7.- Dopo la pulizia, mettere la macchina in funzione a vuoto per 5 minuti.
- 8.- **ATTENZIONE;** Non collocare la macchina direttamente in un contenitore con acqua. La macchina non può essere immersa in acqua.

MANUTENZIONE

- 1.- Prevenire l'ossidazione della lama.
 - a.- Pulire e asciugare la lama dopo ogni cambio o giornata di lavoro.
 - b.- Inumidire con una piccola quantità di olio da cucina il bordo della lama.
- 2.- Guida di lubrificazione;
 - a.- Spingere il carrello verso un'estremità, e rimuovere il grasso sporco dalle guide con un panno asciutto.
 - b.- Inumidire la superficie della guida con lubrificante. Spalmarlo bene e lubrificare.
 - c.- E' preferibile lubrificare le guide ogni settimana.
- 3.- Lubrificazione dell'asse dello spingitore;
 - a.- Pulire prima l'asse con un panno asciutto.
 - b.- Situare il lubrificante su entrambe le guide, e muovere lo spingitore in alto e in basso affinché si estenda e lo spingitore funzioni correttamente.
 - c.- E' preferibile lubrificare l'asse ogni giorno.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo electrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.
- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.

- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extremas as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpeza.
- 10.- Evite o contacto do corpo com as partes quentes do aparelho. Extremas as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 11.- Não permitam que as crianças utilizem este electrodoméstico. Não perca de vista nenhum electrodoméstico se o mesmo for utilizado na proximidade de crianças.
- 12.- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, salvo nos casos em que estejam sob supervisão ou tenham recebido formação específica sobre a utilização do mesmo por parte da pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem estar sempre sob supervisão, para impedir que possam brincar com este produto.
- 13.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 14.- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- 15.- Use somente respuestos originais.
- 16.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, sempre sob a supervisão de uma pessoa devidamente instruída, e devidamente instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura, e compreendendo os riscos envolvidos. Não permita que as crianças joguem com o aparelho. A manutenção e a limpeza do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- 17.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 18.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
 - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 19.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69118
VOLTAGEM:	220-240V/50Hz
POTÊNCIA:	150W / 1/7HP
ESPESSURA DE CORTE:	0 -15 mm
DIÂMETRO DA LÂMINA:	190 mm. / 7.5"
PESO:	4,10 Kgr.
MEDIDAS:	37,3x27,9x27,5 Cm.



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da cortadora. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes de proceder à sua instalação e posta em funcionamento.

A cortadora é um produto concebido como resultado de uma extensa investigação e testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados com o fim de garantir uma longa duração, um aspecto atraente e um óptimo rendimento do aparelho.

Cada unidade é minuciosamente inspeccionada antes do seu envio.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.

Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a cortadora a uma tomada de alimentação de corrente eléctrica com a voltagem, o tamanho e a configuração de conexão adequados. Se a ficha do cabo de alimentação do aparelho não encaixa na tomada de alimentação, contacte um electricista para determinar a voltagem e o tamanho adequados para instalar a tomada de corrente apropriada.
- 2.- Para evitar eventuais lesões pessoais, desligue o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da alimentação de corrente eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de proceder a qualquer tarefa de manutenção da cortadora.

- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro da cortadora, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e de materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 30 cm de cada lado do aparelho para um funcionamento correcto e seguro do mesmo.



PRECAUÇÕES

- 1.- Coloque a cortadora numa base com a altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização. Assegure-se de que não existe o risco de queda accidental da unidade ou do seu conteúdo, e de que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Nunca coloque nada em cima da cortadora, para evitar danificar a mesma ou causar possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade para a sua posta em funcionamento, assegure-se de que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação de corrente eléctrica, para evitar possíveis lesões pessoais.
- 4.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento correcto e seguro, coloque a cortadora no interior, numa zona onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C e os 29°C.
- 5.- Não situe a cortadora numa área exposta a temperaturas excessivas ou a gorduras de grelhadores, fritadeiras, etc. Uma temperatura excessiva poderia causar danos na unidade.
- 6.- Não situe a cortadora numa área sem ventilação pela parte dianteira e traseira da unidade.
- 7.- Algumas das superfícies exteriores da unidade podem atingir temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

FUNÇÃO PRINCIPAL

O corte de produtos de fumeiro e de carnes sem osso, não congelados.

