ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG
KNOCHENSÄGE

USER MANUAL
BONE SAW

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIŁA DO KOŚCI

NÁVOD K POUŽITÍ
PILA NA KOSTI

MANUEL D´UTILISATION
SCIE À OS

ISTRUZIONI PER L´USO
SEGAOSSA

MANUAL DE USO
SIERRA PARA CORTAR CARNE Y HUESOS

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
CSONTFŰRÉSZ



▪ **RCBS**-1650

ROYAL
catering

INHALT | CONTENT | TREŚĆ | OBSAH | CONTENU | CONTENUTO | CONTENIDO | TARTALOM

Deutsch	3
English	9
Polski	14
Česky	19
Français	24
Italiano	29
Español	34
Magyar	39

I. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1. Bitte befolgen Sie die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung und am Gerät angebrachten Anweisungen und Sicherheitshinweise. Bitte sorgfältig durchlesen!
2. Bitte vermeiden Sie Beschädigungen am Gerät und seiner Komponenten. Während des Transports und der Installation ist besondere Vorsicht geboten.
3. Die Personen, die mit dem Anschluss des Geräts beauftragt werden, müssen die Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter ausgestattet ist. Auch muss die Leitung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet sein.
4. Alle auf dem Gerät befestigten Sicherheitsvorrichtungen sind Folge zu trage und dürfen weder entfernt noch manipuliert werden.
5. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie diese im Ganzen verstanden haben.
6. Das Gerät darf ausschließlich für die konzipierten Einsatzbereiche genutzt werden. Sollte das Gerät für unsachgemäße und nicht vorgesehene Zwecke verwendet werden, kann dieses zu ernsthaften Schäden und Risiken für die beteiligten Personen führen.
7. Die Installation, der Anschluss der Versorgungsleitungen, usw. ist ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das die benötigte Erfahrung vorweisen kann.
8. Benutzen Sie das Gerät NIE mit beschädigten oder unbrauchbaren Stromversorgungskabeln. Bitte schalten Sie das Gerät sofort aus, sobald Sie eine Störung feststellen. Lassen Sie das Kabel anschließend durch ein autorisiertes Fachpersonal auswechseln.
9. Schalten Sie immer die Hauptstromversorgung ab BEVOR Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät vornehmen. Achten Sie darauf, dass alle zu behandelnden Bereiche komplett abgekühlt sind.
10. Bitte das Gerät nach jedem Gebrauch mindestens einmal komplett reinigen. Je nachdem welche Art von Lebensmittel Sie verwerten, muss das Gerät ggf. öfters gereinigt werden.
11. Um das Kontaminationsrisiko zu verringern, müssen alle Geräteteile (inklusive angrenzende Bereiche) die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmittel kommen, gründlich und ausnahmslos gereinigt werden.
12. Zur Reinigung des Geräts bitte nur Reinigungsmittel benutzen, die auch für Lebensmittel geeignet sind. NIEMALS korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte benutzen, die schädliche Substanzen enthalten.
13. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen, da dadurch die elektrischen

und elektronischen Komponenten des Geräts beschädigt werden können.

14. Sollten Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, so reinigen Sie alle Geräteteile, trocknen diese sorgfältig ab und ziehen das Stromkabel heraus. Bitte sorgen Sie auch dafür, dass die Umgebungsbedingungen für eine länge Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.
15. Alle Verpackungsmaterialien inklusive der elektrischen und elektronischen Komponenten des Geräts sind gemäß der jeweils geltenden Gesetze des jeweiligen Anwenderlandes zu entsorgen.
16. Halten Sie das Gerät und den Netzstecker des Versorgungskabels von Wasser oder heißen Gegenständen fern, wenn das Gerät in Betrieb ist. Ziehen Sie keinesfalls an dem Kabel, wenn Sie die Stromversorgung trennen wollen. Benutzen Sie dazu immer den Netzstecker.

17. Warnung:

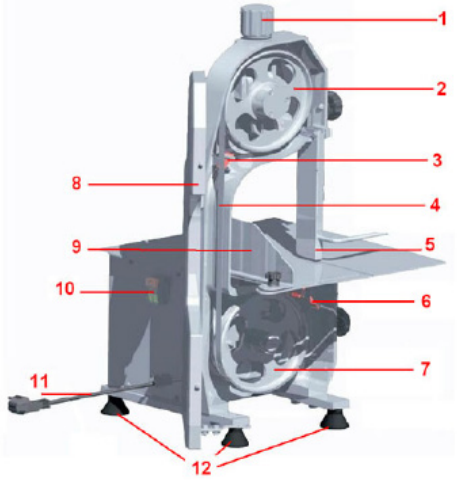
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Niemals Gegenstände in dem Gehäuse des Geräts anbringen.
- Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst.
- Lassen Sie das Gerät niemals von körperlich oder psychisch eingeschränkten Personen, Kindern oder Laien ohne Kenntnisse und Erfahrung bedienen.

18. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
19. Seien Sie stets aufmerksam und vorsichtig bei der Pflege und Wartung des Geräts. Es besteht ein Verletzungsrisiko.
20. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Geräts und bei Tätigkeiten, die Sie im Sinne der Instandhaltung des Geräts durchführen. Seien Sie sich der Gefahren bewusst und schützen Sie sich vor Unfällen. Trennen Sie immer die Stromversorgung.

II. TECHNISCHE DETAILS

Modell	**RCBS-1650 Knochensäge 1650 mm**
Schnittbreite	3 – 180 mm
Länge des Sägemessers	1650mm
Leistung /Spannung	750W / 230V
Schnitthöhe	Ca. 21,5cm

III. ABGEBILDETE KOMPONENTEN



1. Drehknopf zum Regulieren der Riemenspannung
2. obere Riemenscheibe
3. Abstreifer
4. Sägemesser
5. Stößel
6. Abstreifer
7. untere Riemenscheibe
8. beweglicher Deckel
9. Anschlag zum Regulieren der Schnittbreite
10. Ein-und Ausschalter
11. Versorgungskabel
12. Gummifüße

IV. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Das Gerät ist zum Schneiden von Knochen und Fleisch bestimmt.
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

V. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Prüfung nach Erhalt der Ware

Bei Erhalt der Ware, prüfen Sie die Verpackung auf Unversehrtheit und öffnen diese anschließend. Wenn die Verpackung Beschädigungen aufweist, so setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner in Verbindung, und dokumentieren Sie die Beschädigungen so gut wie möglich. Stellen Sie das volle Paket nicht

verkehrt herum auf! Sollten Sie das Paket weiter transportieren, achten Sie bitte darauf, dass es horizontal und stabil gehalten wird.

Entsorgung der Verpackung
Es wird darum gebeten, das Verpackungsmaterial (Pappe, Plastikbänder und Styropor) zu behalten, um im Servicefall das Gerät bestmöglich geschützt zurücksenden zu können!

VI. EINRICHTUNG

Platzierung des Gerätes
Das Gerät sollte auf eine Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche mindestens den Maßen des Gerätes entspricht. Die Arbeitsfläche sollte gerade sein, trocken und eine Höhe von 80cm haben, um eine optimale Arbeitsweise zu ermöglichen. Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5 und 35°C liegen.
Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
Reinigen Sie alle Teile und Zubehörelemente vor der ersten Benutzung.

VII. GEBRAUCH

Bestimmung:
Die Knochensäge ist zum Schneiden von Knochen und Fleisch bestimmt. Der Gebrauch für andere als die vorgesehenen Anwendungen ist verboten.

Verwendung:
Überprüfen Sie, ob das Sägemesser richtig eingespannt ist, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Regulieren Sie das Sägemesser bei Bedarf mittels Drehknopf zum Regulieren der Riemenspannung (siehe Bild, Nr.1). Überprüfen Sie, ob die Abstreifer (siehe Bild, Nr. 3 und 6) nicht zu dicht an dem Sägemesser anliegen. Sie sollen leichten Kontakt mit dem Sägemesser haben. Das Sägemesser nutzt sich schneller ab, wenn Sie die Abstreifer zu fest andrücken. Stellen Sie danach eine entsprechende Schnittbreite ein. Benutzen Sie dazu die mit Nr. 9 auf dem Bild gekennzeichnete Komponente zum Regulieren der Schnittbreite. Überprüfen Sie den Ein-und Ausschalter, nachdem Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben. Der Benutzer des Geräts soll immer vor dem Gerät stehen.

Schneiden:

- Heben Sie den Stößel hoch. Legen Sie Fleisch oder Knochen, die geschnitten werden sollen, auf den Arbeitstisch, sodass sie an den Anschlag zum Regulieren der Schnittbreite anstoßen. Nehmen Sie den Stößel mit der linken Hand und drücken Sie das zu schneidende Stück mit entsprechender Kraft an das Sägemesser. Benutzen Sie niemals nur Ihre bloßen Hände beim Schneiden von Fleisch oder Knochen.
- Wenn Sie den Deckel des sich in Betrieb befindenden Geräts entfernen, schaltet sich das Gerät sofort aus. Bedenken Sie, dass sich das Sägemesser noch einige Zeit drehen kann. Berühren Sie in diesem Zusammenhang keinesfalls das Sägemesser oder die innenliegenden Teile des Geräts mit bloßen Händen. Dieses kann zu ernsthaften Verletzungen führen!
- Verwenden Sie entsprechende Schutzhandschuhe bei der Arbeit mit dem Gerät.
- Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie geschnittene Fleisch- oder Knochenstücke entnehmen wollen.

Wechsel des Sägemessers:
Trennen Sie die Stromversorgung zum Wechseln des Sägemessers. Entfernen Sie den beweglichen Deckel (siehe Bild, Nr.8) und lockern Sie den Drehknopf zum Regulieren der Riemenspannung (siehe Bild, Nr. 1) bis Sie den Riemen von beiden Riemenscheiben (siehe Bild, Nr. 2 und 7) problemlos entfernen können. Wechseln Sie das Sägemesser und spannen Sie es entsprechend ein. Schließen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Tätigkeit des Sägemessers.

VIII. REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie die Stromversorgung vor jeder Reinigung und Wartung.
Reinigen Sie das Gerät mindestens einmal täglich. Reinigen Sie es häufiger falls notwendig.
Waschen Sie alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig aus.
Es ist verboten, das Gerät mit einem Wasserstrahl zu reinigen und einen Hochdruckreiniger zu benutzen. Verwenden Sie keinesfalls Bürsten, die das Gerät beschädigen können.
Zur Reinigung der Teile von Säge und des Inneren vom Gerät benutzen Sie Wasser mit mildem, lebensmittelgeeignetem Spülmittel.
Wichtig: Benutzen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung des Geräts.
Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem nassen Tuch und einem milden und PH-neutralen Reinigungsmittel. Trocken Sie das Gerät mit einem trockenem Tuch ab.

