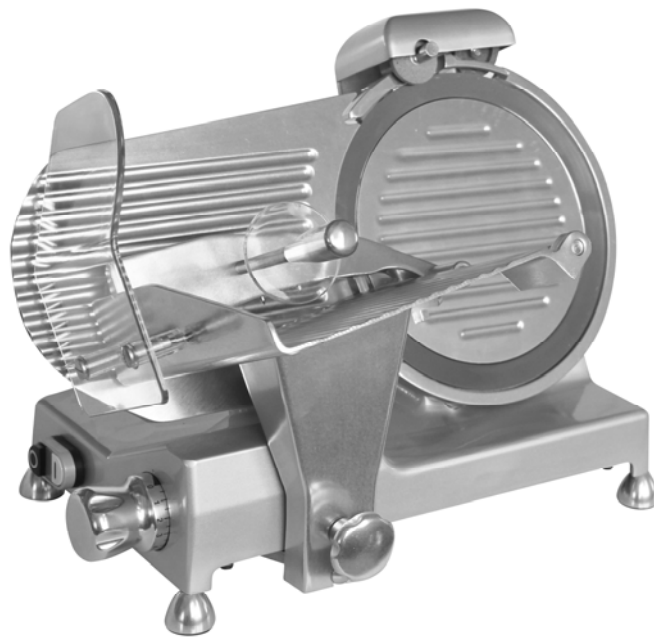


# Aufschnittmaschine

## Bedienungsanleitung



# **VORSICHT!**

**Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.**

## **Allgemeine Hinweise**

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen, um Schäden durch unsachgemäße Verwendung zu verhindern. Bitte beachten Sie insbesondere die Abschnitte, die mit Sicherheits- und Warnsymbole gekennzeichnet sind. Achten Sie bitte auf Verletzungsgefahren, die bei der Nutzung und Reinigung vom Gerät entstehen können.
- Die Bedienungsanleitung soll sicher aufbewahrt werden. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und möglichen Gefahren, diese Abschnitte werden mit diesem Symbol gekennzeichnet:
- Ziel dieser Anleitung ist, unseren Kunden so viele Informationen wie möglich zu der Nutzung und Wartung des Gerätes zur Verfügung zu stellen, um einen effizienten und sicheren Umgang mit dem Produkt zu ermöglichen.
- Die Anleitung sollte an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden, damit Sie jederzeit schnell darauf zugreifen können.

## **Sicherheitshinweise**

- Die Bedienung des Gerätes muss mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, da dieses über ein scharfes Schneidemesser verfügt.
- Achten Sie bitte darauf, dass die Netzspannung in Ihrer Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- Um die Gefahr vom elektrischen Schlag zu vermeiden, schützen Sie bitte das Gerät vor Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Reinigen Sie bitte das Gerät nur mit geringen Mengen vom Wasser.
- Positionieren Sie das Gerät sorgfältig. Stolperfallen sollten vermieden werden!
- Die Stromversorgung muss über einen Überlastungsschutz verfügen.
- Ziehen Sie bitte den Netzstecker, wenn das Gerät nicht im Gebrauch ist, Sie das Gerät reinigen oder verstauen möchten.
- Nutzen Sie bitte das Gerät nur dann, wenn Tablett und Lebensmittelhalter fest montiert sind. Das

Gerät darf nicht ohne Schutzvorrichtungen benutzt werden.

- Bitte vermeiden Sie jeden Kontakt mit bewegenden Geräteteilen.
- Bitte schieben Sie die Lebensmittel nie mit der Hand zum Schneidemesser hin.
- Seien Sie bitte vorsichtig bei der Reinigung – das Schneidemesser ist sehr scharf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder andere Teile defekt sind.
- Sollte das Gerät Defekte aufweisen, lassen Sie es bitte von einem Fachmann überprüfen und ggf. reparieren.
- Das Gerät darf nur mit dem empfohlenen Zubehör verwendet werden. Andere Arten vom Zubehör können zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät darf nur in den Innenräumen benutzt werden.

### Bitte beachten Sie

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie den Allesschneider **nicht** für:

- Fleisch mit Knochen
- Tiefgefrorene Nahrungsmittel
- Nicht-Lebensmittel

Der Allesschneider darf für folgende Lebensmittel verwendet werden:

- Wurst (roh, gekocht oder geräuchert)
- Fleisch ohne Knochen (roh oder wärmebehandelt)
- Käse
- Alle Arten von Gemüse
- Brot

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels; sollte es beschädigt werden, darf es nur von qualifiziertem Personal geprüft und ggf. ersetzt werden.

- Bitte tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht ins Wasser.
- Bitte halten Sie das Gerät bei der Reinigung nicht unter den Wasserstrahl.
- Bitte verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Bitte ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie das Gerät vom Strom nehmen möchten.
- Bitte fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Bitte halten Sie das Gerät von Feuerquellen fern.

Bitte halten Sie Ihre Hände von bewegenden Teilen und Schneidemesser fern, selbst wenn das Gerät mit Schutzvorrichtungen ausgestattet ist.

