

**MANUALE DI ISTRUZIONE
MODE D'EMPLOI
DIRECTIONS FOR USE
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

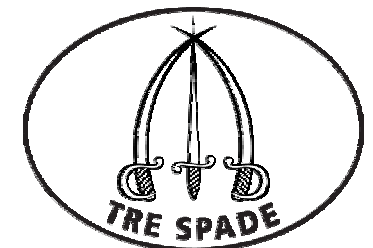


**AFFETTATRICE-SLICER-TRANCHEUSE-
AUFSCHEIDER-CORTADORA**

**DOMUS 195 / CE DOMESTICO
D-250/N CE DOMESTICO
DOMUS 220 (NO CE)**

**D-195 / CE-TÜV-GS
D-250 / CE-TÜV-GS
D-275 / CE-TÜV-GS
D-300 / CE-TÜV-GS
D-35 / CE-TÜV-GS**

**FACEM Spa - Via Fabbriche, 11/C
10141 TORINO - ITALY
tel. +39-011-337119
fax +39-011-334889
e-mail: facem@facem.com
http: www.trespade.it**



CONDIZIONI DI GARANZIA

L'apparecchio è coperto da garanzia per 12 mesi a partire dalla data di acquisto alle seguenti condizioni:

- il guasto eventuale non dipenda da incauto uso o negligenza;
- non vi sia stata manomissione;
- le spese di trasporto ed i relativi rischi siano a carico dell'acquirente;
- l'articolo sia accompagnato dal presente certificato debitamente compilato dal venditore
- sia stato inviato entro 8 giorni dalla data di acquisto, il certificato allegato, debitamente compilato.

In difetto l'eventuale riparazione sarà fatturata



Afrancare

STAMPE

Spett.

F.A.C.E.M. S.p.A.

via Truchetti, 36
10084 FORNO CANAVESE (TO)

ITALIA

AVVERTENZE E NORME

La **FACEM Spa -TRE SPADE-** declina ogni responsabilità se l'apparecchio viene usato impropriamente. Non usare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni con osso, pesci e comunque prodotti non alimentari. Questo apparecchio non è adatto a tagliare formaggi. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione, in caso di danneggiamento deve essere sostituito con un cavo originale TRE SPADE.

Non immergere l'affettatrice in acqua nella fase di pulizia.

Non utilizzare prolunghe elettriche per il cavo di alimentazione.

Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo di alimentazione.

Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.

Anche se sulla macchina sono previsti dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento. Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui. Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata sia in posizione "0". Periodicamente togliere il disco coprilama svitando la sua vite a blocco (posta al centro dello stesso) quindi pulire con alcool od acqua calda sia la lama che l'interno del coprilama. **Attenzione** questa operazione va eseguita con la massima attenzione trattandosi di corpo tagliente. Non utilizzare l'affettatrice quando, seguito di numerose affilature, la lama ha subito una diminuzione di diametro di 10 mm. **Attenzione:** nel caso di uso prolungato dell'affettatrice o di blocco del motore interviene il protettore termico inserito nel motore. Il motore si arresta automaticamente; a questo punto si deve azionare l'interruttore verificando che la sua spia di segnalazione sia spenta. Prima di riprendere il funzionamento attendere alcuni minuti in modo che si abbassi la temperatura del motore. La macchina e le sue parti devono essere pulite con panni morbidi inumiditi con normali detersivi neutri contenenti anioni non ionici biodegradabili rispettando seguenti valori di temperatura e concentrazioni.

Temperatura superiore ai 31°C

Soluzione d'uso con ph = 7÷8

Per l'asciugatura utilizzare panni morbidi.

Quando il piatto portamerce scorrevole presenta una maggiore resistenza nell'avanzamento, sollevare l'affettatrice ed adagiarla sulla testata, pulire accuratamente la barra cilindrica di scorrimento e lubrificarla con olio di vaselina.

Nel caso dovesse slittare la cinghia di trasmissione della lama (si osserva quando durante il taglio si riesce ad arrestare la rotazione della lama), ripristinare la corretta tensione operando come segue:

A) accedere dal fondo agli organi di regolazione;

B) allentare il controdado di blocco della vite di tensione cinghia, quindi serrare la vite in senso orario per ripristinare la corretta tensione della cinghia;

C) bloccare il controdado di fissaggio della vite di regolazione.

TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione di rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sull'affettatrice (targhetta dati).

ISTRUZIONI D'USO

-Tolta dall'imballo, porla in posizione tale da presentare l'interruttore di fronte all'operatore.