IX. MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Das Sägemesser ist überhitzt	Es ist zu Verunreinigungen des Sägemessers durch Fleisch- oder Knochenreste gekommen	Reinigen Sie umgehend das Sägemesser
Fleisch / Knochen werden ungleichmäßig geschnitten	Das Sägemesser hat sich gelockert.	Regulieren Sie die Riemenspannung
	Das Sägemesser ist stumpf	Wechseln Sie das Sägemesser
Das Sägemesser geht nicht	Das Sägemesser wurde falsch eingesetzt oder die Einspannung des Sägemessers wurde fehlerhaft durchgeführt	Spannen Sie das Sägemesser nach

I. PRECAUTIONS

1. All instructions included in this manual must be read attentively with special respect to the parts regarding safety.
2. This device may be damaged when dropped or hit, so pay close attention during handling, installation and/or transport.
3. When connecting the device to the power source, always make sure that the main parameters are the same as indicated on the techplate. Always make sure that the main is equipped with a residual current device according to the existing legislation and safety regulations. Connection must be done by qualified staff.
4. It is forbidden to interfere (remove, bypass, etc.) with any safety devices implemented in the device.
5. This instruction manual should be read thoroughly by the operator. Operator should pay special attention to the parts which concern safety issues.
6. It is forbidden to use the device for any purpose other than it was designed for. Inappropriate use of the device may be dangerous for your health and may cause injuries.
7. All actions connected with the installation of the device or power connection of the device must be done by qualified experienced staff only.
8. It is forbidden to use the device with damaged power wires. After finding such damage, the device must be switched off and the qualified staff must be notified in order to replace the damaged parts.
9. Always switch off the power and unplug the power socket when cleaning and maintenance.
10. Depending on the type of food processed, the device must be cleaned regularly – in most cases after every use.
11. In order to avoid contamination and to keep hygiene, all parts of the device and surroundings which are in contact with food, must be cleaned precisely.
12. It is forbidden to clean the device with corrosive or flammable detergents. It is strictly recommended to use only cleaning products that are safe for food.
13. Electric parts of the device may be damaged when cleaned with water jet.
14. Clean and dry the device if it is not used for a long period of time, also unplug the power socket.
15. Package materials as well as electrical and electronic parts of the device should be disposed in accordance with local legislation.
16. During work the device and the power plug must be protected against contact with water or hot items. When disconnecting the device it is forbidden to pull the cord; always pull the plug out of the socket.

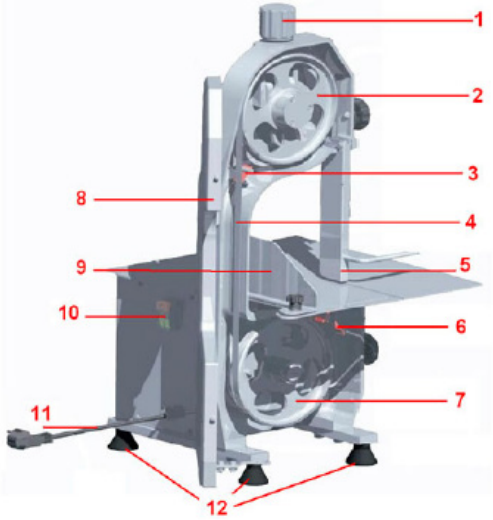
17. It is forbidden to:
- Open the cover of the device.
- Placing objects in the device housing.
- Using the device with wet hands.
- Self-repairing of the device.
- Usage of the device by persons with reduced physical or mental ability, children and people with no experience or knowledge.

18. The device must be kept away from the children.
19. In order to prevent injuries, when performing maintenance work always proceed with caution.
20. When performing work, in order to maintain the device in good condition and during the cleaning of the device, always proceed with caution and always be aware of the risks. This will avoid accidents. Always then unplug the device from the power source.

II. TECHNICAL DETAILS

Model	**RCBS-1650 Bone Saw 1650 mm**
Cutting width	3 – 180 mm
The length of the cutting edge	1650mm
Power / Voltage	750W / 230V
Cutting height	about 21,5cm

III. DESCRIPTION OF THE DEVICE



1. Saw blade tension adjustment knob
2. Upper pulley
3. Scraper for the remains after cutting
4. Saw blade
5. Pusher
6. Scraper for the remains after cutting
7. Lower pulley
8. Movable cover
9. Element for setting the cutting width
10. Switch
11. Power cable
12. Rubber feet

IV. USAGE PURPOSE

The device is intended for cutting the meat and bones.
Any damage resulting from a non-conform use of the device is payable by the user.

V. BEFORE FIRST USE

Checking packaging upon consignment.
Upon receipt of the goods, check the packaging for integrity and open it. If the packaging is damaged, please contact your transport company and distributor within 3 days, and document the damages as detailed as possible. Do not turn the packed goods upside down! When transporting the package, please ensure that it is kept horizontal and stable.

Disposing of packaging.
Please keep all packaging materials (cardboard, plastic tapes and styrofoam), so that in case of a problem, the device can be sent back to the service centre in accurate condition.

VI. INSTALLING THE BONE SAW

The work surface where the RCBS-1650 Bone Saw will be located must be suitable for the size of the appliance. The work surface must be level and dry and at a height of 80 cm from the ground with a temperature between 5°C and 35°C.
It must be remembered that the mains parameters are the same as indicated on the techplate.
Prior to use, thoroughly clean the device and equipment.

VII. OPERATION

Purpose:
The RCBS-1650 Bone Saw is intended for cutting bones and meat. It is forbidden

to use this device for purposes other than it was designed for.

Operation:
Before connecting the bone saw to the power source, make sure that the saw belt is properly tensioned. If the saw belt requires adjustment, then it should be done by using the saw belt tension adjustment knob (No. 1 in the picture above). Scrapers (No. 3 and 6 in the picture above) must not have too much tension on the saw belt – too much pressure on the saw belt will cause faster wear of the saw belt. Adjustment of the element No. 9 in the picture above allows for setting the cutting width. After connecting the bone saw to the power source, please check if the main switch works properly. The operator should always be at the front of the bone saw.

Cutting:
- Lift the pusher and place the meat / bones on the element for cutting width. Hold the pusher with left hand and push the meat / bones to the saw with proper force. It is forbidden to use hands only for cutting.
- If the movable cover will open during work, the bone saw will stop immediately, however it must be remembered, that the saw belt can rotate for some time. In accordance with this, it is forbidden to touch the saw and other inside elements with your hands – there is a risk of severe injury!
- It is recommended to use gloves for protection while operating.
- In order to remove the cut meat / bones, the bone saw must be switched off.

Saw belt replacement:
In order to replace the saw belt, the device must be disconnected from the power source. Open the removable cover (No. 8 in the picture above), then loosen the saw blade tension adjustment knob (No. 1 in the picture above) until the saw belt can be taken off from the pulleys (No. 2 and 7 in the picture above). Replace the saw belt and then tighten the saw blade tension adjustment knob for proper tension of the saw blade. Close the removable cover and check the proper operation of the bone saw.

VIII. CLEANING AND MAINTENANCE

Always cut off the power by unplugging it from the power socket before cleaning and maintenance.
The device should be cleaned at least one time every day. If necessary, it can be cleaned more often.
The parts of the device that are in direct or indirect contact with food must be cleaned.
It is forbidden to use water or water jet to directly clean the device. Brushes or other tools which may damage the surface cannot be used.
Use water and neutralized detergent safe for food to clean the bone saw (inside and outside the device).
Attention: Gloves should be worn for protection while operating.
Clean the machine body with a neutralized detergent and a wet cloth. Use dry cloth to dry the machine after cleaning.

IX. TROUBLESHOOTING

Problem	**Possible reason**	**Proposed solutions**
Bone saw is overheated	Bone saw is filled with the cutting remains of the bones / meat	Bone saw should be cleaned
Meat / bones are unevenly cut	Saw belt become loose	Tension of the saw belt should be adjusted
	Saw is blunt	Replace the saw belt
Bone saw doesn‘t work	Saw was incorrectly assembled or blade adjustment was not carried out properly	Tension of the saw belt should be adjusted

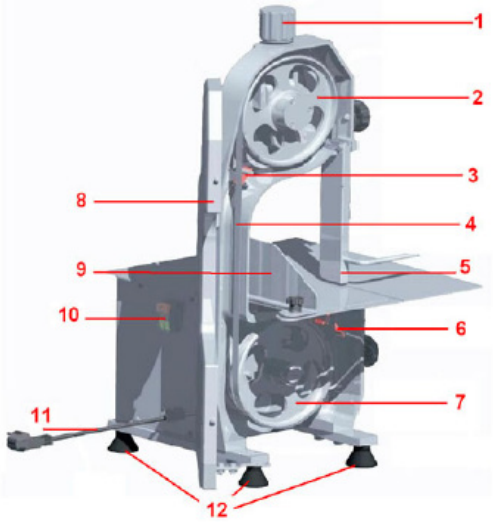
I. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji muszą być uważnie przeczytane i zapamiętane, w szczególności fragmenty dotyczące bezpieczeństwa użytkowania urządzenia.
2. Należy zachować szczególną ostrożność podczas transportu, przenoszenia lub instalacji urządzenia. W trakcie tych czynności może dojść do uszkodzenia urządzenia, jeśli zostanie ono uderzone lub upadnie na ziemię.
3. Podczas podłączania urządzenia do źródła zasilania należy zawsze upewnić się, że parametry techniczne źródła zasilania odpowiadają parametrom wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy zawsze upewnić się, że sieć elektryczna do której podłączane jest urządzenie, wyposażona jest odpowiednie zabezpieczenia (m.in. wyłącznik różnicowo prądowy) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi oraz przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Podłączenie musi być wykonane przez wykwalifikowany personel.
4. Zabrania się ingerencji wewnątrz urządzenia polegających na usuwaniu, omijaniu systemów bezpieczeństwa zastosowanych w urządzeniu.
5. Niniejsza instrukcja powinna być dokładnie przeczytana przez osobę, która będzie użytkowała urządzenie. Osoba ta powinna zwrócić szczególną uwagę na elementy dotyczące kwestii związanych z bezpieczeństwem.
6. Zabrania się używania urządzenia do celów innych niż zostało ono zaprojektowane. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, niezgodne z jego przeznaczeniem może być niebezpieczne co w konsekwencji może prowadzić do wypadków skutkujących obrażeniami ciała.
7. Wszystkie czynności związane z zainstalowaniem urządzenia, jego podłączeniem itp. muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany doświadczony personel.
8. Zabrania się użytkowania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. W przypadku stwierdzenia takiej usterki, urządzenie musi być wyłączone a wykwalifikowany personel musi zostać powiadomiony celem wymiany uszkodzonej części.
9. Urządzenie podczas czyszczenia i konserwacji musi być wyłączone a wtyczka również powinna być wyciągnięta z gniazdka zasilającego.
10. W zależności od rodzaju żywności jaki jest przetwarzany, urządzenie powinno być czyszczone regularnie, w większości przypadków po każdym użyciu.
11. W celu utrzymania higieny wszystkie elementy urządzenia oraz otoczenie które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością muszą być bardzo dokładnie wyczyszczone.
12. Zabrania się czyszczenia urządzenia przy pomocy detergentów które są żrące lub łatwopalne. Zaleca się aby do czyszczenia stosować środki, które są bezpieczne w kontaktach z żywnością.
13. Elektryczne elementy urządzenia mogą ulec uszkodzeniu jeśli będą czyszczone pod strumieniem wody.
14. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu należy je wyczyścić i wysuszyć jak również odłączyć od źródła zasilania.
15. Materiały użyte do pakowania oraz części elektryczne i elektroniczne muszą być zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami prawnymi.
16. Urządzenie oraz wtyczka przewodu zasilającego w czasie pracy musi być zabezpieczone przed kontaktem z wodą oraz gorącymi przedmiotami. Przy odłączaniu od zasilania zabrania się pociągania za kabel, należy zawsze chwytać za wtyczkę.
17. Zabrania się:
- Otwierania obudowy urządzenia.
- Umieszczania przedmiotów w obudowie urządzenia.
- Użytkowania urządzenia mokrymi rękoma.
- Samodzielnej naprawy urządzenia.
- Używania urządzenia przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, dzieci, osoby bez doświadczenia lub wiedzy.

18. Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci.
19. W celu zapobiegania skaleczeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia.
20. Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie oraz być świadomym zagrożeń, co pozwoli na uniknięcie wypadków. Zawsze wtedy należy odłączyć urządzenie od zasilania.

II. SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Model	**RCBS-1650 Piła do kości 1650 mm**
Szerokość cięcia	3 – 180 mm
Długość ostrza tnącego	1650mm
Moc /napięcie	750W / 230V
Wysokość cięcia	około 21,5cm



1. pokrętło regulacji naciągu piły
2. górne koło pasowe
3. skrobak pozostałości po cięciu
4. piła
5. popychacz
6. skrobak pozostałości po cięciu
7. dolne koło pasowe
8. ruchoma pokrywa
9. element pozwalający na ustawienie szerokości cięcia
10. włącznik
11. kabel zasilający
12. gumowe nóżki

IV. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie przeznaczone jest do cięcia kości oraz mięsa.
Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

V. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Kontrola po otrzymaniu towaru

W momencie otrzymania towaru należy sprawdzić opakowanie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń i otworzyć je. Jeżeli opakowanie jest uszkodzone prosimy o skontaktowanie się w przeciągu 3 dni z przedsiębiorstwem

Rev. 20.03.2017

PL

transportowym lub Państwa dystrybutorem oraz o udokumentowanie uszkodzeń w jak najlepszy sposób. Prosimy nie stawiać pełnego opakowania do góry nogami! Jeżeli opakowanie będzie ponownie transportowane prosimy zadbać o to, by było ono przewożone w pozycji poziomej i by było stabilne ustawione.

Utylizacja opakowania

Prosimy o zachowanie elementów opakowania (tektury, plastykowych taśm oraz styropianu), aby w razie konieczności oddania urządzenia do serwisu można go było jak najlepiej ochronić na czas przesyłki!

VI. MONTAŻ URZĄDZENIA

Urządzenie powinno się ustawić na powierzchni roboczej, która pod względem wymiarów będzie co najmniej odpowiadała wymiarom urządzenia. W celu umożliwienia optymalnej pracy urządzenia powierzchnia robocza powinna być prosta, sucha i mieć wysokość 80cm. Temperatura otoczenia powinna wynosić pomiędzy 5 i 35°C.
Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej.
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie elementy i akcesoria.

VII. UŻYTKOWANIE

Przeznaczenie:

Piła do kości jest przeznaczona do cięcia kości oraz mięsa i zabrania się używania jej do innych celów niż to zostało powiedziane.

Działanie:

Przed włączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić czy piła jest odpowiednio naciągnięta. Jeśli piła wymaga regulacji należy tego dokonać poprzez użycie pokrętła regulacji naciągu piły (nr 1 na rysunku powyżej). Należy sprawdzić czy skrobaki (nr 3 oraz 6 na rysunku powyżej) zbyt mocno nie dociskają do piły, wymagane jest aby były one na styku piły – zbyt mocny docisk spowoduje szybsze zużycie się piły. Następnie należy ustawić odpowiednią szerokość cięcia – poprzez regulację elementu nr 9 na rysunku powyżej. Po podłączeniu urządzenia do sieci należy sprawdzić poprawność działania wyłącznika. Operator urządzenia powinien zawsze znajdować się z przodu urządzenia.

Cięcie:

Podnieść popychacz a mięso lub kości które ma być pocięte należy położyć na blacie roboczym tak by opierało się o element regulujący szerokość cięcia. Lewą dłonią chwycić popychacz i docisnąć element cięty do piły z odpowiednią siłą. Zabrania się używania tylko samych dłoni do cięcia mięsa lub kości.
W przypadku otworzenia pokrywy w trakcie pracy maszyna zatrzyma się natychmiast, jednak należy mieć na uwadze fakt, iż piła może się jeszcze obracać przez pewien

okres czasu. W związku z tym zabrania się dotykania dłońmi piły oraz innych elementów znajdujących się wewnątrz urządzenia – istnieje niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń ciała!
Zaleca się stosowanie odpowiednich rękawic roboczych w trakcie pracy z urządzeniem.
Aby wyjąć ucięte kawałki mięsa lub kości należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Wymiana piły:
Aby wymienić piłę, należy odłączyć urządzenie od zasilania i następnie otworzyć pokrywę (nr 8 na rysunku powyżej), zluzować pokrętło regulacji naciągu piły (nr 1 na rysunku powyżej) do momentu w którym będzie możliwe jej zdjęcie z obu kół pasowych (nr 2 oraz 7 na rysunku powyżej). Wymienić piłę i odpowiednio ją naciągnąć. Zamknąć pokrywę i sprawdzić poprawność działania piły.

VIII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed wykonaniem czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka zasilającego!
Urządzenie powinno być czyszczone przynajmniej raz dziennie. Jeśli zajdzie potrzeba, urządzenie może być czyszczone częściej.
Wszystkie elementy urządzenia, które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością muszą być dokładnie wymyte.
Zabrania się używania strumienia wody / strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia. Szczotki lub inne podobne przedmioty mogące uszkodzić urządzenie, nie mogą być używane.
Do mycia elementów piły jak również wnętrza urządzenia należy użyć wody z łagodnym środkiem czyszczącym bezpiecznym dla żywności.
Uwaga: zaleca się zastosowanie rękawic w trakcie wykonywania tych czynności.
Korpus urządzenia umyć przy pomocy mokrej ściereczki i łagodnego neutralnego detergentu. Po umyciu wysuszyć przy pomocy suchej ściereczki.

IX. MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Problem	**Możliwy powód**	**Propozycja rozwiązania**
Piła jest przegrzana	Nastąpiło zanieczyszczenie piły resztkami ciętego mięsa / kości	Należy wyczyścić piłę
Mięso / kości są nierówno cięte	Piła poluzowała się	Należy przeprowadzić regulację naciągu piły
	Nastąpiło stępienie piły	Piłę należy wymienić na nową
Piła nie działa	Piła została wadliwie zamontowana lub regulacja piły nie została przeprowadzona prawidłowo	Należy przeprowadzić regulację naciągu piły

I. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

1. Dodržujte prosím instrukce a bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití i ty umístěné na zařízení. Vše si prosím pozorně pročtěte!
2. Vyvarujte se prosím poškozením na zařízení a jeho součástech. Obzvláště dávejte pozor při přepravě a během instalace.
3. Osoby, které jsou pověřeny připojením zařízení, musí zkontrolovat vlastnosti napájecího vodiče a údaje na štítku a ujistit se, že vedení je vybaveno diferenciálním spínačem. Vedení také musí být vybaveno komponenty, které jsou v souladu s platnými zákony a předpisy.
4. Je zakázáno manipulovat nebo odstraňovat na stroji namontovaná bezpečnostní zařízení.
5. Pečlivě si prosím přečtěte návod a ujistěte se, že jste jej pochopili v celém rozsahu.
6. Zařízení smí být používáno výhradně k účelům, na které je určeno. Je-li zařízení používáno k nesprávným účelům, na které určeno není, může to vést k vážným škodám a ohrožení zúčastněných osob.
7. Instalaci, připojení napájecího vedení atd. smí provádět pouze oprávněný odborný personál, který může prokázat potřebné zkušenosti.
8. Zařízení nikdy nepoužívejte s poškozeným nebo nepoužitelným napájecím kabelem. Jakmile si všimnete poruchy, zařízení ihned vypněte. Následně pak nechte kabel vyměnit autorizovaným odborným personálem.
9. Před zahájením čištěním nebo údržby zařízení vždy vypněte hlavní napájení. Dbejte na to, aby všechny části, na niž budete pracovat, nebyly horké.
10. Zařízení po každém použití prosím alespoň jednou kompletně vyčistěte. V závislosti na tom, jaký typ potravin v něm používáte, je případně třeba zařízení čistit častěji.
11. Aby se snížilo riziko kontaminace, musí být všechny části zařízení a okolní součásti, které přicházejí do přímého nebo nepřímého kontaktu s potravinami, důkladně a bez výjimky vyčištěny.
12. K čištění zařízení používejte pouze čisticí prostředky, které jsou bezpečné pro použití s potravinami. NIKDY nepoužívejte korozivní nebo hořlavé čisticí prostředky, které obsahují škodlivé látky.
13. Zařízení nemyjte proudem vody, protože by se mohly
14. Pokud nebudete zařízení po delší dobu používat, vyčistěte všechny jeho části, pečlivě je vysušte a odpojte napájecí kabel. Dbejte prosím na to, abyste zařízení skladovali v podmínkách prostředí, které jsou pro dlouhodobé skladování vhodné.
15. Všechny použité obalové materiály včetně elektrických a elektronických komponentů přístroje musí být zlikvidovány v souladu s platnými právními předpisy země, v níž je výrobek používán.

