

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Carpaccio

Aufschnittmaschine
Meat Slicing Machine
Cortadora
Trancheuse
Affettatrice

10035483 10035484 10035485

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Installation	7
Bedienung	8
Reinigung und Wartung	8
Hinweise zur Entsorgung	11
Hersteller	11

English	13
Español	23
Français	33
Italiano	43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035483, 10035484, 10035485
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	240 W
Messerdurchmesser	250 mm
Schnittlänge	200 mm
Schnitthöhe	155 mm
Schnittdicke	1-12 mm

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor dem Anschließen des Geräts sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Achten Sie besonders auf die Abschnitte mit den Sicherheits- und Gefahrensymbolen. Das Bedienungspersonal sollte über die mit der Verwendung und Reinigung von Schneidemaschinen verbundenen Gefahren sowie die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen geschult werden.

Allgemeine Hinweise

- Zum Schutz vor Stromschlag darf das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung kein Wasser in das Gerät eindringt..
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie den Netzstecker ebenfalls vor Wartungs- und Demontagearbeiten und vor der Reinigung der Schutzvorrichtungen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand.
- Das Messer ist sehr scharf, gehen Sie beim Reinigen vorsichtig vor.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Verwenden Sie nur Ersatzteile, die vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden. Die Verwendung anderer Ersatzteile kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen verursachen.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Verwenden Sie immer die komplett montierte Aufschnittmaschinen mit Lebensmittelschale, Lebensmittelhaltarm und allen Schutzvorrichtungen. Benutzen Sie das Gerät niemals ohne die Schutzvorrichtungen.

Besondere Hinweise

- Benutzen Sie den Aufschnittmaschine nicht für Tiefkühlkost, Fleisch mit Knochen, Gemüse oder etwas anderes als Lebensmittel.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Benutzen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß.
- Stellen Sie die Aufschnittmaschine von Wärmequellen entfernt auf.
- Auch wenn die Maschine mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, halten Sie Ihre Hände von der Klinge und den sich bewegenden Teilen fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor Wartungs- und Demontearbeiten und vor der Reinigung der Schutzvorrichtungen. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf in Stellung [0] befindet.
- Entfernen Sie den Messerschutz regelmäßig, indem Sie die Schraube in der Mitte des Messerschutzes herausdrehen. Reinigen Sie dann sowohl das Messer als auch die Innenseite des Messerschutzes mit Alkohol oder warmem Wasser.



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

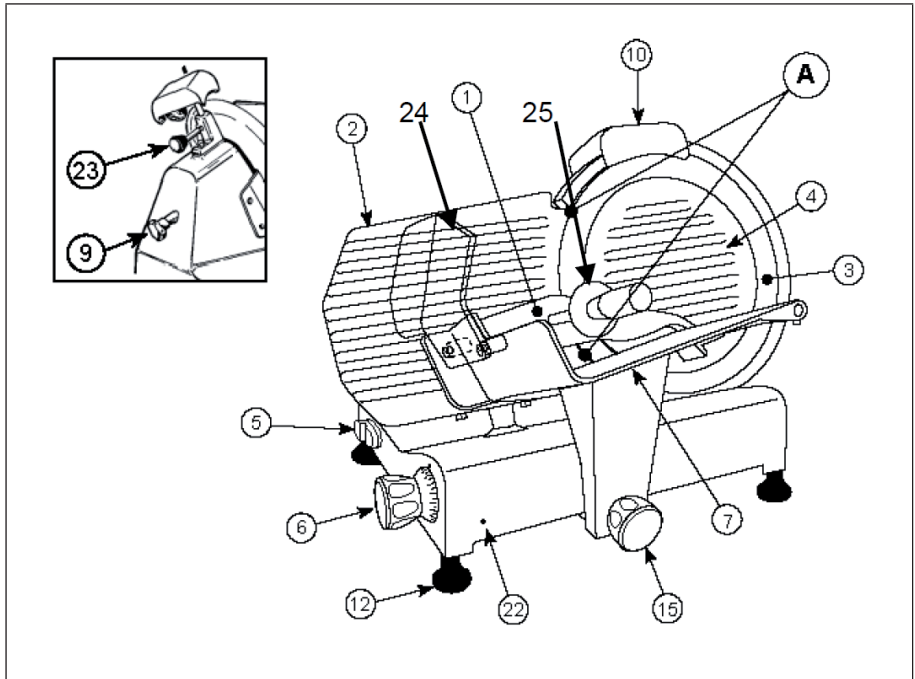
Hinweise zum Transport

- Bewahren Sie die Verpackung und alle Verpackungsteile gut auf, falls Sie das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt nochmal transportieren müssen.
- Die Verpackung ist für den Transport mit allen Transportmitteln geeignet.
- Das Gerät wiegt mehr als 15 kg und sollte von 2 Personen angehoben und getragen werden.

Hinweise zum Standort

- Die Umgebungstemperatur am Standort sollte zwischen 8-30 °C liegen, die maximale Luftfeuchtigkeit zwischen 30-80 % betragen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Stabile Arbeitsplatte und lassen Sie um das Gerät herum mindestens 15 cm Platz zu allen Seiten.

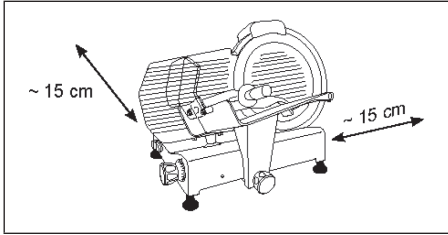
GERÄTEÜBERSICHT



1	Lebensmittelhalter-Arm	10	Schärfer-Gruppe
2	Beweglichen Trennwand	12	Füße
3	Messer	15	Knopf zur Befestigung des Lebensmitteltablets
4	Messerschutz	22	Blockierung des Lebensmitteltablets
5	Ein/Aus-Schalter	23	Blockierknopf der Schärfergruppe
6	Drehknopf	24	Daumenschutz
7	Schiebeschlitten und Schiebeschale für Lebensmittel	25	Runder Schutzgriff
9	Blockierknopf des Messerschutzes		

INSTALLATION

- Die Umgebungstemperatur am Standort sollte zwischen 8-30 °C liegen, die maximale Luftfeuchtigkeit zwischen 30-80 % betragen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Stabile Arbeitsplatte und lassen Sie um ds Gerät herum mindestens 15 cm Platz zu allen Seiten.



- Montieren Sie die Schärfer-Gruppe (10), den Daumenschutz (24) und den runden Schutzgriff (25). Diese Teile schützen den Benutzer. Wenn Sie die Schärfer-Gruppe entfernen, arbeiten das Gerät nicht. Benutzen Sie das Gerät niemals ohne montierte Schutzvorrichtungen.
- Auf dem Blockierknopf des Messerschutzes (9) befindet sich ein Mikroschalter. Wenn der Knopf ausgeschaltet wird, stoppt das Gerät automatisch seinen Betrieb und gewährleistet so die Sicherheit des Benutzers.

Nivellierung

- Achten Sie darauf, dass sich der Drehknopf (6) in Stellung [0] befindet. Prüfen Sie, ob die bewegliche Trennwand (2) parallel zur Klinge in Zone (A) ausgerichtet ist.
- Falls nicht, richten Sie die Trennwand aus, indem Sie den rechten Fuß (12) heraus-schrauben oder hineinschrauben.

BEDIENUNG

- Platzieren Sie das Gerät so, dass sich der Ein-/Ausschalter vor ihnen befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf in Stellung [0] befindet. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein. Prüfen Sie anhand des Geräuschs der Klinge, ob sich das Messer flüssig dreht. Prüfen Sie auch, ob die Ein-Anzeige gut funktioniert. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Messer stillsteht.
- Die Dicke der gewünschten Scheibe lässt sich durch Drehen des Drehknopfs regulieren.
- Legen Sie das Schneidgut auf den Schiebeschlitten, der gegen den der Klinge zugewandten Arm des Schneidguthalters drückt, und vergewissern Sie sich, dass das Schneidgut an der beweglichen Trennwand anliegt.
- Schalten Sie den Schlitten ein und aktivieren Sie damit das Messer.
- Stellen Sie den Drehknopf nach Gebrauch wieder in Stellung [0].
- Der Lebensmittelgriff sollte nicht entfernt werden, es sei denn, die Form und Größe des Lebensmittels lässt seine Verwendung nicht zu.