- Regolare lo spessore della fetta che si vuole ottenere ruotando opportunamente la manopola graduata.

- Azionare l'interruttore che segnerà la rotazione della lama.

- Porre la merce da affettare sul piatto scorrevole (facendo pressione sul braccio blocca salumi) verso la lama avendo cura che la merce appoggi contro la paratia mobile.

- Alla fine di ogni operazione riportare la manopola graduata in posizione "0".

Il pressa salumi non deve essere tolto, a meno che la forma e la grandezza dell'alimento non ne impedisca l'utilizzo.

AFFILATOIO

L'affilatoio per l'affilatura della lama (vedi sotto) è disponibile presso i rivenditori, se non è previsto di serie.

AFFILATURA DELLA LAMA

operazione da effettuarsi qualora diminuisse la capacità di taglio della lama.

I.B. tenere presente che la lama è di tipo ad alta resistenza pertanto la necessità di affilatura nell'uso corrente è di circa una volta all'anno.

Togliere la spina dalla presa di corrente.

Per l'affilatoio è posizionato sotto la macchina, sollevare l'affettatrice su un fianco e togliere dal suo alloggiamento l'affilatoio girando sul pomolo di blocco. Riportare in posizione d'uso l'affettatrice.

Pulire accuratamente la parte della lama da affilare.

Ripristinare la presa di corrente.

Posizionare la paratia mobile alla massima distanza dalla lama ruotando la manopola graduata.

Applicare il gruppo affilatore sulla paratia mobile bloccandolo sulla stessa mediante il pomolo.

Premere l'interruttore d'avviamento motore in modo da attivare l'affilatura automatica; se è necessario ruotare la manopola graduata fintanto che la mola affilatrice ruoti assieme alla lama.

Lasciare affilare automaticamente la lama per circa un minuto, quindi procedere premendo il bottone di pressione della mola che si antrova per circa due-tre secondi; contemporaneamente al rilascio del bottone spegnere il motore.

Effettuata l'affilatura togliere l'affilatoio dalla paratia mobile e reinserire lo stesso nell'alloggiamento originario.

Per ogni affilatura pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

ENGLISH

WARNINGS AND SAFETY RULES

The **FACEM Spa TRE SPADE** denies all responsibility in the case of improper use of the machine. Do not use the food slicer on frozen food, boned meat, fish or anything other than foodstuffs. This machine is not suitable for cutting cheese. Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced with our special Tre Spade cable.

Do not submerge the food slicer in water when cleaning.

Do not use extension cables.

Do not unplug by pulling the cable.

Do not use the machine with wet hands or bare feet.

Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.

During maintenance and cleaning operations (therefore, having removed the safeguards), the remaining risks should be considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in the "0" position. Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard) then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol. Warning: this operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device. Do not use the food slicer when, after it has been sharpened numerous times, the diameter of the blade has become 10 mm thinner. Warning: in the case of a longtime use of the food slicer or a motor block, the thermal safeguard in the motor is activated. The motor stops automatically; at this point the machine must be turned off, checking that the warning light is turned off. Wait a few minutes before starting to use the machine again to give the motor time to cool down. The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths using ordinary neutral detergent containing soft non-ionic anions respecting the following temperatures and concentrations.

Temperature higher than 31°C

Solutions with pH = 7÷8

Use soft cloths for drying.

When the sliding food tray moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side.

Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with vaseline oil.

Should the knife transmission belt slip (this can be seen when the rotation of the blade can be stopped while cutting), the correct tension can be achieved as follows:

Approach the regulating organs on from the bottom

CERTIFICATO DI GARANZIA

(Copia per l'acquirente, da conservare)

Tipo Articolo

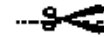


F.A.C.E.M. S.p.A.

Via Truchetti, 36
10084 FORNO CANAVESE
(TORINO)

Timbro rivenditore ed indirizzo

Data di acquisto



CERTIFICATO DI GARANZIA

Copia da spedire compilata in ogni parte, entro 8 giorni dalla data di acquisto.

