ROYAL
catering

# BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | Návod k použití

# ELECTRIC MEAT SLICER

- **RCAM** 220PRO
- **RCAM** 250PRO
- **RCAM** 300PRO
- **RCAM** 250EXPERT
- **RCAM** 300EXPERT
- **RCAM**-250
- **RCAM**-300

**Deutsch** 3

**English** 8

**Polski** 13

**Česky** 18

**Français** 23

**Italiano** 28

**Español** 33


| | |
|---|---|
| NAZWA PRODUKTU | KRAJALNICA ELEKTRYCZNA |
| PRODUKTNAME | AUFSCHNITTMASCHINE |
| PRODUCT NAME | ELECTRIC MEAT SLICER |
| NOM DU PRODUIT | TRANCHEUSE À JAMBON |
| NOME DEL PRODOTTO | AFFETTATRICE |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | CORTAFIAMBRES |
| NÁZEV VÝROBKU | NÁŘEZOVÝ STROJ |
| MODEL PRODUKTU<br>MODELL<br>PRODUCT MODEL<br>MODÈLE<br>MODELLO<br>MODELO<br>MODEL VÝROBKU | RCAM 220PRO<br>RCAM 250PRO<br>RCAM 300PRO<br>RCAM 250EXPERT<br>RCAM 300EXPERT<br>RCAM-250<br>RCAM-300 |
| NAZWA PRODUCENTA<br>NAME DES HERSTELLERS<br>MANUFACTURER NAME<br>NOM DU FABRICANT<br>NOME DEL PRODUTTORE<br>NOMBRE DEL FABRICANTE<br>NÁZEV VÝROBCE | EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K. |
| ADRES PRODUCENTA<br>ANSCHRIFT DES HERSTELLERS<br>MANUFACTURER ADDRESS<br>ADRESSE DU FABRICANT<br>INDIRIZZO DEL FORNITORE<br>DIRECCIÓN DEL FABRICANTE<br>ADRESA VÝROBCE | UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA \| POLAND, EU |



TECHNISCHE DATEN

| Produktname | Aufschnittmaschine | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modell | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Nennspannung [V]/Frequenz [Hz] | 230/50 | | | |
| Leistung [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Messerdurchmesser [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Max. Schnittlänge [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Max. Schnitthöhe [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Schlittengröße [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Schnittdicke [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Gewicht [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Produktname | Aufschnittmaschine | | |
|---|---|---|---|
| Modell | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Nennspannung [V]/Frequenz [Hz] | 230/50 | | |
| Leistung [W] | 280 | 150 | 250 |
| Messerdurchmesser [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Max. Schnittlänge [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Max. Schnitthöhe [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Schlittengröße [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Schnittdicke [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Gewicht [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe bei der sicheren und zuverlässigen Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

**VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.**

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts, muss auf die richtige Handhabung und Wartung, entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Geräuschreduzierung wurde das Gerät so entworfen und produziert, dass das infolge der Geräuschemission entstehende Risiko auf dem niedrigsten Niveau gehalten wird.

Erläuterung der Symbole

| | |
|---|---|
| CE | Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen. |
| | Gebrauchsanweisung beachten. |
| | Recycling-Produkt. |
| ⚠ | ACHTUNG! oder WARNUNG! oder HINWEIS! um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (Allgemeines Warnzeichen). |
| | Schutzklasse. |
| | Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. |
| | Vorsicht bei sich drehenden Komponenten! Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen! |

⚠ **HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.

Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. Nutzungsbedingungen

Elektrische Geräte:

⚠ **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und/oder schweren Verletzungen oder Tod führen.

Der Begriff „Gerät" oder „Produkt" in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs bezieht sich auf die Aufschnittmaschine. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit/in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältnissen. Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Lufteingänge und Luftausgänge nicht abdecken. Legen Sie keine Hände oder Gegenstände in das laufende Gerät! Den maximal zulässigen Betriebsdruck der Maschine nicht überschreiten.

3.1 Elektrische Sicherheit

a) Der Gerätestecker muss in die Steckdose passen. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.

b) Vermeiden Sie das Berühren von geerdeten Bauteilen wie Rohrleitungen, Heizkörpern, Öfen und Kühlschränken. Es besteht das erhöhte Risiko eines elektrischen Schlags, wenn Ihr Körper durch nasse

Oberflächen und in feuchter Umgebung geerdet ist. Wasser, das in das Gerät eintritt, erhöht das Risiko von Beschädigungen und elektrischen Schlägen.

c) Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.

d) Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.

3.2 Sicherheit am Arbeitsplatz

a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Seien Sie voraussichtig, beobachten Sie, was getan wird und bewahren Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.

b) Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Geräte erzeugen Funken, die Staub oder Dämpfe entzünden können.

c) Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.

d) Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.

e) Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Keine Reparaturen auf eigene Faust durchführen!

f) Bei Brand oder Feuer zum Löschen des Geräts nur Pulver-Feuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher ($CO_2$) verwenden.

g) Kinder und Unbefugte dürfen am Arbeitsplatz nicht anwesend sein. (Unachtsamkeit kann zum Verlust der Kontrolle über das Gerät führen).

h) Im Falle einer Lebens – oder Gesundheitsgefahr, eines Unfalls oder eines Ausfalls, stoppen Sie das Gerät durch Drücken der NOTSTOPP-TASTE!

⚠ **HINWEIS!** Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

3.3 Persönliche Sicherheit

a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn diese die Fähigkeit, das Gerät zu bedienen, einschränken.

b) Seien Sie aufmerksam und verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand beim Betreiben des Gerätes. Ein Moment der Unaufmerksamkeit während der Arbeit kann zu schweren Verletzungen führen.

c) Benutzen Sie persönliche Schutzausrüstung, die für den Betrieb des Gerätes entsprechend den in Punkt 1 der Symbolerläuterungen vorgegebenen Maßgaben erforderlich ist. Die Verwendung geeigneter, zertifizierter persönlicher Schutzausrüstung verringert das Verletzungsrisiko.

d) Um eine versehentliche Inbetriebnahme zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Schalter vor dem Anschließen an eine Stromquelle ausgeschaltet ist.

e) Überschätzen Sie Ihre Fähigkeiten nicht. Halten Sie Balance und Gleichgewicht während der Arbeit. Dies gibt Ihnen eine bessere Kontrolle über das Gerät im Falle unerwarteter Situationen.

f) Tragen Sie keine lose Kleidung oder Schmuck. Halten Sie Haare, Kleidung und Handschuhe von beweglichen Teilen fern. Lose Kleidung, Schmuck oder lange Haare können durch bewegliche Teile ergriffen werden.

g) Entfernen Sie alle Einstellwerkzeuge oder Schlüssel, bevor Sie das Gerät einschalten. Ein Werkzeug oder eine Taste, die in einem rotierenden Teil des Gerätes verbleibt, kann zu Verletzungen führen.

3.4 Sichere Anwendung des Geräts

a) Überhitzen Sie das Gerät nicht. Verwenden Sie geeignete Werkzeuge für die entsprechende Anwendung. Richtig ausgewählte Geräte führen die Arbeit, für die sie vorgesehen sind, besser aus.

b) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert (nicht ein – oder ausschaltet). Geräte, die per Schalter nicht gesteuert werden können, sind gefährlich, können nicht funktionieren und müssen repariert werden.

c) Vor dem Einstellen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Beiseitelegen von Werkzeug, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Eine solche vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Inbetriebnahme.

d) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät selbst, noch die entsprechende Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können derlei Geräte eine Gefahr darstellen.

e) Halten Sie das Gerät im einwandfreien Zustand. Überprüfen Sie vor jeder Arbeit, ob allgemeine Schäden vorliegen oder Schäden an beweglichen Teilen (Bruch von Teilen und Komponenten oder andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.

f) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

g) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird die Sicherheit bei der Nutzung gewährleistet.

h) Um die vorgesehene Betriebsintegrität des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.

i) Beim Transport und beim Verlegen des Gerätes vom Aufbewahrungsort zum Einsatzort sind die Sicherheits – und Hygienevorschriften für





i) Beim Transport und beim Verlegen des Gerätes vom Aufbewahrungsort zum Einsatzort sind die Sicherheits – und Hygienevorschriften für die manuelle Handhabung für das Land zu berücksichtigen, in dem das Gerät verwendet wird.

j) Vermeiden Sie Situationen, in denen das Gerät bei laufendem Betrieb unter schwerer Last stoppt. Dies kann zu einer Überhitzung der Antriebskomponenten und damit zu einer Beschädigung des Gerätes führen.

k) Berühren Sie keine beweglichen Teile oder Zubehörteile, es sei denn, das Gerät wurde vom Netz getrennt.

l) Halten Sie während der Nutzung Ihre Hände von der Klinge entfernt.

m) ACHTUNG! Es besteht die Gefahr, dass lose Teile der Kleidung in die Maschine gezogen werden. Dies kann zu Körperverletzungen führen.

n) Um Verletzungen vorzubeugen ist bei Wartungsarbeiten am Gerät stets Vorsicht geboten, insbesondere im Bereich der Schneidscheibe.