INSTALAÇÃO E DESEMBALAGEM

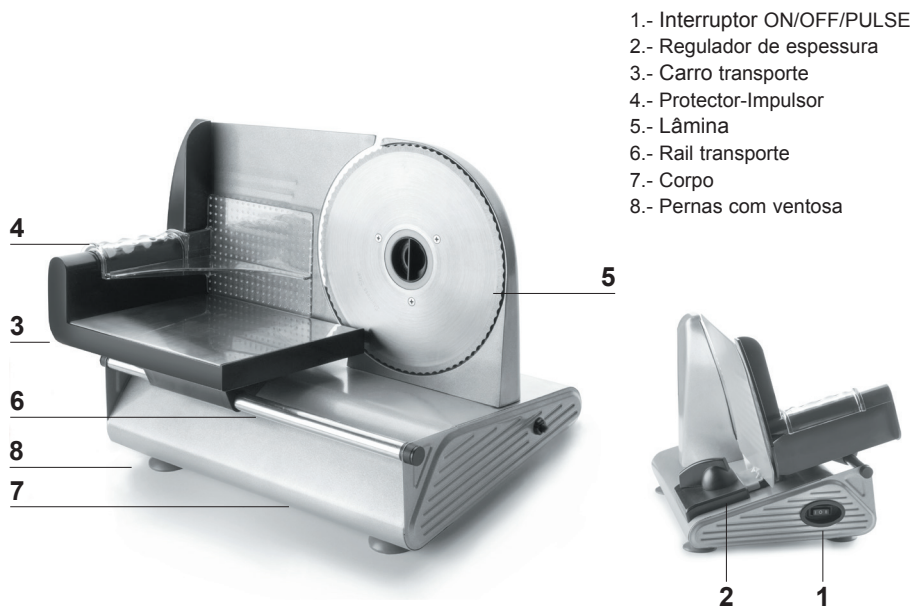
DESEMBALAGEM

- 1.- Abra a caixa grande, e retire todo o material de embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes. Não deite fora a embalagem até comprovar o funcionamento correcto da unidade.
- 2.- Se necessário, utilize o apoio ajustável de cada pata para nivelar correctamente a unidade.

ADVERTÊNCIA

- 1.- A potência fornecida para a alimentação da unidade deverá cumprir os requisitos especificados na respectiva etiqueta de características. Uma alimentação de potência incorrecta pode dar origem ao risco de incêndio e a danos materiais consideráveis.
- 2.- Se se produzir uma situação de emergência, apague todos os interruptores e desconecte o cabo de alimentação de corrente.
- 3.- Mantenha as mãos e outras partes do corpo afastadas da lâmina rotativa e das partes em movimento, para evitar possíveis lesões pessoais. A utilização abusiva da máquina, incluindo falhas acidentais ou intencionais, modificações pelo usuário, uma instalação incorrecta ou uma utilização diferente da indicada nas instruções do presente manual implicam a anulação imediata da garantia.
- 3.- Esta máquina não pode ser lavada mergulhando-a em água, ao não ser resistente à imersão. A imersão da máquina em água poderia provocar descargas eléctricas e danificar os seus componentes mecânicos e eléctricos.
- 4.- Apague todos os interruptores e desconecte a máquina da tomada de alimentação de corrente quando não estiver em uso.
- 5.- Desconecte imediatamente a máquina se notar que esta funciona de maneira inusual ou incorrecta.
- 6.- Inspeccione regularmente a protecção da lâmina, o carro, a lâmina e os restantes componentes.
- 7.- Em caso de extravio do livro de instruções, ou se necessitar de qualquer peça de reposição, contacte o seu revendedor autorizado.
- 8.- Contacte o seu revendedor autorizado no caso de detectar qualquer problema não mencionado neste manual.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

