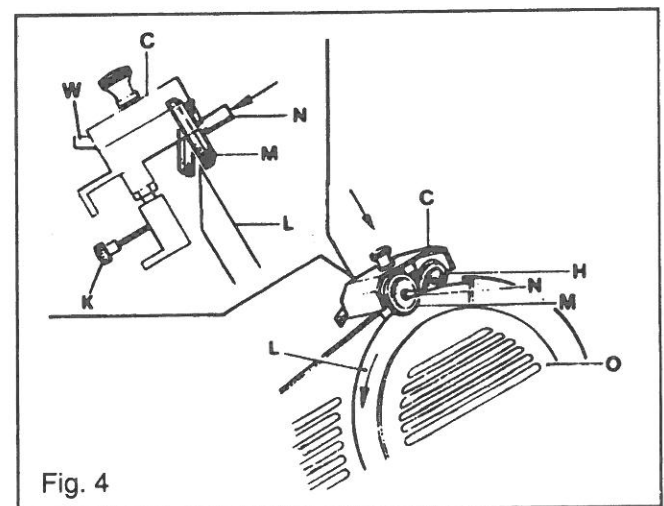
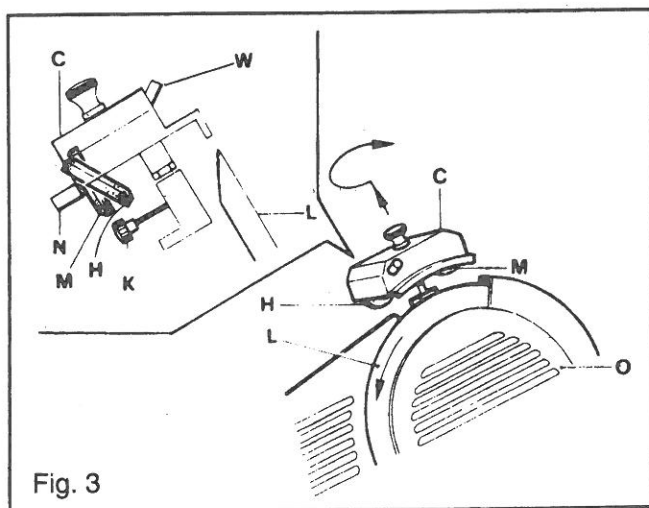
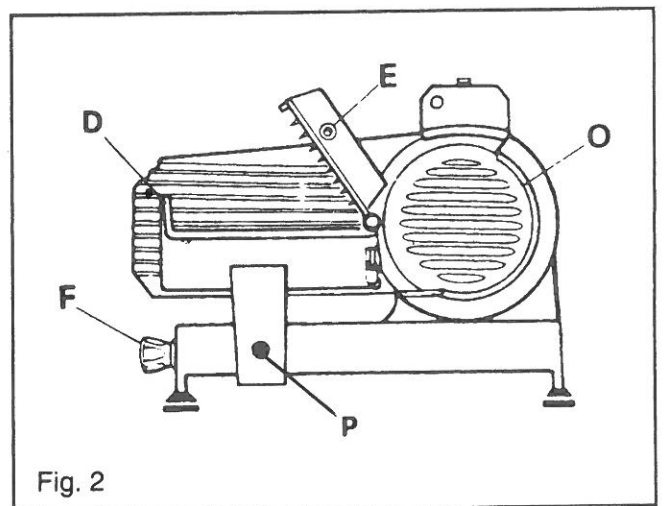
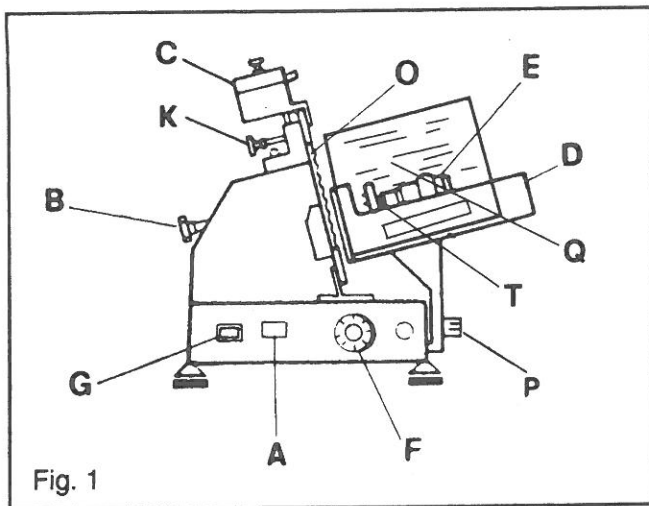




ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA'

1. USO DELLA MACCHINA

- a) Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicata sulla targhetta (A) della macchina e collegare sempre la presa a terra.
- b) Appoggiare la merce sul piatto (D) fissandola con l'apposito braccio (E).
- c) Girare la manopola numerata (F) fino ad ottenere lo spessore voluto.
- d) Azionare l'interruttore (G) per far girare la lama (L) ed accertarsi che il senso di rotazione sia sempre antiorario e manovrare a mano il piatto porta merci (D). **Usare sempre il pressatore (E) per il taglio, non usare mai le mani per tenere la merce durante l'operazione, impugnare l'apposita maniglia (T) per la spinta del carrello.**

2. AFFILATURA

- a) Disinserire la corrente attraverso l'interruttore (G).
- b) Pulire perfettamente la lama (L) con alcool.
- c) Sollevare il gruppo affilatoio (C), allentando il pomello (K); ruotare lo stesso in senso orario a 180° (Fig. 3). Fissare l'affilatoio stringendo il pomello (K).
- d) Azionare l'interruttore (G), mettendo in moto la lama (L) e contemporaneamente premere il pulsante (W) ed entrerà in funzione la mola affilatrice (H) (Fig. 4).
- e) Togliere la sbavatura con la mola sbavatrice (M) premendo il pulsante (N) (Fig. 4).
Importante: detta operazione va eseguita per soli 2 o 3 secondi con la lama (L) in movimento.
- f) Spegnerne l'interruttore (G), rimettere il gruppo affilatoio (C) in posizione di riposo.

3. PULIZIA

Togliere la spina dalla presa di corrente.

Pulire accuratamente la macchina dopo ogni uso **(a macchina ferma)**.

Usare alcool, non materiali duri o abrasivi.

Accertarsi prima di iniziare la pulizia della macchina che la manopola numerata (f) sia posizionata sullo zero.

Per pulire la lama (L) togliere il coprilama (O) servendosi di apposita chiave per svitare il dado (B).

Per pulire il gruppo piatto porta merci (D) munirsi di apposita chiave per svitare il dado (P).

Lubrificare tutte le parti di scorrimento con olio di vaselina.

4. AVVERTENZE

- **Absolutamente non togliere o manomettere la paratia di sicurezza (Q).**
- **Non affettare materiale che non sia di genere alimentare.**
- **E' importante ai fini del buon funzionamento della macchina controllare periodicamente lo stato di conservazione della lama, delle mole affilatoio, della cinghia di trasmissione.**
- **Il motore non deve funzionare per più di 20 minuti consecutivi. Tra un impiego e l'altro, l'operatore deve lasciare raffreddare il motore per almeno 20 minuti.**
- **Per ogni problema rivolgersi al Rivenditore autorizzato e non manomettere la macchina.**
- **La Ditta declina ogni responsabilità se non saranno osservate le norme sopra descritte.**

LEGENDA

A) Targhetta

B) Dado

C) Affilatoio

D) Piatto porta merci

E) Braccio pressatore

F) Manopola numerata

G) Interruttore

H) Mola affilatrice

K) Pomello affilatoio

L) Lama

M) Mola sbavatrice

N) Pulsante

O) Coprilama

P) Dado

W) Pulsante

Q) Paratia

T) Maniglia

DIRECTIONS AS TO HOW TO USE A GRAVITY SLICER

1. INSTRUCTIONS

- a) Make sure that the voltage shown on the nameplate (A) affixed to the machine is the same as that of your electricity supply and always earth the tap.
- b) Lay the goods on the platform (D) fixing them by the food pusher (E).
- c) Turn the regulator knob (F) till you get the desired thickness.
- d) Switch on (G=switch) in order to make the blade (L) run and make sure about its anti-clockwise rotation and operate manually the platform (D). **Always use the food pusher (E) when you cut, never use the hands to hold the goods during the cut operation, grasp the apposite handle (T) for the thrust of the trolley.**

