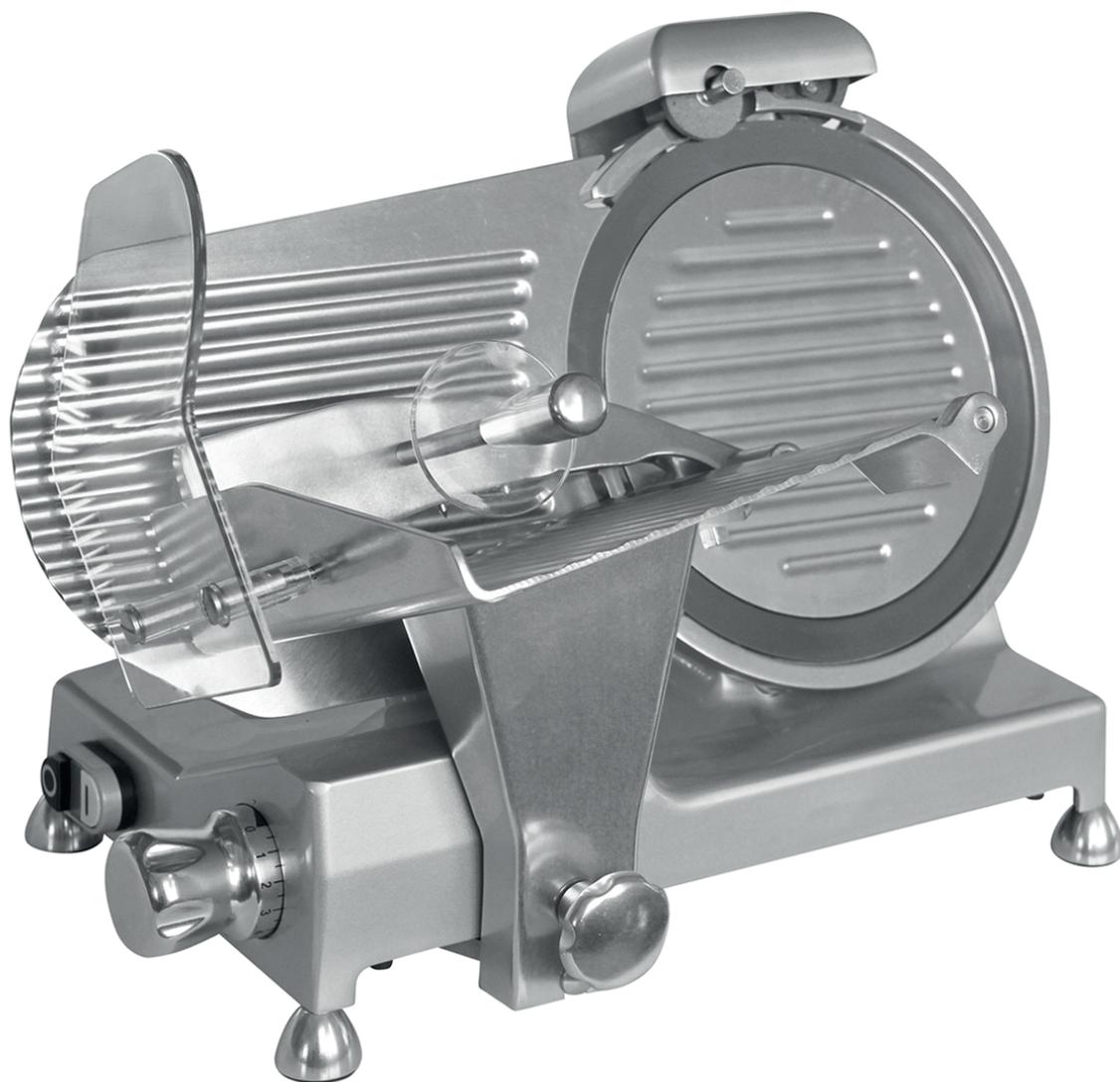


# MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT **Kooper**<sup>®</sup>



**Affettatrice | 2192037**

**POTENZA MAX. ASSORBITA 240 W • 220 V • 50 HZ**

**UNICAMENTE AD USO DOMESTICO**

**ATTENZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE LIBRETTO E CONSERVARLE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI PER TUTTA LA VITA DEL PRODOTTO. ESSE INFATTI FORNISCONO INDICAZIONI IMPORTANTI PER QUANTO RIGUARDA LA FUNZIONALITÀ E LA SICUREZZA NELL'INSTALLAZIONE, NELL'USO E NELLA MANUTENZIONE DEL PRODOTTO.**

**GALILEO SPA - STRADA GALLI N. 27 - 00019 VILLA ADRIANA (RM) - MADE IN EXTRA UE**

## AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

### **PERICOLO PER I BAMBINI!**

- QUESTO APPARECCHIO ELETTRICO NON È UN GIOCATTOLO. UTILIZZARLO E RIPORLO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (EVENTUALI SACCHETTI IN PLASTICA, CARTONI, ECC.) DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- 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 DI UN ADULTO RESPONSABILE 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.
- I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI SOTTO CONTROLLO PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

### **PERICOLO LESIONI!**

- PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.
- QUANDO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE CONTROLLARLO COSTANTEMENTE E NON LASCIARLO

MAI INCUSTODITO.

- PER EVITARE LESIONI TENERE LONTANI VESTITI E ALTRI OGGETTI.
- PRIMA DI SOSTITUIRE GLI ACCESSORI SPEGNERE L'APPARECCHIO E STACCARE LA SPINA! NON INSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIO NELLA PRESA SENZA AVER PRIMA INSTALLATO TUTTI GLI ACCESSORI NECESSARI.
- NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO DELL'APPARECCHIO ED ATTENDERE SEMPRE L'ARRESTO.
- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' UTILIZZATO.
- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO E' IN FUNZIONE.
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.
- ATTENZIONE! NON MONTARE O SMONTARE MAI GLI ACCESSORI CON LA MACCHINA IN FUNZIONE! PERICOLO LESIONI!