Bei Wartungs- oder Reinigungsarbeiten (während die Schutzvorrichtungen entfernt ist), sollten die verbleibenden Risiken sorgfältig beachtet werden. Nehmen Sie bitte das Gerät vom Strom und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter in Stellung "0" gebracht worden ist, ehe Sie mit Wartung oder Reinigung anfangen.

Von Zeit zu Zeit nehmen Sie bitte die Messerabdeckung ab (lösen Sie dafür bitte die Schraube in der Mitte des Schneidmessers) und reinigen Sie bitte sowohl das Schneidmesser als auch die Innenseite der Messerabdeckung mit warmem Wasser oder Spiritus.

Dieser Vorgang muss mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, da es die Schneidevorrichtung betrifft! Das Gerät und alle seine Teile sollten mit weichen Tüchern (angefeuchtet mit Standard- neutralen

Reinigungsmitteln) gereinigt werden.

Verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen.

## Installation

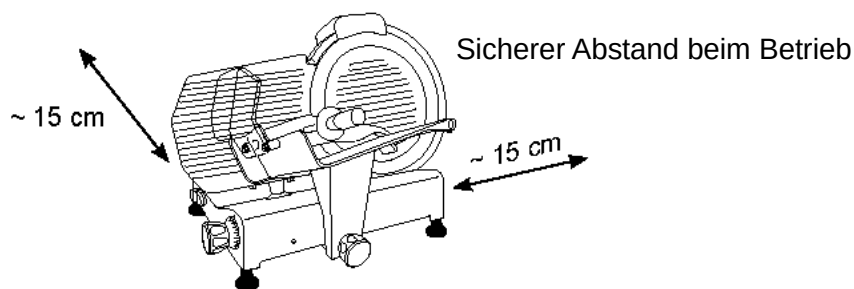
### Umgebungsbedingungen:

Minimale Temperatur: + 8 °C

Maximale Temperatur: + 38 °C

Minimale Luftfeuchtigkeit: 30%

Maximale Luftfeuchtigkeit: 80%



1 Lebensmittelhalter

2 Anschlagplatte

3 Schneidemesser

4 Messerabdeckung

5 Ein/Aus Schalter

6 Einstellknopf

7 Tablett

9 Messer-Schutz-Knopf

10 Messerschärfer

12 Saugfüße

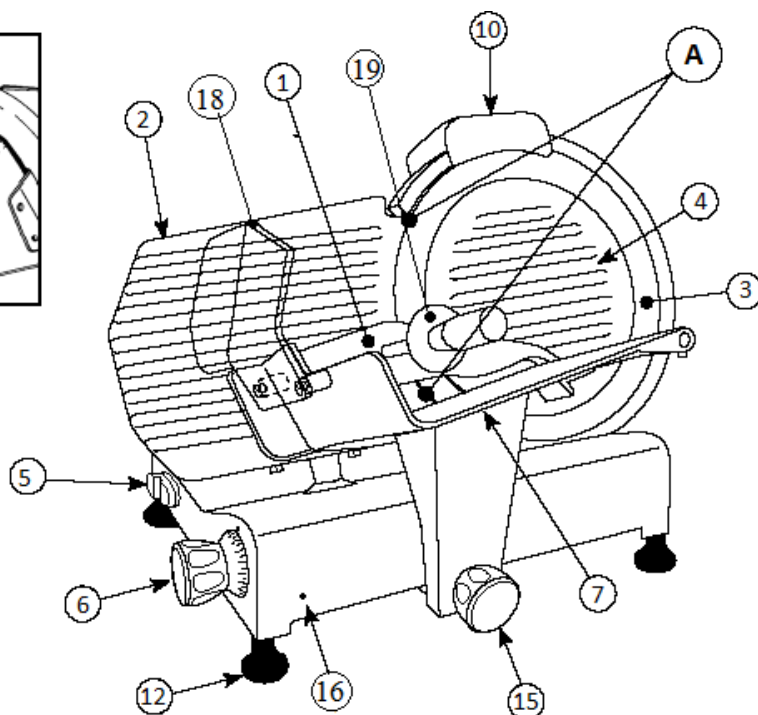
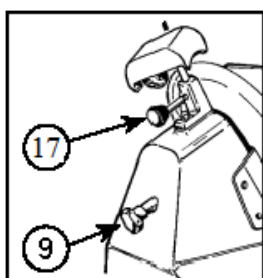
15 Tablett-Fixierung

16 Anschlagplattenfixierung

17 Messerschärfer-Fixierung

18 Fingerschutz

19 Runder Schutzgriff



### Montage:

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und sicheren Untergrund, um Bewegung zu vermeiden.
- Das Kabel muss sorgfältig angeschlossen und platziert werden, damit Sie nicht darüber stolpern oder darauf ausrutschen.
- Bringen Sie den Messerschärfer (10), Fingerschutz (18) und den runden Schutzgriff (19) an. Diese Teile schützen den Nutzer gegen möglichen Verletzungen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie den Messerschärfer oder Daumenschutz abmontieren. Gefahr durch scharfe Klinge!
- Nutzen Sie das Gerät nicht für Fleisch mit Knochen oder andere nicht essbare Produkte.
- Auf dem Messer-Schutz-Knopf (9) ist ein Mikroschalter angebracht. Wenn der Knopf ausgeschaltet ist, stoppt das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch.