2. SHARPENING THE KNIFE

- a) Disconnect the appliance by switch (G).
- b) Clean perfectly the blade (L) using alcohol.
- c) Pull on the sharpener group (C), loosening (K) knob; turn it clockwise to 180° (Fig.3). Fix the sharpener tightening the knob (K).
- d) Switch on (G) starting the blade (L) turns; at the same time push on botton (W) and the sharpening stone (H) will start working (Fig.4).
- e) Remove the burr by deburring stone (M) pressing button (N) (Fig.4).
Important: said operation must be made for 2 or 3 seconds only and with the blade (L) running.
- f) Switch off (G=switch) and let down the sharpener body (C) to its original storage position.

3. CLEANING

- Clean up carefully the machine after each use **(with the machine standing still)**.
- **Don't use hard or abrasive products but alcohol.**
- To clean the blade (L) remove the blade cover (O) by unscrewing knob (B) (Fig.2).
- Verify if the numbered knob (f) is positioned on zero before starting with the cleaning operation of the machine.
- Lubricate all the sliding parts with non-vegetable oil.

4. WARNING

- **Absolutely do not remove or tamper the security bulkhead (Q).**
- **Do not slice up material which isn't foodstuff.**
- **If you want your machine to work properly check periodically that the blade, the sharpening stones and the drive belt are in good conditions.**
- **Motor run time should not exceed 20 minutes. Operator should allow the motor to cool for 20 minutes between use.**
- **For any problem please apply to the authorized Dealer and never tamper with the machine.**
- **The Firm declines all responsability in case of non-compliance with the given instructions.**

LIST	A) Nameplate	E) Food pusher	K) Sharpener knob	O) Blade cover
	B) Knob	F) Regulator knob	L) Blade	P) Immovable bolt
	C) Sharpening body	G) Switch	M) Deburring stone	W) Button
	D) Platform	H) Sharpening stone	K) Pressing button	Q) Security bulkhead
				T) Handle

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI DE LA TRANCHEUSE A GRAVITE

1. MODE D'EMPLOI

- a) Assurez-vous le voltage de votre machine correspond bien au voltage indiqué sur la plaque (A) de l'appareil et mettez toujours une prise de terre.
- b) Poser la marchandise sur le plateau (D) en la fixant par le bras destiné à cet usage (E).
- c) Tourner la poignée numérotée (F) jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée.
- d) Actionner l'interrupteur (G) ainsi que la lame (L) tourne en s'assurant que le sens de rotation soit toujours inverse aux aiguilles d'une montre et faire travailler manuellement le plateau (D). **Pour couper se servir toujours du bras (E), ne jamais employer les mains pour tenir la marchandise pendant l'opération de coupe, empoigner l'approprié poignée (T) pour la poussée du chariot.**

2. AIGUISAGE

- a) Débrancher le courant par l'interrupteur (G).
- b) Nettoyer parfaitement la lame (L) avec de l'alcool.
- c) Soulever le groupe affiloir (C), desserrant la poignée (K); le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à 180° (Fig.3). Fixer l'affûteur (C) en serrant la poignée (K).
- d) Actionner l'interrupteur (G) en faisant travailler la lame (L); au même temps presser sur le bouton (W) et la meule affûteuse (H) entrera en fonction (Fig.4).
- e) Enlever la bavure par la meule ébarbeuse (M) en actionant le bouton (N) (Fig.4).
Important: cette opération doit être effectuée seulement pour 2 ou 3 seconds avec la lame (L) en mouvement.
- f) Eteindre l'interrupteur (G), remettre le groupe affiloir (C) en position de repos.