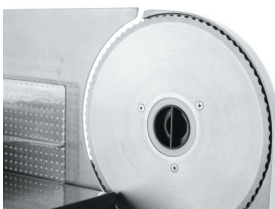


FUNCIONAMENTO

- 1.- A máquina deverá estar situada sobre uma superfície de trabalho suficientemente estável e resistente para suportar o peso da máquina e do produto a cortar.
- 2.- Fixe o protector acrílico. Nunca utilize a máquina sem esta protecção, para evitar o risco de lesões pessoais de extrema gravidade.
- 3.- Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, e antes de a ligar à alimentação de corrente, limpe cuidadosamente a lâmina e todas as partes que possam entrar em contacto com os alimentos.
- 4.- Assegure-se de que as características da tomada de alimentação de corrente coincidem com as especificações de voltagem e de frequência da máquina.
- 5.- Ligue a máquina e deixe-a girar sem qualquer carga durante 2 ou 3 minutos antes de a utilizar pela primeira vez, assegurando-se de que esta gira correctamente.
- 6.- Ao conectar a máquina à alimentação de corrente, acender-se-á um indicador luminoso no interruptor.
- 7.- Ajuste a espessura de corte, girando o pomo de regulação no sentido anti-horário. Gire o pomo no sentido horário para regressar à posição inicial.
- 8.- Empurre o carro para trás e para a frente sobre a lâmina com um movimento contínuo, utilizando o empurrador e o apoio de mão.

9.- Depois de cortar a quantidade desejada, coloque o pomo de regulação da espessura de corte na posição original.

10.- Retire o produto cortado.



RECOMENDAÇÕES PARA O USO

UTILIZE A SUA FIAMBREIRA PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

- 1.- Para cortar carne muito fina, deixe arrefecer completamente durante 2 a 4 horas antes de cortar.
- 2.- As carnes devem ser desossadas. A fruta deverá estar livre de caroços.
- 3.- Os alimentos de textura irregular semelhante à do peixe e as carnes magras são frequentemente difíceis de cortar. Deixar arrefecer durante 2 a 4 horas antes de cortar.
- 4.- No processo de preparação das conservas em lata, utilizando a fiambreira pode cortar rapidamente pepinos, cebolas ou outras frutas para preparar conservas deliciosas, tortas de maçã, verduras

ASSADOS QUENTES: VITELA, PORCO, CORDEIRO, PRESUNTO

- 1.- Quando fatar um assado desossado quente, tire do forno pelo menos de 15 a 20 minutos antes de cortar. Desta forma, mantêm-se naturalmente mais suculentas e cortam-se melhor, sem esmigalhar.
- 2.- Corte apenas a quantidade que caiba no tabuleiro de alimentos. Se a carne estiver atada, desligue o motor e tire o fio de um em um à medida que este se vai aproximando da lâmina.

CARNE ENLATADA EM FATIAS EXTRAFINAS OU PEITO DE VITELA FRESCO

Deixe o peito frio cozido durante a noite com o molho. Antes de cortar, escorra e reserve um pouco de gordura de carne do peito. Seque com papel de cozinha. Tire o excesso de gordura. Corte o peito bem frio de acordo com a espessura desejada. Para servir quente, coloque as fatias num prato resistente ao calor e humedeca com uma pequena quantidade da gordura da carne reservada. Aqueça no forno a aproximadamente 150° C durante 30 minutos.

QUEIJO

Arrefeça o queijo completamente antes de cortar. Cubra-o com papel alumínio para que mantenha mole. Antes de servir, deixe que o queijo fique à temperatura ambiente, para que o seu sabor seja mais natural.

CARNES FRIAS

As carnes frias mantêm-se durante mais tempo e conservam o sabor se são cortadas como precisam. Para obter melhores resultados, arrefeça primeiro. Remova qualquer plástico ou cobertura dura antes de cortar. Aplique uma pressão constante e suave para obter fatias uniformes.