REINIGUNG UND WARTUNG

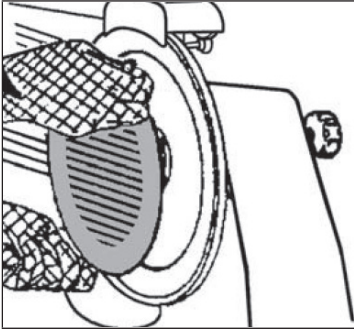
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf (6) in Stellung [0] befindet. Der Messerschutz muss während der Reinigung des Messers geschlossen sein.
- Besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser.
- Verwenden Sie keine Bürsten, die die Oberfläche der Maschine beschädigen können.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel, wie Spülmittel.
- Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal täglich oder bei Bedarf häufiger (bei jedem Wechsel des Produkttyps) erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass alle Flächen, die mit den zu schneidenden Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig gereinigt werden.
- Es ist nicht notwendig, das Messer zum Reinigen zu zerlegen, da sie in all ihren Teilen gereinigt werden kann, ohne dass sie zerlegt werden muss.



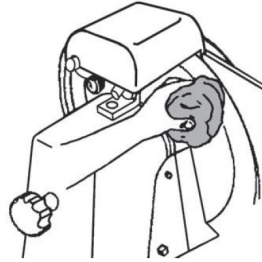
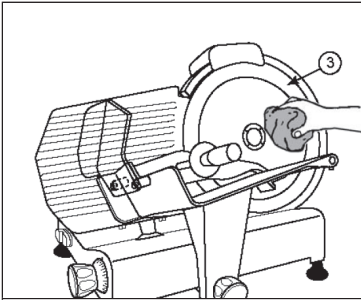
WARNUNG

Verletzungsgefahr! Tragen Sie bei der Reinigung und Wartung spezielle, schnittsichere Handschuhe, um Schnittverletzungen vorzubeugen.

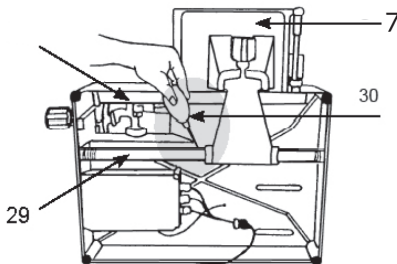
Entfernung des Messerschutzes (4)



Ziehen Sie spezielle Handschuhe mit Schnitenschutz an. Lösen Sie den Blockierknopf des Messerschutzes (9) und entfernen Sie die Schutzscheibe.



Reinigen Sie das Messer (3), wie dargestellt, von beiden Seiten.



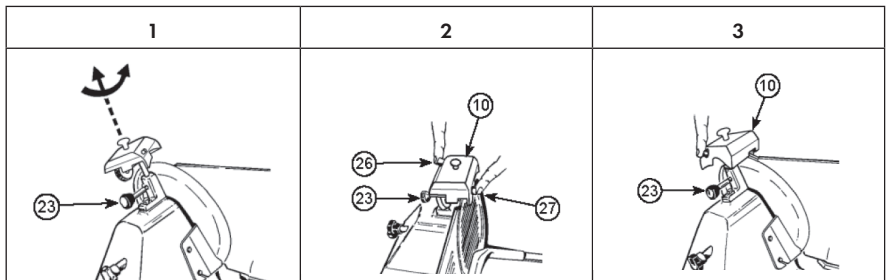
Wenn der Schiebeschlitten (7) nicht mehr reibungslos gleitet, legen Sie die Maschine auf die Seite. Reinigen Sie die Gleitschiene (29) und schmieren Sie sie mit Vaseline oder Speiseöl (30).

Schärfen des Messers

Wenn das Gerät nicht gut schneidet und das Messer stumpf ist, sollte das Messer von qualifiziertem Personal geschärft werden.

Hinweis: Das Messer ist sehr widerstandsfähig, daher muss sie nur dann geschärft werden, wenn die Schnittkapazität abnimmt. Bei Aufschnittsmaschinen mit integriertem Messerschärfer muss sich der Messerschutz während des Schärfvorgangs auf dem Messer befinden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf (6) in Stellung [0] befindet.
- Reinigen Sie den zu schärfenden Teil der Klinge sorgfältig.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.



1	Lösen Sie Blockierknopf der Schärfgruppe (23). Heben Sie die Schärfgruppe (10) an und drehen Sie sie um 180°, so dass sich beide Räder in Arbeitsstellung befinden.
2	Senken Sie die Schärfgruppe (10) ab, bis sie einrastet. Sichern Sie die Gruppe indem Sie den Blockierknopf der Schärfgruppe drehen. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie den Knopf (26) und lassen Sie das Messer ca. 1 Minute laufen. Prüfen Sie dann bei still stehender Klinge, ob sich an der Schneide ein Grat gebildet hat. Sollte sich ein Grat gebildet haben, schalten Sie das Gerät wieder ein und drücken Sie den Knopf (27) etwa 3 Sekunden lang, um den beim Schärfen entstandenen Grat zu entfernen.
3	Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf (6) in Stellung [0] befindet. Drehen Sie die Schärfgruppe (10) wieder in ihre ursprüngliche Position zurück. Reinigen Sie die Kante des Messers und die Schutzscheibe zum Schluss mit Alkohol.

Austausch des Messers

Das Messer muss ersetzt werden, wenn es nicht mehr möglich ist, es zu schärfen, oder wenn der Abstand zwischen dem schneidenden Teil des Messers und dem Messerschutz mehr als 6 mm beträgt. Wenden Sie sich zum Austausch der Klinge an einen Fachbetrieb.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	14
Device Overview	16
Installation	17
Operation	18
Cleaning and Maintenance	18
Hints on Disposal	21
Producer	21

TECHNICAL DATA

Item number	10035483, 10035484, 10035485
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Performance	240 W
Knife diameter	250 mm
Cutting length	200 mm
Cutting height	155 mm
Cutting Thickness	1-12 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully before connecting the device to prevent damage due to improper use. Pay particular attention to the sections containing safety and danger symbols. Operators should be trained on the dangers associated with using and cleaning cutting machines and the precautions to be taken.

General notes

- To protect against electric shock, never immerse the device in water or other liquids. Make sure that no water enters the device during cleaning.
- Unplug the appliance when not in use. Also unplug the mains plug before carrying out maintenance and dismantling work and before cleaning the protective devices.
- Avoid contact with moving parts.
- Never push food by hand.
- The knife is very sharp, be careful when cleaning.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Repairs should only be carried out by qualified service personnel and are necessary when the appliance has been damaged, the power cord or plug has been damaged, liquids have been spilled or objects have fallen on it, the appliance has been exposed to moisture or dampness, has been dropped or is not operating normally.
- Use only replacement parts recommended or sold by the manufacturer. Use of other replacement parts may result in fire, electric shock or injury.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service center or a similarly qualified person.
- Do not use the product outdoors.



WARNING

Danger of injury! Always use the fully assembled slicing machine with food bowl, food holding arm and all safety devices. Never use the machine without the safety devices.

Special instructions

- Do not use the slicer for frozen foods, meat with bones, vegetables or anything other than food.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- Do not use extension cords.
- Do not pull the plug out of the outlet by the cord, but hold it with your hand when unplugging it.
- Do not use the machine with wet hands or barefoot.
- Place the slicer away from heat sources.
- Even if the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.
- Unplug the machine before maintenance and dismantling work and before cleaning the safety devices. Make sure that the knob is in position [0].
- Remove the blade guard regularly by unscrewing the screw in the middle of the blade guard. Then clean both the blade and the inside of the blade guard with alcohol or warm water.



WARNING

Danger of injury! Children must not use the device! Persons with mental, sensory or physical limitations may only use the device if they have been thoroughly familiarised with the functions and safety precautions by a responsible supervisor and understand the associated risks. Keep children away from the device and ensure that they do not play with the device.