### Ausrichtung:

- Überprüfen Sie bitte ob die Anschlagplatte (2) mit dem Einstellknopf (6) in Position "0" richtig zur Klinge ausgerichtet ist. (A)
- Falls sie nicht richtig ausgerichtet ist, verstellen Sie bitte die Saugfüße (12), indem Sie sie herein- oder herausschrauben.

## Bedienungsanleitung

- Nach dem auspacken stellen Sie das Gerät bitte so auf, dass der Ein/ Ausschalter vor dem Anwender ist.
- Überprüfen Sie bitte ob der Einstellknopf auf der Position "0" ist. Wenn die Position stimmt, schließen Sie das Gerät bitte an.
- Schalten Sie das Gerät bitte an und überprüfen Sie, ob die Klinge sich fließend dreht und achten dabei bitte auf den Klang der Klinge.
- Überprüfen Sie bitte, ob die "An" Anzeige ordnungsgemäß funktioniert.
- Schalten Sie das Gerät bitte wieder ab und überprüfen, ob die Klinge aufhört sich zu drehen.
- Regulieren Sie die gewünschte Dicke der Scheiben durch den Einstellknopf.
- Legen Sie die zu schneidenden Lebensmittel bitte der Klinge zugewandt auf das Tablett an den Lebensmittelhalter. Stellen Sie bitte sicher, dass die Lebensmittel an der Anschlagplatte anliegen.
- Schalten Sie das Gerät nun bitte ein.
- Bitte stellen Sie den Einstellknopf nach dem Gebrauch wieder auf Position "0".

Der Lebensmittelhalter sollte nicht entfernt werden. Ausnahme: die Größe und Form der Lebensmittel lässt eine Nutzung nicht zu

## Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie bitte den Stecker aus der Stromquelle vor dem Reinigungsvorgang und stellen sicher, dass der Einstellknopf auf Position "0" ist.  
Die Anschlagplatte sollte während der Reinigung der Klinge gesperrt bleiben.
- Richten Sie bitte keinen Wasserstrahl auf das Gerät.
- Verwenden Sie bitte keine Bürsten, welche die Oberfläche des Gerätes beschädigen könnten.
- Verwenden Sie bitte ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigungsmitteln
- Bitte bewegen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht.

**Es wird empfohlen Schnittschutzhandschuhe im Gefahrenbereichen (Klinge) zu Nutzen.**

Das Gerät mit all seinen Teilen wurde so konzipiert, dass es so schnell und bequem wie möglich gereinigt werden kann.

Das Gerät muss mindestens einmal pro Tag oder wenn nötig öfter (durch jede Änderung der Lebensmittelart) gereinigt werden. Achten Sie bitte auf eine gründliche Reinigung aller Oberflächen die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

Reinigen Sie bitte das Gerät wenn es verschmutzt ist.

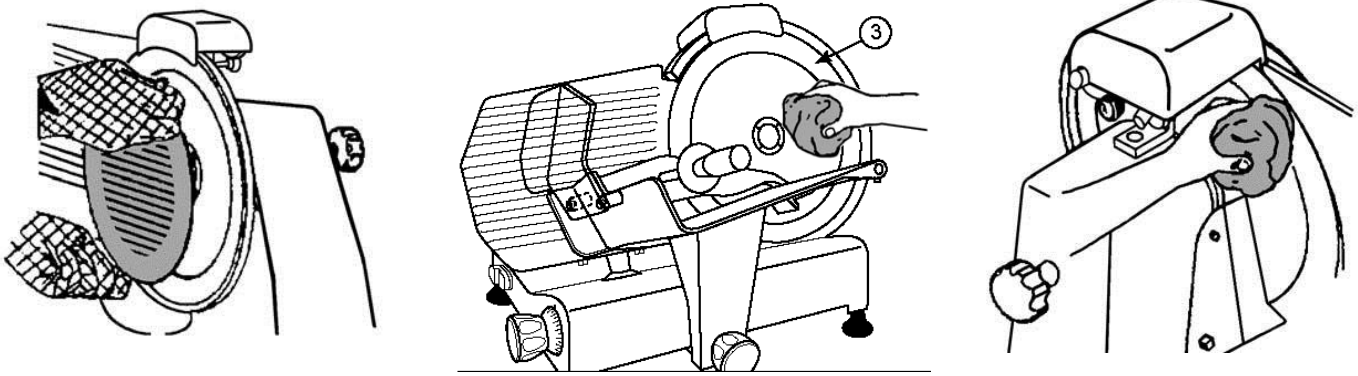
Falls das Gerät nicht mehr schneidet, könnte dies durch einen überhitzten Motor verursacht werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Verkäufer.

Es ist nicht nötig die Klinge für eine Reinigung zu demontieren, da sie auch ohne Demontage komplett gereinigt werden kann.