3. NETTOYAGE

- Nettoyer soigneusement la machine après chaque usage (**a machine immobile**).
- **Se servir toujours de l'alcool, ne jamais employer des matériels durs ou abrasifs.**
- Pour nettoyer la lame (L) enlever le couvre-lame (O) en dévissant la poignée (P) (Fig.2).
- Vérifier, d'abord qu'on commence avec le nettoyage de la machine, que le bouton, numéroté (f) soit positionné sur le zéro.
- Lubrifier toutes les parties de glissement avec huile pas végétale.

4. CONSEILS PRATIQUES

- **Absolument ne pas enlever ou altérer le fronteau de sécurité (Q).**
- **Ne pas couper en tranches material que ne soit de genre alimenter.**
- **Pour un bon fonctionnement de la machine il est très important de vérifier périodiquement l'état de conservation de la lame, des meules du groupe affiloir, de la courroie de transmission.**
- **Ne faites pas fonctionner le moteur pendant plus de 20 minutes; laissez-la refroidir 20 minutes entre chaque usage.**
- **Pour toute sorte de problème s'adresser au Revendeur autorisé et ne jamais abimer la machine.**
- **En cas de non-observance du mode d'emploi la Maison decline toute responsabilité.**

LISTE

A) Plaque	E) Bras	K) Poignée affûteur	O) Couvre-lame
B) Poignée	F) Poignée numérotée	L) Lame	P) Boulon inamovible
C) Groupe affiloir	G) Interrupteur	M) Meule ébarbeuse	W) Bouton
D) Plateau	H) Meule affuteuse	N) Bouton	Q) Fronteau de sécurité
			T) Poignee

SCHWERKRAFTSCHNEIDERNGEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. GEBRAUCH DER MASCHINE

- a) Versichern Sie sich, daß Die Netzspannung der, auf dem Maschinenschild (A) aufgegebenen Netzspannung, entspricht und legen Sie immer die Steckdose an Erde.
- b) Legen Sie die Ware auf der Maschinenschitte (D) und machen Sie diese mit dem dafür vorgesehenen Arm (E) fest.
- c) Drehen Sie den numeriert Drehknopf (F) bis wann Sie die gewünschte Schnittstärke haben.
- d) Schalten Sie ein (G=Schalter) um die Klinge (L) drehen zu lassen, vergewissern Sie sich immer der Linksdrehung und handbetätigen Sie die Maschinenschlitte (D). **Benutzen Sie immer den Pressenarm (E) zum schneiden, benutzen Sie nicht die Hände um die Ware, Während der Handlung, zu haben, den eigens dazu bestimmten Griff (T) fuer den Schub des Wagens ergreifen.**

2. SCHLEIFEN

- a) Schalten Sie den elektrischer Strom, durch den Schalter (G), ab.
- b) Reinigen Sie perfekt die Klinge (L) mit Alkohol.
- c) Ziehen Sie die Schleifsteingruppe (C) hoch, bei deu Lockerung des Knopfs (K); drehen Sie sie zu 180° (Bild 3). Machen Sie die Schleifsteingruppe (C) fest, bei dem Druck des Knopfs (K).
- d) Schalten Sie ein (G=Schalter) bei der Einschaltung der Klinge (L); gleichzeitig drücken Sie den Knopf (W), wird der Schleifstein (H) in Tätigkeit treten (Bild 4).
- e) Entfernen Sie den Abgraten mit der Schmirgelschreibe (M), beim Druck des Knopfs (N) (Bild 4).
Aufmerksamkeit: Diese Handlung ist für 2 oder 3 sekunden mit der Klinge (L) in Bewegung durchzuführen.
- f) Schalten Sie ab (G=Schalter) und stellen Sie die Schleifsteingruppe (C) in den Ruhestellung.

3. REINIGUNG

- Die Maschine nach jedem Gebrauch sorgfaeltig (mit stillstehender Maschine) putzen.
- Benutzen Sie Keine harten und abschleifenden Produkte, sondern Alkohol.
- Um die Klinge (L) zu reinigen, nehmen Sie den Klingenschutz (O) ab, beim lösschrauben des knopfs (B) (Bild 2).
- Sich absichern das der numerierte Drehknopf (f) auf Null gestellt ist, bevor man mit der Reinigung der Maschine anfaengt.
- Schmieren Sie alle Gleitteile mit kein Pflanzenöl.