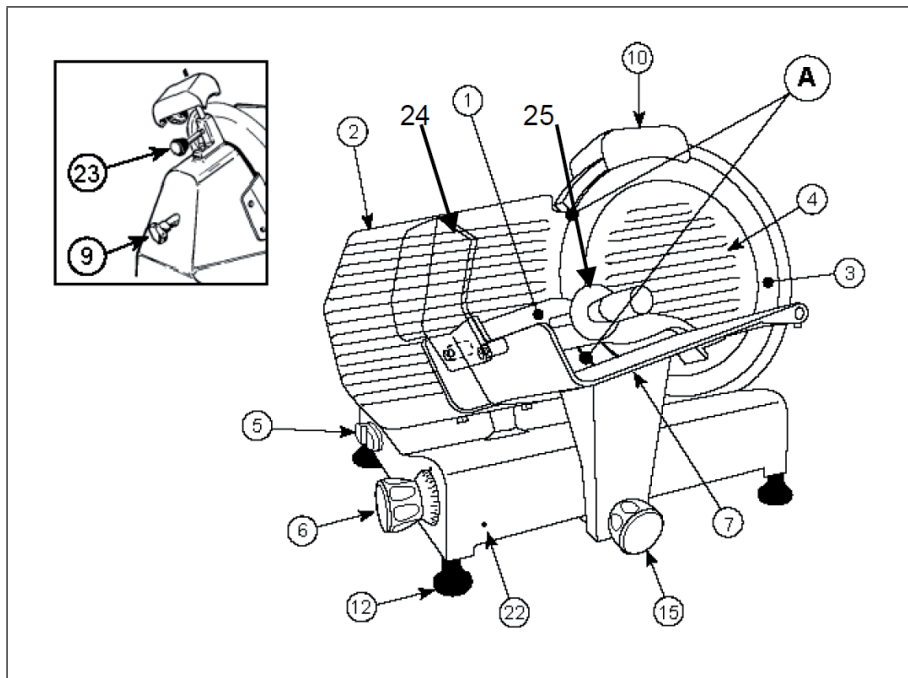
Notes on transport

- Keep the packaging and all parts of the packaging in a safe place in case you need to transport the device again at a later date.
- The packaging is suitable for transport by any means of transport.
- The unit weighs more than 15 kg and should be lifted and carried by 2 persons.

Notes on location

- The ambient temperature at the location should be between 8-30 °C, the maximum air humidity between 30-80 %.
- Place the unit on a stable work surface and leave at least 15 cm space around the unit on all sides.

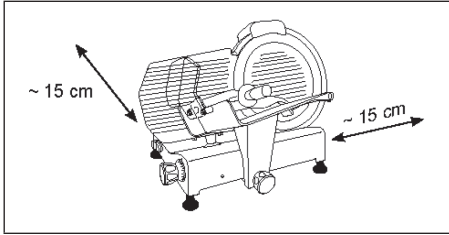
DEVICE OVERVIEW



1	Food holder arm	10	Schärfer Group
2	Movable partition wall	12	Feet
3	Knives	15	Knob for fastening the food tray
4	Knife protection	22	Blocking of the food tray
5	Power button	23	Sharpener group block button
6	Rotary knob	24	Thumb protection
7	Sliding carriage and sliding tray for food	25	Round protection handle
9	Blade guard locking knob		

INSTALLATION

- The ambient temperature at the location should be between 8-30 °C, the maximum air humidity between 30-80 %.
- Place the unit on a stable work surface and leave at least 15 cm space around the unit on all sides.



- Mount the sharpener group (10), thumb guard (24) and round protective handle (25). These parts protect the user. If you remove the sharpener group, the unit will not operate. Never use the unit without the guards mounted.
- There is a microswitch on the blade guard locking knob (9). When the button is turned off, the appliance automatically stops operating, thus ensuring the safety of the user.

Levelling

- Make sure that the rotary knob (6) is in position [0]. Check that the movable partition (2) is aligned parallel to the blade in zone [A].
- If not, align the partition by screwing or unscrewing the right foot (12).

OPERATION

- Place the unit so that the on/off switch is in front of them.
- Make sure that the knob is in position [0]. Insert the plug into the power outlet and switch the appliance on. Check the noise of the blade to make sure that the knife rotates smoothly. Also check that the on indicator works well. Turn the appliance off and wait until the blade stops rotating.
- The thickness of the desired slice can be adjusted by turning the knob.
- Place the food to be cut on the sliding carriage that presses against the arm of the food holder facing the blade, and make sure that the food is against the movable partition.
- Turn on the carriage to activate the blade.
- After use, return the knob to position [0].
- The food handle should not be removed unless the shape and size of the food does not permit its use.

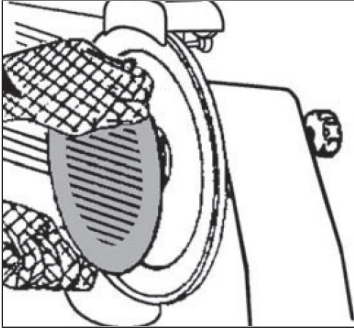
CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, remove the plug from the socket and make sure that the rotary knob (6) is in position [0]. The blade guard must be closed while the blade is being cleaned.
- Do not spray the machine with water.
- Do not use brushes that could damage the surface of the machine.
- Use a soft, damp cloth and a neutral cleaning agent such as detergent for cleaning.
- The machine must be cleaned at least once a day or more frequently if necessary (each time the product type is changed), taking care to carefully clean all surfaces that come into contact with the food to be cut.
- It is not necessary to disassemble the knife for cleaning, as it can be cleaned in all its parts without having to disassemble it.

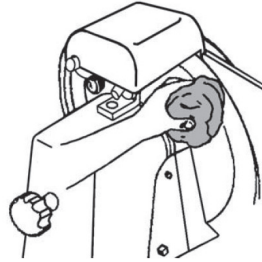
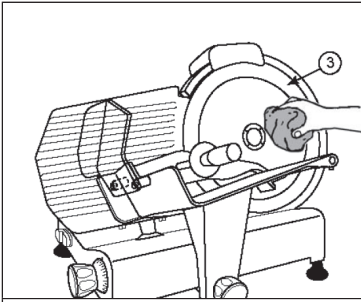
**WARNING**

Danger of injury! Wear special, cut-proof gloves during cleaning and maintenance to prevent cuts.

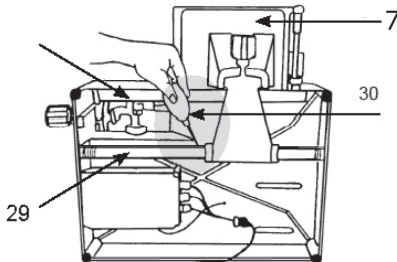
Removing the blade guard (4)



Put on special gloves with cut protection. Loosen the blocking knob of the blade guard (9) and remove the protective disk.



Clean the knife (3) from both sides as shown.



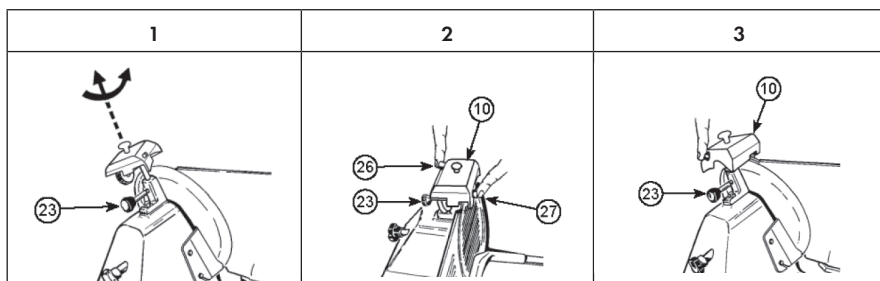
If the sliding carriage (7) no longer slides smoothly, lay the machine on its side. Clean the sliding carriage (29) and lubricate it with Vaseline or cooking oil (30).

Sharpening the knife

If the machine does not cut well and the knife is dull, the knife should be sharpened by qualified personnel.

Note: The knife is very resistant, so it only needs to be sharpened when the cutting capacity decreases. On slicing machines with integrated knife sharpener, the knife guard must be on the knife during the sharpening process.

- Before cleaning, remove the plug from the socket and make sure that the knob (6) is in position [0].
- Clean the part of the blade to be sharpened carefully.
- Insert the plug back into the power outlet.