4. Nutzungsbedingungen

ANWENDUNGSGEBIET

Die Aufschnittmaschine ist nur zum Schneiden von üblichen Wurst-, Fleisch – und Käsewaren bestimmt. Für Käse schneiden (nur Käsesorten die zum Schneiden gedacht sind) empfiehlt man das benutzen von Teflonmessern.

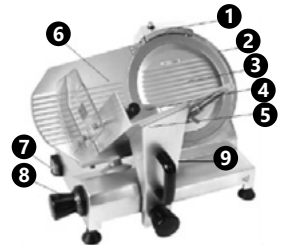
Die Aufschnittmaschine nicht verwenden für:

- das Aufschneiden von Lebensmitteln deren Temperatur unter -6°C liegt;
- das Aufschneiden von Fleischwaren mit Knochenstücken

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

4.1 Gerätebeschreibung

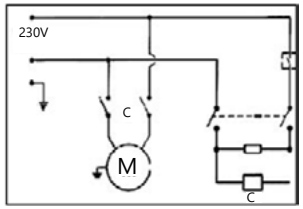
Abb. 1




1. Schärfvorrichtung
2. Messerrandschutz
3. Messerschutzscheibe
4. Schubhilfe
5. Schlitten
6. Mobile Rückwand zur Bestimmung der Schnittdicke
7. Hauptschalter
8. Regler zur Einstellung der Schnittdicke
9. Positionierknopf

SCHALTPLAN

Abb. 2




4.2 Vorbereitung zum Betrieb/Arbeit mit dem Gerät

1. Die Maschine sollte auf eine stabile und widerstandsfähige Arbeitsfläche aufgestellt werden. Der Hauptschalter (7) sollte sich vor dem Benutzer befinden.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Stromquelle den Anforderungen des Gerätes entspricht (siehe technische Details oder Typenschild).
3. Schalten Sie das Gerät ein. Das Messer dreht sich gegen den Uhrzeigersinn. Lassen Sie es 2-3 Minuten ins Leere laufen, um zu prüfen, dass die Maschine normal funktioniert.
4. Passen Sie die Schnittdicke mit Hilfe des Reglers (8) an. Hierfür drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn.
5. Fixieren Sie den Schlitten mit dem Positionierknopf (9), sodass der Schlitten in Kontakt mit der Rückwand ist (6). Um den Schlitten zu fixieren, drehen Sie den Positionierknopf gegen den Uhrzeigersinn.
6. Stellen Sie das zu schneidende Lebensmittel auf den Schlitten, und halten Sie mit der Schubhilfe (4) fest. Schieben Sie nun den Schlitten regelmäßig vor und zurück mit Hilfe des dafür vorgesehenen Griffs.
7. Wenn die Arbeit erledigt ist, platzieren Sie den Schlitten links in der Ursprungsposition. Stellen Sie den Regler (8) zurück auf Null und drehen Sie den Positionierknopf (9) im Uhrzeigersinn zurück zur Ursprungsposition.
8. Erst dann können Sie die Lebensmittel vom Schlitten sicher entfernen.

Achtung! Benutzen Sie die Maschine nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Der Betrieb kann nach einer kurzen Pause fortgesetzt werden.

Hinweis! Sollte der Motor bei sehr trockenen Lebensmitteln blockieren, den Schlitten zurückfahren, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, danach mit dem Schneidevorgang fortfahren.

SCHÄRFEN DES MESSERS

Sobald das geschnittene Produkt eine ausgefranste bzw. raue Schnittfläche aufweist und der Schneidevorgang nur mühsam abläuft, muss das Schneidemesser geschliffen werden.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Kanten des Schneidemessers vor dem Schärfen mit Alkohol, um dieses zu entfetten.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube (a) vom Messerschärfer (14) an der Rückseite des Gerätes (Abb. 3)

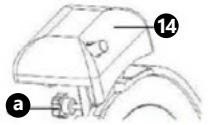


Abb. 3

- Ziehen Sie den Messerschärfer (14) heraus und drehen Sie ihn um 180°.
- Setzen Sie den Messerschärfer (14) in die vorgesehene Führung wieder ein und ziehen Sie die Befestigungsschraube (a) fest.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Schleifsteinoberfläche nah an der Kante des Schneidemessers befindet. Falls das nicht der Fall ist, korrigieren Sie dieses.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an und schalten Sie das Gerät mit der weißen START-Taste ein.
- Halten Sie den Druckknopf (b, Abb. 4) für den groben Schleifstein an der Rückseite vom Messerschärfer gedrückt und lassen Sie das Gerät für ca. 30-40 Sekunden laufen, so dass sich auf dem Schneidemesser ein Grat bildet.

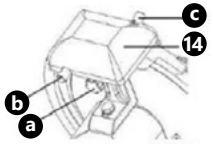


Abb. 4

- Danach den Druckknopf (c) an der Vorderseite und den Druckkopf (b) an der Rückseite vom Messerschärfer gleichzeitig ca. 3-4 Sekunden gedrückt halten, um das Schneidemesser nachzuschleifen und den Schnittgrat zu entfernen. Lassen Sie die Druckknöpfe gleichzeitig wieder los.
  ACHTUNG!
  Überschreiten Sie die oben angegebene Zeit von 3-4 Sekunden nicht, um einen Gegenschliff am Schneidemesser zu vermeiden.
  Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob das Schneidemesser scharf genug ist. Fahren mit dem Schleifen fort, bis das Messer ausreichend scharf ist.
  WARNUNG! Schnittverletzungsgefahr!
  Das Schneidemesser ist sehr scharf, seien Sie vorsichtig bei der Prüfung der Schärfe des Schneidemessers! Tragen Sie Sicherheitshandschuhe während der Bedienung!
- Nach dem Schärfen das Schneidemesser und die Schleifsteine reinigen. Halten Sie die Schleifsteine immer in einem sauberen Zustand, damit sie einwandfrei funktionieren.
- Bringen Sie den Messerschärfer wieder in Ausgangsposition. Befolgen Sie die Anweisungen für den Umbau in umgekehrter Reihenfolge.
  WARNUNG! Verletzungsgefahr!
  Das Gerät nur bei montiertem Messerschärfer wieder in Betrieb nehmen! Der Messerschärfer dient als Schutzabdeckung für das Schneidemesser im oberen Bereich des Gerätes.
  ACHTUNG!
  Damit das Schneidemesser sich im optimalen Zustand befindet und die Sicherheitsbedienungen eingehalten werden, ist es wichtig, dieses zu wechseln, wenn deren Größe sich um ca. 5-7 mm verringert hat.

4.3 Reinigung und Wartung
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
Reinigung:

- Führen Sie eine gründliche Reinigung des Gerätes täglich durch oder wenn nötig, häufiger.
- Vor der Reinigung trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!) und stellen Sie sicher, dass der Schnittstärkenregler (8) auf „0" steht.
- Schieben Sie den Schlitten (7) in Richtung Schnittstärkenregler (8) (Abb. 5).

