

SLICERUNIVERSAL4032CH

U4032CH

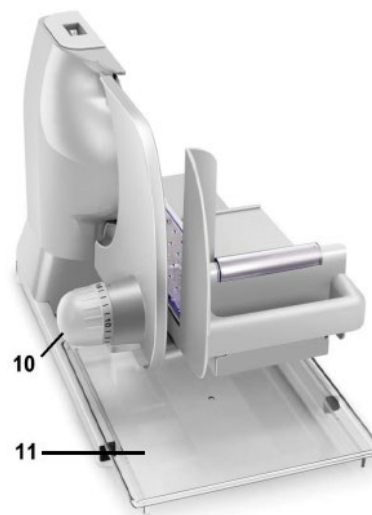
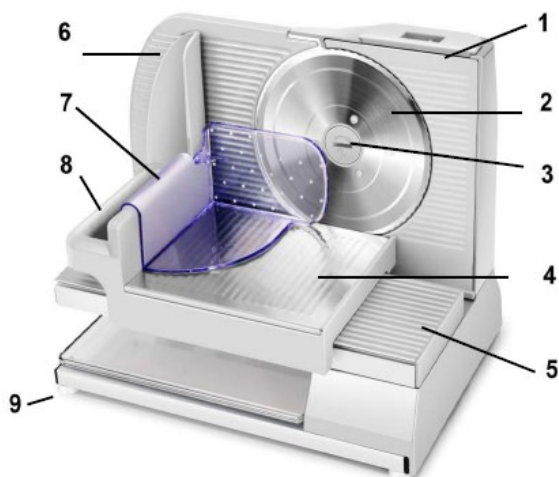


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**



SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

- Vue d'ensemble
- Diagramma della struttura
- Structure diagram



Deutsch

1. Sicherheitsschalter
2. Tellermesser
3. Messerverschluss
4. Schlittenabdeckung
5. Führungsschiene
6. Segel
7. Restehalter/Schieber
8. Schlitten
9. Standfuss mit Saugnapf
10. Schnittstärke-Einstellknopf
11. Schneidgut-Auffangschale

Français

1. Interrupteur
2. Lame
3. Vis de fixation de la lame
4. Couvercle de chariot
5. Rainure de guidage
6. Cache
7. Support pour aliment
8. Chariot (plate-forme)
9. Pieds avec ventouse
10. Bouton d'épaisseur de coupe
11. Bac de récupération

Italiano

1. Interruttore
2. Lama
3. Vite di fissaggio della lama
4. Copertura del carrello
5. Base del carrello
6. Gruppo aletta
7. Pressino per alimenti
8. Carrello (piattaforma)
9. Piedi con ventosa
10. Regolatore dello spessore
11. Vassoio

English

1. Switch
2. Blade
3. Blade fixing screw
4. Carriage cover
5. Guide slot
6. Sail assembly
7. Food presser
8. Carriage (platform)
9. Feet with suction cup
10. Slice thickness knob
11. Collection tray

TECHNISCHE DATEN

- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

230 V	Nennspannung Tension nominale Tensione nominale Rated voltage
50 Hz	Nennfrequenz Fréquence nominale Frequenza nominale Rated frequency
150 W	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

Verkauf und Service

Distribution et service après-vente

Reparto vendita e servizio clienti

Sales and Service

Schweiz:

Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd
Tel. +41 62 787 77 00
office@rotel.ch

France:

Rotel France SARL
313 route du Nant
ZA de Magny
01280 Prevessin-Moëns
Tel +33 4 50 42 93 21
office@rotelsuisse.fr

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Verkauf und Service	3
Distribution et service après-vente	3
Reparto vendita e servizio clienti	3
Sales and Service	3
Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Vor dem Gebrauch	9
• Zweckbestimmung	9
• Gebrauchsanweisung	10
• Auswechseln der Messer.....	11
• Reinigung und Pflege.....	11
• Entsorgung.....	12
Français.....	13
• Consignes de sécurité.....	13
• Avant utilisation	16
• Domaine d'application	16
• Instructions d'utilisation.....	17
• Changement de couteau-disque	18
• Nettoyage et entretien.....	18
• Élimination.....	19
Italiano.....	20
• Avvertenze di sicurezza	20
• Prima dell'uso	23
• Utilizzo previsto	23
• Istruzioni per l'uso	24
• Sostituzione dei coltelli	25
• Pulizia e manutenzione	25
• Smaltimento	25
English	26
• Safety instructions.....	26
• Before use	29