### **PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!**

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA. PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.
- NON TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SVOLGERE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALI-

MENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.

- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIENTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.

- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).

- NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:

- CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;

- SE È CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO;

- SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA È DIFETTOSO;

- IN AMBIENTI UMIDI O SATURI DI GAS.

- NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON ASCIUGAMANI, INDUMENTI, ECC.

- COLLOCARE L'APPARECCHIO SOLO SU PIANI DI APPOGGIO ORIZZONTALI E STABILI, LONTANO DA DOCCE, VASCHE DA BAGNO, LAVANDINI, ECC.

- SE L'APPARECCHIO SI DOVESSE BAGNARE O ENTRASSE IN CONTATTO CON ACQUA NON UTILIZZARLO E FARLO CONTROLLARE DA UN LABORATORIO SPECIALIZZATO.

- TOGLIERE SEMPRE LA SPINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO E PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA O MANUTENZIONE.

- LE EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.

- UN APPARECCHIO FUORI USO DEVE ESSERE RESO INUTILIZZABILE, TAGLIANDO IL CAVO DI ALI-

MENTAZIONE ELETTRICA, PRIMA DI BUTTARLO.

- PULIRE L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.

- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO.

- SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

L'ARTICOLO DEVE ESSERE USATO SOLO DA PERSONALE CHE HA LETTO E CORRETTAMENTE COMPRESO TUTTE LE AVVERTENZE PREVISTE E RIPORTATE NEL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI. IN CASO DI GUASTI, MALFUNZIONAMENTI O INCERTEZZE D'USO, NON UTILIZZARE L'ARTICOLO MA RIVOLGERSI ALLA RETE DI ASSISTENZA.

-NON TAGLIARE MAI ALCUN ALIMENTO SENZA L'AUSILIO DEL BRACCIO SPINGIMERCE

-ATTENZIONE: NON ASSUMERE POSIZIONI TALI DA PORTARE PARTI DEL CORPO PERICOLOSAMENTE VICINO ALLA LAMA DELL'ARTICOLO.

-EFFETTUARE LA PULIZIA DELL'ARTICOLO AL TERMINE DI OGNI USO ESCLUSIVAMENTE CON ACQUA E DETERSIVI NEUTRI. NON IMMERGERE ALCUNA PARTE IN ACQUA. NON PULIRE CON IDROPULITRICI O GETTI D'ACQUA

**LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED USARE L'APPARECCHIO. CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI**

## ATTENZIONE

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.

L'apparecchio è adatto esclusivamente all'uso con alimenti. Si prega di non utilizzare l'affettatrice per:

- Tranci di carne contenenti ossa intere
- Alimenti surgelati
- Prodotti non alimentari

L'affettatrice può essere utilizzata per i seguenti alimenti:

- Salsiccia (cruda, cotta o affumicata)
- Carni disossate (crude o sottoposte a trattamento termico)
- Formaggio
- Tutti i tipi di verdure
- Pane

Controllare periodicamente lo stato del cavo; in caso di danneggiamento, deve essere sostituito da personale qualificato.

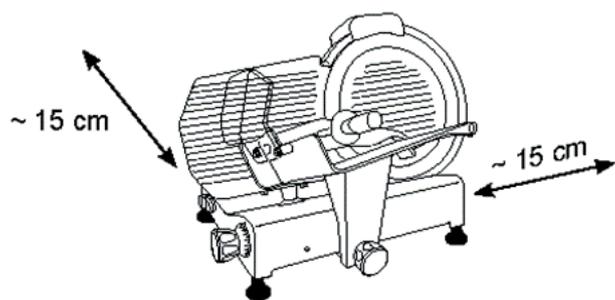
- Non immergere l'affettatrice in acqua durante la pulizia.
- Evitare di lavare l'affettatrice con dei getti d'acqua.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non scollegare la spina tirando il cavo.
- Non utilizzare il macchinario con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Posizionare l'affettatrice lontano da fonti di calore.

Nonostante il macchinario sia dotato di dispositivi di sicurezza, tenere le mani lontane dalla lama e dai componenti mobili.

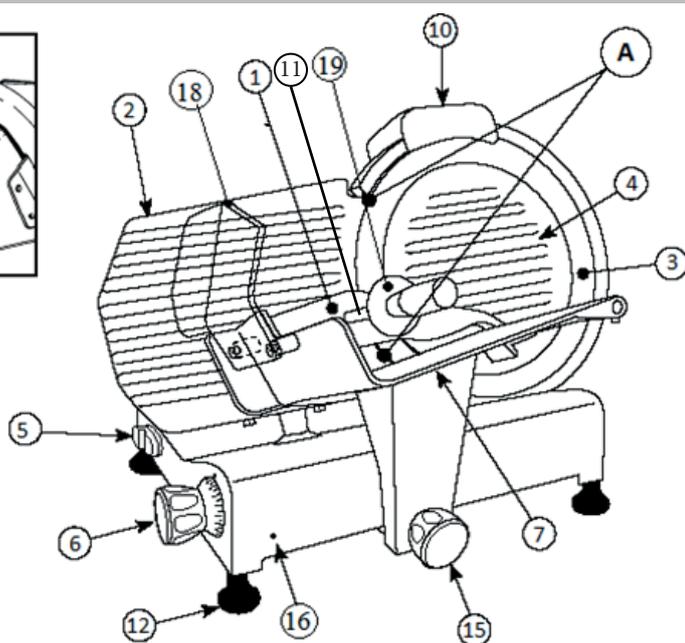
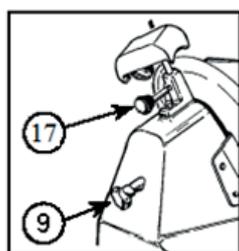
Durante le operazioni di manutenzione o pulizia (quindi dopo aver rimosso le protezioni), è necessario considerare attentamente altri rischi. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare il macchinario e controllare che la manopola graduata si trovi sulla posizione "0".