Tipo Articolo

Timbro rivenditore ed indirizzo

Data di acquisto

Acquirente:

Cognome: _____

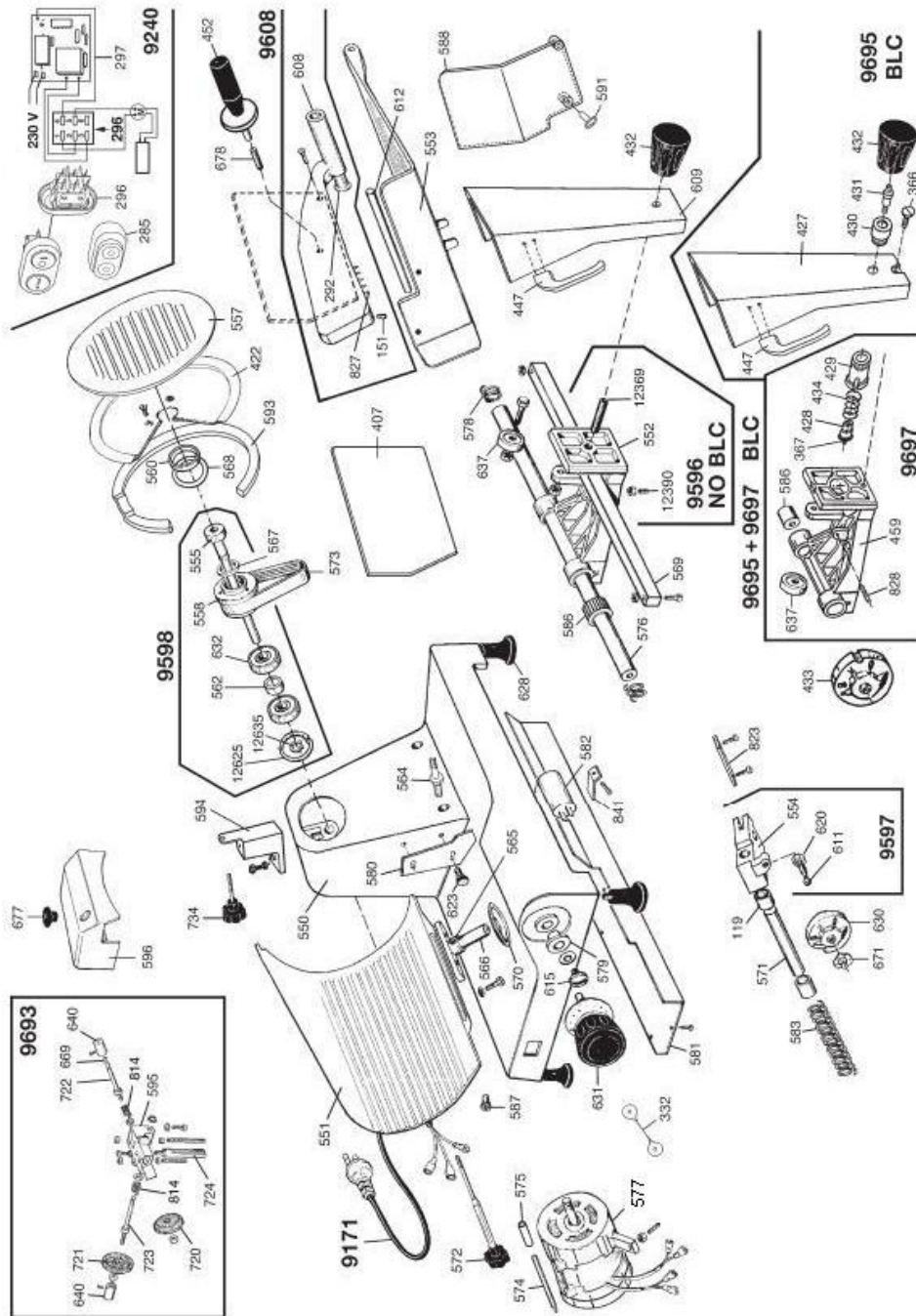
Nome: _____

Via: _____

Cap: _____

Città: _____

Provincia: _____



B) loosen the bolt on the tension belt screws then turn the screws in a clockwise direction to achieve the correct tension of the belt
 C) tighten the bolt on the screws.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the food slicer (data plate).

INSTRUCTIONS FOR USE

- * Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator.
 - * Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.
 - * Switch on, thus activating the blade.
 - * Place the food to be sliced on the sliding carriage (pushing against the food holder arm) facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.
 - * After use, turn the graduated knob back to position "0".
- The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

SHARPENER

The grinding wheel for the sharpening of the blade (as specified below) is available by your retailer (if not supplied with the machine)

BLADE SHARPENING

To be effected should the blade become blunt.

N.B. it should be noted that the blade is highly resistant, thus normally needing to be sharpened about once a year when used regularly.