16. Pokud je zařízení v provozu, udržujte jej i jeho napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od vody a horkých předmětů. Pokud chcete zařízení odpojit od přívodu elektrické energie, v žádném případě netahejte za kabel. K tomu účelu vždy vezměte za zástrčku.
17. Upozornění:

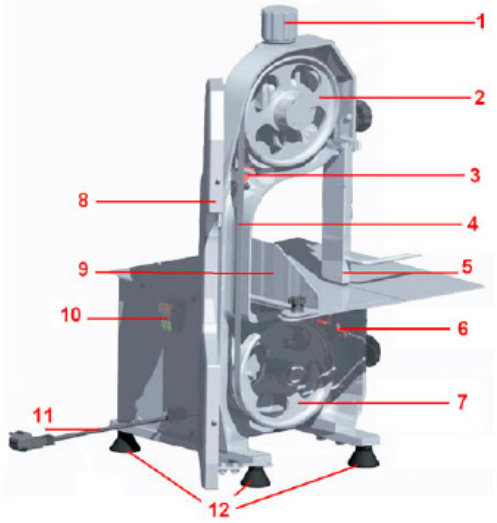
- Nikdy neotvírejte skříň zařízení.
- Na zařízení nepřipevňujte žádné předměty.
- Zařízení nikdy neobsluhujte mokrýma rukama.
- Zařízení nikdy neopravujte svépomocí.
- Nikdy nedovolte, aby přístroj obsluhovaly fyzicky či mentálně postižené osoby, děti nebo laici bez potřebných zkušeností.

18. Udržujte zařízení v dostatečné vzdálenosti od dětí.
19. Při péči a údržbě zařízení buďte vždy pozorní a opatrní. Existuje riziko poranění.
20. Buďte opatrní při čištění zařízení a při činnostech, které provádíte v souvislosti s údržbou zařízení. Buďte si vědomi nebezpečí a chraňte se před úrazy. Zařízení vždy odpojte z napájení.

II. TECHNICKÉ DETAILY

Model	**RCBS-1650 Pila na kosti 1650 mm**
Šířka řezu	3–180 mm
Délka nože	1650mm
Výkon / napětí	750W / 230 V
Výška řezu	cca 21,5 cm

III. ZNÁZORNĚNÉ SOUČÁSTI



1. Regulátor napnutí řemene
2. Horní řemenice
3. Stěrač
4. Ozubený nůž
5. Pěchovadlo
6. Stěrač
7. Spodní řemenice
8. Pohyblivý kryt
9. Doraz pro regulaci šířky řezu
10. Spínač zap/vyp
11. Napájecí kabel
12. Gumové nožičky

IV. SPRÁVNÉ POUŽITÍ

Zařízení je určeno na řezání kostí a masa.
Za všechny škody plynoucí z používání zařízení k účelům, na které není určeno, ručí sám provozovatel.

V. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Kontrola po obdržení zboží
Při převzetí zboží zkontrolujte, zda je obal neporušený a následně jej otevřete.

Pokud je obal poškozen, obraťte se nejpozději do 3 dnů na dopravce nebo zprostředkovatele a zdokumentujte škody co nejlépe. Plný balík nestavte vzhůru nohama! Pokud byste balík dále transportovali, dbejte na to, aby zůstal stabilní a ve vodorovné poloze.

Likvidace balení

Žádáme vás, abyste si obalový materiál (lepenku, plastové pásky a polystyren) ponechali a v případě reklamace tak mohli výrobek zaslat zpět co nejlépe chráněný.

VI. INSTALACE

Přístroj by měl být umístěn na pracovní ploše, která odpovídá minimálně jeho rozměrům. Pro optimální provoz by pracovní plocha měla být rovná, suchá a ve výšce 80 cm. Teplota prostředí by měla být mezi 5 a 35 °C.
Přesvědčte se, že napájení zařízení odpovídá údajům uvedeným na štítku přístroje.
Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti a příslušenství.

VII. POUŽITÍ

Určení:

Pila na kosti je určena na řezání kostí a masa. Použití na jiné než určené účely je zakázáno.

Použití:

Před připojením zařízení k napájení zkontrolujte, zda je ozubený nůž správně napnut. V případě potřeby nastavte nůž prostřednictvím regulátoru napnutí řemene (viz obrázek, číslo 1). Zkontrolujte, zda stěrače (viz obrázek, čísla 3 a 6) nepřiléhají k ozubenému noži příliš těsně. Měly by se nože mírně dotýkat. Pokud stěrače příliš přitlačíte, nůž se opotřebuje rychleji. Poté nastavte požadovanou šířku řezu. Použijte k tomu díl na regulaci šířky řezu na obrázku označený číslem 9. Po připojení zařízení k napájení zkontrolujte spínač. Uživatel by měl vždy stát vpředu před zařízením.

Řezání:

- Zvedněte pěchovadlo. Položte maso nebo kosti, které chcete řezat, na pracovní stůl tak, že narazí k dorazu na regulaci šířky řezu. Vezměte pěchovač levou rukou a tlačte kus určený k řezání přiměřenou silou na ozubený nůž. Nikdy při řezání masa nebo kostí nepoužívejte pouze holé ruce.
- Pokud odstraníte kryt u přístroje, který je právě v provozu, okamžitě se vypne. Mějte na paměti, že se nůž ještě chvíli může točit. Proto se nikdy nedotýkejte nože, ani žádných jiných částí uvnitř zařízení, holýma rukama. To by mohlo způsobit vážná zranění!
- Při práci se zařízením používejte vhodné ochranné rukavice.
- Před tím, než budete nakrájené maso nebo kousky kostí vyjímat, přístroj vypněte.

Výměna nože:

Před výměnou nože odpojte přístroj z napájení. Odstraňte pohyblivý kryt (viz obrázek, č. 8) a povolte regulátor napnutí řemene (viz obrázek, č. 1), dokud řemen nebude možné bez problémů z řemenice odstranit (viz obrázek, č. 2 a 7). Vyměňte nůž a náležitě jej napněte. Zavřete kryt a zkontrolujte činnost nože.

VIII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každým čištěním a údržbou přístroje jej odpojte z napájení.
Přístroj čistěte alespoň jednou denně. Pokud je třeba, provádějte čištění častěji.
Opatrně omyjte všechny části přístroje, které přicházejí do styku s potravinami.
Je zakázáno přístroj čistit proudem vody a používat vysokotlakový čistič. V žádném případě nepoužívejte kartáče, které by mohly přístroj poškodit.
K čištění částí pily i vnitřku přístroje používejte vodu s jemným saponátem, který je potravinově nezávadný.
Důležité: Při čištění přístroje používejte ochranné rukavice.
Vyčistěte vnější části přístroje vlhkým hadříkem a slabým, pH neutrálním čisticím prostředkem. Přístroj osušte suchým hadříkem.

IX. MOŽNÉ PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

Problém	**Možná příčina**	**Řešení**
Nůž je přehřátý.	Došlo ke znečištění nože zbytky masa nebo kostí.	Nůž ihned očistěte.
Maso/kosti jsou řezány nerovnoměrně.	Nůž se uvolnil.	Nastavte napnutí řemene.
	Nůž je tupý.	Nůž vyměňte za nový.
Nůž nefunguje.	Nůž byl nesprávně vložen nebo jeho napnutí je nesprávné.	Upravte napnutí.

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez suivre les instructions et consignes de sécurité présentes dans ce manuel et sur l'appareil. Veuillez lire attentivement!
2. Évitez les dommages à l'appareil et à ses composants. Transportez et installez l'appareil avec précaution.
3. La personne chargée de raccorder l'appareil doit examiner les caractéristiques du circuit d'alimentation sur la plaque signalétique de la machine. Il doit également s'assurer que le circuit est équipé d'un disjoncteur différentiel. Le circuit doit être équipé de composants conformes aux dispositions et lois en vigueur.
4. Les dispositifs de sécurité de la machine ne doivent en aucun cas être enlevés ou modifiés.
5. Veuillez lire soigneusement les instructions d'emploi et assurez-vous de les avoir bien comprises.
6. L'appareil doit être utilisé exclusivement pour les applications pour lesquelles il est conçu. Un usage inadéquat et non conforme provoque un risque de dommages et de blessures accru.
7. L'installation, le raccordement au secteur, etc. doit être mis en oeuvre exclusivement par le personnel qualifié et expérimenté.
8. N'utilisez JAMAIS l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé et inutilisable. Éteignez immédiatement l'appareil si vous constatez un dysfonctionnement. Faites remplacer le câble par un personnel qualifié autorisé.
9. Débranchez toujours l'appareil AVANT de le nettoyer ou de le réparer. Veillez à ce que toutes les parties aient completement refroidies.
10. Nettoyez intégralement l'appareil après chaque utilisation. L'appareil doit être évtl. nettoyé plusieurs fois en fonction du genre de produit que vous travaillez.
11. Pour réduire le risque de contamination, toutes les parties de l'appareil (ainsi que l'environnement proche) en contact direct ou indirect avec des produits alimentaires doivent être nettoyées en profondeur.
12. Pour nettoyer l'appareil veuillez utiliser des produits de nettoyage appropriés pour des produits alimentaires. Ne JAMAIS utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou inflammables qui contiennent des substances nuisibles.
13. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, car cela pourrait endommager les composants électriques et électroniques.
14. Si vous n'utilisez pas l'appareil pour un moment, nettoyez et séchez soigneusement toutes les parties de la machine et débranchez le cordon d'alimentation. Veillez à ce que les conditions ambiantes soient compatibles pour le stockage de l'appareil.
15. L'emballage ainsi que les composants électriques et électroniques de l'appareil doivent être jettés conformément à la réglementation sur les déchets en vigueur dans votre pays respectif.
16. Éloignez l'appareil ainsi que la fiche d'alimentation de toute source d'humidité et de chaleur lorsque l'appareil est en marche. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Pour cela tirez sur la fiche.
17. Avertissement:

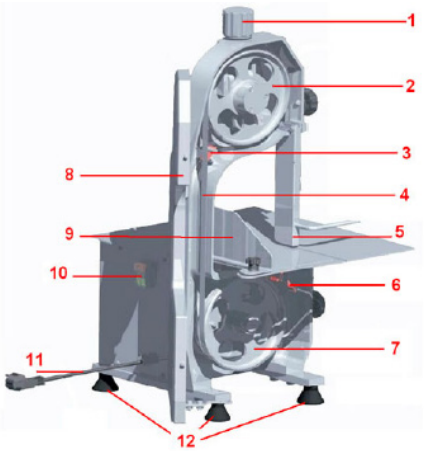
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- N'insérez jamais d'objet dans le boîtier de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil avec des mains humides.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou n'ayant pas d'expérience.