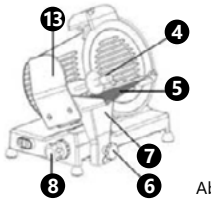


Abb. 5

- Die Reinigung der Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten besonders sorgfältig mit einem neutralen Reiniger durchgeführt werden.
- Führen Sie unter Beachtung der folgenden Anweisungen die Reinigung der einzelnen Baugruppen durch:

Schlitten und Schneideguthalter

- Entfernen Sie zur Reinigung den Schlitten (7) mit dem Schneideguthalter mit Pressvorrichtung (4). Lösen Sie dazu den Schlittenfeststellknauf (6), indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen, und nehmen Sie den Schlitten (7) ab (Abb. 5).
- Reinigen Sie den Schlitten (7) mit Handschutz (13), Schneidegutteller (5) und Schneideguthalter mit Pressvorrichtung (4) mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und neutralem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

Schneidemesser und Schneidemesserabdeckung
WARNUNG! Schnittverletzungsgefahr!
Das Schneidemesser ist sehr scharf, berühren Sie keine Kanten des Schneidemessers mit bloßen Händen! Tragen Sie beim Reinigen des Schneidemessers Metallhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie den Messeschärfer vom Gerät ab (Abb. 3).
- Um die Schneidemesserabdeckung (3) zur Reinigung abzunehmen, lockern Sie die Schraube (d) an der Rückseite des Gerätes (Abb. 6) und drücken Sie diese dann in Richtung Schneidemesserabdeckung. Die Schneidemesserabdeckung entnehmen.

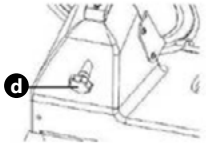


Abb. 6





- Um das Schneidemesser zu entnehmen, lösen Sie die 3 Feststellschrauben (e) mit einem geeigneten Schraubendreher (Abb. 7), hängen Sie das Schneidemesser vorsichtig aus.

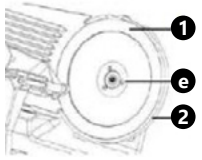


Abb. 7

- Reinigen Sie die Schneidemesserabdeckung und das Schneidemesser (1) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen Schwamm, eine Reinigungsbürste oder ein weiches Tuch. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Reinigen Sie den Messerschutzring (2) mit warmem Wasser und etwas neutralem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie die gereinigten Teile an der Luft trocknen oder trocknen diese mit einem Tuch ab.
- Montieren Sie nach der Reinigung das Schneidemesser (1) mit den 3 Feststellschrauben (e), die Schneidemesserabdeckung mit der Schraube (d) wieder am Gerät unter Einhaltung der richtigen Position.

Schutzvorrichtung Schneidemesser

- Lösen Sie die Schrauben (f) der Schutzvorrichtung (g) an der Rückseite des Gerätes mit einem geeigneten Schraubendreher und nehmen diese ab (Abb. 8).

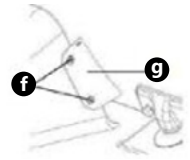


Abb. 8

- Reinigen Sie die Schutzvorrichtung (g) mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach. Anschließend gründlich abtrocknen.
- Bringen Sie die Schutzvorrichtung (g) wieder am Gerät an und ziehen Sie die Schrauben (f) fest.

Schnittgutablage und Gehäuse

- Reinigen Sie die Schnittgutablage (11) und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch unter Verwendung eines neutralen Reinigungsmittels und trocknen Sie diese anschließend gründlich ab (Abb. 9).

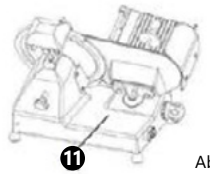


Abb. 9

Messerschärfer

- Nehmen Sie den Messerschärfer komplett vom Gerät ab.
- Reiben Sie die Schleifsteine (h) nach dem Schärfen mit einer in Alkohol getränkten Reinigungsbürste ab (Abb. 10).

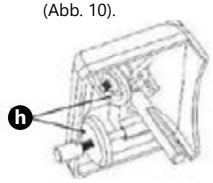


Abb. 10

ACHTUNG!
Die abnehmbaren Teile des Gerätes niemals zur Reinigung in die Geschirrspülmaschine geben.

- Benutzen Sie zur Reinigung niemals chemische oder aggressive Reinigungsmittel.
- Das Gerät niemals mit Alkoholpads oder Drahtschwamm reinigen, um Bildung von Flugroststellen zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie niemals grobe Reiniger, welche das Gerät zerkratzen könnten.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Instandhaltung

1. Instandhaltung des Messers
a. Achten Sie darauf, das Messer nach der Reinigung gut zu trocknen
b. Fetten Sie regelmäßig die Klinge mit geeignetem Fett ein
c. Schärfen Sie das Messer in regelmäßigen Abständen
2. Einfetten der Rückwand
a. Schieben Sie den Schlitten zur Seite und fetten Sie die Flächen mit einem Tuch ein. Achten Sie darauf, das Profil mit einzufetten.
b. Ein wöchentliches einfetten wird empfohlen.
3. Einfetten der Achse
   Fetten Sie den Schlitten regelmäßig mit einem lebensmittelechten Maschinenöl ein. Dazu die Aufschnittmaschine auf die Seite legen und etwas Maschinenöl auf die beiden Enden der Achse des Schlittens (i) geben (Abb. 11).

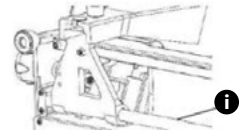


Abb. 11

   Bewegen Sie dann den Schlitten auf und ab, um das Öl gleichmäßig zu verteilen. Entfernen Sie mit Hilfe eines Tuches die Reste von Öl auf der Achse.
4. Einfetten der Schärfeinheit
a. Vergewissern Sie sich, dass die Schärfeinheit sich gut drehen kann.
b. Fetten Sie regelmäßig die Achse der Schärfeinheit ein.

TECHNICAL DATA

| Product name | ELECTRIC MEAT SLICER | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modell | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Rated voltage [V]/Frequency [Hz] | 230/50 | | | |
| Rated power [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Diameter of the blade [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Max. slicing width [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Max. slicing height [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Dimensions of the carriage [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Slicing thickness [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Weight [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Product name | ELECTRIC MEAT SLICER | | |
|---|---|---|---|
| Modell | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Rated voltage [V]/Frequency [Hz] | 230/50 | | |
| Rated power [W] | 280 | 150 | 250 |
| Diameter of the blade [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Max. slicing width [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Max. slicing height [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Dimensions of the carriage [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Slicing thickness [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Weight [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

**DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.**

To increase the product life of the device and to ensure a trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform the maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement. Taking into account technological progress and noise reduction opportunities, the device was designed to reduce noise emission risks to the minimum.

Legend

| | |
|---|---|
| CE | The product satisfies the relevant safety standards. |
| | Read the instructions before use. |
| | The product must be recycled. |
| ⚠ | WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation (general warning sign). |
| | Class I protection. |
| | For indoor use only. |
| | Pay attention to the rotating components! There is a risk of injury! |

⚠ **PLEASE NOTE!** Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual machine.

The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

2. Usage safety

Electrical equipment:

⚠ **ATTENTION!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in an electric shock, fire and/or serious injury or even death.

Whenever „device" or „product" are used in the warnings and instructions, it shall mean ELECTRIC MEAT SLICER. Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock!

Do not cover the air inlets/outlets. When in use, do not put your hands or other items inside the device! Do not exceed the maximum permissible operating pressure.

3.1 Electrical safety

a) The plug has to fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
b) Avoid touching earthed elements such as pipes, heaters, boilers and fridges. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, in direct contact with a wet surface or operating in a humid environment. Water ingression into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.
c) Use the cable only in accordance with its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
d) If using the device in a humid environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock.

3.2 Safety at the workplace

a) Make sure the workplace is orderly and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to anticipate what may happen, observe what is going on and use common sense when working with the device.
b) Do not use the device in an explosion hazard zone, for example in the presence of flammable liquids, gasses or dust. The device generates sparks which may ignite dust or fumes.
c) Upon discovering damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
d) If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
e) Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
f) If a fire starts, use solely powder or carbon dioxide ($CO_2$) fire extinguishers suitable for use on live devices to put it out.
g) Children or unauthorised persons are forbidden from entering a work station. (A distraction may result in a loss of control over the device).
h) Use the EMERGENCY STOP if there is a risk of injury or death, accident of damage!

⚠ **REMEMBER!** When using the device, protect children and other bystanders.