- * Unplug.
 - * If the sharpener is placed under the bottom of the machine, raise the food slicer on its side
 - * Remove the sharpener from its housing by turning the locking knob.
 - * Put the food slicer back into working position.
 - * Carefully clean the part of the blade to be sharpened.
 - * Reinsert the plug.
 - * Set the movable bulkhead at maximum distance from the blade by turning the graduated knob.
 - * Place the sharpener group on the movable bulkhead, blocking it with the knob.
 - * Switch on the motor to activate the automatic sharpening function.
- If necessary, turn the graduated knob until the grinding stone turns together with the blade.
- * Sharpen the blade automatically for about one minute then press the pressure button on the counterburr wheel for two-three seconds, release the button and turn off the motor at the same time.
 - * After sharpening, remove the sharpener from the movable bulkhead and replace it in its original housing.
 - * After several sharpening operations, remove any residues from the grinding wheel with, alcohol and a brush.

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS ET NORMES

Le **FACEM Spa -TRE SPADE-** décline toute responsabilité en cas où l'appareil serait employé de façon impropre. Ne pas employer la machine à trancher pour les produits surgelés, les viandes non désossées, les poissons et tout produit non alimentaire. Cet appareil n'est pas apte à couper les fromages. Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique en cas de dommage, il doit être remplacé par un câble spécial Tre Spade.

Ne pas plonger la machine dans l'eau au moment du nettoyage.

Ne pas employer de rallonges pour le câble d'alimentation.

Ne pas débrancher en tirant sur le câble électrique .

Ne pas employer l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sûreté, éviter d'approcher les mains de la lame et des parties en mouvement. Lors des opérations d'entretien ou de nettoyage de la machine (et donc lorsque l'on ôte les protections), évaluer avec attention le

sques. Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la machine et s'assurer que le bouton gradué se trouve en position "0". Ôter périodiquement le disque protège-lame en dévissant la vis de serrage (située au centre de celui-ci) et nettoyer avec de l'alcool ou de l'eau chaude aussi bien la lame que l'intérieur du protège-lame. Attention! Cette opération doit être exécutée avec le plus grand soin, s'agissant d'un objet coupant. Ne pas employer la machine à trancher lorsque, à la suite de nombreux affûtages, la lame a subi une diminution du diamètre de l'ordre de 10 mm. Attention! En cas d'usage prolongé de la machine ou du bloc moteur, intervient la protection thermique intégrée au moteur. Le moteur s'arrête automatiquement. Actionner alors l'interrupteur en vérifiant que le témoin de signal est éteint. Avant de reprendre le fonctionnement, attendre quelques minutes jusqu'à ce que s'abaisse la température du moteur. La machine et ses composants doivent être nettoyés avec des chiffons doux humidifiés avec des détergents neutres contenant des anions non toxiques biodégradables en respectant les températures et les concentrations suivantes.

Température supérieure à 31°C

Solutions d'emploi avec pH = 7÷8

Essuyer avec des chiffons doux.

Lorsque le plateau porte-marchandise mobile présente une plus grande résistance à l'avancement, soulever la machine et la appuyer sur la tête, nettoyer avec soin la barre cylindrique de coulissement et la lubrifier avec de l'huile de vaseline.

En cas de glissement de la courroie de transmission de la lame (cela arrive si durant la coupe, la rotation de la lame devait s'arrêter), rétablir la tension correcte en agissant comme suit :

1) accéder depuis le fond aux organes de réglage;

2) desserrer le contre-écrou de blocage de la vis de tension de la courroie, puis serrer la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour rétablir la juste tension de la courroie;

3) bloquer le contre-écrou de fixation de la vis de réglage.

TENSION DE LA LIGNE

Avant de brancher la machine, vérifier que le voltage de la ligne est le même que celui qui est indiqué sur la machine à brancher (plaquette données).

MODE D'EMPLOI

Après avoir enlevé l'emballage, placer la machine de façon à ce que l'interrupteur se trouve en face de l'opérateur.

Régler l'épaisseur voulue de la tranche en tournant le bouton gradué.

Actionner l'interrupteur qui signalera la rotation de la lame.

Placer la marchandise à découper en tranches sur le plateau coulissant (en exerçant une pression sur le bras servant à bloquer la charcuterie) vers la lame en vérifiant que la marchandise appuie bien contre le séparateur mobile.

À la fin de chaque opération, reporter le bouton gradué en position "0".