Rimuovere periodicamente la protezione della lama svitando la vite (al centro della protezione della lama), quindi pulire sia la lama che l'interno della protezione con acqua calda e limone.

## SPAZIO NECESSARIO PER L'USO



## LISTA DELLE PARTI



- |  |   |
|--|---|
| 1 Supporto per alimenti                      | 11 Maniglia di pressione                        |
| 2 Paratia mobile                             | 12 Piedini                                      |
| 3 Lama                                       | 15 Manopola di fissaggio vassoio alimenti (BLC) |
| 4 Protezione della lama                      | 16 Blocco vassoio alimenti/paratia mobile (BLC) |
| 5 Interruttore di accensione/spegnimento     | 17 Manopola di blocco gruppo di affilatura      |
| 6 Manopola graduata                          | 18 Protezione per il pollice                    |
| 7 Carrello o vassoio scorrevole per alimenti | 19 Impugnatura protettiva rotonda               |
| 9 Manopola di blocco protezione lama         |   |
| 10 Gruppo di affilatura                      |   |

- L'affettatrice deve essere posizionata su una superficie stabile per evitarne lo spostamento.
- Il cavo deve essere collegato per evitare di inciampare o scivolare.
- Montare il gruppo di affilatura (10), la protezione per il pollice (18) e l'impugnatura protettiva rotonda (19) nell'apposita sede. Questi com-

ponenti hanno lo scopo di proteggere l'utente. Quando il gruppo di affilatura viene estratto, l'unità smette di funzionare a causa dell'esposizione della lama di affilatura pericolosa. Evitare di utilizzare l'apparecchio per affettare carne non disossata e altri prodotti non alimentari con il dispositivo di spinta del supporto (18) smontato.

- La manopola di blocco della protezione della lama (9) è dotata di un microinterruttore; quando la manopola è spenta, il macchinario smetterà automaticamente di funzionare. Questa funzionalità garantisce la sicurezza dell'utente.

## LIVELLAMENTO

Verificare che la paratia mobile (2) con la manopola graduata (6) in posizione "0" sia allineata alla lama. In caso di disallineamento, agire sui piedini (12) svitando o avvitando il piedino destro.

## ATTENZIONE

- Il circuito della presa elettrica deve avere un fusibile di almeno 16 A. La spina deve essere collegata ad una presa a parete senza utilizzare prese e prolunghe multiple.

- Posizionare il dispositivo in modo da avere un immediato accesso alla presa e facile distacco dell'apparecchiatura.

- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare che:

- sia collegato ad una presa unica con messa a terra

- il carrello sia correttamente posizionato ;

- nessun oggetto impedisca il movimento del carrello e che non vi siano stati posizionati oggetti sul vassoio

- se la maniglia di pressione si alza e si abbassa

- il movimento della maniglia di pressione non sia intralciato

- il gruppo di affilatura sia stato posizionato correttamente all'apparecchio e lo si possa rimuovere senza problemi

Evitare di far lavorare l'apparecchio a vuoto senza alimenti da affettare.

Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate o umide.

Durante l'operazione di affilatura tenere le mani il più possibile lontane dalla lama. Per evitare il surriscaldamento del motore, non utilizzare l'apparecchio per più di 15 minuti continui. Dopo una breve pausa di 5 minuti riprenderne l'utilizzo. Qualora il motore durante il taglio di prodotti molto asciutti cominci a bloccarsi, tirare indietro il carrello per evitare che il motore si surriscaldi, in seguito è possibile riprendere a tagliare.

Il motore durante il taglio di prodotti molto duri potrebbe bloccarsi: è opportuna tirare indietro il carrello per evitare che il motore si surriscaldi. Riaccendere l'apparecchio solo dopo il montaggio del gruppo di affilatura!

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Una volta estratta l'unità dalla confezione, posizionarla con l'interruttore di accensione/spegnimento rivolto verso l'operatore.
- Verificare che la manopola graduata si trovi in posizione "0", inserire la spina, quindi accendere l'unità, controllare che la rotazione della lama sia fluida, prestare attenzione al suono emesso dalla lama rotante e controllare se l'indicatore di accensione funziona correttamente. Spegnerne l'unità e verificare se la lama si arresta.
- Regolare lo spessore desiderato per la fetta ruotando la manopola graduata.
- Posizionare gli alimenti da affettare sul carrello scorrevole spingendolo contro il supporto per alimenti rivolto verso la lama, accertandosi che gli alimenti siano appoggiati contro la paratia mobile.
- Accendere l'unità, attivando così la lama.
- Dopo l'uso, riportare la manopola graduata in posizione "0"