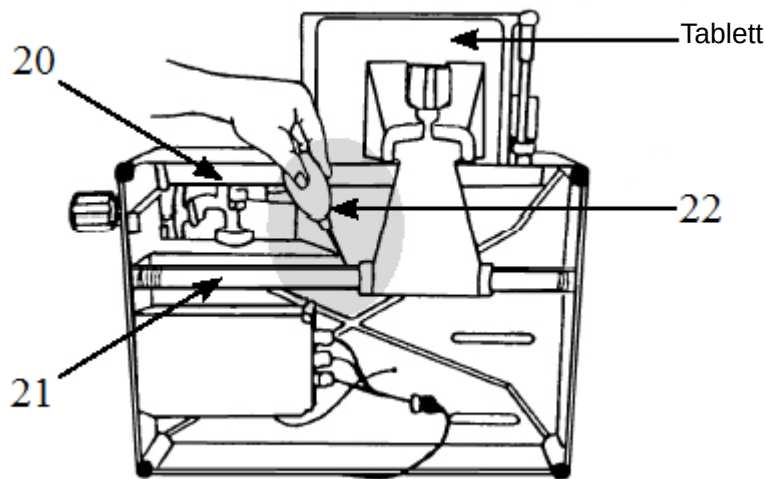
Benutzen Sie hier bitte möglichst Schnittschutzhandschuhe!

## Demontage der Messerabdeckung (4)

- Lösen Sie den Knopf (9) und entfernen Sie bitte die Messerabdeckung (4)
- Reinigen Sie das Schneidemesser (3) auf beiden Seiten:



Wenn das Tablett nicht mehr sanft gleitet, legen Sie das Gerät bitte auf die Seite. Reinigen Sie die Gleitschiene (21) und schmieren Sie sie mit etwas Vaseline oder Industrie-Öl ein.



### Messerschleifen

Wenn das Gerät nicht mehr sauber schneidet, ist die Klinge höchstwahrscheinlich stumpf. Die Klinge sollte durch qualifizierte Personen geschärft werden.

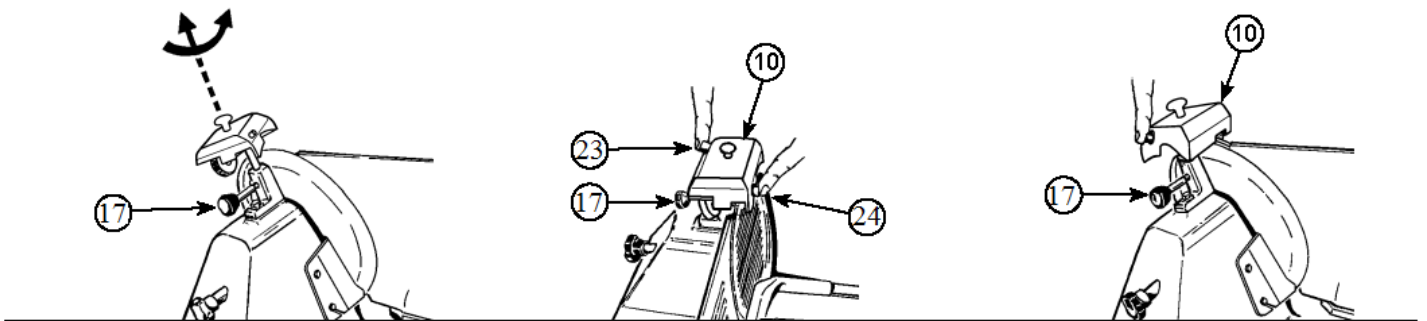


Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Die Klinge ist sehr widerstandsfähig und braucht deshalb nur geschärft werden, sobald die Schnittqualität abnimmt. Die Anschlagplatte sollte während des Schärfvorganges mit einem integrierten Messerschärfer gesperrt werden.

- Ziehen Sie den Stecker bitte aus der Stromquelle.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Anschlagplatte gesperrt ist (Einstellknopf (6) auf Position „0“).
- Reinigen Sie bitte den Teil der Klinge, den Sie schärfen möchten, vorsichtig.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Stromquelle.
- Lösen Sie den Verriegelungsknopf (17) des Messerschärfer (10)

- Heben Sie den Messerschärfer und drehen ihn um 180°, so dass beide Räder in Arbeitsposition sind. (Siehe Abb. 1)
- Senken Sie den Messerschärfer (10) bis er einrastet.
- Sichern Sie den Messerschärfer (10) mit dem Verriegelungsknopf (17) (Siehe Abb. 2)
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie die Taste (23) und lassen Sie die Klinge für etwa 1 Minute rotieren.
- Wenn die Klinge stehen bleibt überprüfen Sie bitte, ob sich Grat am Rand gebildet hat.
- Wenn sich Grat gebildet hat schalten Sie das Gerät bitte an (5) und drücken behutsam die Taste (24) für ca. 3 Sekunden um den beim schärfen erzeugten Grat zu entfernen.
- Einstellknopf (6) wieder auf Position "0" stellen.
- Nach dem Schärfen bewegen Sie den Messerschärfer (10) bitte wieder an seine ursprüngliche Position (Siehe Abb. 3) und reinigen die Kanten der Klinge und Räder mit Spiritus.
- Nach mehreren Schleifvorgängen entfernen Sie bitte alle Rückstände aus dem Schleifstein mit Spiritus und einer Bürste.