FRUTAS E VERDURAS

A fiambreira é perfeita para cortar muitas frutas e verduras, a incluir batatas, cenouras, couve (para salada de repolho), beringela, abóbora e curgete. A batata pode ser cortada grossa para guisado no forno ou fina para batatas fritas. O ananás fresco deve ser cortado com muito cuidado. Retire a parte superior e vá cortando, de acordo com as necessidades.

PÃES, BOLOS E BOLACHAS

Deixe arrefecer o pão acabado de fazer antes de o cortar. Utilize pão da véspera ou um pouco seco para fazer fatias extrafinas para tostar. A fiambreira é ideal para todos os pães de forma, pães de peso e bolos de frutas. Para os biscoitos muito frios ou arrefecidos no refrigerador, corte como desejado.

LIMPEZA

- 1.- Desligue e desconecte sempre a máquina antes de proceder à sua limpeza, e assegure-se de situar o pomo de regulação na posição inicial para evitar eventuais cortes nas mãos.
 - 2.- Nunca utilize produtos químicos ou abrasivos para limpar a cortadora. Não utilize uma escova ou qualquer utensílio que possa danificar os diferentes elementos e superfícies da cortadora.
 - 3.- Retire a lâmina fazendo rodar o puxador do centro da lâmina na direcção da seta OPEN e puxando dela para fora.
 - 4.- Limpe a cortadora com um pano húmido com detergente, e seque-a bem. Coloque-a novamente na sua posição e assegure-se de limpar a máquina todos os dias.
 - 5.- Retire a protecção da lâmina para a limpeza da máquina, e limpe também o carro de transporte.
 - 6.- Advertências para a limpeza da lâmina:
 - a.- Utilize luvas de protecção para a limpeza da lâmina.
 - b.- Nunca toque a borda da lâmina.
 - c.- A limpeza da lâmina é uma operação perigosa. Tome sempre as devidas precauções, e proceda com cuidado.
 - 7.- Após a limpeza, ligue a máquina e faça-a funcionar sem carga durante 5 minutos
 - 8.- ATENÇÃO: nunca coloque a máquina directamente num recipiente com água.
- A máquina não é submergível.

MANUTENÇÃO

- 1.- Para prevenir a oxidação da lâmina:
 - a.- Limpe e seque a lâmina depois de cada mudança de pessoal e no final da jornada de trabalho.
 - b.- Humedea com um pouco de óleo de cozinha o rebordo da lâmina.
- 2.- Guia de lubrificação:
 - a.- Empurre o carro para um extremo, e remova a gordura das guias com um pano seco.
 - b.- Humedea a superfície das guias com um lubrificante. Aplique generosamente, e lubrifique.
 - c.- É recomendável lubrificar as guias todas as semanas.
- 3.- Lubrificação do eixo do empurrador:
 - a.- Limpe primeiro o eixo com um pano seco.
 - b.- Aplique o lubrificante sobre ambas as guias, e desloque o empurrador para cima e para baixo para estender o lubrificante e fazer com que o empurrador funcione correctamente.
 - c.- Lubrifique o eixo diariamente.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.

- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Vermijd het contact met de hete onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 11.- Vermijd het gebruik van het toestel door kinderen. Houd steeds toezicht op het huishoudelijke toestel wanneer het wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 12.- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke zintuigelijke of mentale capaciteiten, die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien die onder toezicht staan of een opleiding hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog worden gehouden dat ze niet met het toestel spelen.
- 13.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 14.- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Heud het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- 13.- Gebruik alleen originele onderdelen.

- 16.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze worden begeleid en/of instructies krijgen om apparaat op een veilige manier te kunnen gebruiken en begrijpen wat de gevaren zijn die het gebruik met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Kinderen mogen dit apparaat niet schoonmaken of onderhoud plegen wanneer dit niet gebeurt onder toezicht van een volwassene.
- 17.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat..
- 18.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruikruimte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 19.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69118
SPANNING:	220-240V/50Hz
VERMOGEN:	150W / 1/7HP
SNIJDIKTE:	0 -15 mm
DIAMETER VAN HET MES:	190 mm. / 7.5"
GEWICHT:	4,10 Kgr.
AFMETINGEN:	37,3x27,9x27,5 Cm.