## PULIZIA E MANUTENZIONE

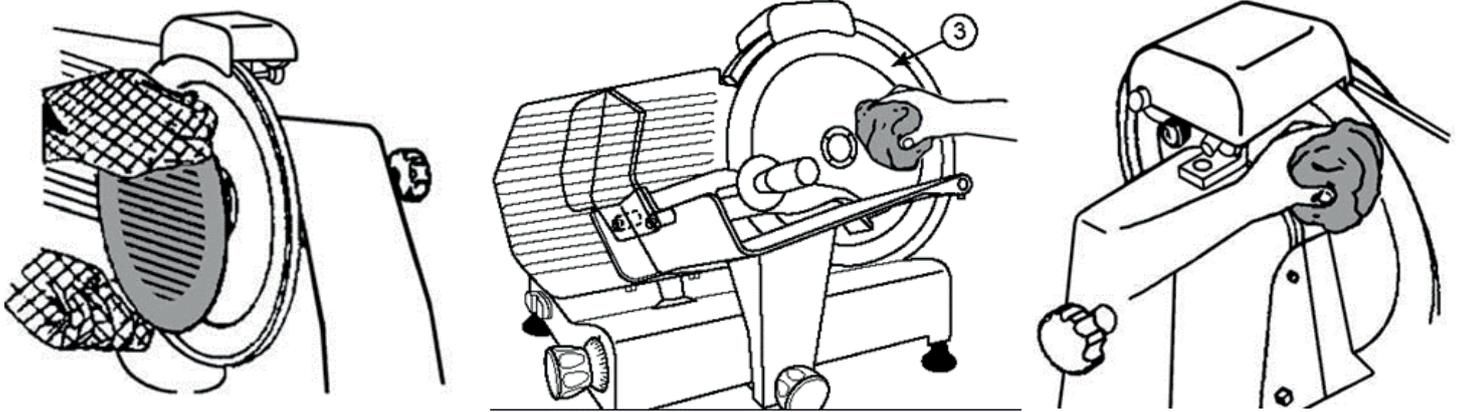
Prima della pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e verificare che la manopola graduata (6) si trovi in posizione "0". La piastra di misurazione o la piastra di protezione deve essere chiusa durante la pulizia della lama;

- Non utilizzare getti d'acqua.
- Non utilizzare spazzole che potrebbero deteriorare la superficie del macchinario.
- Utilizzare un panno morbido inumidito con un normale detergente neutro (fare riferimento, a titolo di esempio, al tipo di panno incluso nella confezione degli accessori).
- Non spostare il macchinario per pulirlo. Si raccomanda di utilizzare dei guanti antitaglio adeguati per le operazioni che comportano il pericolo di taglio.

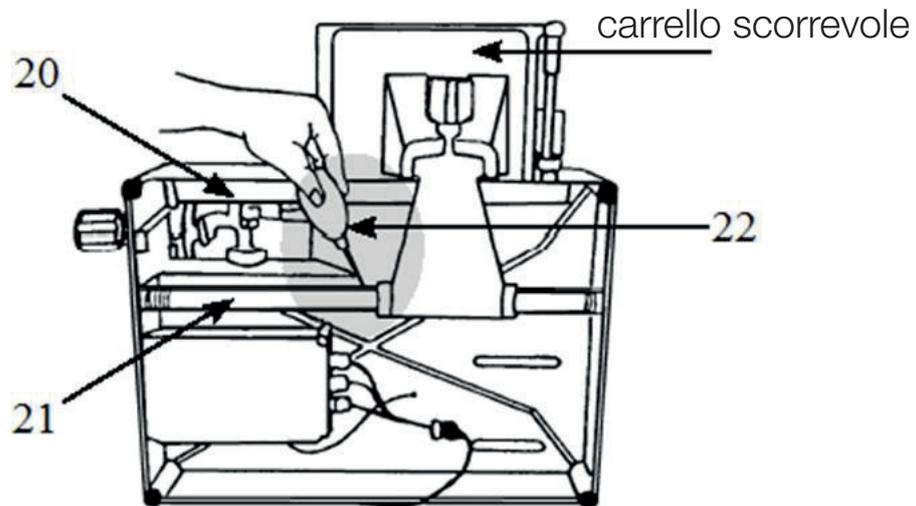
La pulizia del macchinario deve essere effettuata almeno una volta al giorno o con maggiore frequenza, ove necessario (ad ogni cambio di tipo di alimento), avendo cura di pulire scrupolosamente tutte le superfici a contatto con gli alimenti da affettare.

Non è necessario smontare la lama durante le operazioni di pulizia in quanto essa può essere pulita in tutte le sue parti senza dover essere smontata.

- Utilizzare dei guanti antitaglio.
- Smontaggio del coprilama (4).
- Allentare la manopola (9) e rimuovere il disco coprilama (4).
- Pulire la lama (3) da entrambi i lati come illustrato in figura.



Se il carrello scorrevole non scorre più in maniera fluida, appoggiare il macchinario su un fianco. Pulire la barra di scorrimento (21) e lubrificarla con della vaselina o dell'olio industriale



## AFFILATURA DELLA LAMA

Se l'apparecchio non affetta bene e la lama è smussata, far affilare la lama da personale qualificato.

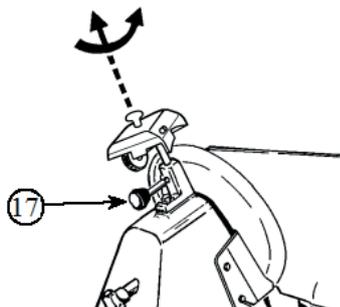


Fig. 1

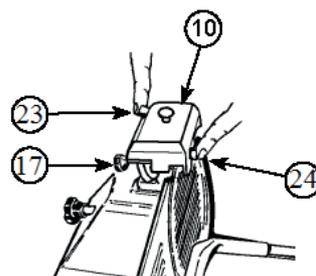


Fig. 2

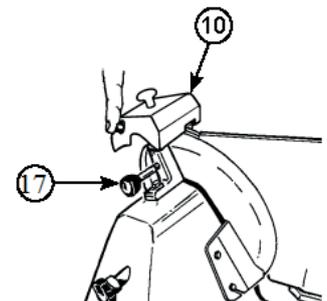


Fig. 3

N.B.: va notato che la lama è estremamente resistente e pertanto richiede l'affilatura solo quando la capacità di taglio diminuisce. La piastra di misurazione o la piastra protettiva devono essere chiuse sulle affettatrici con un affilatore di lame integrato durante l'operazione di affilatura.