3.3 Personal safety

a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
b) When working with the device, use common sense and stay alert. Temporary loss of concentration whilst using the device may lead to serious injuries.
c) Use personal protection equipment as required for working with the device, specified in section 1 (Legend).
The use of correct, approved personal protection equipment reduces the risk of suffering an injury.
d) To prevent the device from accidentally switching on, make sure the switch is on the OFF position before connecting to a power source.
e) Do not overestimate your abilities. When using the device, keep your balance and remain stable at all times. This will ensure better control over the device in unexpected situations.
f) Do not wear loose clothing or jewellery. Keep your hair, clothes and gloves away from moving parts. Loose clothing, jewellery or long hair may get caught in moving parts.
g) Remove all adjusting tools or spanners before turning the device on. A tool or spanner left in the revolving part of the device may cause injury.

3.4 Safe device use

a) Do not overload the device. Use appropriate tools for the given task. A correctly selected device will perform the task for which it was designed better and in a safer manner.
b) Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch the device on and off). Devices which cannot be switched on and off using the ON/OFF switch are hazardous, should not be operated and have to be repaired.
c) Make sure the plug is disconnected from the socket before attempting any adjustments, tool replacements or before putting the device aside. Such precautions will reduce the risk of accidentally activating the device.
d) When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device, who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
e) Maintain the device in a good technical state. Before each use, check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
f) Keep the device out of the reach of children.
g) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
h) To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory fitted guards and do not loosen any screws.
i) When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, take into account the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.
j) Avoid situations where the device halts during use due to excessive loading. This may result in overheating of the drive elements and device damage.
k) Do not touch any articulated parts or accessories, unless the device has been disconnected from a power source.
l) When in use, keep your hands away from the blades.
m) WARNING! Danger of loose clothing becoming tangled up in the machine, which might lead to injuries.
n) In order to prevent injuries, always pay due care when carrying out maintenance on the device, and in particular when handling the cutting disks.

4. Use guidelines

SCOPE OF APPLICATION

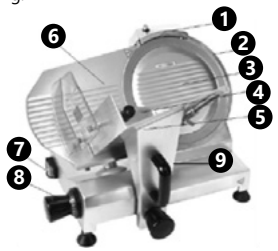
The ELECTRIC MEAT SLICER is exclusively designed to slice common pieces of meat, cheese and sausage. It is recommended to use Teflon knives in order to slice cheese (only the kinds of cheese suitable for cutting).

The ELECTRIC MEAT SLICER is not adapted to:

- slice food at a temperature under -6°C;
- slice bony meat

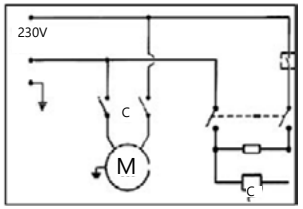
**The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device.**

4.1 Device description
Fig. 1




1. Sharpener group
2. Blade protection
3. Blade cover
4. Food pusher handle
5. Carriage / Sliding food tray
6. Movable bulk
7. On/Off switch
8. Slice thickness regulation knob
9. Carriage locking knob

WIRING DIAGRAM
Fig. 2




4.2 Preparing for use / Device use

1. The machine should be installed on a stable and resistant surface. The On/Off switch (7) should be in front of the operator.
2. Make sure that the power supply corresponds to the requirements of the device (see technical details or technical plate).
3. Turn the device on. The knife starts to rotate counter-clockwise. Let it rotate for 2-3 minutes to check if everything works normally.
4. Adjust the slice thickness with the regulator (8). To do so, turn the knob counter-clockwise.
5. Fix the carriage with the locking knob (9) so that it touches the movable bulk (6). To fix the carriage, turn the locking knob counter-clockwise.
6. Place the food you want to slice on the carriage and hold it with the pusher handle (4). Slide the carriage with the handle from one side to the other in a regular way to slice the food.
7. As soon as you are done with your work, slide the carriage back to its start position on the left. Turn the regulation knob (8) and the locking knob (9) back to zero.
8. Then, you can remove the food from the carriage.

Caution! Never use the device for more than 15 minutes in order to avoid overheating the engine. After a short break, the device can be turned on and used again.
Note! If the engine stops working (jammed) while cutting dry products (i.e. bread),the carriage has to be moved back in order to avoid engine overheating; the cutting operation can be resumed afterwards.

KNIFE SHARPENING
If the surface of the sliced product becomes frayed or coarse and the cutting operations become cumbersome, the knife is to be sharpened.

- Pull the plug from the socket and before sharpening clean the knife edges with use of alcohol in order to degrease it.
- Loosen the fixing screw (a) of the sharpener (14) on the back side of the device. (fig. 3).

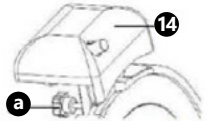


Fig. 3

- Remove the sharpener (14) and turn it by 180 º.
- Put the sharpener (14) into the special rail and tighten the fixing screw (a) again.
- Make sure that the surface of the sharpener is close to the edge of the knife. Correct the positioning if required.
- Connect the device to the grounded single socket and start it with use of white START button.
- Hold the depressed button (b, fig. 4) of the sharpener on the back of the sharpener (1) and leave the device turned on for approx. 30-40 seconds, until the burr appears on the knife.

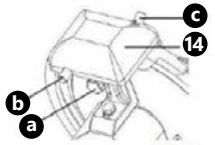


Fig. 4

- Then hold button (c)in the front and button (b) on the back of the sharpener simultaneously for approx. 3-4 seconds to sharpen the knife and remove the burr. Release both buttons simultaneously
  CAUTION!
  Do not exceed the above mentioned sharpening time of 3-4 seconds so as
  not to cause the so called "zero grind''.
  Stop the device and check whether the knife is sharpened enough. Continue until desired grind is reached.
  WARNING! Possible cuts danger!
  The knife is very sharp, so when checking the grind, one must be very cautious. Always use protective gloves!
- After sharpening, clean the knife and sharpener elements. In order to ensure it will operate correctly, keep the sharpener in a good condition.






- Put the sharpener back to its initial position. Follow the installation instruction in reverse order.
  WARNING! Injuries danger!
  Only start the device with the sharpener assembled correctly! The sharpener is used as the knife cover in the upper part of the device.
  CAUTION!
  In order to keep the knife in the optimum condition and maintain safety it should be replaced, when its height is reduced by approx. 5-7 mm.

4.3 Cleaning and maintenance
Cleaning:

- Clean the device every day or more frequently when required.
- Unplug the device before the cleaning operation (remove the plug!) and check whether the slice thickness adjustment (8) is set to "0".
- Move the carriage (7) towards the slice thickness adjustment (8) (fig. 5).

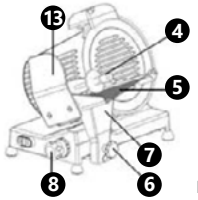


Fig. 5

- The elements having contact with food products should be cleaned especially thoroughly with use of neutral cleaning agents.
- Clean the device, following the instructions for the individual subassemblies below:

Carriage and pusher handle

- In order to clean it, remove the carriage (7) with the pusher handle (4). To do this, loosen the carriage adjustment (6), rotating it counter-clockwise, and remove the carriage itself (7) (fig. 5).
- Wash the carriage (7) with cover (13), pusher (4) and carriage tray (5) using warm water, soft cloth and a neutral cleaning agent. Rinse with clean water to remove the cleaning agent residuals.

Knife and knife cover
WARNING! Possible cuts danger!
The knife is very sharp; under no circumstances may one touch the knife blade with bare hands! Wear metal gloves during knife cleaning in order to avoid possible cuts.

- Remove the sharpener from the device. (Fig. 3)
- In order to remove the knife cover (3) for cleaning loosen the fixing screw (d) on the back side of the device (fig. 6) and push it towards the knife cover. Remove the knife cover.

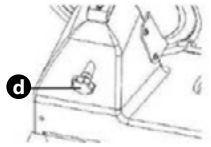


Fig. 6

- In order to remove the knife, loosen three adjustment screws (e) with the use of an appropriate screwdriver (fig. 7) and carefully take the knife away.

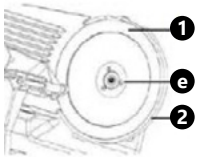


Fig. 7

- Wash the knife cover and knife (1) with warm water and neutral cleaning agents. Use the sponge, supplied cleaning brush or soft cloth. Rinse in clean water.
- Wash the knife protective ring (2) in warm water and a small amount of cleaning agent. Rinse in clean water.
- Leave the washed parts for drying or wipe them with a dry cloth.
- After cleaning, install the knife (1) with the use of three adjustment screws (e), maintaining correct stance, and the knife cover with the use a of screw (d).