1	Loosen the block button of the sharpener group (23). Lift the sharpener group (10) and turn it through 180° so that both wheels are in working position.
2	Lower the sharpening group (10) until it engages. Secure the group by turning the locking knob of the sharpener group. Switch on the machine. Press the button (26) and let the knife run for approx. 1 minute. Then, with the blade stationary, check whether a burr has formed on the cutting edge. If a burr has formed, switch the appliance on again and press the button (27) for about 3 seconds to remove the burr that has formed during sharpening.
3	Make sure that the knob (6) is in position [0]. Turn the sharpening group (10) back to its original position. Finally, clean the edge of the knife and the protective disk with alcohol.

Replacement of the knife

The knife must be replaced if it is no longer possible to sharpen it or if the distance between the cutting part of the knife and the knife guard is more than 6 mm. Contact a specialist company to replace the blade.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

PRODUCER

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	24
Descripción del aparato	26
Instalación	27
Funciones	28
Limpieza y mantenimiento	28
Retirada del aparato	31
Fabricante	31

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo.	10035483, 10035484, 10035485
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	240 W
Diámetro del cuchillo	250 mm
Longitud de corte	200 mm
Altura de corte	155 mm
Grosor de corte	1-12 mm

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor, lea este manual con atención antes de conectar el dispositivo para evitar daños debidos a un uso inadecuado. Preste especial atención a las secciones que contienen símbolos de seguridad y peligro. Se debe capacitar a los operadores sobre los peligros asociados con el uso y la limpieza de las máquinas cortadoras y las precauciones que se deben tomar.

Notas generales

- Para protegerse contra las descargas eléctricas, nunca sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Asegúrese de que no entre agua en el dispositivo durante la limpieza.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice. Desenchufe también el enchufe de la red antes de realizar trabajos de mantenimiento y desmontaje y antes de limpiar los dispositivos de protección.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Nunca empuje la comida con la mano.
- El cuchillo está muy afilado, tenga cuidado al limpiarlo.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Las reparaciones sólo pueden ser llevadas a cabo por personal cualificado y son necesarias, si el equipo se ha dañado, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, se han derramado líquidos o han caído objetos sobre él, si el equipo se ha expuesto a la humedad o a la falta de ella, se ha caído o no funciona normalmente.
- Utilice sólo las piezas de repuesto recomendadas o vendidas por el fabricante. El uso de otras piezas de repuesto puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona con una cualificación similar.
- No utilice el producto en el exterior.



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones! Utilice siempre la máquina cortadora completamente montada con el recipiente de comida, el brazo de sujeción y todos los dispositivos de seguridad. Nunca use la máquina sin los dispositivos de seguridad.

Instrucciones especiales

- No utilice la cortadora para alimentos congelados, carne con huesos, verduras o cualquier otra cosa que no sea comida.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
- No utilice cables de extensión.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable, si no sujetando firmemente el enchufe.
- No utilice la máquina con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Coloque la cortadora lejos de las fuentes de calor.
- Incluso si la máquina está equipada con dispositivos de seguridad, mantenga sus manos alejadas de la cuchilla y de las partes móviles.
- Desconecte el cable de alimentación antes de los trabajos de mantenimiento y desmontaje y antes de la limpieza de los dispositivos de seguridad. Asegúrese de que la perilla está en la posición [0].
- Retire el protector de la cuchilla regularmente apretando el tornillo en el centro del protector de la cuchilla. Luego limpie el cuchillo y el interior del protector del cuchillo con alcohol o agua tibia.



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones! ¡Los niños no deben usar el dispositivo! Las personas con limitaciones mentales, sensoriales o físicas sólo podrán utilizar el dispositivo si un supervisor responsable las ha familiarizado a fondo con las funciones y las precauciones de seguridad y comprenden los riesgos asociados. Mantenga a los niños alejados del dispositivo y asegúrese de que no jueguen con él.

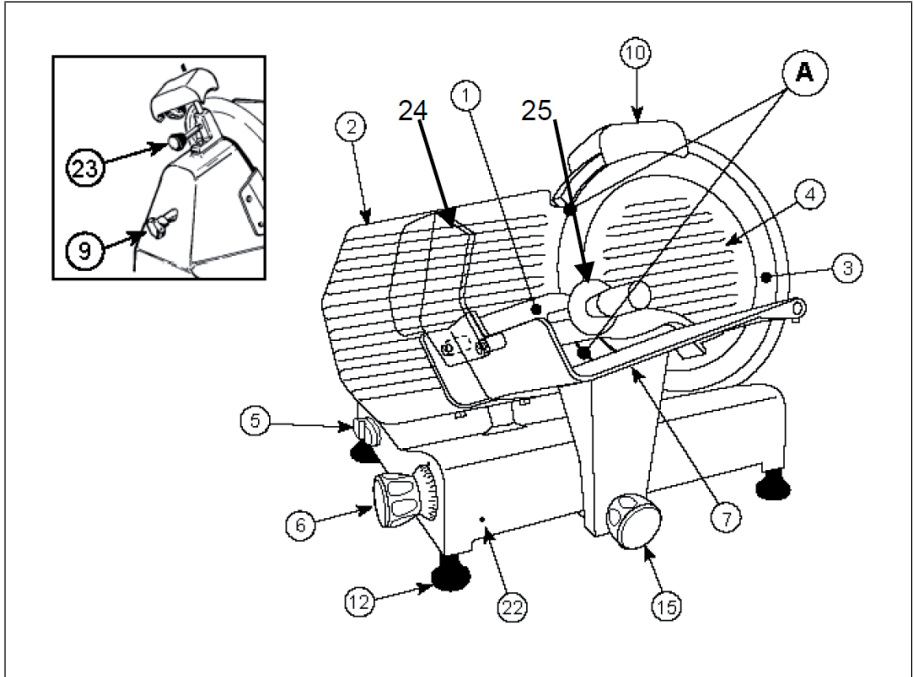
Notas sobre el transporte

- Guarde el embalaje y todas las partes del mismo en un lugar seguro por si necesita transportar el dispositivo de nuevo en una fecha posterior.
- El embalaje es apto para ser transportado por cualquier medio de transporte.
- La unidad pesa más de 15 kg y debe ser levantada por 2 personas .

Notas sobre la ubicación

- La temperatura ambiente en el lugar debe estar entre 8-30 °C, la máxima humedad del aire entre 30-80 %.
- Coloque la unidad en una superficie de trabajo estable y deje al menos 15 cm de espacio alrededor de la unidad en todos los lados.

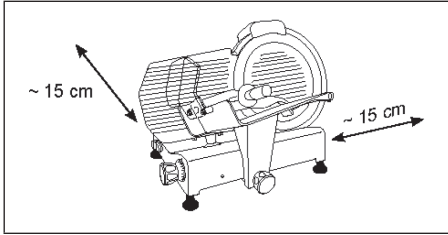
DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1	Brazo de soporte de alimentos		Grupo de cuchillas
2	Parte móvil		Pies
3	Cuchilla		Perilla para sujetar la bandeja de comida
4	Protector de cuchilla		Bloqueo de la bandeja de comida
5	Interruptor de encendido/ apagado		Botón de bloqueo del grupo de afiladores
6	Perilla giratoria		Protección para el pulgar
7	Bandeja móvil para la comida		Mango redondo de protección
9	Perilla de bloqueo del protector de la cuchilla		

INSTALACIÓN

- La temperatura ambiente en el lugar debe estar entre 8-30 °C, la máxima humedad del aire entre 30-80 %.
- Coloca la unidad en una superficie de trabajo estable y deja al menos 15 cm de espacio alrededor de la unidad en todos los lados.



- Monta el grupo de cuchillas (10), el protector del pulgar (24) y el mango protector redondo (25). Estas piezas protegen al usuario. Si quita el grupo afilador, la unidad no funcionará. Nunca use la unidad sin los protectores montados.
- Hay un microinterruptor en el pomo de bloqueo del protector de la cuchilla (9). Cuando se apaga el botón, el aparato deja de funcionar automáticamente, garantizando así la seguridad del usuario.

Nivelación

- Asegúrese de que el mando giratorio (6) está en la posición [0]. Compruebe que la partición móvil (2) está alineada paralelamente a la cuchilla en la zona [A].
- Si no, alinee el tabique atornillando o destornillando el pie derecho (12).