- Range of application..... 29
- Operating instructions..... 30
- Changing the Blades..... 31
- Cleaning and maintenance..... 31
- Disposal 31
- D / F / I / E..... 32
- Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty 32

- **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder nie unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät benutzt wird.
- Dieses Gerät ist nur für den nichtgewerblichen Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Der Untergrund des Geräts muss flach und eben sein.
- Dieses Gerät darf nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden aufgestellt werden.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Bei Schäden an Netzkabel oder Netzstecker, Funktionsstörungen oder sonstiger Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden. In diesem Fall muss das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu einer zugelassenen Kundendienststelle gebracht werden.
- Vor dem Anschliessen an eine Steckdose muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Unzulässige Reparatur- oder Montageversuche bzw. die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, können zu Brand, Stromschlag oder Verletzung führen und haben das Erlöschen der Herstellergarantie zur Folge.
- Zur Vermeidung von Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahren darf das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.

- **ACHTUNG: DAS MESSER NICHT BERÜHREN.** Das Messer dieses Geräts ist extrem scharf, gehen Sie daher beim Reinigen des Gerätes und Auswechseln des Messers äusserst vorsichtig vor.
- **WARNUNG: DIE MAXIMALE LAUFZEIT IM DAUERBE-
TRIEB KANN DEM TYPENSCHILD ENTNOMMEN
WERDEN (IN DIESEM FALL 10 MINUTEN). DER AR-
BEITSZYKLUS IST 10 MINUTEN EIN UND 30 MINU-
TEN AUS.**

• VOR DEM GEBRAUCH

Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Einsatz bestimmt. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Schäden am Motor führen. Die maximale Laufzeit des Geräts im Dauerbetrieb kann dem Typenschild entnommen werden (in diesem Fall 10 Minuten). Der Arbeitszyklus ist 10 Minuten ein und 30 Minuten aus.

- Packen Sie den Alleschneider vorsichtig aus und reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt «REINIGUNG UND PFLEGE» beschrieben.
- Stellen Sie den Alleschneider für den Gebrauch auf eine stabile und ebene Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Alleschneider in OFF-Stellung befindet und der Schnittstärke-Einstellknopf auf «P» steht.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
- Für den sicheren Gebrauch verfügt dieses Gerät über einen Resthalter/Schieber, der Ihre Hände schützt. Mit dem Schlitten kann das Schneidgut gleichmässig am Tellermesser entlang bewegt werden. Verwenden Sie für diese Schnittbewegung den Handgriff. Verwenden Sie immer den Schieber, um das Schneidgut sicher in der gewünschten Position zu halten.

• ZWECKBESTIMMUNG

Der Alleschneider ist für die Anwendung mit haushaltsüblichen Lebensmitteln bestimmt, wie z. B.:

- Fleisch oder Fisch ohne Knochen
- Wurst- und Fleischwaren
- Brot
- Hart- und Halbhartkäse

HINWEIS: Weiches Schneidgut wie Käse oder Schinken lässt sich am besten gekühlt schneiden. Bewegen Sie dann den Schlitten behutsam vor und zurück.

WARNUNG: Das Gerät ist nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Fleisch mit Knochen und Produkten, die nicht zu den Lebensmitteln zählen, vorgesehen.

• GEBRAUCHSANWEISUNG

ACHTUNG: Für den sicheren Gebrauch verfügt dieses Gerät über einen Schlitten mit Restehalter/Schieber, der Ihre Hände schützt. Mit dem Schlitten kann das Schneidgut gleichmässig am Tellermesser entlang bewegt werden. Verwenden Sie zum Bewegen des Schlittens den Schieber. Mithilfe des Schiebers können Sie das Schneidgut in der gewünschten Position halten, ohne mit den Händen in die Nähe des Messers zu kommen. Verwenden Sie immer den Schieber.