- Scollegare l'unità.
- Assicurarsi che la paratia mobile sia chiusa (manopola graduata (6) in posizione "0").
- Pulire accuratamente la parte della lama da affilare.
- Reinserire la spina.
- Allentare la manopola di blocco (23) del gruppo di affilatura (10).
- Sollevare il gruppo di affilatura (10) ruotandolo di 180° in modo che entrambi i dischi si trovino in posizione di lavoro (fare riferimento alla Fig. 1)
- Abbassare il gruppo di affilatura (10) finché non si blocca.
- Fissare il gruppo ruotando la manopola di blocco (23) (fare riferimento alla Fig. 2)
- Accendere l'unità.
- Premere il pulsante (24) e lasciar girare la lama per circa 1 minuto. Quando la lama è ferma, controllare se si è formato del liquido sul bordo.
- Dopo aver verificato la presenza di liquido, accendere l'unità (5) e premere delicatamente il pulsante per circa 3 secondi per rimuovere il liquido prodotto durante l'affilatura. Riportare la manopola graduata (6) in posizione "0".
- Dopo l'affilatura, riportare il gruppo di affilatura (10) nella posizione originale (fare riferimento alla Fig. 3) e pulire il bordo della lama e i dischi con alcool.
- Dopo diverse operazioni di affilatura, rimuovere eventuali residui dal disco di affilatura usando alcool e una spazzola.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

La presente garanzia si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode il consumatore, intendendo, per consumatore, esclusivamente colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta, e, pertanto, per uso domestico/privato. Inoltre non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti dal Dlgs 206/05. Questo certificato non deve essere spedito per convalida va conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

1. La Galileo Spa. garantisce l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura e non con scontrino fiscale).

2. La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la Città del Vaticano e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del Punto Vendita, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).

3. Per garanzia, s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine per vizi di fabbricazione.

4. L'utente decade dai diritti di garanzia se non denuncia il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta dello stesso.

5. Entro i primi 6 mesi di vita del prodotto si ritiene il difetto esistente all'origine, successivamente deve esserne provata l'esistenza.

6. La riparazione o sostituzione dei componenti o dell'apparecchio stesso, non estendono la durata della garanzia.

7. Manopole, lampade, parti in vetro e in plastica, tubazioni e accessori così come tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche non sono coperte da garanzia, eventuali difetti estetici vanno riscontrati e denunciati con immediatezza dopo l'acquisto.

8. Tutti i materiali soggetti ad usura (guarnizioni in gomma/plastica, cinghie etc) non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.

9. La Galileo Spa. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente a persone e cose, come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito Manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolar modo per quanto

concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso e manutenzione dell'apparecchio stesso.

10. La garanzia non diventa operante nei seguenti casi:

A. Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci.

B. Interventi errati di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione elettrica, mancanza di allacciamento alla presa di terra, e tutte le eventuali regolazioni errate.

C. Installazione errata, imperfetta o incompleta per incapacità d'uso da parte dell'Utente o dell'installatore, se mancano gli spazi per operare intorno ai prodotti, se non vengono rispettate le indicazioni di conservazione e utilizzo degli stessi previste nei manuali, per eccessiva o scarsa temperatura degli ambienti.

D. Interventi nei quali non è stato riscontrato il difetto lamentato, o per generici problemi di funzionamento causati da errata impressione del cliente (es problemi di rumorosità, di raffreddamento, di riscaldamento, ecc.).

E. Danni causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)

F. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da personale non idoneo. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione (pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio acqua di condensa, filtri scarico ed entrata acqua, eliminazione corpi estranei, calcare ecc.).

G. Mancanza dei documenti fiscali o se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto stesso.

H. L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore.

Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione

**Galileo S.p.A. - C.F/ P.I. 08442821008, Capitale Sociale 500.000  
I.V., Rea RM – 1094899 -  
Strada Galli n. 27, 00019 Villa Adriana, Tivoli, Roma**

# USER INSTRUCTIONS

FOR A CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

EN **Kooper**<sup>®</sup>

ONLY FOR HOME USE

**ATTENTION! READ THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK VERY CAREFULLY.**

**IT SHOULD BE PUT ASIDE FOR FURTHER CONSULTATION DURING THE ENTIRE LIFE-CYCLE OF THE PRODUCT SINCE IT GIVES IMPORTANT INDICATIONS ON THE PRODUCT'S FUNCTIONS AND SAFETY DURING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE.**

GALILEO SPA - STRADA GALLI N. 27 - 00019 VILLA ADRIANA (RM) - MADE IN EXTRA EU

## GENERAL SAFETY INDICATIONS

### **RISK FOR CHILDREN!**

- A POWER DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTON, ETC.) OUT OF REACH OF CHILDREN.
- 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 BY A RESPONSIBLE ADULT 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 UNLESS THEY ARE OLDER THAN 8 AND SUPERVISED BY A RESPONSIBLE ADULT.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

## **DANGER OF INJURY**

- PAY UTMOST ATTENTION IN CASE THE APPLIANCE IS USED IN THE PRESENCE OF CHILDREN.
- NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE WORKING.
- TO AVOID INJURIES, DO NOT INTRODUCE YOUR HANDS IN THE MACHINE WHILE IT IS OPERATING AND KEEP AWAY CLOTHES AND OTHER OBJECTS.
- SWITCH OFF AND UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CHANGING THE ACCESSORIES! DO NOT CONNECT THE PLUG TO THE POWER SOCKET IF THE NECESSARY ACCESSORIES ARE NOT INSTALLED.
- NEVER TOUCH THE MOVING PARTS OF THE APPLIANCE AND ALWAYS WAIT FOR THE APPLIANCE TO STOP COMPLETELY.
- DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE.
- DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING. DO NOT USE ANY SHARP OBJECT TO REMOVE POSSIBLE FOREIGN OBJECTS
- THE CLEANING MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN
- WARNING! NEVER ASSEMBLE OR DISASSEMBLE THE ACCESSORIES WHILE THE MACHINE IS RUNNING! DANGER OF INJURY!