18. Tenez l'appareil à l'écart des enfants.
19. Faites toujours preuve d'attention et de prudence lors de l'entretien et de la maintenance de l'appareil. Il existe un risque de blessure.
20. Faites preuve de prudence lors du nettoyage de l'appareil et lors des activités d'entretien. Protégez-vous des accidents et restez conscient des dangers. Débranchez toujours le cordon d'alimentation.

II. DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	**RCBS-1650 Scie à os 1650 mm**
Largeur de coupe	3 – 180 mm
Longueur de la lame	1650mm
Puissance / Tension	750W / 230V
Hauteur de coupe	environ 21,5cm

III. APERÇU DE L'APPAREIL



1. Reglage de tension de la courroie
2. Poulie supérieure
3. Déflecteur
4. Scie
5. Poussoir
6. Déflecteur
7. Poulie inférieure
8. Couvercle mobile
9. Butée pour régler la largeur de coupe
10. Interrupteur marche/arrêt
11. Cordon d'alimentation
12. Pieds en caoutchouc

IV. UTILISATION CONFORME

L'appareil est destiné à couper des os et de la viande.
Seul l'utilisateur sera tenu comme responsable en cas de dommages causés par un usage non conforme.

V. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vérification après réception de la marchandise

À réception du colis, examinez l'intégrité de l'emballage et ouvrez-le. Si l'emballage est endommagé, prenez contact sous 3 jours avec la société de transport ainsi qu'avec votre distributeur et fournissez un maximum d'indications et photos des dégâts. Ne mettez pas le paquet à l'envers! Si le paquet doit être transporté, faites attention à ce qu'il soit stable et tenu à l'horizontale.

Traitement des déchets

Veuillez garder l'emballage de l'appareil (carton, plastique, polystyrène) afin de pouvoir le renvoyer dans les meilleures conditions en cas de besoin.

VI. INSTALLATION

Emplacement de l'appareil

L'appareil doit être placé sur une surface de travail pouvant supporter le poids de l'appareil. La surface de travail doit être plane, sèche et avoir une hauteur de 80cm afin de permettre un travail optimal. La température ambiante doit être comprise entre 5 et 35°C. Veillez à ce que l'alimentation en courant respecte les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
Nettoyez toutes les parties et éléments de l'appareil avant la première utilisation.

VII. UTILISATION

Fonction:

La scie à os est destinée pour couper des os et de la viande. Toute autre utilisation est interdite.

Utilisation:

Examinez si la scie est installée correctement avant de brancher l'appareil. Réglez la tension de la scie avec le bouton rotatif si besoin (voir image, nr. 1). Assurez-vous que les déflecteurs (voir image, nr. 3 et 6) ne sont pas trop étroitement en contact avec la scie. Ils doivent être seulement légèrement en contact avec la scie. La scie s'use plus rapidement lorsque les déflecteurs sont trop appuyés contre elle. Ajustez ensuite la largeur de coupe que vous désirez. Utilisez le composant numéro 9 (voir image) pour régler la largeur de coupe. Contrôlez l'interrupteur marche/arrêt après avoir branché l'appareil. L'utilisateur doit toujours se trouver devant l'appareil.

Découpe:

Soulevez le poussoir. Posez la viande ou les os qui sont à découper sur la table de travail, de sorte qu'ils se coincent sur la butée afin de réguler la largeur de coupe. Saisissez le poussoir avec la main gauche et appuyez sur le morceau à découper avec une force correspondante pour l'approcher de la scie. N'utilisez jamais vos mains nues pour couper de la viande ou des os.
Si vous ouvrez le couvercle lorsque l'appareil est en service, celui-ci s'étteint automatiquement. Prenez en compte le fait que la scie continue de tourner quelque temps.
Ne touchez jamais la scie ainsi que les parties internes de l'appareil à mains nues. Ceci peut entraîner des blessures graves.
Utilisez des gants de protection conformes lorsque vous travaillez avec cet appareil.
Éteignez l'appareil avant de retirer la viande ou les os coupés.

Changement de la scie:

Débranchez l'appareil avant de changer la scie. Ouvrez le couvercle (voir image, nr. 8) et désserez le bouton rotatif pour détendre la scie (voir image, nr. 1) jusqu'à pouvoir retirer la scie des deux courroies (voir image, nr. 2 et 7) sans problèmes. Changez la scie et installez la correctement. Fermez le couvercle et contrôlez le bon fonctionnement de la scie.

VIII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et entretien.
Nettoyez l'appareil au moins une fois par jour. Nettoyez-le plus fréquemment si nécessaire.
Lavez soigneusement toutes les parties de l'appareil qui viennent en contact avec des produits alimentaires.

Il est a interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau et d'utiliser un nettoyeur haute pression. N'utilisez en aucun cas des brosses qui peuvent endommager l'appareil. Pour nettoyer la scie et les parties internes de l'appareil, utilisez de l'eau avec un produit nettoyant doux et approprié pour les produits alimentaires.
Important: Utilisez des gants de protection lors du nettoyage de l'appareil.
Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et un doux et avec un produit de nettoyage au PH neutre. Séchez l'appareil avec un chiffon sec.

IX. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	**Cause possible**	**Solution**
La scie a surchauffé	Des restes d'os ou de viande sont incrustés sur la scie	Nettoyez la scie
La viande ou les os sont coupés inégalement	La scie est détendue	Réglez la tension de la scie
	La scie est émoussée	Changez la scie
La scie ne tourne pas	La scie n'est pas installée correctement ou n'est pas assez tendue.	Tendez la scie

I. NORME DI SICUREZZA

1. La preghiamo di seguire attentamente le istruzioni di funzionamento e le norme di sicurezza allegate al dispositivo. Per favore leggere attentamente!
2. Si prega di evitare di danneggiare il dispositivo e i relativi componenti. Prestare estrema attenzione durante le operazioni di trasporto e montaggio.
3. Gli addetti al collegamento elettrico del dispositivo devono verificare attentamente i parametri indicati nella scheda tecnica e accertarsi che venga utilizzato un differenziale. Verificare che tutti i componenti siano a norma di legge.
4. Non rimuovere né manomettere i dispositivi di sicurezza fissati all´apparecchio.
5. Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni.
6. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per lo scopo specifico per cui è stato progettato. Nel caso in cui l´apparecchio venisse utilizzato per altre mansioni non adeguate, si possono causare gravi danni a cose e persone.
7. Le operazioni di istallazioone e collegamento del dispositivo alla corrente, ecc. devono essere eseguite esclusivamente da persone con esperienza.
8. Non utilizzare MAI l´apparecchio se i cavi sono danneggiati e/o inutilizzabili. Si prega di spegnere immediatamente il dispositivo non appena si verifica un´anomalia. Attenzione: la sostituzione dei cavi deve essere effettuata unicamente da personale compretente.
9. Scollegare sempre i cavi dalla presa PRIMA di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione e pulizia. Assicurarsi che i componenti si siano raffreddati prima di iniziare qualsiasi operazione.
10. Si prega di pulire approfonditamente l´apparecchio prima di ogni utilizzo. La pulizia del dispositivo deve essere effettuata con scadenza piu o meno frequente a seconda del tipo di alimento lavorato.
11. Per ridurre il rischio di contaminazione, tutti i componenti del dispositivo (comprese le zone piú periferiche) che entrano in contatto diretto o indiretto con gli alimenti, devono essere pulite sempre accuratamente.
12. Per pulire il dispositivo, utilizzare solo detergenti che non risultino nocivi e o dannosi per la salute. non usare MAI prodotti detergenti corrosivi o infiammabili, che contengono sostanze nocive.
13. Non esporre il sdispositivo a getti d´acqua corrente in quanto i componenti elettrici possono danneggiarsi.
14. Nel caso in cui il dispositivo non dovesse essere utilizzato per un lungo periodo di tempo, assicurarsi di pulire a fondo tutti i componenti, asciugarli accuratamente ed estrarre in seguito il cavo di alimentazione. Assicurarsi anche che il prodotto sia stato ben conservato.

15. Tutti i materiali di confezionamento, compresi i componenti elettrici ed elettronici del dispositivo sono da smaltire secondo le leggi applicabili del paese di utilizzo.
16. Il dispositivo e il cavo di alimentazione non devono assolutamente entrare in contatto con acqua o oggetti roventi durante il funzionamento. Non scollegare il cavo dalla presa di corrente tirando il filo. Scollegare sempre il cavo tramite la presa.
17. Avvertimento:

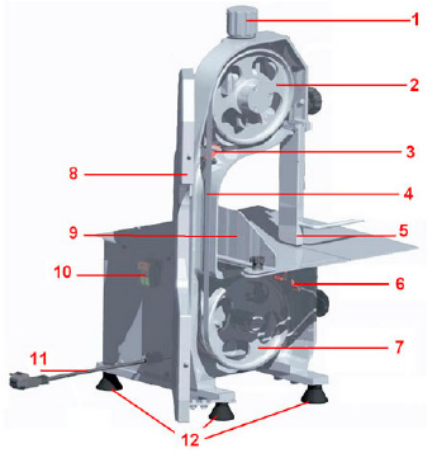
- Non aprire mai l'alloggiamento del dispositivo.
- Non inserire oggetti o componenti nell´alloggiamento dell´apparecchio.
- Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non riparare mail il dispositivo autonomamente senza l´autorizzazione di un tecnico.
- Non far utilizzare il dispositivo a persone con limitazioni fisiche o mentali , bambini o a persone inesperte.

18. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
19. Effettuare le operazioni di manutenzione e pulizia dell´apparecchio sempre con la massima cura. Operazioni pericolose che possono causareLesioni .
20. Prestare massima attenzione nelle operazioni di pulizia e manutenzione dell´apparecchio. Grazie a poche precauzioni si possono evitare gravi incidenti. Scollegare sempre il cavo di alimentazione quando si compiono queste operazioni:

II. DATI TECNICI:

Modello	**RCBS-1650 Segaossa 1650 mm**
Ampiezza taglio	3 – 180 mm
Lunghezza Lama	1650mm
Potenza / tensione:	750W / 230V
Profondità taglio	Ca. 21,5cm

III. DIDASCALIA COMPONENTI



1. Manopola per regolare la tensione della cinghia
2. Puleggia superiore
3. Guarnizione
4. Diametro lama
5. Stantuffo
6. Guarnizione
7. Puleggia inferiore
8. Coperchio mobile
9. Misurino per la regolazione del taglio
10. Interruttore On/Off
11. Cavo di alimentazione
12. Piedi in gomma

IV. DESTINAZIONE D´USO

La macchina é destinata alla manipolazione di ossa e carne.
L´utente è il solo e unico responsabile dei danni causati da un utilizzo improprio del dispositivo.

V. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Controlli da affettuare a ricezione merce

Alla ricezione della confezione verificare che il pacco sia intatto prima di aprirlo. Se la confezione risulta danneggiata, contattare entro 3 giorni la compagnia di trasporto, nonché Il rivenditore , documentando i danni il piú precisamente possibile. Si prega di non capovolgere la conmfezione! Nel caso in cui fosse necessario trasportare il pacco, fissarlo in posizione orizzontale in modo da evitare danni il piú possibile.

Smaltimento dell´imballaggio

Si prega di conservare l´intero imballaggio (cartone, nastro adesivo e polistirolo), nel caso in cui per problemi di funzionamento fosse necessario rispedire il prodotto al Servizio Clienti!

VI. INSTALLAZIONE

Posizionamento del dispositivo

Il dispositivo deve essere posizionato su un piano di lavoro conforme con le dimensioni del dispositivo. Per garantire un utilizzo ottimale dell´apparecchio, Il piano di lavoro deve essere perfettamente in piano, la superficie deve essere asciutta, nonché l´altezza minima deve essere almeno di 80 cm. La temperatura dell´ambiente di lavoro deve essere tra 5 e 35 ° C.

Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda alle specifiche sulla scheda elettrica.
Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire tutti i componenti e gli accessori.

VII. USO

Destinazione d´uso:

La macchina segaossa è destinata alla manipolazione di ossa e carne. L´utilizzo per altri scopi non previsti è serveramente vietato.

Utilizzo:

Verificare la tensione della lama prima di collegare il dispositivo alla corrente. Regolare la lama utilizzando la manopola per regolare la cinghia (Rif. Foto Nr.1). Verificare che le guarnizioni non siano troppo contigue alla lama (Rif. Foto no . 3 und 6). Assicurarsi che esse sfiorino leggermente la lama. La lama rischia di usurarsi piú velocemente se le guarnizioni sono troppo strette. Impostare la larghezza del taglio desiderata. Utilizzare il componente contrassegnato con il n. 9 nell´illustrazione per regolare la larghezza di taglio. Dopo aver collegato il dispositivo alla rete di alimentazione, controllare l'interruttore on / off. L´utilizzatore deve sempre trovarsi di fronte all´apparecchio durante l´utilizzo.

Taglio:

Sollevare lo stantuffo. Posizionare la carne o il pezzo d´osso da lavorare sul piano di lavoro per pter regolare l´ampiezza del taglio tramite l´apposito dispositivo. Prendere lo stantuffo con la mano sinistra e premere con forza il pezzo di carne o di osso in direzione della lama. Non tagliare mail carne o ossa a mani nude.
Il dispositivo si spegne automaticamente non appena si rimuove il coperchio. La lama continua ad essere comunque in funzione per alcuni secondi. In questo contesto, toccare non la lama o le parti interne dell'apparecchio con le mani nude. Questo può provocare gravi lesioni e danni.
Utilizzare guanti protettivi appropriati quando si lavora con il dispositivo.
Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il prodotto lavorato.

Sostituzione della lama:

Scollegare il cavo di alimentazione prima di sostituire la lama. Rimuovere il coperchio (immagine., Nr.8) e allentare la tensione della cinghia tramite l´apposita manopola (immagine Nr. 1) in modo da poter rimuovere agevolmente entrambe le cinghie (immagini. Nr. 2 e 7). Sostituire la lama ed regolare nuovamente la tensione. Chiudere il coperchio e controllare il movimento della lama.

VIII. PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
Pulire il dispositivo almeno una volta al giorno. Effettuare la pulizia piú spesso, se necessario.
Lavare accuratamente tutte le parti a contatto con prodotti alimentari.
Non esporre il dispositivo a getto di acqua diretto o utilizzare getto ad alta pressione.
Non utilizzare mai spazzole, che possono danneggiare l'unità.
Per pulire la lama e i componenti all'interno del dispositivo, utilizzare acqua con un detergente delicato adatto per alimenti.
Importante: Utilizzare guanti protettivi durante la pulizia del dispositivo..
Pulire l´alloggiamento con un panno umido e un sapone liquido dal PH neutro. Asciugare l'apparecchio con un panno asciutto.

IX. PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	**Possibile causa**	**Soluzione**
La lama è surriscaldata	Difetto causato dalle impurità attaccatesi alla lama durante la lavorazione di carne o ossa	Pulire immediatamente la lama
I pezzi di carne od ossa sono sminuzzati in modo irregolare	La lama è allentata	Regolare la tensione della cinghia
	La lama non è sufficientemente tagliente	Sostituire la lama
La lama non funziona	La lama è stata inserita in modo errato o la tensione della cinghia non è stata regolata sufficientemente	Regolare nuovamente la lama

I. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

1. Por favor, siga el manual de instrucciones suministrado y las indicaciones y avisos de seguridad incluidos en el aparato. ¡Por favor, léalos con atención!
2. Por favor, evite dañar el aparato y sus componentes. Se ruega tener especial cuidado durante el transporte y la instalación.
3. Aquellas personas responsables de la conexión de salida del aparato deben comprobar las características del cable de abastecimiento con los datos de la placa de características y asegurarse de el cable esté equipado con un interruptor diferencial. También el cable tiene que estar equipado con componentes conformes a las leyes y reglamentos vigentes.
4. Todos los dispositivos de seguridad fijados al aparato tienen que permanecer intactos y no se deben quitar o manipular.
5. Por favor, lea el manual de instrucciones con atención y asegúrese de que lo ha entendido por completo.
6. El aparato solo se puede usar en el campo de aplicación para el que fue diseñado. En caso de que el aparato se use de forma inadecuada y para otros fines, la persona implicada corre el riesgo de sufrir graves daños.
7. Únicamente personal cualificado que esté autorizado y pueda demostrar la experiencia exigida debe llevar a cabo la instalación y la conexión de los cables de abastecimiento, etc.
8. NUNCA use el aparato con cables de alimentación dañados o inservibles. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de percibir una avería. Acto seguido, deje que el personal cualificado que esté autorizado cambie el cable.
9. Desconecte siempre la fuente primaria de energía ANTES de realizar trabajos de limpieza o de mantenimiento en el aparato. Tenga en cuenta que todas las superficies a manipular se enfriarán por completo.
10. Por favor, tras cada uso, limpiar a fondo el aparato al menos una vez. Según el tipo de alimento que se utiliza, se debe limpiar el aparato más a menudo, si es necesario.
11. Para reducir el riesgo de contaminación, todos los componentes del aparato (incluidas las superficies que lindan con éstos) que entren en contacto directo o indirecto con los alimentos, se deben limpiar a fondo y sin excepción.
12. Por favor, solo utilizar productos de limpieza en el aparato que también sean apropiados para los alimentos. NUNCA utilizar productos de limpieza corrosivos o inflamables que contengan sustancias nocivas.
13. No limpiar el aparato con un chorro de agua ya que se podrían dañar los componentes eléctricos y electrónicos del aparato.
14. En caso de no usar el aparato durante un largo periodo de tiempo, limpie todos los componentes del aparato, séquelos cuidadosamente y desenchufe el cable de la corriente. Por favor, ocúpese que de que las condiciones del entorno en donde se guarda el aparato durante un largo periodo de tiempo sean apropiadas.
15. Todos los materiales de embalaje, inclusive los componentes eléctricos y electrónicos del aparato se tienen que eliminar conforme todas las leyes vigentes en el país del usuario.
16. Mantenga el aparato y el enchufe del cable de alimentación alejado de agua u objetos calientes, cuando el aparato se encuentre en funcionamiento. En ningún caso tire del cable cuando quiera desconectar el suministro de corriente. Para eso, utilice siempre el enchufe.
17. Precaución:

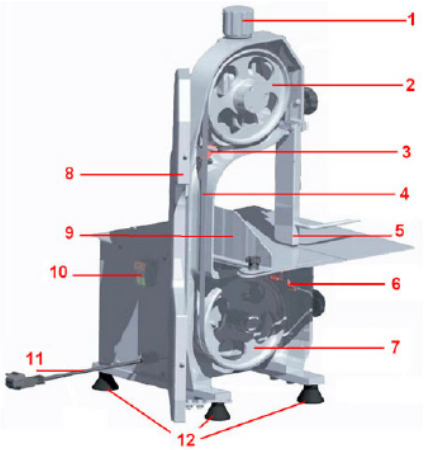
- Nunca abra la carcasa del aparato.
- Nunca coloque objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca maneje el aparato con las manos mojadas.
- Nunca repare usted mismo el aparato.
- Nunca permita que personas con discapacidades físicas o psíquicas, niños o personas sin experiencia y conocimientos manejen el aparato.

18. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
19. Esté siempre atento y tenga precaución durante el cuidado y mantenimiento del aparato. Existe riesgo de lesiones.
20. Tenga cuidado durante la limpieza del aparato y mientras realiza las acciones destinadas al mantenimiento del aparato. Tenga presente los peligros y protéjase de accidentes. Desconecte siempre el suministro de corriente.

II. DATOS TÉCNICOS

Modelo	**RCBS-1650 sierra para cortar carne y huesos 1650 mm**
Anchura de corte	3 – 180 mm
Longitud del cuchillo de sierra	1650mm
Potencia / Tensión	750W / 230V
Altura de corte	Ca. 21,5cm

III.PRESENTACIÓN DE LOS COMPONENTES



1. Mando giratorio para regular la tensión de la correa
2. Polea superior
3. Junta de fricción
4. Cuchillo de sierra
5. Brazo empujador
6. Junta de fricción
7. Polea inferior
8. Tapa móvil
9. Tope para regular la anchura de corte
10. Interruptor de encendido y apagado
11. Cable de alimentación
12. Patas de goma

IV. USO APROPIADO

El aparato está destinado para cortar huesos y carne.
El usuario se hace cargo de todos los daños que se produzcan al no usarse el aparato de forma apropiada.