WICHTIGE INFORMATION

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de snijmachine. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen.

De snijmachine is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Sluit de snijmachine aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.
- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.

- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat om een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 30 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.



VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de snijmachine; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 5.- Plaats de snijmachine niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.
6. Plaats de snijmachine aan de voor- en achterkant niet in een ongeventileerde zone.
- 7.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.

HOOFDFUNCTIE

Het snijden van niet bevroren vleeswaren en ontbeend vlees.

INSTALLATIE UITPAKKEN

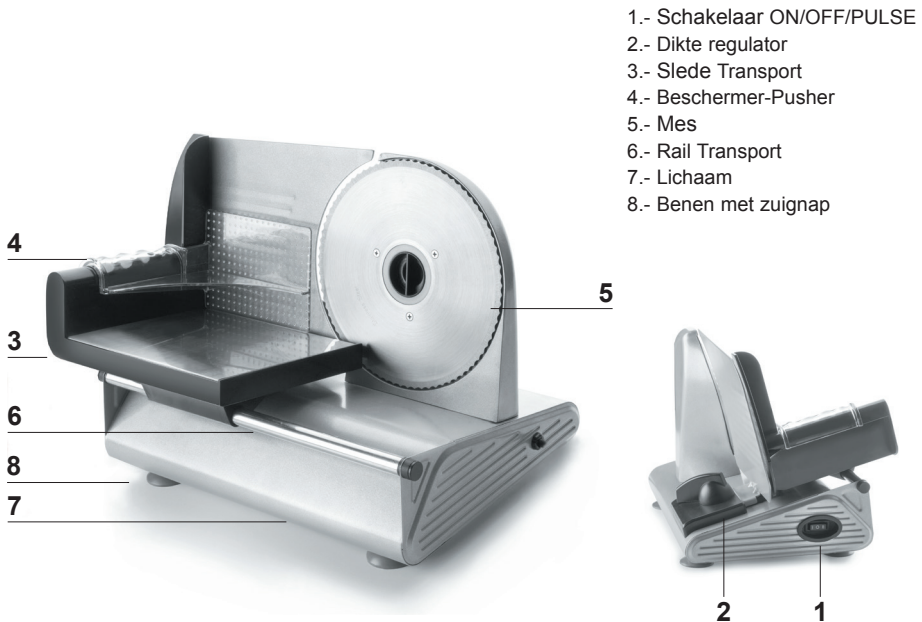
UITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen. Doe de verpakking niet weg totdat men heeft gecontroleerd dat alles juist werkt.
- 2.- Indien de eenheid niet waterpas staat moet men de steun van iedere poot verzetten totdat het toestel horizontaal staat.

WAARSCHUWING

- 1.- Het vermogen dat aan het toestel wordt geleverd moet overeenkomen met de vereisten die op het identificatieplaatje staan vermeld. Er kan schade of zelfs brand ontstaan door een onjuiste elektrische toevoer.
- 2.- Zet alle schakelaars uit en koppel het snoer los wanneer er zich een noodsituatie voordoet.
- 3.- Houd de handen en andere lichaamsdelen weg van het ronddraaiende mes en de bewegende onderdelen om verwondingen te vermijden. Het misbruik van de machine met inbegrip van ongelukkige en opzettelijke fouten, het aanbrengen van veranderingen door de gebruiker, de onjuiste installatie of een gebruik dat tegenstrijdig is met de aanwijzingen in deze handleiding zal de garantie onmiddellijk annuleren.
- 4.- De machine is niet bestand tegen water en mag daarom niet worden ondergedompeld. De onderdompeling kan elektrische schokken veroorzaken en mechanische en elektrische onderdelen beschadigen.
- 5.- Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt moet men alle schakelaars uitzetten en de machine loskoppelen.
- 6.- Zet de machine onmiddellijk uit indien die op een rare manier aan het werken is.
- 7.- Inspecteer regelmatig de mesafscherming, de slede, het mes en andere onderdelen.
- 8.- Contacteer het verkooppunt wanneer men de gebruiksaanwijzing heeft verloren of een reserveonderdeel nodig heeft.
- 9.- Contacteer het verkooppunt wanneer er zich problemen voordoen die niet in deze gebruiksaanwijzing staan beschreven.

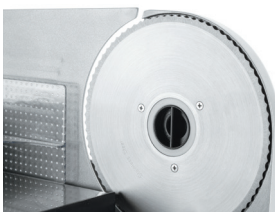
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



WERKING

- 1.- Plaats de machine op een werkopervlak dat voldoende stabiliteit en weerstand biedt om het gewicht van de machine en het het produkt dat men gaat snijden te kunnen verdragen.
- 2.- Bevestig de afscherming uit acryl met de meegeleverde bouten en moeren. Gebruik de machine nooit zonder deze bescherming omdat men zware verwondingen kan oplopen.
- 3.- Alvorens de machine voor de eerste maal te gebruiken en voordat die wordt aangesloten, moet men het mes en alle onderdelen die in contact kunnen treden met de voedingswaren grondig reinigen.
- 4.- Wees er zeker van dat de geleverde spanning overeenkomt met de spannings- en frekwentievoorschriften van de machine.
- 5.- Start de machine op en laat die gedurende 2 tot 3 minuten draaien alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken. Controleer of de machine correct ronddraait.
- 6.- Wanneer de spanning is aangesloten zal er een lampje in de schakelaar gaan branden.
- 7.- Stel de snijdikte af door de schaalverdelingsknop linksom te draaien. Draai naar rechts om naar de aanvangspositie terug te keren.
- 8.- Druk de slede met een vloeiende beweging naar voor en achter op het mes met behulp van de drukarm en de handsteun.

- 9.- Nadat men de gewenste hoeveelheid heeft afgesneden moet men de schaalverdelingsknop terug op de 6 aanvangspositie plaatsen.
- 10.- Men kan nu het gesneden produkt verwijderen.



GEBRUIKSADVIEZEN

HOE GEBRUIKT U DE VOEDSEL-SNIJMACHINE VOOR HET BEST RESULTAAT

- 1.- Om vleeswaren flinterdun te snijden, gedurende 2 tot 4 uur in de diepvries plaatsen alvorens te snijden
- 2.- Vlees mag geen bot bevatten. Fruit mag geen zaden of pitten bevatten.
- 3.- Voedingsmiddelen met een oneven textuur - zoals vis en dunne steaks - zijn vaak moeilijk te snijden. Gedurende 2 tot 4 uur invriezen alvorens te snijden.
- 4.- Voor het inmaken: met de snijmachine kan snel komkommers, uien en andere groenten en fruit worden gesneden voor heerlijke ingelegde groente en zuur... voor appeltaart... groenten.

WARM GEBRAAD: RUND, VARKEN, LAM, HAM

- 1.- Als u gegrild vlees wilt snijden dat nog warm is, verwijder het dan tenminste 15 tot 20 minuten van te voren uit de oven, pan of grill. Op die manier behoudt het vlees meer natuurlijk vocht en brokkelt het minder bij het snijden .
- 2.- Snijd het gebraad, indien nodig, op maat zodat het past op het dienblad. Als het vlees is opgerold en met touwtjes is vastgezet, de motor afzetten en de draden eerst één voor één verwijderen zodra ze in de buurt van het mes komen.

FLINTERDUN GESNEDEN CORNED BEEF OF VERSE RUNDERBORST

Laat de gekookte runderborst een nacht in de koelkast staan in het eigen jus. Voordat u gaat snijden, moet u de runderborst laten uitdruipen en de jus bewaren. Droogdeppen met keukenpapier. Verwijder het teveel aan vet. Om de runderborst in plakken van de gewenste te snijden, moet hij goed koud zijn. Om warm te serveren: plaats de plakken op een hittebestendig bord en bevochtig ze met een beetje uitgedropen jus. Gedurende 30 minuten opwarmen in de oven op 150 °C.