## **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY WITH ALTERNATING CURRENT. BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT THE VOLTAGE CORRESPONDS TO THE ONE INDICATED ON THE DATA PLATE.
- ONLY CONNECT THE APPLIANCE TO THE POWER

OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.

- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE WALL SOCKET.

- FULLY UNWIND THE POWER CORD BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.

- NEVER LET THE POWER CORD RUN THROUGH SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.

- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO ATMOSPHERIC AGENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).

- NEVER USE THE APPLIANCE:

- WITH WET OR MOIST HANDS;

- IF IT HAS FALLEN AND HAS OBVIOUS RUPTURES OR MALFUNCTIONS;

- IF THE PLUG OR POWER CORD DEFECTIVE;

- IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.

- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.

- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUB, SINKS, ETC.

- IF THE APPLIANCE IS WET OR GETS IN CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALISED LABORATORY.

- ALWAYS REMOVE THE MAINS PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.

- REPAIRS SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

- REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.

- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE, MUST BE RENDERED UNUSABLE, BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE THROWING IT.
- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IN ORDER TO PREVENT FROM ANY RISK, IT HAS TO BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS DEDICATED TECHNICAL CUSTOMER SERVICE OR, ANYWAY, BY SOMEONE WITH A SIMILAR QUALIFICATION.

THE ARTICLE MUST ONLY BE USED BY PERSONNEL WHO HAVE READ AND CORRECTLY UNDERSTOOD ALL THE WARNINGS PROVIDED FOR AND REPORTED IN THIS INSTRUCTION MANUAL. IN THE EVENT OF A FAULT, MALFUNCTION OR UNCERTAINTY OF USE, DO NOT USE THE ARTICLE BUT CONTACT THE SERVICE NETWORK.

NEVER CUT ANY FOOD WITHOUT THE HELP OF A FOOD PLUNGER OR TAMPER

CAUTION: DO NOT TAKE ANY POSITION THAT COULD PLACE ANY PART OF THE BODY DANGEROUSLY CLOSE TO THE BLADE OF THE ARTICLE. CARRY OUT THE CLEANING OF THE ARTICLE AT THE END OF EACH USE ONLY WITH WATER AND MILD DETERGENT. DO NOT IMMERSE ANY PARTS IN WATER. DO NOT CLEAN WITH HIGH-PRESSURE CLEANERS OR WATER JETS.

**READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.**

## ATTENTION

The manufacturer accepts no responsibility in the event of improper use of the device.

The device is only suitable for use with food. Please do not use the slicer for:

- Bone-in beef
- Frozen Food
- Non-Food

The slicer may be used for the following foods:

- Sausage (raw, cooked or smoked)
- Boned meat (raw or heat-treated)
- Cheese
- All kinds of vegetables
- Bread

Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced by qualified staff.

- Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
- The slicer has not to be washed by jet of water.
- Do not use extension cables.
- Do not unplug by pulling the cable.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.
- Put the slicer distant from sources of heat.

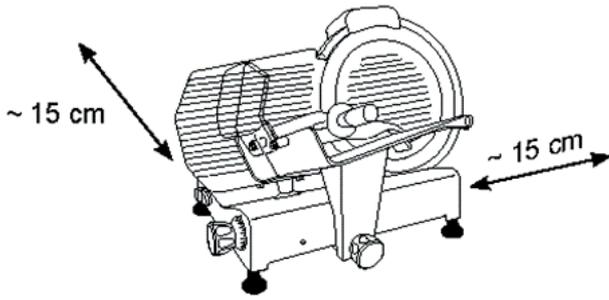
Do not put the hands near the parts in movement even if there are safety devices.

Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.

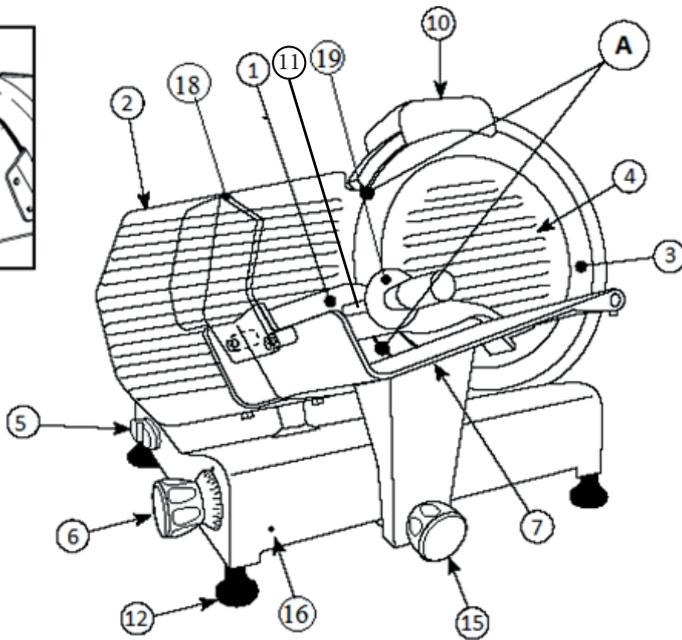
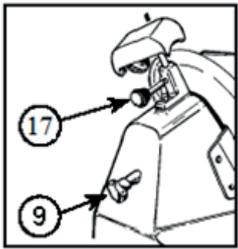
During maintenance or cleaning operations (therefore, having removed the protections), the remaining risks should be carefully considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in “0” position.

Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard), then clean both the blade and the inside of the knife guard with lemon and warm water.

## NECESSARY SPACE FOR USE



## THE LIST OF PARTS



- |   |   |
|---|---|
| 1 Food holder arm                       | 11 pressure handle                                  |
| 2 Movable bulkhead                      | 12 Feet   |
| 3 Blade                                 | 15 Food tray fixing knob (BLC)                      |
| 4 Knife guard                           | 16 Blockage food tray / movable bulkhead (BLC) hole |
| 5 On/Off switch                         | 17 Sharpener group blockage knob                    |
| 6 Graduated knob                        | 18 Thumb protection device                          |
| 7 Sliding carriage or sliding food tray | 19 Round protection handle                          |
| 9 Knife guard blockage knob             |   |
| 10 Sharpener group                      |   |

- The slicer has to be put on a stable surface to avoid its moving.
- The cable has to be connecting to avoid to trip or to slide.
- Assemble the sharper group (10), thumb protection device (18), round protection handle (19) in place. The parts can protect user. When take away the sharper group, do not work anymore, because of dangerous sharpen blade. When the holder pushing device (18) is not in place, do not use the appliance to slice meat that has not been deboned and other non-food products.

- There is a micro switch on the knife guard blockage knob (9), when the knob is turned off, the machine will stop working automatically. It ensures the safety of user. Please see below picture.

## LEVELLING

Check that the movable bulkhead (2) with the graduated knob (6) in “0” position is aligned to the blade.

If it is not aligned act on the feet (12) unscrewing or screwing the right one.

## CAUTION

- The circuit of the electrical outlet must have at least a 16A fuse. The plug must be connected to a socket without using power strips or extension cords.
- Position the device in such a way as to have immediate access to the socket and easy unplugging of the equipment.
- Before using the appliance, ensure that:
  - it is connected to a single, earthed socket
  - the basket is correctly positioned
  - there is nothing impeding the movement of the basket, with no objects on the tray
  - the pressure handle can be raised and lowered
  - nothing obstructs the movement of the pressure handle
  - the sharpening unit has been correctly positioned in the device and can be removed without any problems

Do not allow the machine to run on empty without foodstuff to be sliced. Never operate the unit with wet or damp hands.

Keep your hands as far away from the blade as possible during sharpening operation.

To avoid overheating of the engine, do not use the unit for more than 15 minutes continuously. After a five minute pause, resume use.

If the motor starts to block when cutting very dry products, pull the basket back to prevent the motor from overheating. Shortly after, you can then resume cutting.

The motor may block when cutting very hard products. It is thus advisable to pull back the basket to prevent the engine from overheating.

Switch the device back on only after the sharpening unit has been fitted!

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

- Once unwrapped, place it in that way that the on/off switch is in front of the operator.
- Please check if the graduated knob is on position “0”, please plug in, then switch on, check the blade turn fluently, check the sound of blade turning, please check also if the “on” indicator works well. Please switch off and check if the blade stops working.
- Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.
- Place the food to be sliced on the sliding carriage pushing against the food holder arm facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.
- Switch on, thus activating the blade.
- After use, turn the graduated knob back to position “0”.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

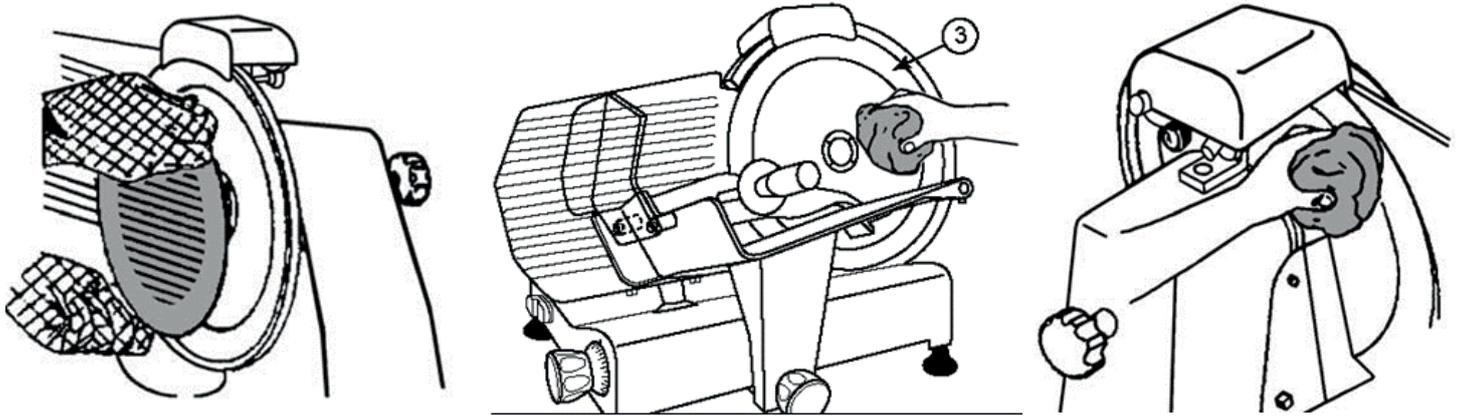
Before cleaning, please remove the plug from the current socket and make sure that the graduated knob (6) is in position “0”. The gauge plate or guard plate shall be closed during the cleaning of the blade

- Do not use jets of water.
- Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine.
- Use a soft cloth moistened with a normal neutral detergent (see for example the type included in the accessories box).
- Do not move the machine to clean it. There are available and it is recommended to use the proper anti-cut gloves to act where there is danger of cut

The cleaning of the machine has to be made at least once a day or with more frequency if necessary (by each change of the type of product), paying attention to make a scrupulous cleaning of all the surfaces which are in contact with food to be sliced.