### Klinge ersetzen

Die Klinge muss ersetzt werden, wenn es nicht mehr möglich ist sie zu schärfen oder wenn der Abstand zwischen dem Schneidteil der Klinge und der Messerabdeckung mehr als 6mm beträgt. Wenden Sie sich bitte an Ihren Verkäufer, um die Klinge zu ersetzen.

### EG-Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den wesentlichen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen der Europäischen Union. Die EG-Konformitätserklärung ist Basis für die CE-Kennzeichnung dieses Gerätes.

Mit Erscheinen dieser Bedienungsanleitung verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC und das Sonnenlogo sind eingetragene Marken. © 2016/02 SUNTEC WELLNESS GMBH.

### Umweltschutz

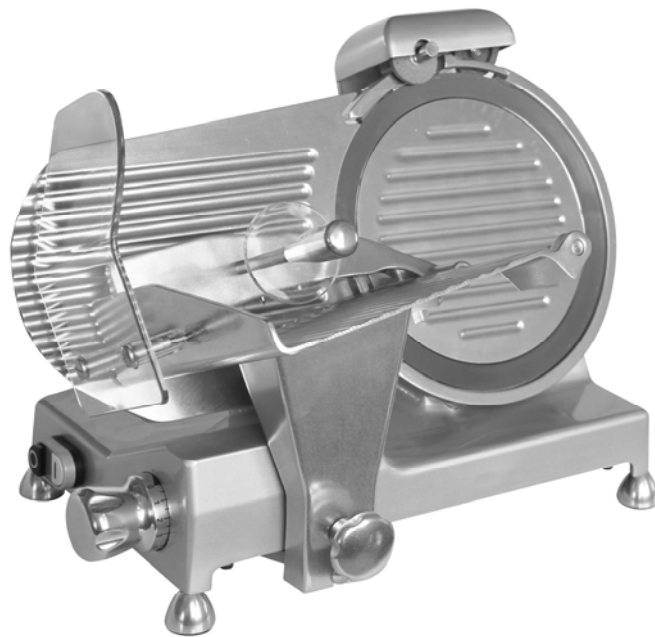


Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Alt Geräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Für Druckfehler und Irrtümer wird keine Haftung übernommen.

# Éminceur multifonctions

Mode d'emploi





# ATTENTION!

**Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils soient dûment instruits pour ce qui concerne l'utilisation de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.**

## Remarques générales

- S'il vous plaît lire ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil pour éviter les dommages dus à une mauvaise utilisation. Faites particulièrement attention des paragraphes avec les symboles de sécurité et de danger. Les opérateurs devraient être formés aux dangers associés à l'utilisation et le nettoyage des trancheuses et avec les précautions à observer.
- L'instruction fait partie intégrante de la machine. Il contient  informations importantes concernant la sécurité et les dangers, a fait remarquer avec ces symboles:
- Les informations incluses vous permettra d'utiliser la machine dans des conditions de sécurité parfaites et d'avoir un résultat de satisfaction maximale
- Le but de cette instruction est de fournir au client avec autant d'informations que possible sur notre trancheuse alimentaire et avec les instructions pour son utilisation et l'entretien afin qu'elle continue à fonctionner efficacement.
- L'instruction doit être maintenu en bon état et stocké dans un endroit facilement accessible pour référence rapide.



## Consignes de sécurité

- Cette opération doit être effectuée avec le plus grand soin car elle concerne un dispositif de coupe.
- Avant de brancher, s'il vous plaît vérifier que la tension principale correspond à la tension indiquée sur la trancheuse alimentaire (plaque signalétique). L'alimentation doit avoir une surcharge de protection à cet appareil. Assurez-vous que la connexion ne peut pas conduire à trébucher sur ou en baisse.
- Pour protéger contre tout risque de choc électrique, ne pas mettre l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas nettoyer la machine avec beaucoup d'eau.
- Débranchez lorsque l'appareil est inutilisé. Retirez le bouchon avant que les opérations de maintenance et de démontage pour le nettoyage des protections.
- Toujours utiliser trancheuses complètement assemblés avec plateau de nourriture et le bras de support alimentaire et avec toutes les protections. Ne pas utiliser la machine avec les protections retirées.

- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne jamais pousser la nourriture à la main.
- La lame est tranchante, manipuler avec précaution lors du nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un câble ou la fiche est endommagé.
- Retour appareil au centre le plus proche de service autorisé pour examen et tous les réglages électriques ou mécaniques possibles et nécessaires.
- L'utilisation de pièces de rechange non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.

### Attention

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la machine.

Le dispositif ne convient que pour une utilisation avec de la nourriture. S'il vous plaît ne pas utiliser la trancheuse pour:

- Viande bovine avec os
- Des surgelés
- Non alimentaire

La trancheuse peut être utilisé pour les aliments suivants:

- Saucisse (crus, cuits ou fumés)
- Fleisch Ihne os (cru ou traité thermiquement)
- Fromage
- Toutes sortes de légumes
- Pain

Vérifiez régulièrement l'état du câble; devrait-il être endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié.