Knife protecting device

- Loosen the screws (f) of the protective device (g) on the back of the slicer, using an appropriate screwdriver (fig. 8).

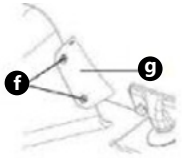


Fig. 8

- Wash the protective device (g) in warm water with neutral cleaning agent. Rinse in clean water. After cleaning, dry it completely.
- Reinstall the protective device (g) on the slicer and the tighten screws.

Slice tray and housing

- Wash the slice tray (11) and housing with a moist, soft cloth and the neutral cleaning agent; dry completely after cleaning (fig. 9).

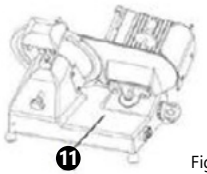


Fig. 9

Sharpener

- Remove the sharpener as a whole from the device.
- After sharpening clean the sharpener elements (h) with the cleaning brush soaked in alcohol (fig. 10).

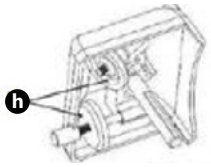



Fig. 10

ATTENTION!
Never use the dishwashing machine for cleaning the removable elements.

- Never use chemical or corrosive cleaning agents.
- In order to avoid rust, never clean the device with AkoPads or similar, or the wire washcloth.
- Always use a soft cloth and never use coarse cleaning agents that could damage or scratch the surface of the device.
- After cleaning operations wipe and polish the device with a dry cloth.

Maintenance

1. Maintenance of the knife / blade

a. Please watch up to dry properly the knife after cleaning

b. Grease regularly the blade with adapted grease

c. Sharpen the blade regularly

2. Greasing the movable bulk

a. Push the carriage on the side and grease the surfaces with a soft cloth. Please watch up to grease the pattern.

b. We recommend you to grease the device once a week.

3. Greasing the axle

The carriage is to be greased regularly with a natural technical grease. In order to do so, put the slicer on its side and grease both ends of the carriage axle (i) (fig. 11).

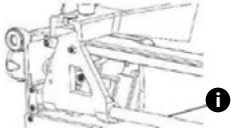



Fig. 11

Move the carriage forward and backward in order to distribute the grease evenly. Remove the excess grease with a cloth.

4. Greasing the sharpener

a. Make sure that the sharpener can rotate properly.

b. Grease regularly the axle of the sharpener.







DANE TECHNICZNE

| Nazwa produktu | KRAJALNICA ELEKTRYCZNA | | | |
|---|---|---|---|---|
| Model | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Napięcie [V]/ Częstotliwość [Hz] | 230/50 | | | |
| Moc [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Średnica noża [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Maksymalna długość krojonego produktu [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Maksymalna wysokość krojonego produktu [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Wielkość suwaka [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Grubość krojenia [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Waga [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Nazwa produktu | KRAJALNICA ELEKTRYCZNA | | |
|---|---|---|---|
| Model | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Napięcie [V] / Częstotliwość [Hz] | 230/50 | | |
| Moc [W] | 280 | 150 | 250 |
| Średnica noża [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Maksymalna długość krojonego produktu [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Maksymalna wysokość krojonego produktu [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Wielkość suwaka [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Grubość krojenia [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Waga [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

**PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.**

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

Objaśnienie symboli

| | |
|---|---|
| CE | Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. |
| | Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją. |
| | Produkt podlegający recyklingowi. |
| ⚠ | UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuacje (ogólny znak ostrzegawczy). |
| | Urządzenie I klasy ochronności. |
| | Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń. |
| | Uwaga na obracające się elementy tnące! Możliwość skaleczenia! |

⚠ **UWAGA!** Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

Urządzenia elektryczne:

⚠ **UWAGA!** Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie" lub „produkt" w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do krajalnicy elektrycznej. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności/w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą. Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem! Nie wolno zasłaniać wlotów i wylotów powietrza. Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia! Nie wolno przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości ciśnienia roboczego urządzenia.

3.1 Bezpieczeństwo elektryczne

a) Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób.

Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.

b) Unikaj dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli twoje ciało jest uziemione urządzenia na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.

c) Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.

d) Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

3.2 Bezpieczeństwo w miejscu pracy

a) Utrzymuj porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.

b) Nie używaj urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenia wytwarzają iskry, mogące zapalić pył lub opary.

c) W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.

d) W razie wątpliwości, czy urządzenia działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.

e) Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!

f) W przypadku zaprószenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych ($CO_2$).

g) Na stanowisku pracy nie mogą przebywać dzieci ani osoby nieupoważnione. (Nieuwaga może spowodować utratę kontroli nad urządzeniem.)

h) W przypadku zagrożenia życia lub zdrowia, wypadku lub awarii zatrzymać urządzenie przyciskiem WYŁĄCZNIK AWARYJNY!

⚠ **PAMIĘTAJ!** Należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

3.3 Bezpieczeństwo osobiste

a) Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.

b) Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

c) Należy używać środków ochrony osobistej wymaganych przy pracy urządzeniem wyszczególnionych w punkcie 1 objaśnienia symboli Stosowanie odpowiednich, atestowanych środków ochrony osobistej zmniejsza ryzyko doznania urazu.

d) Aby zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu upewnij się, że przełącznik jest w pozycji wyłączonej przed podłączeniem do źródła zasilania.

e) Nie należy przeceniać swoich możliwości. Utrzymywać balans i równowagę ciała przez cały czas pracy. Umożliwia to lepszą kontrolę nad urządzeniem w nieoczekiwanych sytuacjach.

f) Nie należy nosić luźnej odzieży ani biżuterii. Włosy, odzież i rękawice utrzymywać z dala od części ruchomych. Luźna odzież, biżuteria lub długie włosy mogą zostać chwycone przez ruchome części.

g) Należy usunąć wszelkie narzędzia regulujące lub klucze przed włączeniem urządzenia. Narzędzie lub klucz pozostawiony w obracającej się części urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

3.4 Bezpieczne stosowanie urządzenia

a) Nie należy przeciążać urządzenia. Używać narzędzi odpowiednich do danego zastosowania. Prawidłowo dobrane urządzenie wykona lepiej i bezpieczniej pracę dla którego zostało zaprojektowane.

b) Nie należy używać urządzenia jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.

c) Przed przystąpieniem do regulacji, wymiany osprzętu lub odłożeniem narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.

d) Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nie znających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.

e) Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzaj przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddaj urządzenie do naprawy przed użyciem.

f) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

g) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkowania.

h) Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub

i) Przy transportowaniu i przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania należy uwzględnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych obowiązujących w kraju, w którym urządzenia są użytkowane.

j) Należy unikać sytuacji gdy urządzenie podczas pracy, zatrzymuje się pod wpływem dużego obciążenia. Może spowodować to przegrzanie się elementów napędowych i w konsekwencji uszkodzenie urządzenia.





PL

k) Nie wolno dotykać części lub akcesoriów ruchomych, chyba że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

l) Podczas użytkowania urządzenia ręce należy trzymać z dala od ostrzy.

m) UWAGA! Możliwość wciągnięcia luźnych części ubrania podczas pracy urządzenia co może doprowadzić do obrażeń ciała.

n) W celu zapobiegania skaleczeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia, a w szczególności tarczy tnących.

4. Zasady użytkowania

OBSZAR ZASTOSOWANIA

Krajalnica przeznaczona jest wyłącznie do krojenia typowych kiełbas, mięsa i serów. Do krojenia serów (tylko gatunki serów, które są przeznaczone do krojenia) zaleca się stosowanie noży teflonowych.