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Geräts. Das Gerät muss dabei ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt sein.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher ist, und legen Sie den Schieber (7) auf den Schlitten (8).
- Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Gerät ausgeschaltet ist, schliessen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Legen Sie die Auffangschale (11) unter das Messer, um die Scheiben darin zu sammeln.
- Ziehen Sie den Schlitten so weit wie möglich nach hinten. Legen Sie das Schneidgut auf die Edelstahlseite des Schlittens. Setzen Sie dann den Schieber auf den Schlitten und stellen Sie ihn so ein, dass er das Schneidgut fest in Position hält.
- Drücken Sie das Schneidgut mithilfe des Schiebers gegen die bewegliche Seite des Geräts und wählen Sie die Schnittstärke (0–15 mm), indem Sie den Schnittstärke-Einstellknopf (10) drehen.
- Stellen Sie den ON/OFF-Schalter (1) auf «I» (EIN), um das Gerät einzuschalten. Das Tellermesser (2) beginnt, sich zu drehen.
- Halten Sie den Schieber (7) mit der rechten Hand fest und achten Sie darauf, dass sich der Daumen hinter dem Restehalter/Schieber befindet. Die besten Schneidergebnisse erzielen Sie mit gleichmässigem Druck.
- Schieben Sie den Schlitten (8) in Richtung des Tellermessers. Schieben Sie ihn mit gleichmässigem Druck vor und zurück. Wiederholen Sie den Vorgang für weitere Scheiben.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie den ON/OFF-Schalter auf «0» (AUS) und den Schnittstärke-Einstellknopf auf «P». Warten Sie, bis das Messer (2) vollständig angehalten wurde. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Um zu vermeiden, dass Schneidgut am Gerät haften bleibt, können Sie das Tellermesser im Vorfeld mit einem Tuch befeuchten oder ölen. **STELLEN SIE DABEI SICHER, DASS DAS GERÄT AUSGESCHALTET UND VOM STROMNETZ GETRENNT IST.**
- Schneiden Sie kein Fleisch mit Knochen, Lebensmittel mit grossen Kernen, Rollbraten mit Schnur- oder Verpackungsresten (z. B. Alufolie), gefrorene Lebensmittel oder harte, nicht essbare Lebensmitteleile.

- **AUSWECHSELN DER MESSER**

- Um das eingesetzte Wellenschliffmesser (2) zu entfernen, drehen Sie den Messerverschluss (3) mit einer Münze im Uhrzeigersinn solange, bis sich der Verschluss löst. Nehmen Sie nun das Wellenschliffmesser (2) vorsichtig aus der Halterung. Setzen Sie das Fleischmesser ein. Drehen Sie den Messerverschluss (3) im Gegenuhrzeigersinn bis an den Anschlag.
- **Achtung!** Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht bei der Handhabung: Verletzungsgefahr!

- **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Vor der Reinigung das Gerät abschalten, von der Steckdose trennen und Schnittstärke-Einstellknopf auf «P» stellen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckreiniger, Wasserstrahl, in Spülmaschinen oder Waschbecken, sondern mit einem feuchten Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Utensilien wie Bürsten oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche des Alleschneiders nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie ein gewöhnliches Einweghandtuch, um das Gerät abzuwischen und lose Speisereste zu entfernen.
- Der Alleschneider sollte regelmässig gereinigt und desinfiziert werden, um die Übertragung lebensmittelbedingter Erreger und die von ihnen verursachten Erkrankungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig ab.

• ENTSORGUNG

- Zur ordnungsgemässen Entsorgung geben Sie das Gerät bitte an einen Händler, den Kundendienst oder Rotel AG zurück.
- Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte sind getrennt zu sammeln, um einerseits Wiederverwertung und Recycling zu optimieren und andererseits potenzielle Gesundheits- und Umweltgefahren zu verhindern. Die durchgestrichene Mülltonne erscheint auf allen Produkten, um die Besitzer an ihre Verpflichtung zur Mülltrennung zu erinnern. Für weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Haushaltsgeräten setzen Sie sich bitte mit ihren lokalen Behörden oder dem Händler in Verbindung.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

CE 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
2014/30/EU (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Veillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques pouvant en résulter.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, en intérieur seulement.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.
- Cet appareil ne doit pas être placé au-dessus ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il est hors surveillance et avant son assemblage, son désassemblage ou nettoyage.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou une prise défectueuse ou après que l'appareil ait présenté un dysfonctionnement ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil au centre de maintenance habilité le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- Avant de brancher l'appareil à une prise de courant, on doit s'assurer que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les essais de réparations ou d'assemblage non autorisés, l'utilisation d'un accessoire non recommandé ni vendu par le fabricant peuvent causer un départ de flammes, un choc électrique ou une blessure et annulent la garantie du fabricant.
- Pour éviter un départ de flammes, un choc électrique ou une blessure, l'appareil, son cordon d'alimentation et la prise ne doivent pas être immergés dans l'eau ou tout autre fluide.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.