FUNCIONES

- Coloque la unidad de manera que el interruptor de encendido y apagado esté delante de ellos.
- Asegúrese de que el mando esté en la posición [0]. Enchufa a la toma, encienda el aparato. Compruebe por el sonido de la hoja que el cuchillo gira suavemente. También compruebe que el indicador de encendido funciona bien. Apague el aparato y espere hasta que la cuchilla deje de girar.
- El grosor de la rebanada deseada se puede ajustar girando la perilla.
- Coloque el alimento a cortar en el carro deslizante que presiona contra el brazo del porta alimentos que está frente a la cuchilla, y asegúrese de que el alimento esté contra el tabique móvil.
- Encienda el carro para activar la cuchilla.
- Después de su uso, vuelva a colocar el mando en la posición [0].
- El mango de la comida no debe ser retirado a menos que la forma y el tamaño de los alimentos no permite su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

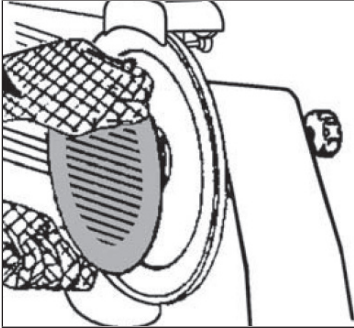
- Antes de limpiar, saque el enchufe de la toma y asegúrese de que el mando giratorio (6) está en la posición [0]. El protector de la cuchilla debe estar cerrado mientras se limpia la cuchilla.
- No rocíe la máquina con agua.
- No use cepillos que dañen la superficie de la máquina.
- Para la limpieza, use un paño suave y húmedo y un detergente neutro, como el líquido lavavajillas.
- La máquina debe ser limpiada al menos una vez al día o según sea necesario con más frecuencia (cada vez que se cambia de tipo de producto), asegurándose de que todas las superficies en contacto con el alimento que se va a cortar se limpien cuidadosamente.
- No es necesario desmontar el cuchillo para limpiarlo, ya que puede ser limpiado en todas sus partes sin tener que desmontarlo.



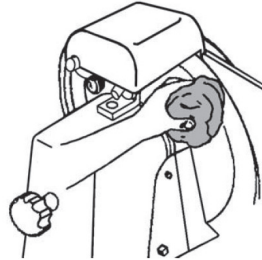
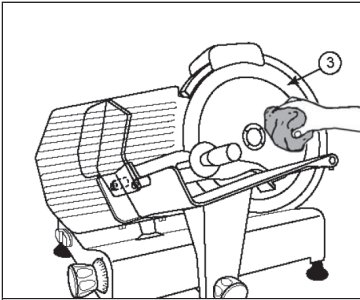
ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones! Use guantes especiales a prueba de cortes durante la limpieza y el mantenimiento para evitar cortes.

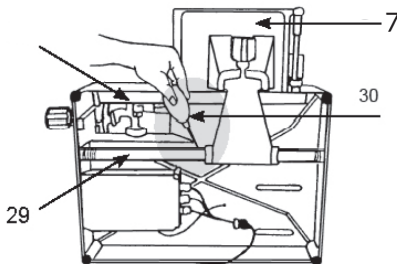
Retirada del protector de la cuchilla (4)



Use guantes especiales con protección contra cortes. Afloje el pomo de bloqueo del protector de la cuchilla (9) y retire el disco protector.



Limpie el cuchillo (3) de ambos lados como se muestra.



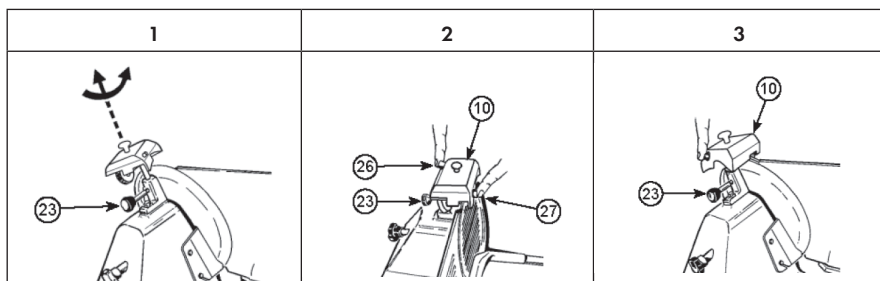
Si el carro de deslizamiento (7) ya no se desliza suavemente, coloque la máquina de lado. Limpie la guía de deslizamiento (29) y lubríquela con vaselina o aceite de cocina (30).

Aflar el cuchillo

Si la máquina no corta bien y la cuchilla está desafilada, debe ser afilada por personal cualificado.

Nota: El cuchillo es muy resistente, por lo que sólo necesita ser afilado cuando la capacidad de corte disminuye. En las máquinas cortadoras con afilador de cuchillos integrado, el protector del cuchillo debe estar en el cuchillo durante el proceso de afilado.

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y asegúrese de que el mando (6) está en la posición [0].
- Limpie la parte de la hoja que se va a afilar con cuidado.
- Vuelva a insertar el enchufe en la toma de corriente.



1	Afloje el botón de bloqueo del grupo de cuchillas (23). Levante el grupo de cuchillas (10) y gírelo 180° para que ambas ruedas estén en posición de trabajo.
2	Baje el grupo de cuchillas (10) hasta que se enganche. Asegure el grupo girando la perilla de bloqueo del grupo afilador. Encienda la máquina. Presione el botón (26) y deje que el cuchillo funcione durante aproximadamente 1 minuto. Luego, con la cuchilla parada, compruebe si se ha formado una rebaba en el borde de corte. Si se ha formado una rebaba, encienda de nuevo el aparato y pulse el botón (27) durante unos 3 segundos para eliminar la rebaba que se ha formado durante el afilado.
3	Asegúrese de que el mando giratorio (6) está en la posición [0]. Gire el grupo de cuchillas (10) a su posición original. Finalmente, limpie el borde del cuchillo y el disco protector con alcohol.

Reemplazar la cuchilla

La cuchilla debe ser reemplazada si ya no es posible afilarla o si la distancia entre la parte de corte del cuchillo y la guarda del mismo es superior a 6 mm. Contacte con una compañía especializada para reemplazar la cuchilla.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	34
Aperçu de l'appareil	36
Installation	37
Utilisation	38
Nettoyage et maintenance	38
Informations sur le recyclage	41
Fabricant	41

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035483, 10035484, 10035485
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	240 W
Diamètre du couteau	250 mm
Longueur de coupe	200 mm
Hauteur de coupe	155 mm
Épaisseur de coupe	1-12 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant de connecter l'appareil pour éviter les dommages causés par une mauvaise utilisation. Portez une attention particulière aux sections avec les symboles de sécurité et de danger. Le personnel d'exploitation doit être formé aux dangers associés à l'utilisation et au nettoyage des machines de coupe et aux précautions à prendre.

Consignes générales

- Pour éviter les chocs électriques, l'appareil ne doit jamais être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil lors du nettoyage.
- Débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Débranchez également la fiche secteur avant les travaux de maintenance et de démontage et avant de nettoyer les dispositifs de protection.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne poussez jamais les aliments à la main.
- Le couteau est très tranchant, soyez prudent lors du nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est abîmé.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié et sont nécessaires si l'appareil a été endommagé, si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si des liquides ont été renversés ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à l'eau ou à l'humidité, s'il est tombé ou ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez que des pièces de rechange recommandées ou vendues par le fabricant. L'utilisation d'autres pièces de rechange peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Utilisez toujours la trancheuse entièrement assemblée avec le plateau à aliments, le bras de support et tous les dispositifs de sécurité. N'utilisez jamais l'appareil sans les dispositifs de protection.