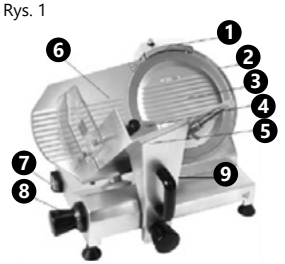
Krajalnicy nie należy stosować do:

- Krojenia produktów spożywczych, których temperatura jest niższa niż -6°C;
- Krojenia mięsa zawierającego fragmenty kości

**Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.**

4.1 Opis urządzenia

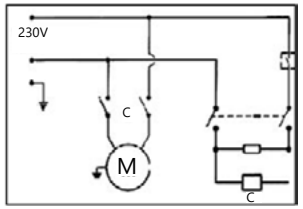
Rys. 1




1. ostrzałka
2. osłona krawędzi noża
3. tarcza ochronna noża
4. dociskacz do podtrzymywania krojonego produktu
5. suwak
6. ruchoma tylna ścianka służąca do regulacji grubości krojenia
7. przełącznik główny
8. regulator grubości krojenia
9. przycisk do ustawiania pozycji

DIAGRAM ELEKTRYCZNY

Rys. 2




4.2 Przygotowanie do pracy / Praca z urządzeniem

1. Maszynę powinno się ustawić na stabilnej i wytrzymałej powierzchni roboczej. Przełącznik główny (7) powinien znajdować się przed użytkownikiem.
2. Należy upewnić się, że źródło prądu odpowiada wymogom urządzenia (patrz szczegółowe informacje techniczne lub tabliczka znamionowa).
3. Włączyć urządzenie. Nóż obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pozwolić, żeby przez 2-3 minuty urządzenie pracowało puste, aby sprawdzić, czy maszyna funkcjonuje prawidłowo.
4. Dopasować grubość krojenia za pomocą regulatora (8). W tym celu przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Przymocować suwak za pomocą przycisku do ustawiania pozycji (9) w taki sposób, by suwak stykał się z tylna ścianką (6). W celu przymocowania ślimaka przekręcić przycisk do ustawiania pozycji w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. Produkt spożywczy, który ma zostać pokrojony ustawić na suwaku i przytrzymać go za pomocą dociskacza (4). Przesuwać suwak w przód i w tył za pomocą przewidzianego do tego celu uchwytu.
7. Po skończeniu pracy ustawić suwak z lewej strony w jego pierwotnej pozycji. Ustawić regulator (8) z powrotem w pozycji zerowej i przekręcić przycisk do ustawiania pozycji (9) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby znalazł się w pierwotnej pozycji.
8. Dopiero po wykonaniu powyższych czynności można bezpiecznie usunąć pokrojone produkty z suwaka.

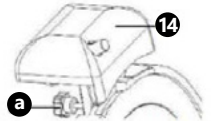
UWAGA! Aby uniknąć przegrzania się silnika, maszyny nie należy używać bez przerwy przez okres dłuższy niż 15 minut. Po krótkiej przerwie można ponownie rozpocząć eksploatację.

UWAGA! Jeżeli w przypadku bardzo suchych produktów spożywczych silnik by się zablokował, należy cofnąć suwak, aby uniknąć przegrzania się silnika, a następnie wznowić proces krojenia.

OSTRZENIE NOŻA

Jeśli powierzchnia cięcia krojonego produktu jest postrzępiona lub szorstka, a proces krojenia staje się uciążliwy, należy naostrzyć nóż.

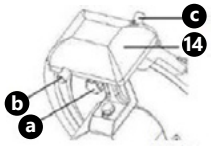
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i przed rozpoczęciem ostrzenia oczyścić krawędzie noża, przy użyciu alkoholu, aby odtłuścić nóż.
- Poluzować śrubę mocującą (a) z ostrzałki (14) z tyłu urządzenia (rys. 3)




Rys. 3

- Wyjąć ostrzałkę (14) i obrócić ją o 180°.
- Włożyć ostrzałkę (14) do przewidzianej w tym celu prowadnicy i dokręcić śrubę mocującą (a).
- Upewnić się, że powierzchnia osełki znajduje się blisko ostrza noża. W innym przypadku poprawić ustawienie noża.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego pojedynczego gniazda wtykowego i włączyć urządzenie przy pomocy białego przycisku START.

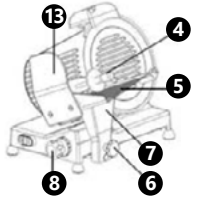
- Przytrzymać wciśnięty przycisk (b, rys. 4) osełki z tyłu ostrzałki i pozostawić urządzenie włączone przez ok. 30-40 sekund, tak aby na nożu utworzył się zadzior.



Rys. 4

- Następnie przycisk (c) z przodu i przycisk (b) z tyłu ostrzałki przytrzymać przez ok. 3-4 sekundy wciśnięte równocześnie, aby naostrzyć nóż i usunąć zadzior. Równocześnie zwolnić przyciski
  OSTRZEŻENIE!
  Nie przekraczać wyżej podanego czasu 3-4 sekund, aby uniknąć utworzenia się tzw. Szlifu zerowego.
  Wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nóż jest dobrze naostrzony. Kontynuować ostrzenie do momentu, aż nóż będzie wystarczająco ostry.
  UWAGA! Niebezpieczeństwo ran ciętych!
  Nóż jest bardzo ostry, prosimy zatem o ostrożność podczas sprawdzania ostrości noża! Podczas obsługiwania urządzenia stosować rękawice ochronne!
- Po zakończeniu ostrzenia wyczyścić nóż i osełki. Osełki utrzymywać zawsze w czystości, aby działały prawidłowo.
- Ustawić ostrzałkę ponownie w pozycji wyjściowej. Postępować zgodnie ze wskazówkami dot. montażu w odwrotnej kolejności.
  UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia!
  Urządzenie włączyć ponownie tylko przy zamontowanej ostrzałce! Ostrzałka służy jako osłona noża w górnej części urządzenia.
  OSTRZEŻENIE!
  Aby nóż znajdował się w optymalnym stanie, a warunki bezpieczeństwa były zachowane, należy go wymieniać, jeżeli jego wielkość zmniejszy się o ok. 5-7 mm.

4.3 Czyszczenie i konserwacja
CZYSZCZENIE I UTRZYMYWANIE W NALEŻYTYM STANIE
Czyszczenie:
- Codziennie lub w razie konieczności także częściej, dokładnie czyścić urządzenie.
- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie z gniazda (wyciągnąć wtyczkę!) i sprawdzić, czy regulator grubości krojenia (8) znajduje się w pozycji „0".
- Przesunąć wózek (7) w kierunku regulatora grubości krojenia (8) (rys. 5).

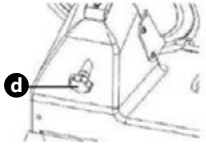


Rys. 5

- Czyszczenie elementów urządzenia, które stykają się z produktami spożywczymi powinny być czyszczone szczególnie starannie przy użyciu neutralnego środka czyszczącego.
- Wyczyścić, uwzględniając przy tym poniższe wskazówki dot. pojedynczych podzespołów:

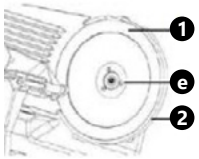
Wózek i uchwyt dociskający
- W celu czyszczenia usunąć wózek (7) z uchwytem dociskającym z dociskaczem (4). W tym celu poluzować pokrętło ustawienia wózka (6), przekręcając je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć wózek (7) (rys. 5).
- Umyć wózek (7) z osłoną (13), tacą wózka (5) i uchwytem dociskającym z dociskaczem (4) ciepłą wodą, miękką ściereczką i neutralnym środkiem czyszczącym. Wypłukać w czystej wodzie aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.

Nóż i osłona noża
UWAGA! Niebezpieczeństwo ran ciętych!
Nóż jest bardzo ostry, nie dotykać ostrza noża gołymi rękoma! Podczas czyszczenia noża używać metalowych rękawic, aby uniknąć skaleczenia.
- Zdjąć ostrzałkę z urządzenia (rys. 3).
- Aby zdjąć do czyszczenia osłonę noża (3), poluzować śrubę (d) z tyłu urządzenia (rys. 6) i nacisnąć ją w kierunku osłony noża. Zdjąć osłonę noża.



Rys. 6

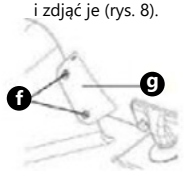
- Aby zdjąć nóż, poluzować 3 śruby nastawcze (e) przy pomocy odpowiedniego śrubokręta (rys.7), odwiesić ostrożnie nóż.



Rys. 7

- Osłonę noża i nóż (1) umyć ciepłą wodą z neutralnym środkiem czyszczącym. Użyć gąbki, znajdującej się w zakresie dostawy szczotki do czyszczenia lub miękkiej ściereczki. Wypłukać w czystej wodzie.
- Umyć pierścień ochronny noża (2) w ciepłej wodzie i niewielkiej ilości środka czyszczącego. Przemyć czystą wodą.
- Umyte części pozostawić do wyschnięcia lub wytrzeć je do sucha ściereczką.
- Po czyszczeniu zamontować do urządzenia nóż (1) przy pomocy 3 śrub nastawczych (e), przy zachowaniu prawidłowej pozycji i osłonę noża przy pomocy śruby (d).