- ATTENTION : NE PAS TOUCHER LA LAME. La lame de cet appareil est extrêmement tranchante, faites toujours attention lors du nettoyage de l'appareil et du remplacement de la lame.
- AVERTISSEMENT : VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À L'ÉTIQUETTE D'ÉVALUATION POUR CONNAÎTRE LA DURÉE MAXIMALE D'UTILISATION EN CONTINU (10 MIN EST LA DURÉE MAXIMALE D'UTILISATION). LE CYCLE DE SERVICE EST DE 10 MINUTES EN FONCTIONNEMENT ET 30 MINUTES D'ARRÊT.

• AVANT UTILISATION

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Le non-respect des instructions peut endommager le moteur. Veuillez vous référer à l'étiquette d'évaluation pour la durée maximale d'utilisation en continu de 10 minutes. Le cycle de service est de 10 minutes en fonctionnement et 30 minutes d'arrêt.

- Déballez soigneusement la trancheuse à viande et nettoyez-la comme indiqué dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- Placez la trancheuse à viande sur une surface stable et plane pour le fonctionnement.
- Assurez-vous que la trancheuse à viande est en position OFF et que le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches est sur P.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- Pour une utilisation en toute sécurité, cet appareil est équipé d'un protège-pouce et d'un support à aliment qui protégera vos mains. La plate-forme vous permet de faire des mouvements de glissement le long de la lame pour trancher les aliments. Utilisez la poignée pour effectuer le mouvement de tranchage. Utilisez toujours le poussoir pour maintenir les aliments en position lorsque vous tranchez.

• DOMAINE D'APPLICATION

La trancheuse peut être utilisée pour trancher des aliments usuels comme par exemple :

- Les viandes désossées
- La viande froide et les saucisses
- Le pain
- Les fromages à pâte dure et mi-dure

REMARQUE : pour obtenir de meilleurs résultats, les produits plus mous comme le jambon et le fromage à pâte mi-dure doivent être bien refroidis avant d'être tranchés. Le chariot doit également être manipulé avec précaution.

AVERTISSEMENT : la trancheuse ne doit pas être utilisée pour découper des produits congelés, de la viande avec des os ou des produits non alimentaires.

• INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'une plate-forme, comprenant un protège-pouce et un support pour aliment, afin de protéger vos mains. La plate-forme du chariot vous permet de faire des mouvements de va-et-vient le long de la lame pour couper les tranches. Déplacez le chariot à l'aide du support pour aliment. Il vous permet de maintenir les aliments en position tout en gardant vos mains éloignées de la lame. Utilisez toujours le support pour aliment.

- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. L'appareil doit être éteint et débranché.
- Assurez-vous que l'appareil est bien fixé et placez le support pour aliment (7) sur la plate-forme du chariot (8).
- Après vous être assuré que l'appareil est éteint, branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
- Placez le bac collecteur (11) sous la lame pour recueillir les tranches.
- Tirez la plate-forme du chariot vers l'arrière, aussi loin que possible. Placez les aliments à trancher sur le revêtement en acier inoxydable de la plate-forme du chariot. Puis, installez le support pour aliment sur la plate-forme du chariot et ajustez-le jusqu'à ce qu'il maintienne fermement les aliments en place.
- À l'aide du support, poussez les aliments contre le côté mobile de l'appareil et sélectionnez l'épaisseur de tranchage (0-15 mm) en tournant la molette de réglage de l'épaisseur de coupe (10).
- Mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (1) sur I (position MARCHE) pour allumer l'appareil. La lame (2) commence à tourner.
- Saisissez le support pour aliment (7) avec votre main droite tout en protégeant votre pouce derrière le protège-pouce et le poussoir. Appliquez une pression égale pour obtenir de meilleurs résultats de coupe.
- Faites glisser la plate-forme du chariot (8) vers la lame. Faites des allers et retours réguliers avec une pression uniforme. Répétez pour chaque tranche.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur 0 (position ARRÊT) et le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches sur P. Laissez la lame (2) s'arrêter complètement. Débranchez l'appareil.
- Pour éviter que les aliments ne collent à l'appareil, vous pouvez humidifier ou huiler la lame au préalable avec un chiffon humide. ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST ÉTEINT ET DÉBRANCHÉ.
- Ne tranchez pas de viande avec des os, de nourriture avec de grosses graines, de rôti lié sans retirer les ficelles ou l'emballage (p. ex. du papier d'aluminium), d'aliments congelés ni de parties dures non comestibles.