Consignes particulières

- N'utilisez pas la trancheuse pour des aliments surgelés, de la viande avec os, des légumes ou autre chose que des produits d'épicerie.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise en tirant sur le câble, mais tirez sur la tête de la fiche.
- N'utilisez pas la machine avec les mains mouillées ou pieds nus.
- Installez la trancheuse loin des sources de chaleur.
- Même si la machine est équipée de dispositifs de sécurité, éloignez vos mains de la lame et des pièces mobiles.
- Retirez la fiche d'alimentation avant les travaux de maintenance et de démontage et avant de nettoyer les dispositifs de protection. Assurez-vous que le bouton rotatif est en position [0].
- Retirez régulièrement le protège-couteau en dévissant la vis au milieu du protège-couteau. Nettoyez ensuite le couteau et l'intérieur du protège-couteau avec de l'alcool ou de l'eau tiède.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes handicapées mentales, sensorielles et physiques ne sont autorisées à utiliser l'appareil que si elles ont été parfaitement familiarisées avec les fonctions et les précautions de sécurité par un superviseur responsable et si elles comprennent les risques associés. Éloignez les enfants de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

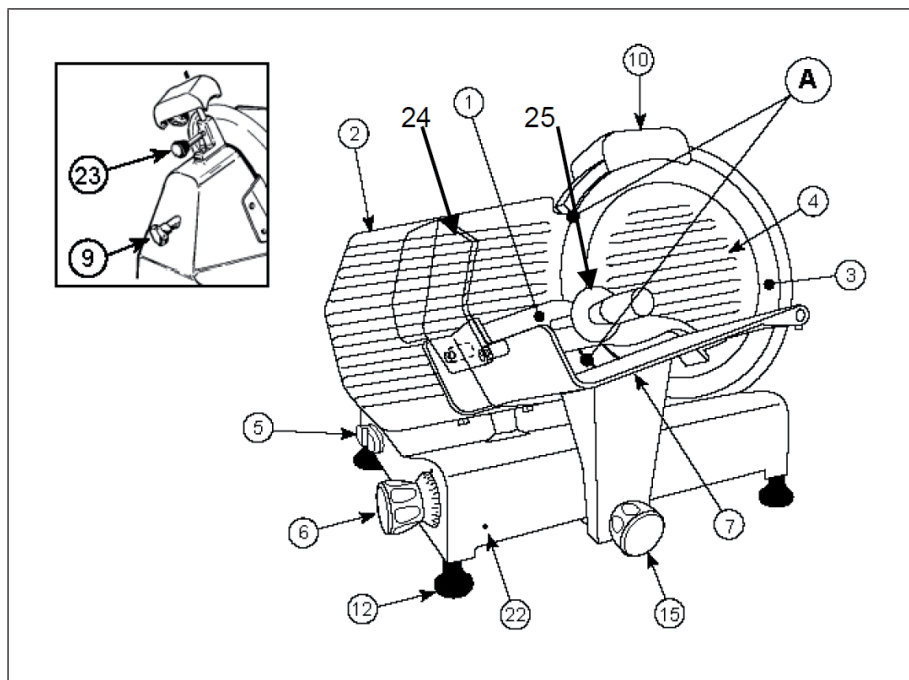
Consignes pour le transport

- Conservez l'emballage et toutes les pièces d'emballage dans un endroit sûr au cas où vous devriez transporter à nouveau l'appareil ultérieurement.
- L'emballage est adapté au transport par tous les moyens de transport.
- L'appareil pèse plus de 15 kg et doit être soulevé et porté par 2 personnes.

Conseils pour l'emplacement

- La température ambiante à l'emplacement doit être comprise entre 8 et 30 °C, l'humidité maximale entre 30 et 80 %.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable et laissez au moins 15 cm d'espace de tous les côtés autour de l'appareil.

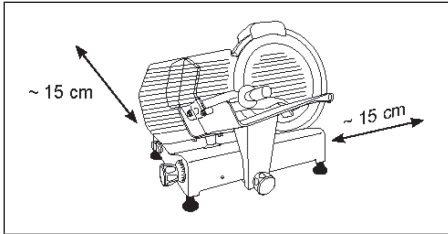
APERÇU DE L'APPAREIL



1	Bras porte-aliments	10	Groupe d'affûtage
2	Séparateur mobile	12	Pieds
3	Couteau	15	Bouton de fixation du plateau alimentaire
4	Protège-couteau	22	Blocage du plateau alimentaire
5	Bouton ON / OFF	23	Bouton de verrouillage du groupe d'affûtage
6	Bouton rotatif	24	Protection des pouces
7	Glissières et plateaux pour la nourriture	25	Poignée de protection ronde
9	Bouton de blocage du protège-couteau		

INSTALLATION

- La température ambiante à l'emplacement doit être comprise entre 8 et 30 ° C, l'humidité maximale entre 30 et 80%.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable et laissez au moins 15 cm d'espace de tous les côtés autour de l'appareil.



- Assemblez le groupe d'affûtage (10), la protection du pouce (24) et la poignée de protection ronde (25). Ces pièces protègent l'utilisateur. Si vous supprimez le groupe d'affûtage, l'appareil ne fonctionnera pas. N'utilisez jamais l'appareil sans les dispositifs de protection installés.
- Un micro-interrupteur se trouve sur le bouton de blocage du protège-couteau (9). Lorsque le bouton est éteint, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner, assurant la sécurité de l'utilisateur.

Nivellement

- Assurez-vous que le bouton rotatif (6) est en position [0]. Vérifiez que le séparateur mobile (2) est aligné parallèlement à la lame dans la zone (A).
- Sinon, redressez le séparateur en dévissant ou en vissant le pied droit (12).

UTILISATION

- Positionnez l'appareil de manière à ce que l'interrupteur marche / arrêt soit devant vous.
- Assurez-vous que le bouton rotatif est en position [0]. Insérez la fiche dans la prise, allumez l'appareil. Utilisez le son de la lame pour vérifier si le couteau tourne doucement. Vérifiez également que l'indicateur marche fonctionne correctement. Éteignez l'appareil et attendez l'arrêt du couteau.
- L'épaisseur de la tranche désirée s'ajuste en tournant le bouton rotatif.
- Placez le produit à couper sur le chariot coulissant, qui appuie contre le bras du porte-produit face à la lame, et assurez-vous que le produit est contre le séparateur mobile.
- Allumez la glissière et activez le couteau.
- Après utilisation, remettez le bouton rotatif en position [0].
- La poignée de l'aliment ne doit pas être retirée à moins que la forme et la taille de l'aliment ne permettent pas son utilisation.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

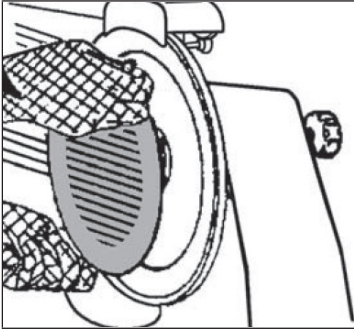
- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et assurez-vous que le bouton rotatif (6) est en position [0]. Le protège-couteau doit être fermé pendant le nettoyage du couteau.
- Ne pulvérisez pas l'appareil avec de l'eau.
- N'utilisez pas de brosses qui peuvent endommager la surface de la machine.
- Utilisez un chiffon doux et humide et un détergent neutre tel que du liquide vaisselle pour le nettoyage.
- La machine doit être nettoyée au moins une fois par jour ou plus fréquemment si nécessaire (chaque fois que vous changez de type de produit), et il est nécessaire de s'assurer que toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments à couper sont soigneusement nettoyées.
- Il n'est pas nécessaire de démonter le couteau pour le nettoyage car toutes ses parties peuvent être nettoyées sans démontage.



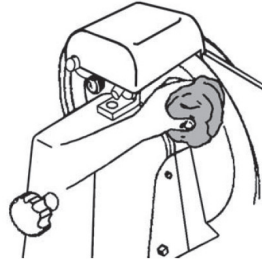
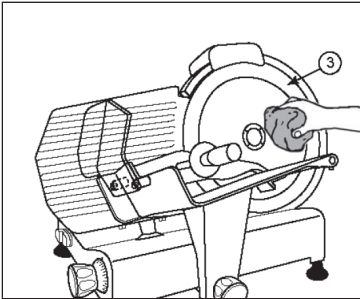
MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Portez des gants spéciaux résistants aux coupures pendant le nettoyage et l'entretien pour éviter les coupures.

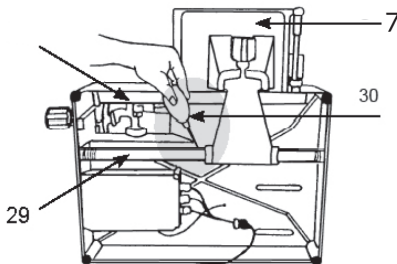
Démontage de la protection du couteau (4)



Mettez des gants spéciaux avec protection contre les coupures. Desserrez le bouton de verrouillage du protège-couteau (9) et retirez le disque de protection.



Nettoyez les deux côtés du couteau (3) comme indiqué.