La presse-charcuterie ne doit pas être ôtée, à moins que la forme et la dimension de l'aliment n'en permettent point l'emploi.

MEULE AFFÛTEUSE

La meule affûteuse est disponible chez les revendeurs (si elle n'est pas fournie standard avec la machine). Pour l'affûtage suivre les instructions suivantes.

AFFÛTAGE DE LA LAME

Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.

I.B. la lame étant de type "haute résistance", il ne sera nécessaire de l'affûter pour un emploi courant qu'environ une fois par an.

Débrancher la machine.

Si l'affûteur est placé sous la machine, la soulever et la placer sur son flanc.

Ôter l'affiloir de son logement en agissant sur la poignée de blocage.

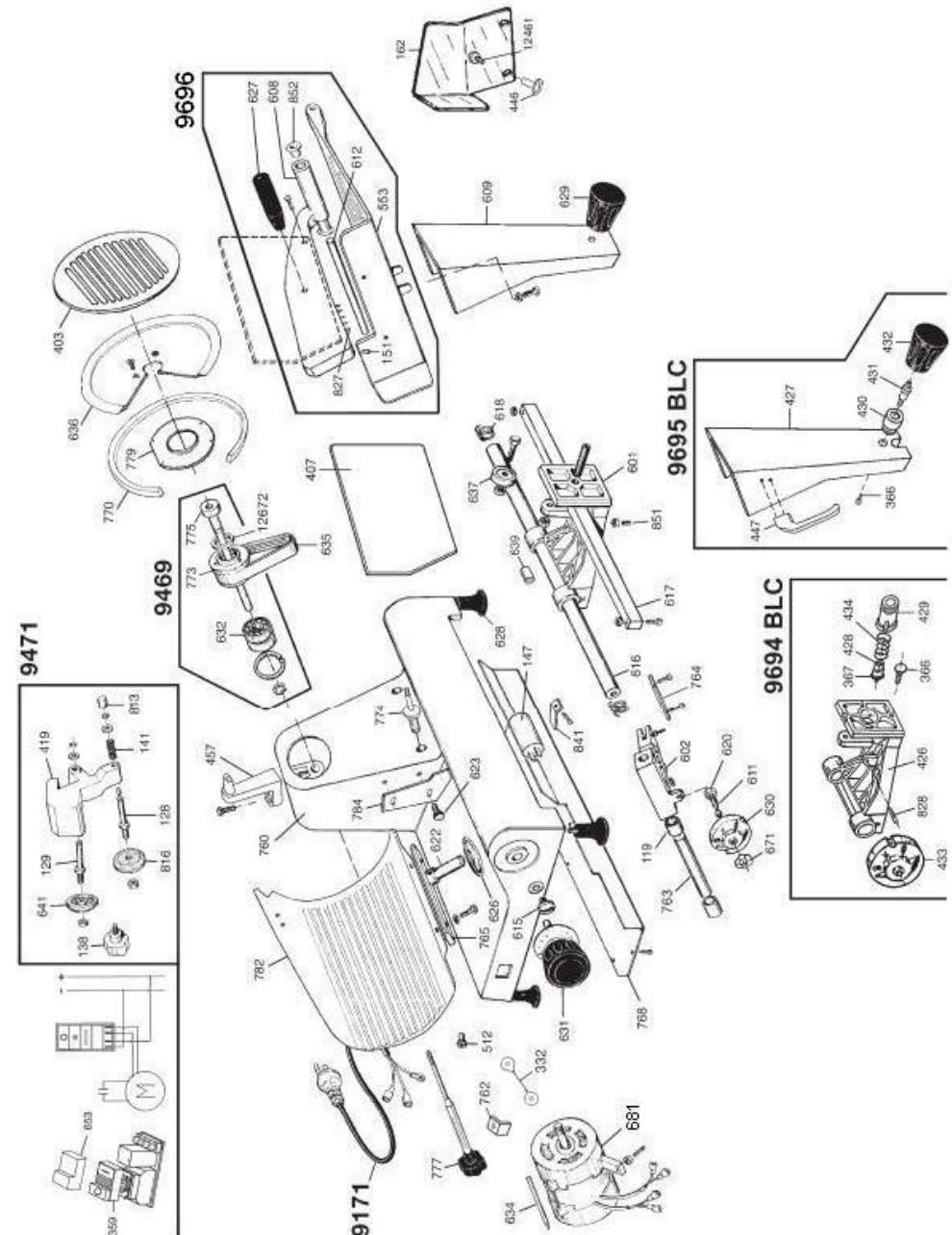
Reporter la machine à trancher en position d'emploi.