● CHANGEMENT DE COUTEAU-DISQUE

- Pour enlever le couteau-disque à affûtage ondulé (2) inséré, tourner le chapeau de fixation du couteau (3), dans le sens des aiguilles d'une montre, à l'aide d'une pièce de monnaie jusqu'à ce que la fixation se débloque. Retirer avec précaution le couteau-disque à affûtage ondulé (2) de sa fixation. Installer le couteau-disque à viande. Tourner le chapeau de fixation du couteau-disque (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- **Attention!** Les couteaux sont est très bien aiguisés; les manier avec précaution, danger de blessure.

● NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer une partie quelconque de la trancheuse, éteignez-la, débranchez le cordon d'alimentation et réglez le bouton de réglage de l'épaisseur sur la position P.
- Ne nettoyez pas la trancheuse avec un nettoyeur à haute pression, un jet d'eau ni dans un lave-vaisselle ou un évier. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'accessoires comme des brosses ou des tampons à récurer car ils risquent d'endommager la surface de la trancheuse.
- Utilisez une serviette jetable ordinaire pour essuyer la trancheuse et enlever les résidus de nourriture.
- Afin de prévenir les maladies causées par la propagation des pathogènes d'origine alimentaire, il est important de nettoyer soigneusement et régulièrement l'ensemble de la trancheuse.
- Séchez complètement toutes les pièces avant de les ranger pour le stockage.

• ÉLIMINATION

- Pour une élimination dans les règles de l'art, veuillez remettre l'appareil à un revendeur, un responsable du service après-vente ou Rotel SA.
- Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les déchets solides urbains normaux. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément pour optimiser le coût de réutilisation et de recyclage des matériaux contenus dans la machine tout en évitant les risques potentiels pour la santé publique et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée figure sur tous les produits pour rappeler à leur propriétaire les obligations de tri sélectif des déchets. Pour de plus amples informations sur la mise au rebut correcte des appareils électroménagers, les consommateurs sont invités à contacter les autorités locales ou vendeurs d'électroménagers.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

CE 2014/35/UE (Équipement basse tension)
2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle vicinanze di bambini è necessaria una rigorosa supervisione.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'utilizzo domestico, in ambienti chiusi.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie liscia e orizzontale.
- Questo apparecchio non deve essere posizionato sopra un bruciatore a gas o elettrico, né nelle sue vicinanze.

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica ogniqualvolta lasciato incustodito nonché prima di essere montato, smontato o pulito.
- Il prodotto non deve essere usato se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio presenta un funzionamento inconsueto o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi deve essere consegnato al centro assistenza autorizzato più vicino affinché venga esaminato, riparato o regolato.
- Prima di inserire la spina dell'apparecchio in una presa, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati nominali.
- Qualsiasi tentativo non autorizzato di riparazione o assemblaggio e di utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scariche elettriche o lesioni personali e annullare la garanzia del produttore.
- Per evitare incendi, scariche elettriche e lesioni personali, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto.