V.ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

Comprobación una vez la mercancía se ha recibido
Al recibir la mercancía, compruebe si el embalaje está íntegro y proceda a abrirlo. Si el embalaje presenta desperfectos, póngase en contacto con la compañía de transportes y su distribuidor en un plazo no superior a 3 días y documente los desperfectos tan bien como pueda. ¡No coloque el paquete al revés! En caso de que transporte el paquete, por favor tenga en cuenta se tiene que mantener estable y de forma horizontal.

Eliminación del embalaje
¡Se ruega mantener el material de embalaje (cartón, cintas de plástico y poliestireno) para en caso necesario poder devolverlo lo más protegido posible al servicio técnico!

VI. INSTALACIÓN

Colocación del aparato
El aparato se debería colocar sobre una superficie de trabajo que se corresponda al menos con las dimensiones del aparato. La superficie de trabajo debería ser recta, estar seca y tener una altura de 80 cm para facilitar un modo de trabajo óptimo. La temperatura del entorno debería estar entre 5° y 35°.

Tenga en cuenta que la corriente eléctrica del aparato debe corresponderse con las indicaciones de la placa de características.
Limpie todos los componentes y accesorios antes de usar el aparato por primera vez.

VII. USO

Finalidad:
La sierra de huesos está destinada para cortar huesos y carne. El uso para otros fines que los indicados está prohibido.

Utilización:
Compruebe que el cuchillo de sierra esté bien sujeto antes de conectar el aparato a la corriente. Por medio del mando giratorio para regular la tensión de la correa, regule el cuchillo de sierra (véase fotografía, núm. 1). Compruebe que las juntas de fricción (véase fotografía, núm. 3 y 6) no estén muy cerca del cuchillo de sierra. El contacto con el cuchillo de sierra debería ser ligero. El cuchillo de sierra se desgasta más rápido si las juntas de fricción presionan demasiado. Ajuste después una anchura de corte apropiada. Para ello, utilice el componente señalado en la fotografía (núm. 9) para regular la anchura de corte. Compruebe el interruptor de encendido y apagado una vez haya conectado el aparato a la corriente. El usuario tiene que colocarse siempre detrás del aparato.

Cortar:
Levante el brazo empujador. Ponga carne o huesos que quiera cortar sobre la superficie de trabajo, de tal forma que toquen el tope para regular la anchura del corte. Tome el brazo empujador con la mano izquierda y empuje el trozo que desea cortar con la fuerza apropiada hacia el cuchillo de sierra. Nunca utilice sus manos sin protección al cortar carne o huesos.
Cuando retire la tapa del aparato en funcionamiento, apague el aparato inmediatamente. Tenga en cuenta que el cuchillo de sierra seguirá rotando durante un tiempo. En este sentido, en ningún caso deben entrar en contacto sus manos sin protección con el cuchillo de sierra o con los componentes internos del aparato. ¡Puede causar graves lesiones!
Utilice guantes de protección adecuados mientras trabaje con el aparato.
Apague el aparato antes de coger los trozos de carne o hueso que haya cortado.

Cambiar el cuchillo de sierra:
Desconecte el suministro eléctrico a la hora de cambiar el cuchillo de sierra. Retire la tapa móvil (véase fotografía, núm. 8) y afloje el mando giratorio para regular la tensión de la correa (véase fotografía, núm. 1) hasta que pueda retirar sin problemas la correa de ambas poleas (véase fotografía, núm. 2 y 7). Cambie el cuchillo de sierra y fíjelo adecuadamente. Cierre la tapa y compruebe el funcionamiento del cuchillo de sierra.

VIII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte cada vez el suministro de energía antes de llevar a cabo trabajos de limpieza y de mantenimiento.
Limpie el aparato al menos una vez al día. Si es necesario, limpie el aparato más a menudo.
Limpie a fondo cada uno de los componentes del aparato que entre en contacto con alimentos.
No está permitido limpiar el aparato con un chorro de agua, ni utilizar un limpiador de alta presión. En ningún caso utilice cepillos que puedan dañar el aparato.
Para limpiar los componentes de la sierra y del interior del aparato, utilice agua con un producto de limpieza suave que sea apropiado para alimentos.
Importante: Utilice guantes de protección al limpiar el aparato.
Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo y un producto de limpieza suave con PH neutro. Seque el aparato con un paño que no esté húmedo.

IX. POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	**Posible causa**	**Solución**
El cuchillo de sierra se ha sobrecalentado	El cuchillo de sierra contiene impurezas debido a restos de carne y huesos	Limpie el cuchillo de sierra inmediatamente
La carne y huesos se cortan de forma irregular	El cuchillo de sierra se ha aflojado	Regule la tensión de la correa
	El cuchillo de sierra no está afilado	Cambie el cuchillo de sierra
El cuchillo de sierra no funciona	El cuchillo de sierra no se colocó adecuadamente o se fijó de forma errónea	Vuelva a introducir el cuchillo de sierra

I. ELŐVÉDELMEZTETÉSEK

1. A jelen kézikönyvben szereplő összes utasítást figyelmesen el kell olvasni, különös tekintettel a biztonságra vonatkozó részekre.
2. A készülék leejtés vagy ütközés esetén megsérülhet, ezért a kezelés, telepítés és/vagy szállítás során nagyon figyeljen oda.
3. A készülék áramforráshoz való csatlakoztatásakor mindig győződjön meg arról, hogy a fő paraméterek megegyeznek a műszaki táblán feltüntetettekkel. Mindig győződjön meg arról, hogy a hálózatot a hatályos jogszabályoknak és biztonsági előírásoknak megfelelő hibásáramú készülékkel szerelték fel. A csatlakoztatást szakképzett személyzetnek kell elvégeznie.
4. Tilos beavatkozni (eltávolítani, áthidalni stb.) a készülékbe épített biztonsági berendezésekbe.
5. Ezt a használati útmutatót a kezelőnek alaposan el kell olvasnia. Az üzemeltetőnek különös figyelmet kell fordítania a biztonsági kérdéseket érintő részekre.
6. Tilos a készüléket a tervezettől eltérő célra használni. A készülék nem megfelelő használata veszélyes lehet az egészségre és sérüléseket okozhat.
7. Minden, a készülék telepítésével vagy a készülék áramellátásának csatlakoztatásával kapcsolatos műveletet kizárólag szakképzett, tapasztalt személyzet végezhet.
8. Tilos a készüléket sérült tápkábellel használni. Ilyen sérülések észlelése után a készüléket ki kell kapcsolni, és értesíteni kell a szakképzett személyzetet a sérült alkatrészek cseréje érdekében.
9. Tisztítás és karbantartás közben mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót.
10. A feldolgozott élelmiszer típusától függően a készüléket rendszeresen - a legtöbb esetben minden használat után - tisztítani kell.
11. A szennyeződések elkerülése és a higiénia megőrzése érdekében a készülék minden olyan részét és környezetét, amely érintkezik az élelmiszerekkel, pontosan meg kell tisztítani.
12. Tilos a készüléket maró vagy gyúlékony tisztítószerekkel tisztítani. Szigorúan ajánlott csak olyan tisztítószereket használni, amelyek biztonságosak az élelmiszerek számára.
13. A készülék elektromos alkatrészei megsérülhetnek, ha vízsugárral tisztítják.
14. Tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, ha hosszabb ideig nem használja, valamint húzza ki a hálózati csatlakozót.

15. A csomagolóanyagokat, valamint a készülék elektromos és elektronikus részeit a helyi jogszabályoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.
16. A munka során a készüléket és a hálózati csatlakozót védeni kell a vízzel vagy forró tárgyakkal való érintkezéstől. A készülék kihúzásakor tilos a zsinórt húzni; mindig húzza ki a dugót a konnektorból.
17. Tilos:

- Nyissa ki a készülék fedelét.
- Tárgyak elhelyezése a készülékházban.
- A készülék használata nedves kézzel.
- A készülék önjavítása.
- A készülék használata csökkent fizikai vagy szellemi képességű személyek, gyermekek és tapasztalat vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek által.

18. A készüléket a gyermekektől távol kell tartani.
19. A sérülések megelőzése érdekében a karbantartási munkák elvégzésekor mindig óvatosan járjon el.
20. A munkálatok elvégzésekor, a készülék jó állapotban tartása érdekében és a készülék tisztítása során mindig óvatosan járjon el, és mindig legyen tisztában a kockázatokkal. Ezáltal elkerülhetők a balesetek. Ezután mindig húzza ki a készüléket az áramforrásból.

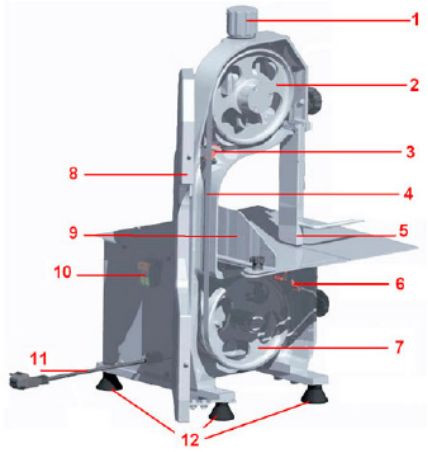
CSONTFŰRÉSZ

Modell	**RCBS-1650 csontfűrész 1650 mm**
Vágási szélesség	3 – 180 mm
A vágóél hossza	1650mm
Teljesítmény / feszültség	750W / 230 V
Vágási magasság	kb. 21,5cm

Rev. 20.03.2017

HU

III. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



1. Fűrészlap feszességének állítógombja
2. Felső szíjtárcsa
3. Kaparó a vágás utáni maradványokhoz
4. Fűrészlap
5. Nyomórúd
6. Kaparó a vágás utáni maradványokhoz
7. Alsó szíjtárcsa
8. Mozgatható fedél
9. Elem a vágási szélesség beállításához
10. Kapcsoló
11. Tápkábel
12. Gumilábak

IV. HASZNÁLAT CÉLJA

A készülék a hús és a csontok vágására szolgál.
A készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkat a felhasználónak kell megfizetnie.

V. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A csomagolás ellenőrzése a szállításkor.

Az áru átvételekor ellenőrizze a csomagolás sértetlenségét, és nyissa ki azt. Ha a csomagolás megsérült, kérjük, 3 napon belül lépjen kapcsolatba a szállítmányozó céggel és a forgalmazóval, és a lehető legrészletesebben dokumentálja a sérüléseket. Ne fordítsa a csomagolt árut fejjel lefelé! A csomag szállítása során ügyeljen arra, hogy a csomagot vízszintesen és stabilan tartsa.