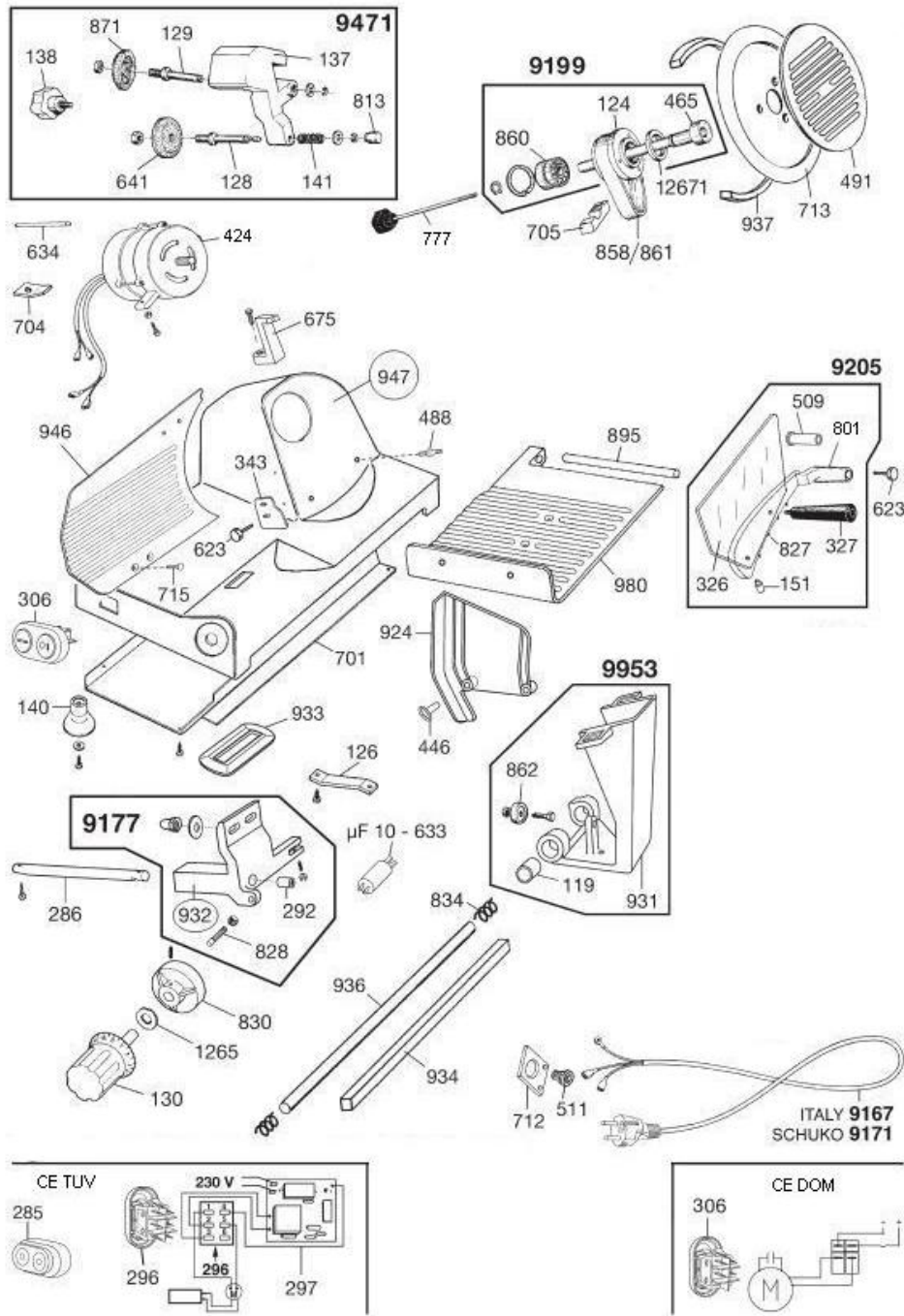
Nettoyer avec soin la partie de la lame à affûter.

Rebrancher le courant.

Positionner le séparateur mobile à la distance maximum de la lame en tournant le bouton gradué.

Appliquer le bloc affiloir sur le séparateur en le bloquant sur celui-ci à l'aide de la poignée.





- Appuyer sur l'interrupteur actionnant le moteur pour mettre en route l'affûtage automatique; si nécessaire, tourner le bouton gradué jusqu'à ce que le meule affûteuse tourne avec la lame.

Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contre-ébarbure pendant environ deux-trois secondes; ne plus exercer de pression sur le bouton et éteindre en même temps le moteur.

- L'affûtage effectué, ôter l'affiloir du séparateur et le replacer dans son logement d'origine.

- Après plusieurs affûtages, éliminer de la meule affûteuse les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

DEUTSCH

ANMERKUNGEN UND BESTIMMUNGEN

Bei **FACEM Spa -TRE SPADE-** Verwendung des Gerätes lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab. Das Aufschnittgerät nicht für tiefgekühlte Produkte, Fleisch mit Knochen, Fisch und nicht Lebensmittelprodukte verwenden. Dieses Gerät ist nicht für Käse geeignet. Den Zustand des Stromzufuhrkabels regelmäßig kontrollieren. Beschädigte Kabel müssen durch ursprünglichen Kabel TRE SPADE ersetzt werden.

Die Aufschnittmaschine beim Reinigen nicht ins Wasser tauchen.

Keine Verlängerungen zum Stromzufuhrkabel verwenden.

Den Stecker nicht durch Ziehen des Kabels aus der Steckdose entfernen.

Das Gerät nicht mit nassen Händen oder bloßen Füßen bedienen.

Auch wenn die Maschine Sicherheitsvorrichtungen vorsieht, verhindern, dass die Hände in unmittelbare Nähe der Schneideklinge und der Teil in Bewegung kommen. Bei Unterhalt und bei Reinigung der Aufschnittmaschine- sobald die Schutzvorrichtungen entfernt sind, die restliche Risiken aufmerksam abschätzen. Vor jeglichem Pflegevorgang den Stecker aus der Steckdose entfernen und sich vergewissern, dass der Drehknopf auf 0 steht. Die Schutzdeckung regelmäßig durch das Abschrauben der Blockierungsschraube in der Mitte entfernen, dann mit Alkohol oder warmem Wasser sowohl die Schneideklinge wie auch das Innere der Schutzdeckung reinigen. **Achtung** - Dieser Vorgang muss mit größter Vorsicht durchgeführt werden, da es sich um einen scharfen Gegenstand handelt. Die Aufschnittmaschine nicht verwenden, wenn die Schneideklinge durch vermehrten Gebrauch eine Durchmesserreduktion von 10 mm aufweist. **Achtung** - Bei anhaltender Verwendung der Aufschnittmaschine oder bei Motorblockierung greift der thermische Schutz im Motor ein.

Der Motor hält automatisch an und der Schalter muss sofort ausgeschaltet werden. Sich vergewissern, dass die Kontrolllampe ausgeschaltet ist. Vor der erneuten Inbetriebsetzung einige Minuten warten, damit die Motortemperatur zurückgeht. Die Maschine und ihre Teile müssen mit weichen, feuchten Lappen mit normalem, neutralem Reinigungsmittel mit Anionen ohne Ionen, in organische Substanzen zerlegbar, unter Beachtung folgender Temperaturen und Konzentrate gereinigt werden:

Temperatur höher als 31 Grad Celsius; Lösungen mit pH 7 und 8.

Zum Trocknen weiche Lappen verwenden.

Wenn der Schiebeteiler für das Schneidegut beim Vorschub auf größeren Widerstand stößt, muss die Aufschnittmaschine hochgehoben und hingestellt werden. Die zylindrischen Gleitstangen gründlich reinigen und mit Vaselineöl einfetten.

Falls der Riemenantrieb der Schneideklinge wegrutscht, was festgestellt wird, wenn während dem Schneiden die Rotation der Schneideklinge angehalten wird, muss die korrekte Spannung wie folgt hergestellt werden:

A) vom Grund her die Regulierungsorgane betätigen.

B) Die Blockierungsgegenmutter der Riemenspannungsschraube lockern, dann die Schraube im Uhrzeigersinn anziehen, bis die richtige Spannung wieder hergestellt ist.

C) Die Blockierungsgegenmutter blockieren.

NETZSPANNUNG

Vor Einstecken des Steckers überprüfen, dass die Netzspannung der Stromzufuhr mit den Voltangaben auf der Aufschnittmaschine übereinstimmen Typenschild.

BETRIEBSANLEITUNG

- Aus der Verpackung nehmen und so hinstellen, dass sich der Schalter vor der Bedienungsperson befindet.

- Die gewünschte Scheibendicke einstellen indem der Drehknopf mit der Gradeinteilung betätigt wird.