- **ATTENZIONE: NON TOCCARE LA LAMA.** La lama di questo apparecchio è estremamente affilata; prestare sempre attenzione quando si pulisce l'apparecchio e si sostituisce la lama.
- **AVVERTENZA: PER CONOSCERE IL TEMPO MASSIMO DI UTILIZZO CONTINUO, OSSERVARE L'ETICHETTA DELLE CARATTERISTICHE NOMINALI, (IL TEMPO MASSIMO DI UTILIZZO È DI 10 MINUTI). IL CICLO OPERATIVO PREVEDE 10 MINUTI DI FUNZIONAMENTO E 30 MINUTI DI PAUSA.**

• PRIMA DELL'USO

Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Il mancato rispetto delle istruzioni può danneggiare il motore. Per conoscere il tempo massimo di utilizzo continuo, osservare l'etichetta delle caratteristiche nominali (10 minuti). Il ciclo operativo prevede 10 minuti di funzionamento e 30 minuti di pausa.

- Disimballare con cura l'affettatrice e pulirla seguendo le istruzioni del paragrafo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Per utilizzare l'affettatrice, posizionarla su una superficie stabile e piana.
- Verificare che l'interruttore dell'affettatrice sia in posizione OFF e che il regolatore dello spessore di taglio sia sullo P.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica.
- Per motivi di sicurezza, questo apparecchio è dotato di una protezione per il pollice e di un pressino per alimenti che protegge le mani. La piattaforma consente di far scorrere l'alimento lungo la lama per affettarlo. Per eseguire il movimento di taglio, utilizzare l'impugnatura. Utilizzare sempre il pressino per alimenti per tenere l'alimento in posizione durante il taglio.

• UTILIZZO PREVISTO

L'affettatrice si può usare per affettare alimenti convenzionali, come:

- Carne disossata
- Insaccati e salumi
- Pane
- Formaggi a pasta dura e semidura

NOTA: per ottenere i risultati migliori, raffreddare bene i prodotti più morbidi (come ad esempio prosciutto e formaggi a pasta semidura) prima del taglio. Il carrello deve essere azionato con molta attenzione.

AVVERTENZA: l'affettatrice non deve essere utilizzata per tagliare prodotti congelati, carne con ossa o prodotti non alimentari.

• ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: per motivi di sicurezza, questo apparecchio è dotato di una piattaforma provvista di protezione per il pollice e di un pressino per alimenti che protegge le mani. La piattaforma del carrello consente di muovere l'alimento lungo la lama per affettarlo. Per spostare il carrello, utilizzare il pressino per alimenti. Il pressino consente di tenere in posizione l'alimento senza avvicinare le mani alla lama. Utilizzare sempre il pressino per alimenti.

- Pulire tutti componenti dell'apparecchio prima di usarlo per la prima volta. Il dispositivo deve essere spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Verificare che l'apparecchio sia stabile e posizionare il pressino per alimenti (7) sulla piattaforma del carrello (8).
- Dopo aver controllato che l'apparecchio sia spento (interruttore in posizione OFF), inserire la spina in una presa elettrica.
- Collocare il vassoio (11) sotto la lama, per raccogliere le fette.
- Tirare all'indietro la piattaforma del carrello fino a fine corsa. Posizionare l'alimento da affettare sulla copertura in acciaio inox della piattaforma del carrello. Collocare quindi il pressino per alimenti sulla piattaforma del carrello e regolarlo in modo da poter tenere saldamente in posizione l'alimento.
- Con il pressino, premere l'alimento contro la parte mobile dell'apparecchio e selezionare lo spessore di taglio (0-15 mm) ruotando il regolatore dello spessore (10).
- Portare l'interruttore di alimentazione (1) in posizione I (acceso) per accendere l'apparecchio. La lama (2) inizierà a ruotare.
- Afferrare il pressino per alimenti (7) con la mano destra tenendo il pollice al sicuro dietro la protezione per il pollice e il pressino. Per un taglio ottimale, esercitare una pressione uniforme.
- Far scorrere la piattaforma del carrello (8) verso la lama. Muoverla avanti e indietro a velocità costante, esercitando una pressione uniforme. Ripetere l'operazione per ogni fetta.
- Dopo l'uso, portare l'interruttore di alimentazione in posizione 0 (spento) e riportare il regolatore dello spessore su P. Attendere che la lama (2) si fermi completamente. Scollegare l'apparecchio.
- Per evitare che rimangano residui di alimenti sull'apparecchio è possibile inumidire o ungere la lama con un panno bagnato. VERIFICARE CHE L'UNITÀ SIA SPENTA E SCOLLEGATA.
- Non affettare carne con ossa, alimenti con grandi semi, arrostiti legati senza aver rimosso corde o confezioni (ad esempio, pellicola di alluminio), alimenti congelati o parti non commestibili.

● SOSTITUZIONE DEI COLTELLI

- Per togliere il coltello con affilatura ondulata (2), girate la chiusura del coltello (3) con una moneta in senso orario fin tanto che la chiusura si sblocca. Togliete ora attentamente il coltello con affilatura ondulata (2) dal supporto. Inserite il coltello per la carne. Girate la chiusura del coltello (3) in senso antiorario fino all'arresto.
- **Attenzione!** Il coltello a disco è molto affilato! Maneggetelo con molta prudenza.

● PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire qualsiasi componente, spegnere l'affettatrice, scollegare il cavo di alimentazione e riportare il regolatore dello spessore in posizione P.
- Non pulire l'affettatrice con idropulitrici o getti d'acqua, non lavarla in lavastoviglie e non immergerla in acqua. Utilizzare un panno umido e un detergente delicato.
- Non usare utensili come spazzole o spugne abrasive: possono danneggiare la superficie dell'affettatrice.
- Utilizzare una normale salvietta monouso per pulire l'affettatrice e rimuovere i residui di cibo.
- È importante pulire regolarmente tutta l'affettatrice con cura, per prevenire le malattie causate dalla diffusione di germi patogeni di origine alimentare.
- Asciugare completamente tutti i componenti prima di riporre l'apparecchio.

● SMALTIMENTO

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.
- La Direttiva UE 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) sancisce che gli elettrodomestici non possono essere smaltiti usando il normale ciclo di rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature dismesse vanno invece raccolte separatamente al fine di ottimizzare il costo di riutilizzo e dei materiali di riciclo che compongono la macchina, escludendo così un danno potenziale alla salute pubblica e all'ambiente. Il simbolo del bidone su ruote barrato appare su tutti i prodotti per ricordare ai proprietari le obbligazioni inerenti la raccolta differenziata. I proprietari dovrebbero rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore delle apparecchiature per raccogliere ulteriori informazioni in merito al corretto smaltimento delle apparecchiature stesse.

Questo apparecchio è conforme con le seguenti Direttive UE:



2014/35/UE (Direttiva sulla Bassa Tensione)

2014/30/UE (Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica)

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

Please read all instructions before using the device.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Close supervision is necessary when this appliance is used near children.
- This appliance is designed for domestic, indoor use only.
- The appliance shall be placed on a flat and level surface.
- This appliance shall not be placed on or near a hot gas or electric burner.
- The appliance must be disconnected from the mains during periods of no supervision and prior to assembling, disassembling or cleaning.

- The appliance shall not be operated with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. It shall be returned to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Before plugging into a socket, it shall be ensured that the mains voltage matches the voltage specified on the rating plate of the appliance.
- Incorrect repair attempt, assembly, or use of any accessory attachment not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury and will void the manufacturer's warranty.
- To avoid fire, electric shock and personal injury, the appliance, its cord or plug shall not be immersed into water or any other fluid.
- This appliance shall not be used for other than its intended use.
- **CAUTION: DO NOT TOUCH THE BLADE.** The blade of this appliance is extremely sharp, always be careful when cleaning the appliance and replacing the blade.

- WARNING: PLEASE REFER TO THE RATING LABEL FOR THE MAXIMUM CONTINUOUS USAGE TIME (10 MIN IS THE MAXIMUM USAGE TIME). DUTY CYCLE IS 10 MINUTES ON AND 30 MINUTES OFF.

• BEFORE USE

This appliance is not for professional use. Failure to follow instructions carefully may damage the motor. Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time of 10 minutes. Duty cycle is 10 minutes on and 30 minutes off.

- Carefully unpack the Meat Slicer and clean it as instructed in CLEANING AND MAINTENANCE.
- Place the Meat Slicer on a stable and level surface for operation.
- Make sure the Meat Slicer is in the OFF position and the slice thickness knob is set to P.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- For safe use, this appliance is fitted with a thumb guard and food presser that will protect your hands. The platform allows you to make sliding motions along the blade for slicing food. Use the handle to make the slicing movement. Always use the pusher to hold the food in position when slicing.

• RANGE OF APPLICATION

The slicer may be use to slice conventional food such as:

- Meat which has been deboned
- Cold meat and sausages
- Bread
- Hard and semi-hard cheese

NOTE: for better results, softer products such as ham and semi-hard cheese shall be well-cooled before processing. The carriage shall also be operated very carefully.

WARNING: the slicer shall not be used to cut frozen goods, meat with bones or any non-food products.

• OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: For safety, this appliance is fitted with the platform including thumb guard and food presser that will protect your hands. The carriage platform allows you to make motions along the blade to cut the slices. Use the food presser to move the carriage. The food presser allows you to hold the food in position while keeping your hands away from the blade. Always use the food presser.

- Clean all parts of the appliance before its first use. The unit must be switched off and unplugged from the electrical outlet.
- Make sure the appliance is steady and place the food presser (7) on the carriage platform (8).
- After making sure that the unit is switched OFF, connect the power plug to a suitable electrical outlet.
- Place the collection tray (11) below the blade to collect the slices.
- Pull the carriage platform backward, as far as it can slide. Place the food to be sliced on the stainless-steel cover of the carriage platform. Afterwards, put the food presser onto the carriage platform and adjust food presser until it holds the food firmly in place.
- Using the food presser, push the food against the mobile side of the appliance and select the slicing thickness (0-15mm) by turning the slice thickness knob (10).
- Set the ON/OFF switch (1) to I (ON position) to switch on the appliance. The blade (2) will start running.
- Grasp the food presser (7) with your right hand while keeping your thumb protected behind the thumb guard and pusher. Apply even pressure for best slicing results.
- Slide the carriage platform (8) towards the blade. Move back and forth steadily with even pressure. Repeat for additional slices.
- After use, set the ON/OFF switch to 0 (OFF position) and the slice thickness knob to P. Allow the blade (2) to stop running completely. Unplug the appliance.
- To avoid food sticking to the appliance, you can moisten or oil the blade with a wet towel beforehand. **MAKE SURE THE UNIT IS TURNED OFF AND UNPLUGGED.**
- Do not slice meat with bones, food with large seeds, rolled roast without removing: strings, wrappers (i.e. aluminum foil), frozen food, and hard inedible food parts.

● CHANGING THE BLADES

- To remove the serrated blade (2), turn the blade lock (3) with a coin in a clockwise direction until you release the lock. Now take the serrated blade (2) carefully out of the holder. Insert the specialised meat blade. Turn the blade lock (3) counterclockwise up to the stop.
- **Caution!** The blades are very sharp. Be careful when you use them: Risk of injury!

● CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning any part of slicer, switch it off, unplug power cord, and set thickness control knob to position P.
- Do not clean slicer with high-pressure cleaner, jets of water, in dishwashers and sinks, but with a damp cloth and mild detergent.
- Do not use tools like brushes or scouring pads because they are likely to damage the slicer surface.
- Use a regular disposable towel to wipe down the slicer and remove loose food residue.
- To prevent illness caused by the spread of food-borne pathogens, it is important to properly clean the entire slicer regularly.
- Dry all parts well before putting away for storage.

● DISPOSAL

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.
- European Directive 2012/19/EC concerning Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling materials comprising the machine, while preventing potential damage to public health and the environment. The crossed-out wheeled bin symbol appears on all products to remind owners of the obligations regarding separate waste collection. Owners should contact their local authorities or appliance dealers for further information concerning the correct disposal of household appliances.

This appliance conforms to the following EU directives:

CE **2014/35/EU (Low Voltage Directive)**
 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)

- **GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY**

- **3 JAHRE / ANS / ANNI / YEARS**

- **Garantieverpflichtung**

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleisssteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

- **Obligation de garantie**

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative à votre envoi.

- **Impegno di garanzia**

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

- **Warranty commitment**

We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

Service:
Service après-vente:
Servizio clienti:
After-sales service:

Schweiz:
Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd
Tel. +41 62 787 77 00
office@rotel.ch

France:
Rotel France SARL
313 route du Nant
ZA de Magny
01280 Preveysin-Moëns
Tel +33 4 50 42 93 21
office@rotelsuisse.fr