Urządzenie zabezpieczające noża
- Poluzować śruby (f) urządzenia zabezpieczającego (g) z tyłu krajalnicy odpowiednim śrubokrętem i zdjąć je (rys. 8).



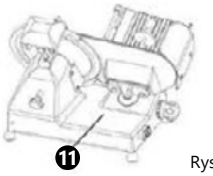
Rys. 8





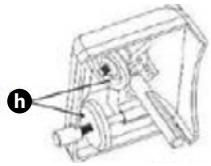
- Umyć urządzenie zabezpieczające (g) w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Wypłukać w czystej wodzie. Na zakończenie dokładnie wysuszyć.
- Ponownie założyć urządzenie zabezpieczające (g) na krajalnicę i dokręcić śruby (f).

Taca na plastry i obudowa
- Umyć tacę na plastry (11) i obudowę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką przy użyciu neutralnego środka czyszczącego i na zakończenie starannie je wysuszyć (rys. 9).



Rys. 9

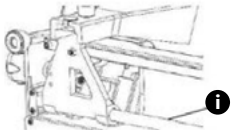
Ostrzałka
- W całości zdjąć ostrzałkę z urządzenia.
- Po zakończeniu ostrzenia przetrzeć osełki (h) namoczoną w alkoholu szczoteczką do czyszczenia (rys. 10).



Rys. 10

OSTRZEŻENIE!
Elementy urządzenia, które można zdemontować nie myć nigdy w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie używać do czyszczenia chemicznych lub żrących środków czyszczących.
- W celu uniknięcia tworzenia się rdzy, nigdy nie czyścić urządzenia czyścikami typu AkoPads lub drucianą gąbką do mycia.
- Używać wyłącznie miękkiej ściereczki i nigdy nie stosować szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię urządzenia.
- Po czyszczeniu do wysuszenia i wypolerowania powierzchni urządzenia zastosować miękką, suchą ściereczkę.

Utrzymywanie w należytym stanie
1. Utrzymywanie noża w należytym stanie
a. Pamiętać o tym, by po wyczyszczeniu dobrze wysuszyć nóż
b. Regularnie smarować ostrze za pomocą odpowiedniego smaru
c. Regularnie ostrzyć nóż
2. Naoliwianie tylnej ścianki
a. Przesunąć suwak na bok i naoliwić powierzchnie za pomocą ściereczki.
   Należy pamiętać o tym, by naoliwić również profil.
b. Zaleca się cotygodniowe naoliwianie.
3. Naoliwianie osi
   Wózek regularnie smarować smarem maszynowym pochodzenia naturalnego. W tym celu położyć krajalnicę na bok i naoliwić oba końce osi wózka (i) (rys. 11).



Rys. 11

Następnie poruszyć wózkiem do tyłu i do przodu, aby równomiernie rozprowadzić smar. Resztki smaru usunąć z osi przy pomocy ściereczki.
4. Naoliwianie jednostki ostrzącej
a. Upewnić się, że jednostka ostrząca może się swobodnie obracać.
b. Regularnie naoliwiać osie jednostki ostrzącej

TECHNICKÉ ÚDAJE

| Název výrobku | Nářezový stroj | | | |
|---|---|---|---|---|
| Model | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Jmenovité napětí napájení [V] / Frekvence [Hz] | 230/50 | | | |
| Jmenovitý výkon [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Průměr nože [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Maximální délka krájeného produktu [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Maximální výška krájeného produktu [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Rozměr posuvníku [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Tloušťka krájení [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Hmotnost [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Název výrobku | Nářezový stroj | | |
|---|---|---|---|
| Model | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Jmenovité napětí napájení [V] / Frekvence [Hz] | 230/50 | | |
| Jmenovitý výkon [W] | 280 | 150 | 250 |
| Průměr nože [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Maximální délka krájeného produktu [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Maximální výška krájeného produktu [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Rozměr posuvníku [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Tloušťka krájení [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Hmotnost [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů s použitím nejnovějších technologií a komponentů a se zachováním nejvyšších jakostních standardů.

**PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A SNAŽTE SE JEJ POCHOPIT.**

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení provádějte pravidelný servis a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny pro zvýšení kvality. Vzhledem k technickému pokroku a možnosti omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby nebezpečí vyplývající z emise hluku bylo omezeno na nejnižší úroveň.

Vysvětlení symbolů

| | |
|---|---|
| CE | Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem. |
| | Před použitím se seznamte s návodem. |
| | Recyklovatelný výrobek. |
| ⚠ | UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka). |
| | Třída ochrany. |
| | Použití pouze uvnitř budov. |
| | Pozor na rotující řezné prvky! Nebezpečí pořezání! |

**POZOR!** Ilustrace v tomto návodu mají náhledovou povahu, a v některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. Bezpečnost používání

Elektrická zařízení:

⚠ **POZNÁMKA!** Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny a návody. Nedodržování pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/nebo těžkému úrazu nebo smrti.

Pojem „zařízení" nebo „výrobek" v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na nářezový stroj. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí/v přímé blízkosti nádrží s vodou. Zařízení nenořte do vody. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nezakrývejte vstupní a výstupní otvory vzduchu. Nevkládejte ruce a předměty dovnitř zařízení, pokud je v provozu! Nepřekračujte maximální přípustný provozní tlak zařízení.

3.1 Elektrická bezpečnost

a) Zástrčka zařízení musí odpovídat zásuvce. Zástrčku neupravujte žádným způsobem. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
b) Nedotýkejte se uzemněných předmětů jako jsou trubky, topidla, kamna a chladničky. Je-li vaše tělo uzemněno, existuje zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem v následku působení deště, mokrého povrchu a práce se zařízením ve vlhkém prostředí. Proniknutí vody do zařízení zvyšuje nebezpečí jeho poškození a úrazu elektrickým proudem.
c) Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze síťové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
d) Pokud není možné předejít práci ve vlhkém prostředí, používejte proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

3.2 Bezpečnost na pracovišti

a) Na pracovišti udržujte pořádek a dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte bdělí, sledujte, co se děje a při práci se zařízením zachovávejte zdravý rozum.
b) Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu. Zařízení vytvářejí jiskření, skrze které může dojít ke vznícení prachu nebo výparů.
c) Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a nahlaste to autorizované osobě.
d) Pokud máte pochybnosti ohledně správného fungování zařízení, kontaktujte servis výrobce.
e) Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
f) V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje ($CO_2$).
g) Na pracovišti se nesmí zdržovat děti a nepovolané osoby. (Nepozornost může způsobit ztrátu kontroly nad zařízením).
h) V případě ohrožení života nebo zdaví, úrazu nebo poruchy, zastavte zařízení tlačítkem NOUZOVÉ ZASTAVENÍ!

⚠ **PAMATUJTE!** Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

3.3 Osobní bezpečnost

a) Nepoužívejte elektrické nářadí, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které mají negativní vliv na schopnost obsluhovat zařízení.
b) Při práci se zařízením buďte pozorní a zachovávejte zdravý rozum. Chvilka nepozornosti při práci může vést k vážnému úrazu.
c) Používejte osobní ochranné pomůcky vyžadované pro práci se zařízením, specifikované v bodě 1 vysvětlením symbolů. Používání vhodných, atestovaných osobních ochranných prostředků snižuje nebezpečí úrazu.
d) Zabraňte náhodnému spuštění. Ujistěte se, že je spínač před připojením zařízení k napájecímu zdroji ve vypnuté poloze.
e) Nepřeceňujte své schopnosti. Udržujte stabilní postoj a rovnováhu po celou dobu práce. To umožňuje lépe ovládat zařízení v neočekávaných situacích.
f) Nenoste volné oblečení nebo šperky. Vlasy, oděv a rukavice udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících dílů. Volný oděv, šperky nebo dlouhé vlasy mohou zachytit rotující díly.
g) Odstraňte veškeré seřizovací nástroje nebo klíče před zapnutím zařízení. Nástroje nebo klíče ponechané v rotujících dílech zařízení mohou způsobit vážný úraz.