- Ne pas plonger la trancheuse alimentaire dans l'eau lors du nettoyage.
- La trancheuse n'a pas à être lavé par un jet d'eau.
- Ne pas utiliser de câbles d'extension.
- Ne pas débrancher en tirant sur le câble.
- Ne pas utiliser la machine avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Mettez la trancheuse éloignée des sources de chaleur.

Ne pas mettre les mains près des pièces en mouvement, même s'il y a des dispositifs de sécurité.

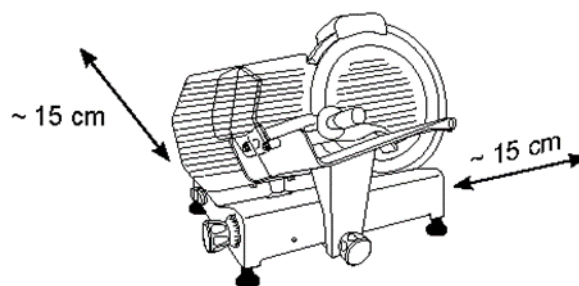
Même si la machine est équipée de dispositifs de sécurité, gardez vos mains loin des pièces de lames et en mouvement.

Lors de l'entretien ou des opérations de nettoyage (donc, après avoir enlevé les protections), les risques résiduels devraient être examinés avec soin. Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débranchez l'appareil et assurez-vous que le bouton gradué est en position "0".

Retirez le protège-lame périodiquement, dévissant la vis (dans le centre de la garde du couteau), puis nettoyer à la fois la lame et l'intérieur de la garde du couteau avec de l'alcool ou de l'eau chaude.

### Installation

Conditions environnementales:  
Température minimale + 8 ° C



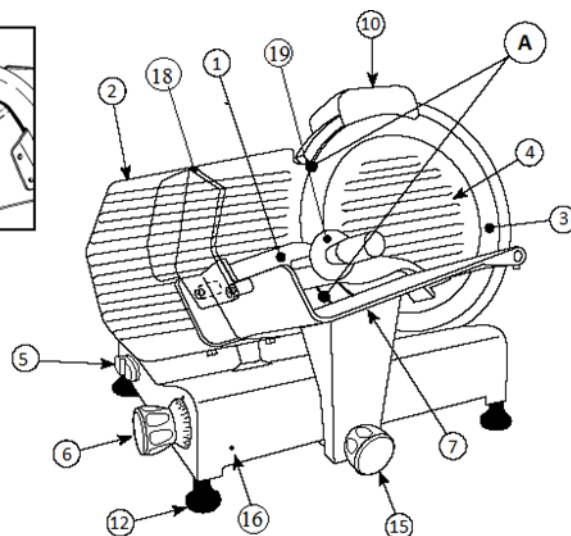
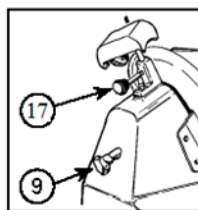
Température maximale + 38 ° C

Humidité minimum de 30%

Humidité maximale de 80%

### Espace nécessaire pour une utilisation

- 1 Bras de support alimentaire
- 2 Cloison mobile
- 3 Des lames
- 4 Couteau garde
- 5 Interrupteur marche / arrêt
- 6 Bouton gradué
- 7 Chariot coulissant ou plateau coulissant alimentaire
- 9 Bouton de blocage de la garde de couteau
- 10 Groupe d'aiguseur
- 12 Pieds
- 15 Alimentaire bouton de fixation du plateau (BLC)
- 16 Obstruction plateau de nourriture / cloison mobile (BLC) trou
- 17 Bouton de blocage du groupe aiguseur
- 18 Dispositif de protection du pouce
- 19 Poignée de protection ronde



- La trancheuse doit être mise sur une surface stable pour éviter son déplacement.
- Le câble doit être connecté pour éviter de trébucher ou de glisser.
- Assembler le groupe plus nette (10), le dispositif de protection du pouce (18), poignée de protection ronde (19) en place. Les parties peuvent protéger l'utilisateur. Quand enlever le groupe plus net, ne fonctionnent plus, à cause de la lame de netteté dangereuse. Lorsque le dispositif de support de poussée (18) n'est pas en place, ne pas utiliser l'appareil pour couper la viande qui n'a pas été désossée et d'autres produits non alimentaires.
- Il y a un interrupteur micro sur le bouton de garde couteau de blocage (9), lorsque le bouton est éteint, la machine cessera de fonctionner automatiquement. Il assure la sécurité de l'utilisateur. S'il vous plaît voir l'image ci-dessous.

### Nivellement:

Vérifiez que la cloison mobile (2) avec le bouton gradué (6) en position "0" est aligné à la lame dans la zone (A).

S'il est pas aligné agir sur les pieds (12) dévissage ou vissage la bonne.

### Mode d'emploi

- Une fois déballé, placez-le de cette façon que l'interrupteur marche / arrêt est en face de l'opérateur.
- S'il vous plaît vérifier si le bouton gradué est en position "0", s'il vous plaît brancher, puis allumez, vérifiez la lame tourner couramment, vérifier le son de la lame tournant, s'il vous plaît vérifier aussi si le voyant "on" fonctionne bien. S'il vous plaît éteindre et vérifier si la lame cesse de fonctionner.
- Réglementer l'épaisseur de la tranche désirée en tournant le bouton gradué.