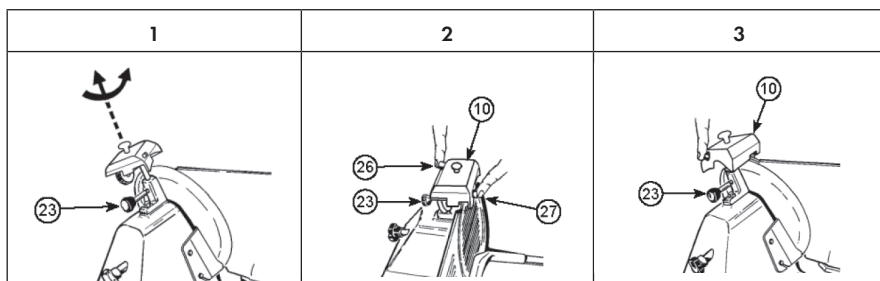
Si le chariot coulissant (7) ne glisse plus sans à-coups, posez la machine sur le côté. Nettoyez la glissière (29) et lubrifiez-la avec de la vaseline ou de l'huile de cuisson (30).

Affûtage du couteau

Si l'appareil ne coupe pas bien et que le couteau est émoussé, un personnel qualifié doit aiguiser le couteau.

Remarque : Le couteau est très résistant, il ne doit donc être affûté que lorsque la capacité de coupe diminue. Dans les trancheuses avec un aiguiseur de couteau intégré, le protège-couteau doit être sur le couteau pendant le processus d'affûtage.

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et assurez-vous que le bouton rotatif (6) est en position [0].
- Nettoyez soigneusement la partie de la lame que vous souhaitez affûter.
- Remettez la fiche dans la prise.



1	Desserrez le bouton de verrouillage du groupe affûteur (23). Soulevez le groupe d'affûtage (10) et tournez-le de 180 ° pour que les deux roues soient en position de travail.
2	Abaissez le groupe d'affûtage (10) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Fixez le groupe en tournant le bouton de verrouillage sur le groupe de l'affûteuse. Allumez l'appareil. Appuyez sur le bouton (26) et laissez tourner le couteau pendant environ 1 minute. Ensuite, la lame immobile, vérifiez si une bavure s'est formée sur le tranchant. Si une bavure s'est formée, rallumez l'appareil et appuyez sur le bouton (27) pendant environ 3 secondes pour éliminer la bavure créée lors de l'affûtage.
3	Assurez-vous que le bouton rotatif (6) est en position [0]. Remettez le groupe d'affûtage (10) dans sa position d'origine. Enfin, nettoyez le bord du couteau et le disque de protection avec de l'alcool.

Remplacement du couteau

Le couteau doit être remplacé s'il n'est plus possible de l'aiguiser ou si la distance entre la partie coupante du couteau et le protège-couteau est supérieure à 6 mm. Contactez une entreprise spécialisée pour remplacer la lame.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	44
Descrizione del dispositivo	46
Installazione	47
Utilizzo	48
Pulizia e manutenzione	48
Smaltimento	51
Produttore	51

DATI TECNICI

Numero articolo	10035483, 10035484, 10035485
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	240 W
Diametro della lama	250 mm
Lunghezza di taglio	200 mm
Altezza di taglio	155 mm
Spessore di taglio	1-12 mm

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di collegare il dispositivo per evitare danni dovuti a utilizzi impropri. Fare particolare attenzione ai paragrafi con simboli relativi a rischi e sicurezza. Le persone che usano l'affettatrice devono essere state istruite sui rischi associati all'utilizzo e alla pulizia dell'affettatrice e sulle misure di sicurezza da rispettare.

Avvertenze generiche

- Per evitare scosse elettriche, il dispositivo non deve essere mai immerso in acqua o altri liquidi. Durante la pulizia, assicurarsi che non penetri acqua all'interno del dispositivo.
- Staccare la spina quando non si utilizza il dispositivo. Staccare la spina anche prima di opere di manutenzione, smontaggio e prima di pulire i componenti di protezione.
- Evitare il contatto con componenti mobili.
- Non spingere mai gli alimenti con la mano.
- La lama è molto affilata. Prestare attenzione quando la si pulisce.
- Non utilizzare il dispositivo se cavo o spina sono danneggiati.
- Eventuali riparazioni devono essere realizzate da personale tecnico e sono necessarie se il dispositivo è danneggiato, se cavo o spina sono danneggiati, se sono stati versati liquidi sul dispositivo o ci sono caduti sopra oggetti, se il dispositivo è stato esposto a umidità e bagnato, se è stato fatto cadere o se non funziona correttamente.
- Utilizzare solo parti di ricambio consigliate dal produttore o acquistate presso il produttore del dispositivo. L'utilizzo di parti di ricambio diverse può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesione! Utilizzare sempre l'affettatrice completamente montata, con contenitore per gli alimenti, braccio di supporto degli alimenti e componenti di protezione. Non utilizzare mai il dispositivo senza i componenti di protezione.

Avvertenze particolari

- Non utilizzare l'affettatrice per prodotti surgelati, carne con ossa, verdure o altri oggetti che non sono alimenti.
- Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non utilizzare un cavo di prolunga.
- Non staccare la spina tirando dal cavo, ma impugnare saldamente la spina stessa.
- Non utilizzare l'affettatrice con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Posizionare l'affettatrice lontano da fonti di calore.
- Anche se l'affettatrice è dotata di componenti di sicurezza, tenere le mani lontane dalla lama e dai componenti mobili.
- Staccare la spina prima di opere di manutenzione, smontaggio e prima di pulire i componenti di protezione. Assicurarsi che la manopola sia in posizione [0].
- Rimuovere regolarmente la protezione della lama svitando la vite al centro della protezione. Pulire la lama e la parte interna della protezione con alcool o acqua calda.



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesione! I bambini non possono utilizzare il dispositivo!
Persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi connessi. Tenere i bambini lontano dal dispositivo e assicurarsi che non ci giochino.

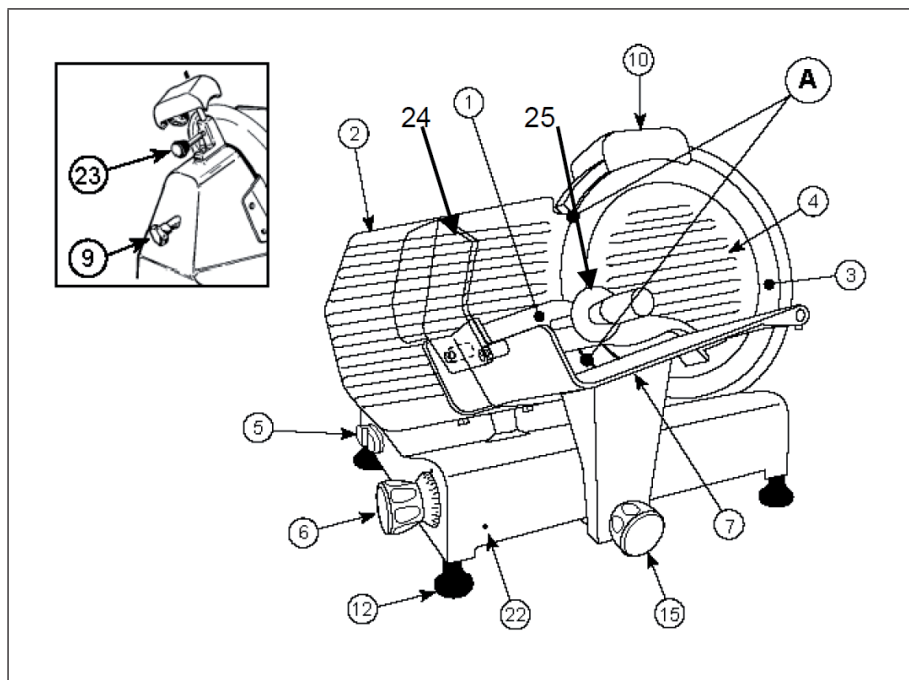
Informazioni sul trasporto

- Conservare tutti i componenti dell'imballaggio, in modo da utilizzarli se dovesse essere necessario trasportare il dispositivo in futuro.
- L'imballaggio è adatto al trasporto con ogni tipo di mezzo.
- Il dispositivo pesa più di 15 kg e dovrebbe essere sollevato per il trasporto da 2 persone.