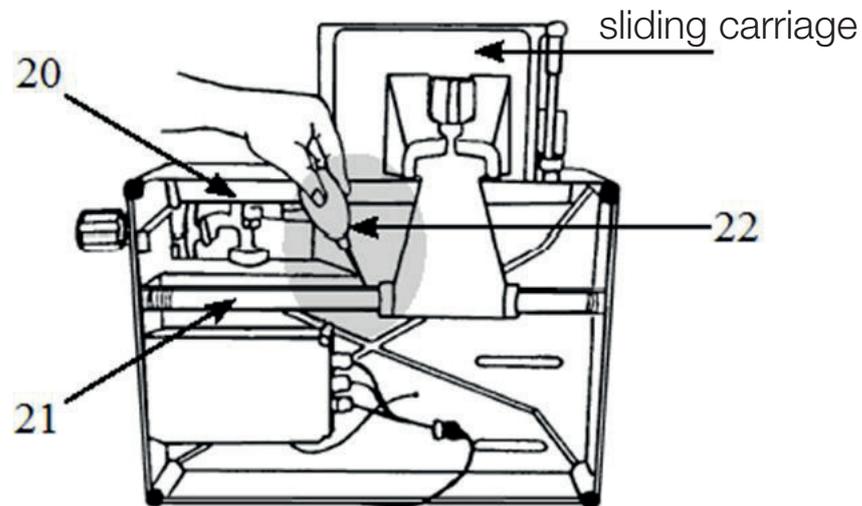
It is not necessary to disassemble the blade for cleaning as it could be cleaned in all its parts without having to disassemble it.

- Use anticutting gloves.
- Disassembly of the blade-cover (4).
- Loosen the knob (9) unthread it and remove the blade-cover disk (4).
- Clean the blade (3) on both faces as indicated in the drawing.



If the sliding carriage stops sliding smoothly, lay the machine on its side.

Cleaning the slide bar (21) and lubricate it with Vaseline or industrial oil.



## AFFILATURA DELLA LAMA

If the appliance does not slice well and blade is blunt, blade should be sharpened by qualified staff.

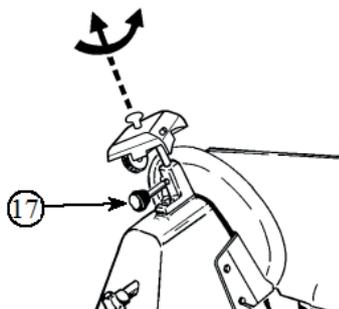


Fig. 1

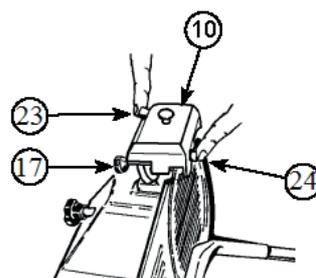


Fig. 2

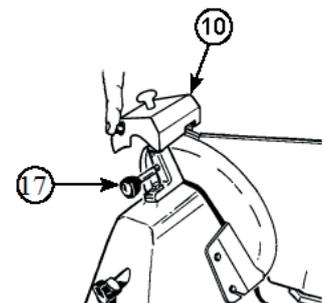


Fig. 3

N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases. The gauge plate or guard plate shall be closed on slicers with an integral blade sharpener during the sharpening operation.

- Please unplug the unit.
- Please make sure that the movable bulkhead is closed (graduated knob (6) in position “0”).
- Please carefully clean the part of the blade to be sharpened.
- Please reinsert the plug.
- Loosen the locking knob (23) of the sharpener group (10).
- Raise the sharpener group (10), turning it by 180° so that both wheels are in working position (see Fig. 1)
- Lower the sharpener group (10) until it locks.
- Secure the group by turning the locking knob (23) (see Fig. 2)
- Switch the unit on.
- Press button (26) and let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still, check to see if any burr has formed on the edge.
- After having verified the presence of burr, switch (5) on and gently press button (27) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening. Put the graduated knob (6) back to “0” position.
- After sharpening, move the sharpener group (10) back to its original position (see Fig. 3)  
and clean the edge of the blade and the wheels by alcohol.
- After several sharpening operations, remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.



## TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA

**Informazione agli utenti per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU e del D.lgs N. 49/2014.**

Caro consumatore,

è importante ricordarti che, come buon cittadino, avrai l'obbligo di smaltire questo prodotto non come rifiuto urbano, ma di effettuare una raccolta separata.

Il simbolo sopra indicato e riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata".

I dispositivi elettrici ed elettronici non devono essere considerati rifiuti domestici. Pertanto, il prodotto alla fine della sua vita utile, non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. L'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro l'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Grazie!

## DISPOSAL OF THE ELECTRIC OR ELECTRONIC DEVICE AT THE END OF ITS LIFE

**Information for users about the correct disposal of the product according to the European Directive 2012/19/EU and to the Legislative Decree N. 49/2014.**

Dear Customer,

It is important to remind you that, as a good citizen, you cannot dispose of this product as municipal waste; you have to do a separate collection.

The symbol labelled on the appliance indicates that the rubbish is subject to "separate collection". Electrical and electronic appliance cannot be considered as domestic waste. Therefore, at the end of its useful life, this product should not be disposed with municipal wastes. The user must therefore assign or (have collected) the rubbish to a treatment facility under local administration, or hand it over to the reseller in exchange for an equivalent new product.

The separate collection of the rubbish and the successive treatment, recycling and disposal operations promote production of appliances made with recycled materials and reduce negative effects on health and the environment caused by improper treatment of rubbish.

Thank you!