- Zum Drehen der Schneideklinge den Schalter betätigen.

Das aufzuschneidende Produkt auf den Schiebeteller legen unter Druckausübung auf den Schnittguthalter, gegen die ichneideklinge legen und sich vergewissern, dass das Schnittgut gegen die verstellbare Platte gedrückt wird.

Nach jedem Vorgang den Drehknopf wieder in die Stellung "0" bringen. Der Schneidguthalter darf nicht entfernt werden, außer bei Lebensmitteln von außergewöhnlichen Formen und Größen dem Betrieb verhindern.

•SCHLEIFSCHEIBE

Die Schleifscheibe für das Schleifen der Schneideklinge (wie unter genau angegeben) ist bei Ihrem Kleinhändler verfügbar, wenn als Standardvorrichtung nicht ausgerüstet wird.

•SCHLEIFEN DER SCHNEIDEKlinge

Vorgang bei abnehmender Schneideschärfe.

I.B. Beachten, dass die Schneideklinge eine sehr große Widerstandsfähigkeit aufweist und bei normalem Gebrauch nur ca. einmal pro Jahr geschliffen werden muss.

Stecker aus der Steckdose ziehen.

Die Aufschnittmaschine auf eine Seite hochheben, wenn der Schleifstein unter die Maschine positioniert ist.

Den Schleifstein aus seinem Gehäuse nehmen indem der Blockierungsknopf betätigt wird.

Die Aufschnittmaschine wieder in die Gebrauchsposition bringen.

Den zu schleifenden Klingenteil gründlich reinigen.

Den Motor wieder einschalten.

Die verstellbare Wand auf den größt möglichen Abstand bringen. Dies geschieht durch das Drehen des Drehknopfes.

Die Schleifgruppe auf die verstellbare Platte legen und durch den Griff darauf befestigen.

Den Motorbetätigungsschalter für das automatische Schleifen einschalten.

Falls nötig, den Drehknopf mit Gradeinteilung drehen, bis sich die Schleifscheibe gemeinsam mit der Schneideklinge dreht.

Die Schneideklinge während ungefähr einer Minute schleifen, dann den Druckknopf gegen die Bildung von Grat während ca. zwei - drei Sekunden drücken. Unmittelbar danach den Motor abstellen. Nach dem Schleifen die Schleifscheibe von der erstellten Platte entfernen und diese in ihr ursprüngliches Gehäuse zurücklegen.

Nach mehreren Schleifvorgängen mit Alkohol und einem Bürstchen von Rückständen befreien.

ESPAÑOL

•ADVERTENCIAS Y NORMAS

ACEM Spa -TRE SPADE- declina toda responsabilidad si el aparato se usa en modo erróneo. No use Ud. la corta fiambres para productos congelados, carnes con hueso, pescados y en ningún caso productos que no sean alimentos. Este aparato no es apto para cortar quesos. Controle periódicamente el estado del cable de alimentación, en caso de daño debe ser sustituido con un cable especial original TRE SPADE.

Al sumergir la cortadora de fiambres en agua en la fase de limpieza.

No use extensiones en el cable de alimentación.

Al extraiga la ficha del enchufe empujando el cable de alimentación.

No use el aparato con manos mojadas o con los pies descalzos.

Además si sobre la máquina han sido previstos dispositivos de seguridad, evite acercar las manos a la cuchilla y a las partes móviles. Cuando se interviene para la manutención o para la limpieza de la cortadora de fiambres (y entonces se remueven las protecciones), evalúe con cuidado los riesgos residuales. Antes de efectuar una operación cualquiera de manutención, saque la ficha del enchufe de corriente y asegúrese que la empuñadura graduada esté en posición "0". Periódicamente saquear el disco cubrecuchilla destornillando su tornillo de bloqueo (puesto en el centro del mismo) entonces limpiar con alcohol o agua caliente sea la cuchilla que el interior del cubrecuchilla. Cuidado esta operación se debe realizar con el máximo cuidado tratándose de un cuerpo cortante. No use la cortadora de fiambres cuando, luego de numerosos filados, la cuchilla ha sufrido una disminución de diámetro de 10 mm. **Atención:** en el caso de uso prolongado de la cortadora de fiambres o del bloque del motor interviene el protector térmico conectado al motor. El motor se detiene automáticamente; en este momento se debe accionar el interruptor verificando que la luz indicadora de aviso está pagada.

ESPLOSO RICAMBI

D-250 / CE TUV