- Placez les aliments à trancher sur le chariot couissant poussant contre le bras de support alimentaire face à la lame, faire en sorte que la nourriture est en appui contre la cloison mobile.
- Mettre en marche, activant ainsi la lame.
- Après utilisation, tourner le bouton gradué en position "0".
- La prise en main de la nourriture ne doit pas être enlevée, sauf la forme et la taille de la nourriture ne permet pas son utilisation.

## Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage de départ, s'il vous plaît retirer la fiche de la prise de courant et assurez-vous que le bouton gradué (6) est en position "0". La plaque de jauge ou plaque de protection doivent être fermés pendant le nettoyage de la lame;

- Ne pas utiliser de jets d'eau.
- Ne pas utiliser de brosses qui peuvent détériorer la surface de la machine.
- Utilisez un chiffon doux imbibé d'un détergent neutre normale (voir par exemple le type inclus dans la boîte d'accessoires).
- Ne pas déplacer la machine pour la nettoyer. Il sont disponibles et il est recommandé d'utiliser les gants appropriés anti-coupure d'agir là où il y a danger de coupe.

Comme vous pouvez avoir un avis, la trancheuse a été fabriqué en tenant la considération maximale de la facilité, la rapidité et la possibilité parfaite de nettoyage dans toutes ses parties.

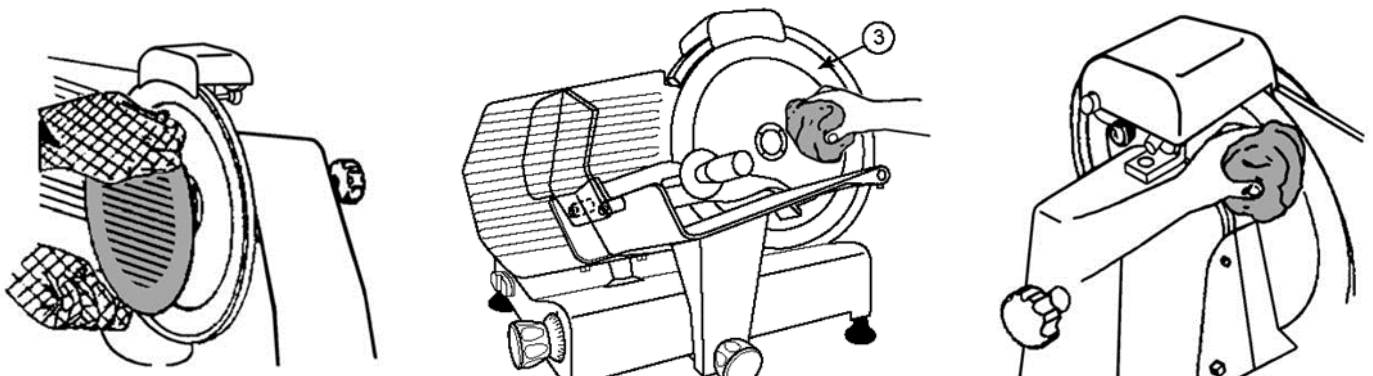
Le nettoyage de la machine doit être faite au moins une fois par jour ou avec plus de fréquence si nécessaire (par chaque changement du type de produit), en accordant une attention à faire un nettoyage scrupuleux de toutes les surfaces qui sont en contact avec de la nourriture pour être découpé en tranches.

Si l'appareil est sale, s'il vous plaît nettoyer l'appareil.

Si la trancheuse arrête le tranchage, elle peut être causée par la surchauffe du moteur, s'il vous plaît retourner l'appareil au centre de service autorisé pour examen

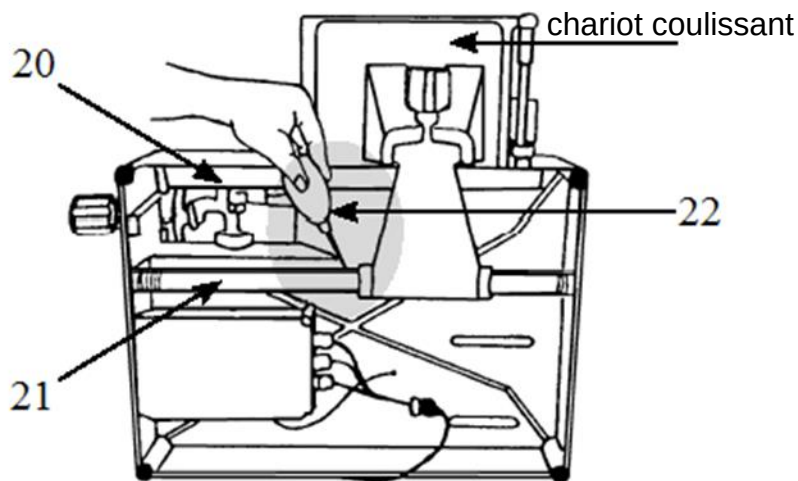
Il est nécessaire de démonter la lame pour le nettoyage car il pourrait être nettoyé dans toutes ses parties, sans avoir à le démonter.