4. VORSICHT

- **In jedem Fall die Sicherheitsschottwand (Q) nicht entfernen oder aufbrechen.**
- **Mit der Aufschnittmaschine absolut nur Esswahren aufschneiden.**
- **Zu eimen guten Arbeitsweise der Maschine, kontrollieren Sie periodisch den Erhaltungszustand der Klinge, der Schleifsteine und des Treibriemens.**
- **Der motor sollte nicht länger als 20 minuten laufen. Den motor zwischen den betriebszeiten 20 minuten lang abkühlen lassen.**
- **Bei jedem Problem werden Sie sich an den berechtigten Verkäufer und erbrechen sie nicht die Maschine.**
- **Bei der nicht Beachtung dieser Vorschrift, lehnt die Firma jede Verantwortung ab.**

LISTE	A) Maschinenschild	E) Schneidguthalter	K) Knopf der	O) Klingenschutz
	B) Knopf	F) Der numeriert	Schleifsteingruppe	P) Unabsetzbarer bolzen
	C) Schleifsteingruppe	drehknopf	L) Klinge	W) Knopf
	D) Maschinenschlitte	G) Schalter	M) Schmirgelschreibe	Q) Sicherheitsschottwand
		H) Schleifstein	N) Knopf	T) Griff

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LAS CORTADORAS DE FIAMBRES

1. FUNCIONAMIENTO Y PUESTA EN MARCHA

- Comprobar que la tension de red se corresponda con la indicada en la tarjeta de identificaci3n de la m3quina (A) y comprobar que la instalaci3n el3ctrica tenga toma de tierra.
- Colocar la mercancía sobre el plato (D), fij3ndola con el brazo apurador (E).
- Girar el pomo graduador numerado (F), hasta obtener el espesor de corte deseado.
- Accionar el interruptor (G) para hacer girar la cuchilla (L), el giro de la cuchilla siempre ser3 en sentido antihorario, mover a mano el plato porta mercancías (D).

Usar siempre el brazo apurador (E) para cortar, no usar nunca la mano para sujetar la mercancía durante la operaci3n de corte, empujar el carro con la maneta (T).

2. AFILADO CUCHILLA

- Desconectar la m3quina de la corriente a trav3s del interruptor (G).
- Limpiar y desengrasar perfectamente la cuchilla (L) con alcohol.
- Elevar el grupo afilador (C) aflojando el pomo (K), girar el grupo afilador en sentido horario a 180° (Fig. 3). Fijar el grupo afilador apretando el pomo (K).
- Accionar el interruptor (G), y girando la cuchilla (L) presionaremos sobre el pulsador (W) accionando de esta forma la piedra de afilar (H) (Fig. 4).

- Quitaremos la rebaba con la segunda piedra (M), presionando sobre el pulsador (N) (Fig. 4).

Importante: Esta operaci3n se realizara unicamente durante 2 o 3 segundos con la cuchilla (L) en marcha.

- Desconectar la m3quina por el interruptor (G), y colocar el grupo afilador en su posici3n anterior.

3. MANTENIMIENTO

- Limpiar cuidadosamente la m3quina despu3s de cada jornada de trabajo **(con la m3quina desconectada)**.
- Usar alcohol, no usar bajo ning3n concepto materiales corrosivos ni abrasivos.**
- Aseg3rense antes de comenzar la limpieza de la maquina que la manivela numerada (F) est3 posici3nada en el zero.
- Lubrificar todas las partes de deslizamiento con aceite no vegetal.

4. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- No cortar ni manipular la placa de seguridad (Q).**
- No cortar materiales que no sean del genero alimenticio.**
- Es importante para el fin de buen funcionamiento de la m3quina, controlar peri3dicamente el estado de conservaci3n de la cuchilla, de la piedra de afilar y la correa de transmisi3n.**
- No se tienen que usar de modo continuo por m3s de 20 minutos. Se tiene que dejar enfriar el motor por 20 minutos entre los empleos.**
- Para cualquier problema que pueda surgir, dirigiese al Distribuidor autorizado y no manipular la m3quina.**
- El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se siguen atentamente las normas descritas.**

DESCRIPCION

A) Tarjeta identificaci3n	E) Apurador	K) Pomo afilador	O) Tapacuchilla
B) Pomo	F) Pomo graduador	L) Cuchilla	P) Perno inamovible
C) Afilador	G) Interruptor	M) Piedra afilar	W) Pulsador
D) Plato porta mercancía	H) Piedra rebaba	N) Pulsador	Q) Placa
			T) Maneta

INSTRUÇÕES PARA O USO DA FATIADORA DE GRAVIDADE

1. USO DA MÁQUINA

- a) Assegure-se de que a tensão da rede de alimentação corresponde à indicada na placa (A) da máquina e ligue sempre a tomada à terra.
- b) Apoie a mercadoria no prato (D), fixando-a com o braço (E) apropriado.
- c) Gire o manípulo numerado (F) até obter a espessura desejada.
- d) Accione o interruptor (G) para fazer girar a lâmina (L), certifique-se de que a rotação ocorre sempre em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e manobre manualmente o prato porta-mercadorias (D). **Utilize sempre o braço prensador (E) para o corte, não use nunca as mãos para reter a mercadoria durante a operação, agarre a maçaneta (T) apropriada para puxar o carrinho.**

2. AFIADURA

- a) Desligar a corrente através do interruptor (G).
- b) Limpe perfeitamente a lâmina (L) com álcool.
- c) Levante o grupo do afiador (C), desapertando o castão (K); gire o mesmo no sentido dos ponteiros do relógio a 180° (Fig. 3). Fixe o afiador apertando o castão (K).
- d) Accione o interruptor (G), pondo a lâmina (L) a funcionar e, simultaneamente, pressione o botão (W) para arrancar a mó afiadora (H) (Fig. 4).
- e) Tire a rebarba com a mó rebarbadora (M), pressionando o botão (N) (Fig. 4). **Importante: esta operação deve ser executada por apenas 2 ou 3 segundos, com a lâmina (L) em movimento.**
- f) Desligue o interruptor (G) e volte a colocar o grupo do afiador (C) em posição de repouso.

3. LIMPEZA

Desligue a ficha da tomada de corrente.

Limpe cuidadosamente a máquina após cada uso **(com a máquina parada)**.

Utilize álcool e não materiais duros ou abrasivos.

Antes de proceder à limpeza da máquina, assegure-se de que o manípulo numerado (f) está posicionado em zero.

Para limpar a lâmina (L), retire a cobertura (O) da lâmina, utilizando a chave apropriada para desatarraxar a porca (B).

Para limpar o grupo do prato porta-mercadorias (D), sirva-se da chave apropriada para desatarraxar a porca (P).

Lubrifique todas as partes de deslizamento com óleo de vaselina.

4. ADVERTÊNCIAS

- **Absolutamente não retire ou manipule a parede de segurança (Q).**
- **Não fatie material que não seja de tipo alimentar.**
- **Para o bom funcionamento da máquina, é fundamental controlar periodicamente o estado de conservação da lâmina, das mós do afiador e da correia de transmissão.**
- **O motor não deve funcionar por mais de 20 minutos consecutivos. Entre um uso e o outro, deixe arrefecer o motor pelo menos por 20 minutos.**
- **Para qualquer problema, dirija-se ao Revendedor autorizado e não manipule a máquina.**
- **A nossa firma declina toda e qualquer responsabilidade caso não sejam respeitadas as normas acima descritas.**

LEGENDA

A) Placa	E) Braço prensador	K) Castão do afiador	O) Cobertura da lâmina
B) Porca	F) Manípulo numerado	L) Lâmina	P) Porca
C) Afiador	G) Interruptor	M) Mó rebarbadora	W) Botão
D) Prato porta-mercadorias	H) Mó afiadora	N) Botão	Q) Parede
			T) Maçaneta