Informazioni sul luogo di posizionamento

- La temperatura ambiente nel luogo di posizionamento deve essere compresa tra 8 e 30 °C e l'umidità dell'aria tra 30 e 80%.
- Posizionare il dispositivo su un piano di lavoro stabile e lasciare 15 cm di spazio intorno al dispositivo.

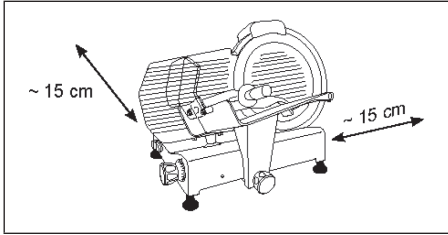
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Braccio di supporto per gli alimenti	10	Gruppo di affilamento
2	Parete divisoria mobile	12	Piedi d'appoggio
3	Lama	15	Blocco del vassoio degli alimenti
4	Protezione della lama	22	Manopola di bloccaggio del gruppo di affilamento
5	Interruttore on/off	23	Protezione per il pollice
6	Manopola	24	Impugnatura protettiva tonda
7	Carrello e contenitore di spinta per alimenti	25	
9	Manopola di bloccaggio della protezione della lama		

INSTALLAZIONE

- La temperatura ambiente nel luogo di posizionamento deve essere compresa tra 8 e 30 °C e l'umidità dell'aria tra 30 e 80%.
- Posizionare il dispositivo su un piano di lavoro stabile e lasciare 15 cm di spazio intorno al dispositivo.



- Montare il gruppo di affilamento (10), la protezione per il pollice (24) e l'impugnatura protettiva tonda (25). Questi componenti servono a proteggere l'utente. Se si toglie il gruppo di affilamento, il dispositivo non funziona. Non utilizzare il dispositivo senza componenti di protezione montati.
- Sulla manopola di bloccaggio della protezione della lama (9) si trova un microinterruttore. Se si spegne il tasto, il dispositivo arresta il funzionamento automaticamente e garantisce così la sicurezza dell'utente.

Livellare

- Assicurarsi che la manopola (6) sia in posizione [0]. Controllare che la parete divisoria mobile (2) si orientata parallelamente alla lama in zona (A).
- Se non è così, orientare la parete divisoria avvitando o svitando il piede d'appoggio destro (12).

UTILIZZO

- Posizionare il dispositivo in modo che l'interruttore on/off si trovi davanti a voi.
- Assicursarsi che la manopola (6) sia in posizione [0]. Inserire la spina nella presa elettrica e accendere il dispositivo. Sfruttando il rumore, controllare che la lama si muova in modo scorrevole. Controllare anche che l'indicazione ON funzioni correttamente. Spegnerne il dispositivo e attendere che la lama sia ferma.
- Lo spessore delle fette è regolabile con la manopola.
- Poggiare l'alimento sul carrello di spinta che preme contro il braccio di supporto degli alimenti e assicurarsi che l'alimento sia contro la parete divisoria mobile.
- Attivare il carrello e anche la lama si attiva.
- Dopo l'uso, mettere la manopola di nuovo in posizione [0].
- L'impugnatura degli alimenti non deve essere rimossa, a meno che la forma e le dimensioni dell'alimento non ne permettano l'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

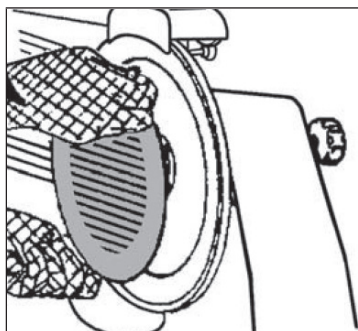
- Prima della pulizia, staccare la spina e assicurarsi che la manopola (6) sia in posizione [0]. Mentre si pulisce la lama, la sua protezione deve essere chiusa.
- Non spruzzare acqua sul dispositivo.
- Non utilizzare spazzole che possono rovinare la superficie del dispositivo.
- Utilizzare un panno morbido e umido con un detergente neutro.
- La pulizia del dispositivo deve avvenire almeno una volta al giorno o anche più spesso, se necessario (ogni volta che si cambia prodotto da affettare), assicurandosi di pulire con cura tutte le superfici che entrano in contatto con gli alimenti.
- Non è necessario smontare la lama per pulirla, dato che tutti i suoi componenti possono essere comunque puliti.



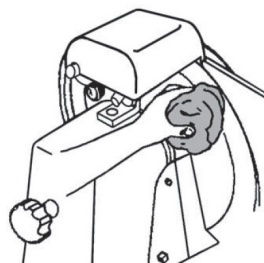
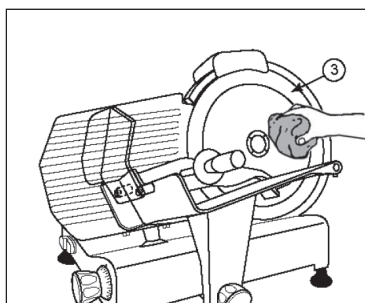
AVVERTIMENTO

Pericolo di lesione! Durante la pulizia e la manutenzione, indossare guanti speciali antitaglio per evitare di ferirsi.

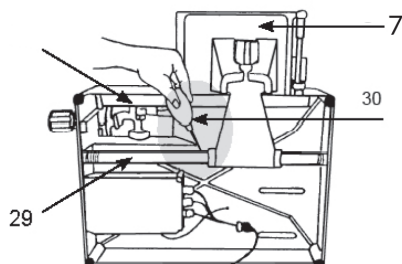
Togliere la protezione della lama (4)



Indossare i guanti antitaglio. Sbloccare il tasto della protezione della lama (9) e rimuovere il disco protettivo.



Pulire la lama (3) su entrambi i lati, come mostrato in immagine.



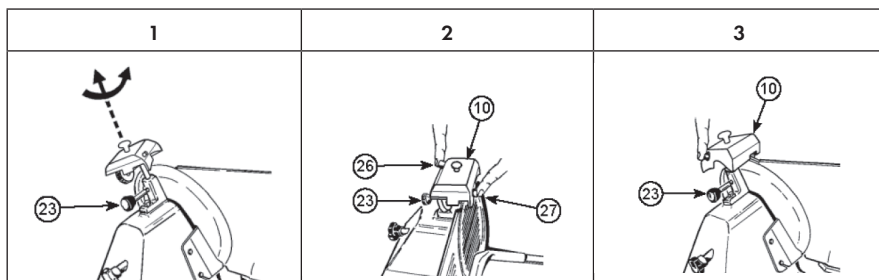
Se il carrello di spinta (7) non si muove più in modo scorrevole, mettere da parte il dispositivo. Pulire le guide di scorrimento (29) e lubrificare con vaselina o olio da cucina (30).

Affilare la lama

Se il dispositivo non taglia bene e la lama non è affilata, è necessario lasciarla affilare da personale qualificato.

Nota: la lama è molto resistente e deve essere affilata solo quando le prestazioni di taglio diminuiscono. Le affettatrici con affilatore integrato, la protezione della lama deve trovarsi sulla lama durante il processo di affilamento.

- Staccare la spina e assicurarsi che la manopola (6) sia su [0].
- Pulire con cura i componenti per affilare la lama.
- Inserire di nuovo la spina nella presa elettrica.



1	Sbloccare il tasto di fissaggio del gruppo di affilamento (23). Sollevare il gruppo di affilamento (10) e ruotarlo di 180°, in modo che entrambe le ruote siano in posizione operativa.
2	Abbassare il gruppo di affilamento (10) fino a quando si blocca. Fissare il gruppo ruotando la manopola di bloccaggio del gruppo di affilamento. Accendere il dispositivo. Premere il tasto (26) e lasciare in funzione la lama per circa 1 minuto. Controllare la lama ferma se si è formata una cresta sul filo. Se è così, riaccendere il dispositivo e premere il tasto (27) per circa 3 secondi per rimuovere la cresta formata durante l'affilamento.
3	Assicurarsi che la manopola (6) sia su [0]. Ruotare il gruppo di affilamento (10) in posizione originaria. Pulire i bordi della lama e il disco di protezione con alcool.

Sostituire la lama

La lama deve essere sostituita quando non è più possibile affilarla o quando la distanza tra i componenti di taglio della lama e la protezione della lama supera i 6 mm. Per la sostituzione della lama, rivolgersi a un'azienda tecnica.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE.

Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

KLARSTEIN NIETSRK
SRRK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK