



ISTRUZIONI PER L'USO

Gentile cliente, nel ringraziarla per la preferenza accordataci ci congratuliamo con lei per l'acquisto di questo apparecchio. Prima dell'utilizzo leggere attentamente questo libretto istruzioni conservarlo per le future consultazioni. Verifichi le condizioni del prodotto dopo il trasporto.

LEGENDA

- | | |
|--|--|
| 1. manopola regolazione | 8. premisalumi |
| 2. interruttore generale | 9. carrello porta salumi |
| 3. vela | 10. pomolo fissaggio carrello porta salumi |
| 4. lama | 11. pomolo fissaggio copri lama |
| 5. pulsante mola affilatrice | 12. pulsante mola sbavatrice |
| 6. gruppo affilante (in posizione di riposo) | 13. pomolo fissaggio gruppo affilante |
| 7. coprilama | 14. spina |
| | 15. oliatore |

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

USO DELL'AFFETTATRICE

☞ Questa macchina deve essere usata: con il carrello di alimentazione e la piastra di appoggio in posizione, a meno che questo non sia possibile a causa della forma dell'alimento; con il gruppo affilante (6) in posizione di riposo.

1. Controllare che la tensione della corrente di rete sia corrispondente a quella riportata sulla targhetta posta sulla macchina, quindi inserire la spina (14) in una presa di corrente idonea.
2. Collocare il salume da affettare sul carrello, avendo cura che appoggi bene contro la vela (3).
3. Bloccare il salume con il premi salumi (8). I salumi di grandi dimensioni si possono bloccare premendo dall'alto verso il basso, i fondi insaccati si possono bloccare premendo dal lato posteriore.

4. Regolare lo spessore fetta ruotando la manopola (1).

5. Accendere la macchina premendo l'interruttore (2).

6. Impugnare la manopola del premi salumi (8) con la mano destra e far scorrere il carrello avanti e indietro per tutta la corsa, controllando che la fetta risulti dello spessore desiderato. Se necessario, correggere lo spessore ruotando la manopola (1). L'inclinazione del carrello facilita il lavoro, che potrà essere opportunamente controllato da una lieve pressione della mano sul premi salumi (8) in direzione nel piano di taglio.

7. Raccogliere le fette in uscita con la mano sinistra e posizionarle in un contenitore.

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE: staccare sempre la spina (14) dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia o ad altri interventi sulla macchina.

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

LUBRIFICAZIONE CARRELLO DI SCORRIMENTO

Mettere alcune gocce di olio sulla barra tonda posta sotto la macchina (15). Attendere qualche secondo quindi far scorrere normalmente. Premi salumi (8): mettere alcune gocce d'olio sulla barra di scorrimento. Gruppo affilante (6): oliare i perni mola. Usare solo oli minerali ISO 40. Evitare in modo assoluto l'uso di oli vegetali.

AFFILATURA

Pulire accuratamente la lama con alcool. Allentare il pomolo di bloccaggio (13), alzare il gruppo affilante (6), farlo ruotare di 180° e riabbassare fino in

fondo quindi stringere moderatamente il pomolo di bloccaggio (13), avviare elettricamente la lama, premere il pulsante della mola affilatrice (5) e farla funzionare finché la lama presenta sul filo una leggera bava. Premere il pulsante della mola sbavatrice (12) per soli due o tre giri della lama. Spegnerne il motore e rimettere il gruppo affilante in posizione originaria.

Nota: l'accesso agli organi interni è subordinato all'uso di un attrezzo speciale, pertanto l'eventuale sostituzione del vano di alimentazione dovrà essere effettuata da un centro assistenza.

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere portato in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed Elettroniche, oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio al fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.

Apparecchio conforme alla direttiva EU 2002/95/CE (RoHs).

I materiali impiegati per la realizzazione di questo prodotto rispondono ai parametri della direttiva in oggetto, relativamente all'utilizzo di sostanze pericolose e nocive per la salute.

N.B.: I codici TG – TGE – TGF – TGL sono riferiti agli stessi prodotti come designazione commerciale destinata ai mercati esteri.



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

AFFETTATRICI ELETTRICHE

Mod.

220 AE 220 AF 250 AF 275 AF 300 AF

REBER SRL – Via Valbrina, 11 – 42045 Luzzara(RE)
www.rebersrl.it