A csomagolás ártalmatlanítása.

Kérjük, őrizze meg az összes csomagolóanyagot (karton, műanyag szalagok és hungarocell), hogy probléma esetén a készüléket pontos állapotban küldhesse vissza a szervizközpontba.

VI. A CSONTFŰRÉSZ BESZERELÉSE

A munkafelületnek, ahol az RCBS-1650 csontfűrészt elhelyezik, alkalmasnak kell lennie a készülék méretéhez. A munkafelületnek vízszintesnek és száraznak kell lennie, a talajtól 80 cm magasságban, 5°C és 35°C közötti hőmérsékleten. Ne feledje, hogy a hálózati paraméterek megegyeznek a műszaki táblán feltüntetettekkel.
Használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket és a berendezést.

VII. HASZNÁLAT

Cél:

Az RCBS-1650 csontfűrész csontok és hús vágására szolgál. Tilos hogy ezt a készüléket más célra használja, mint amire tervezték.

Művelet:

Mielőtt csatlakoztatja a csontfűrészt az áramforráshoz, győződjön meg arról, hogy a fűrészszíj megfelelően meg van-e feszítve. Ha a fűrészszíj beállítására van szükség, akkor azt a fűrészszíj feszességét szabályozó gombbal kell elvégezni (a fenti képen az 1-es számú). A kaparók (3. és 6. sz. a fenti képen) nem lehetnek túlságosan feszesek a fűrészszíjon - a túl nagy nyomás a fűrészszíjon a fűrészszíj gyorsabb kopását okozza. A fenti képen látható 9. számú elem beállítása lehetővé teszi a vágási szélesség beállítását. Miután csatlakoztatta a csontfűrészt az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a főkapcsoló megfelelően működik-e. A kezelőnek mindig a csontfűrész elején kell lennie.

Vágás:

Emelje fel a tolót, és helyezze a húst/csontokat a vágási szélességű elemre. Fogja meg a tolót bal kézzel, és megfelelő erővel tolja a húst/csontokat a fűrészhez. Tilos a kezeket csak vágásra használni.
Ha a mozgatható fedél munka közben kinyílik, a csontfűrész azonnal leáll, azonban nem szabad elfelejteni, hogy a fűrészszíj még egy ideig foroghat. Ennek megfelelően a fűrészt és más belső elemeket tilos kézzel megérinteni - súlyos sérülés veszélye áll fenn!
Javasoljuk, hogy működés közben védőkesztyűt használjon.
A levágott hús/csontok eltávolításához a csontfűrészt ki kell kapcsolni.

Fűrészszíj csere:

A fűrészszíj cseréjéhez a készüléket le kell választani az áramforrásról. Nyissa ki a levehető fedelet (8. sz. a fenti képen), majd lazítsa meg a fűrészlap feszességének beállítási gombját (1. sz. a fenti képen), amíg a fűrészszíj le nem vehető a tárcsákról (2. és 7. sz. a fenti képen). Cserélje vissza a fűrészszíjat, majd húzza meg a fűrészlap feszességének beállítási gombját a fűrészlap megfelelő megfeszítéséhez. Csukja be a levehető fedelet, és ellenőrizze a csontfűrész megfelelő működését.

VIII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket a hálózati aljzatból, és húzza ki az áramot.
A készüléket naponta legalább egyszer meg kell tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztítható.

A készülék élelmiszerrel közvetlenül vagy közvetve érintkező részeit meg kell tisztítani. Tilos a készüléket vízzel vagy vízsugárral közvetlenül tisztítani. Ecsetek vagy más, a felületet károsító szerszámok nem használhatók.

A csontfűrész tisztításához (a készülék belsejében és külsején) használjon vizet és semlegesített, élelmiszeripari szempontból biztonságos tisztítószert.
Figyelem! Kesztyűt kell viselni a védelem érdekében működés közben.
Tisztítsa meg a géptestet semlegesített mosószerrel és nedves ruhával. Tisztítás után száraz ruhával szárítsa meg a gépet.

IX. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	**Lehetséges ok**	**Javasolt megoldások**
A csontfűrész túlmelegedett	A csontfűrészt a csontok / hús vágási maradványaival töltik meg.	A csontfűrészt meg kell tisztítani
A hús/csontok egyenetlenül vannak vágva	A fűrészszíj meglazult	A fűrészszíj feszességét be kell állítani
	A fűrész tompa	Cserélje ki a fűrészszíjat
A csontfűrész nem működik	A fűrészt helytelenül szerelték össze, vagy a pengét nem megfelelően állították be.	A fűrészszíj feszességét be kell állítani

CE **DE | EN |PL | FR | IT | ES | CZ**

EG-Konformitätserklärung | EU Declaration of conformity | Deklaracja zgodności WE | Déclaration UE de conformité | Dichiarazione di conformità UE | Declaración UE de conformidad | Prohlášení o shodě ES, 2018/28-12/287

Hersteller (Name, Adresse) | Manufacturer (name, address) | Producent (nazwa, adres) | Fabricant (nom, adresse) | Produttore (denominazione, sede) | Fabricante (nombre, dirección) | Výrobce (jméno, adresa):
EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K., ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra, Poland, EU
Mit voller Verantwortung erkläre ich, dass | declare under his sole responsibility that the product | z pełną odpowiedzialnością deklaruje, że | Je déclare et affirme que | sotto la mia esclusiva responsabilità, Dichiaro che | Bajo mi total responsabilidad, declaro que | Na svoji výlučnou odpovědnost prohlašuji, že:
Name | name | nazwa | dénomination | nome | nombre | jméno: **KNOCHENSÄGE | BONE SAW | PIŁA DO KOŚCI | SCIE À OS | SEGAOSSA | SIERRA PARA CORTAR CARNE Y HUESOS | PILA NA KOSTI**
Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCBS-1650**
Seriennummer | serial numer | numer seryjny | numéro de série | numero di serie | número de serie | sériové číslo:
000000000000 – 999999999999

die Grundanforderungen erfüllt | meets the following essential requirements | spełnia zasadnicze wymagania | est conforme aux exigences réglementaires suivantes| ed é conforme alle seguenti direttive | y cumple con los siguientes requisitos básicos | splňuje základní požadavky:

- MD 2006/42/EC,
- EMC 2014/30/UE,
- RoHS 2011/65/UE,

außerdem erfüllt dieses Produkt die Anforderungen der folgenden harmonisierten Normen | complies with the requirements of the following harmonized standards | spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych | ce produit est conforme aux normes harmonisées suivantes | inoltre il prodotto soddisfa i requisiti previsti dalle seguenti norme armonizzate | además, este producto cumple con los requisitos de las siguientes normas armonizadas | kromě toho splňuje tento produkt požadavky následujících harmonizovaných norem:

- EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017,
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002,
- EN 62233:2008,
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,
- EN 55014-2:2015,
- EN 61000-3-2:2014,
- EN 61000-3-3:2013.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine im Zustand, in dem sie auf dem Markt eingeführt wurde und schließt keine Komponenten, die vom Endverbraucher hinzugefügt wurden und keine vom Endverbraucher durchgeführten Tätigkeiten/Umbauarbeiten, ein., Die technische Dokumentation befindet sich im Firmensitz von EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., und über ihre Verfügbarkeit entscheidet die dazu befugte Person Piotr R. Gajos. **|** This declaration relates exclusively to the product in the state in which it was placed on the market. Any components added, handling effected or modifications carried out subsequently are expressly excluded. The technical documentation can be obtained at the premises of EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k. and is available from the authorised person Piotr R. Gajos. **|** Deklaracja ta odnosi się wyłącznie do maszyny w stanie, w jakim została wprowadzona do obrotu i nie obejmuje części składowych dodanych przez użytkownika końcowego lub przeprowadzonych przez niego późniejszych działań. Dokumentacja techniczna znajduje się w siedzibie firmy EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., a osobą upoważnioną do jej dysponowaniem jest Piotr R. Gajos. **|** Cette délaration concerne exclusivement le produit dans l'éat dans lequel il a ééintroduit sur le marchéet ne comprend aucun composant, déontage ou autre modification ajoutéou effectuépar l'utilisateur final. La documentation technique se trouve au siège de l'entreprise EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k. et peut être mise àdisposition sous rélamation àla personne morale compéente Piotr R. Gajos. **|** La presente dichiarazione fa riferimento esclusivamente allo stato del macchinario al momento dell´immissione sul mercato e non include componenti e/o modifiche apportati/e allo stesso da parte del consumatore finale., La relativa documentazione tecnica si trova presso la sede legale dell´azienda EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., ed in merito ad un´eventuale divulgazione decide esclusivamente la persona avente piena titolarità Piotr R. Gajos. **|** Esta declaración se refiere únicamente al estado en que la máquina ha sido introducida en el mercado con exclusión de los elementos añadidos y las operaciones o modificaciones llevadas a cabo por el usuario final., La documentación técnica se encuentra en el domicilio social de EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., y sobre su disponibilidad decide la persona autorizada para ello, Piotr R. Gajos. **|** Toto prohlášení se vztahuje výlučně na strojní zařízení ve stavu, v jakém bylo uvedeno na trh, a nevztahuje se na součásti, které byly následně přidány konečným uživatelem, nebo následně provedené zásahy konečného uživatele. Technická dokumentace se nachází v sídle společnosti EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., a o její dostupnosti rozhoduje k tomu povolaná osoba Piotr R. Gajos.:

Gdynia, 28-12-2018

Ort, Datum | Place, Date | Miejsce, Data | Lieu, Date | Luogo, Data |Lugar, Fecha | Místo, Datum

Unterschrift | Signature | Podpis | Signature | Firma | Firma, | Podpis

Piotr R. Gajos
Ingenieur für die Richtlinienüberprüfung der Produkte | Product Compliance Engineer | Inżynier ds. Oceny zgodności produktów | Ingénieur responsable des analyses de conformité des produits | Ingegnere della sicurezza dei prodotti| ingeniero para la evaluación de la directiva de productos | inženýr oddělení hodnocení bezpečnosti výrobků

Name, Vorname, Stelle | Name, function, | Imię, Nazwisko, Funkcja | Nom, Prénom, Position | Cognome, Nome, Titolo del responsabile, | Apellidos, Nombre, Puesto | Příjmení, Jméno, místo

nDoC www.riskCE.pl rev.08-02-2018

NOTES/NOTIZEN

NOTES/NOTIZEN

Rev. 20.03.2017

ROYAL
catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

Utylizacja produktu
Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com