KAAS

Goed laten afkoelen in de koelkast alvorens te snijden. Plakken met keukenfolie afdekken om uitdrogen te voorkomen. Laat kaas, alvorens te serveren, eerst goed op kamertemperatuur komen, daar dit de natuurlijke smaak laat uitkomen.

VLEESWAREN

Vleeswaren blijven langer vers en behouden hun smaak beter als ze op het moment van opdienen worden gesneden. Voor het beste resultaat, eerst koelen. Verwijder plastic of harde omhulsels voor u gaat snijden. Oefen een constante en zachte druk uit voor uniforme plakjes.

GROENTE EN FRUIT

Uw snijdaparaat is "made to order" om vele soorten groente en fruit te kunnen snijden, waaronder aardappelen, wortelen, kool (voor o.a. salade), aubergine, pompoen en courgette. Aardappel kan dik worden gesneden voor stoofpotten of dun voor chips. Verse ananas kan in gelijke plakken worden gesneden: snij de top eraf en snij in plakken.

BROOD, CAKE EN KOEK

Vers gebakken brood moet eerst zijn afgekoeld voor het kan worden gesneden. Gebruik brood dat een dag oud of al een beetje oudbakken is voor extra dunne sneetjes voor toast. Uw snijder is ideaal voor het snijden van stokbrood en ander feestelijk brood, cake en fruitcake. Voor wafelachtige icebox cookies of deeg dat moet worden gekoeld in de koelkast alvorens het te bakken, snijden naar wens.

REINIGING

- 1.- Zet de machine steeds uit en koppel die los alvorens de reiniging uit te voeren. Wees er zeker van dat de schaalverdelingsknop op de 0-positie staat om sneden en verwondingen aan de handen te vermijden.
 - 2.- Gebruik nooit chemische of bijtende producten. Gebruik nooit een borstel of andere gereedschappen die de verschillende onderdelen en oppervlakken van de snijmachine zouden kunnen beschadigen.
 - 3.- Haal het mes eruit door de knop in het midden van het mes in de richting van het pijltje met 'OPEN' te draaien en trek het mes naar buiten.
 - 4.- Gebruik een vochtige doek met reinigingsmiddel om de machine zuiver te maken. Zet hem opnieuw op zijn plaats, Droog daarna de machine goed af. Men raadt aan om de machine alle dagen te reinigen.
 - 5.- Verwijder de mesafscherming wanneer men de machine gaat reinigen. Maak ook de slede zuiver.
 6. Aanwijzingen voor de reiniging van het mes;
 - a.- Gebruik veiligheidshandschoenen tijdens de reiniging.
 - b.- Raak nooit de boord van het mes aan.
 - c.- Dit is een gevaarlijke handeling. Wees aandachtig en voorzichtig.
 - 7.- Laat de machine na de reiniging gedurende 5 minuten leeg draaien.
 - 8.- OPGELET; Plaats de machine nooit rechtstreeks in een waterbak.
- De machine kan niet worden ondergedompeld.

ONDERHOUD

- 1.- Voorkomen van oxidatie op het mes;
 - a.- Reinig en droog het mes na iedere ploegwisseling of werkdag.
 - b.- Bevochtig de boord van het mes met een beetje keukenolie.
- 2.- Smeertips;
 - a.- Duw de slede naar een uiteinde en reinig het vuile vet van de geleidingen met een droge doek.⁷
 - b.- Bevochtig het oppervlak van de geleiding met smeermiddel. Smeer het middel goed uit.
 - c.- Men raadt aan om de geleidingen wekelijks te smeren.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 24 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 24 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondant faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 24 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das Gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen Eingriffen seitens des kunden oder nicht autorisierten personals erlischt die garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 24 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 24 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

- a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
- b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**
- c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento, disfunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 24 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

- a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
- b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**
- c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrieksfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
- b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**
- c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