- Utilisez anticutting gants.
- Démontage de la lame-couvercle (4).
- Desserrez le bouton (9) dévissez et retirez le disque lame-couvercle (4).
- Nettoyez la lame (3) sur les deux faces, comme indiqué dans le dessin.



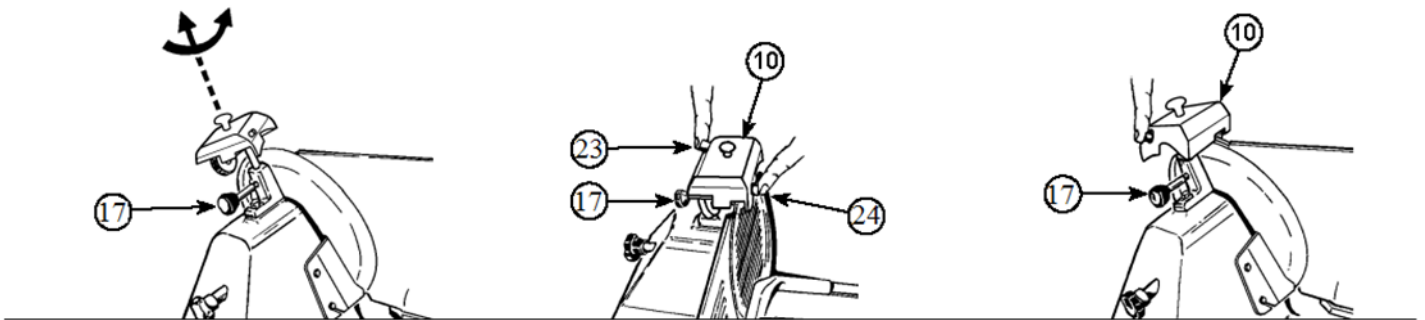
Si le chariot arrête couissant en douceur, poser la machine sur le côté.

Nettoyage de la barre coulissante (21) et le lubrifier avec de la vaseline ou de l'huile industrielle.



### Affûtage de la lame

Si l'appareil ne tranche pas bien et la lame est émoussée, la lame doit être aiguisée par du personnel qualifié.



Il convient de noter que la lame est très résistante, elle a donc besoin d'être affûtée que lorsque la capacité de coupe diminue. La plaque de jauge ou plaque de protection doivent être fermés sur trancheuses avec un aiguiser intégré lors de l'opération d'affûtage.

- S'il vous plaît débrancher l'appareil.
- S'il vous plaît assurez-vous que la cloison mobile est fermée (graduée bouton (6) en position "0").
- S'il vous plaît nettoyer soigneusement la partie de la lame à affûter.
- S'il vous plaît rebranchez la fiche.
- Desserrez le bouton de verrouillage (23) du groupe d'affûteur (10).
- Soulever le groupe affûteur (10), le tournant de 180 °, de sorte que les deux roues sont en position de travail (voir ill. 1)
- Abaisser le groupe affûteur (10) jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Fixer le groupe en tournant le bouton de verrouillage (23) (voir ill. 2)
- Mettre l'appareil en marche.
- Appuyez sur le bouton (26) et de laisser le tour de la lame pendant environ 1 minute. Lorsque la lame est encore, vérifier pour voir si ronce est formée sur le bord.
- Après avoir vérifié la présence de ronce, interrupteur (5) et le bouton (27) appuyer doucement pendant environ 3 secondes pour enlever la bavure produite lors de l'affûtage. Placez le bouton gradué (6) à la position "0".
- Après l'affûtage, déplacer le groupe d'affûteur (10) à sa position d'origine (voir ill. 3) et nettoyer le bord de la lame et les roues par l'alcool.
- Après plusieurs opérations d'affûtage, éliminer tout résidu de la roue d'affûtage avec de l'alcool et une brosse.

### **Le remplacement d'une lame**

La lame doit être remplacée quand elle est plus possible d'aiguiser ou lorsque la distance entre la partie de coupe de la lame et de la protection de lame est supérieure à 6 mm. Retourner l'appareil au centre de service le plus proche pour remplacer la lame.

### **Déclaration de conformité CE**

L'appareil est conforme aux principales exigences relatives à la sécurité et à la santé de l'Union Européenne. La déclaration de conformité CE est la base du marquage CE de cet appareil.

Par la parution de la présente notice d'utilisation, toutes celles précédemment émises perdent leur validité. SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC et le logo sous forme de soleil sont des marques déposées. © 2016/01 SUNTEC WELLNESS GMBH

### **Informations relatives à la protection de l'environnement**



En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux mais être déposé dans un centre de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Le symbole présent sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage le rappelle. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Par le recyclage et la réutilisation des matières ou d'autres formes de valorisation des anciens appareils, vous prenez part activement à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les points de collecte appropriés.

Dans le cadre de notre responsabilité étendue de fabricant, cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). L'objectif est de réduire, d'éviter la ferraille électronique ainsi que de l'éliminer dans le respect de l'environnement. Veuillez contribuer activement à la protection de l'environnement et jeter la ferraille électronique en vous rendant aux points de collecte locaux.

L'emballage, de même que la notice d'utilisation sont recyclables.

La responsabilité est exclue pour toutes les erreurs d'impression et omissions.

---