3.4 Bezpečné používání zařízení

a) Zařízení nepřetěžujte. Používejte správný typ nářadí. Správně vybrané nářadí lépe a bezpečněji provede práci, pro kterou bylo navrženo.
b) Zařízení nepoužívejte, pokud jej nemůžete zapnout a vypnout spínačem. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
c) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před jakýmkoliv seřizováním, výměnou příslušenství nebo odložením zařízení. Toto opatření snižuje riziko nechtěného zapnutí.
d) Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkušených uživatelů.
e) Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací, zda není celkově poškozeno nebo nejsou poškozeny rotující díly (popraskané součásti nebo jiné okolnosti, které mohou mít vliv na chod zařízení). V případě poškození dejte zařízení opravit před použitím.
f) Zařízení chraňte před dětmi.
g) Opravu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaní odborníci pouze za použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání.
h) Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo nevyšroubovávejte šrouby.
i) Při přepravě a přenášení zařízení z místa skladování na místo používání berte v úvahu zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci pro manuální přenášení platné v zemi, ve kterém se zařízení používá.
j) Zabraňte situaci, kdy se zapnuté zařízení zastaví vlivem velkého zatížení. Může to způsobit přehřátí hnacích součástí a v následku poškození zařízení.
k) Nedotýkejte se rotujících dílů nebo součástí, ledaže zařízení bylo odpojeno od napájení.
l) Při používání zařízení mějte ruce v bezpečné vzdálenosti od čepelí.
m) UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí vtažení volných částí oděvu během provozu zařízení, které může způsobit tělesné zranění.
n) Abyste zabránili poranění, vždy dbejte zvýšené opatrnosti během provádění prací spojených s údržbou zařízení, zejména u řezacích kotoučů.

4. Zásady používání

OBLAST POUŽITÍ

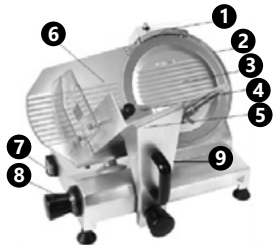
Nářezový stroj je určen pouze pro krájení běžných uzenin, masných a sýrových produktů.

Nepoužívejte nářezový stroj pro:

- krájení potravinářských výrobků, jichž teplota je nižší než -6 °C;
- krájení masa s kostmi

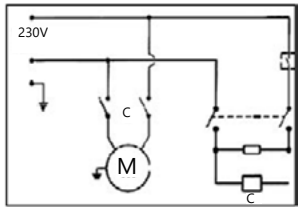
**Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.**

4.1 Popis zařízení
Obr. 1




1. Ostřič
2. Kryt hrany nože
3. Ochranný štít nože
4. Přítlačná deska na krájený produkt
5. Posuvník
6. Pohyblivý zadní panel pro nastavení tloušťky krájení
7. Hlavní spínač
8. Regulátor tloušťky krájení
9. Tlačítko pro nastavení polohy

ELEKTRICKÉ SCHÉMA
Obr. 2



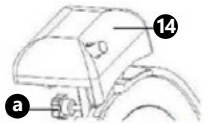

4.2 Příprava k práci / Práce se zařízením

1. Přístroj by měl být umístěn na pevné pracovní ploše. Hlavní spínač (7) by se měl nacházet před uživatelem.
2. Ujistěte se, že zdroj napájení odpovídá požadavkům zařízení (viz podrobné technické údaje nebo typový štítek).
3. Zapněte napájení. Nůž se otáčí proti směru hodinových ručiček. Nechte přístroj pracovat naprázdno asi 2-3 minuty, abyste zkontrolovali, zda funguje správně.
4. Nastavte tloušťku krájení pomocí regulátoru (8). Za tímto účelem otočte regulátor proti směru hodinových ručiček.
5. Připevněte posuvník pomocí tlačítka pro nastavení polohy (9) tak, aby se posuvník dotýkal zadního panelu (6). Pro připevnění posuvníku, otočte tlačítko pro nastavení polohy proti směru hodinových ručiček.
6. Potravinářský výrobek, který chcete krájet, umístěte na posuvník a přidržte přítlačnou deskou (4). Přesuňte posuvník tam a zpět pomocí příslušného držáku.
7. Po dokončení krájení umístěte posuvník vlevo do jeho výchozí poloze. Nastavte regulátor (8) zpět do polohy 0 a otočte tlačítko pro nastavení polohy (9) ve směru hodinových ručiček tak, aby bylo ve výchozí poloze.
8. Až po provedení těchto činností můžete bezpečné odstranit nakrájené výrobky z posuvníku.

Upozornění!
Aby se zabránilo přehřátí motoru, používejte přístroj nepřetržitě max. 15 minut. Po krátké přestávce můžete přístroj znovu použít.
Upozornění!
Pokud při krájení velmi suchých potravinářských výrobků se motor zablokuje, vraťte posuvník zpět, aby se zabránilo přehřátí motoru, a pak pokračujte v krájení.

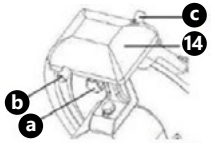
OSTŘENÍ NOŽE
Pokud je povrch nakrájeného výrobku nerovný a krájení je obtížné, musí se nabrousit nůž.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a před ostřením nože očistěte jeho hrany alkoholem, aby se nůž odmastit.
- Uvolněte upevňovací šroub (a) ostřiče (14) na zadní straně přístroje (obr. 3)



Obr. 3

- Vytáhněte ostřič (14) a otočte o 180º.
- Umístěte ostřič (14) do příslušného vodítka a utáhněte upevňovací šroub (a).
- Ujistěte se, že je povrch ostřiče v blízkosti ostří nože. V opačném případě upravte polohu nože.
- Připojte přístroj k jednotlivé uzemněné zásuvce a zapněte bílým tlačítkem START.
- Podržte stisknuté tlačítko (b, obr. 4) na zadní straně ostřiče a nechte přístroj pracovat asi 30-40 vteřin tak, aby se na noži vytvořil otřep.



Obr. 4

- Pak podržte současně tlačítko (c) na přední straně a tlačítko (b) na zadní straně ostřiče asi 3-4 vteřiny, aby se naostřil nůž a odstranil otřep. Současně uvolněte obě tlačítka.
  VAROVÁNÍ!
  Nepřekračujte výše uvedenou dobu 3-4 vteřiny, aby se zabránilo vytvoření tzv. nulového výbrusu.
  Vypněte přístroj a zkontrolujte, zda je nůž dobře naostřen. Pokračujte v ostření, dokud nebude nůž dost ostrý.
  UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí pořezání!
  Nůž je velmi ostrý, takže buďte opatrní při kontrole jeho ostrosti! Při používání přístroje noste ochranné rukavice!
- Po dokončení ostření vyčistěte nůž a ostřič. Udržujte brousky v čistotě, aby fungovaly správně.
- Znovu umístěte ostřič do výchozí polohy. Postupujte podle pokynu pro montáž, ale v opačném pořadí.
  UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí pořezání!
  Znovu zapněte přístroj pouze s nainstalovaným ostřičem! Ostřič slouží jako kryt nože v horní části přístroje.

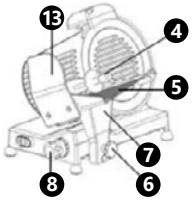




VAROVÁNÍ!
Aby byl nůž v optimálním stavu a byly dodrženy bezpečnostní podmínky, vyměňte nůž, když se jeho rozměry sníží o asi 5-7 mm.

4.3 Čištění a údržba
Čištění

- Důkladně čistěte přístroj každý den, a pokud je to nutné, tak i častěji.
- Před čištěním vysuňte zástrčku ze zásuvky a zkontrolujte, zda je regulátor tloušťky krájení (8) v poloze „0".
- Posuňte vozík (7) ve směru regulátoru tloušťky krájení (8) (obr. 5).



Obr. 5

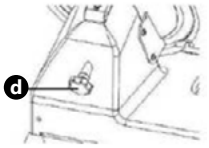
- Součásti přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, by měly být čištěny zvláště pečlivě neutrálním čistícím prostředkem.
- S ohledem na níže uvedená doporučení týkající se jednotlivých komponentů, vyčistěte:

Posuvní vozík a tácek posuvníku

- Pro vyčistění posuvníku (7) s táckem, přítlačným držákem a deskou (4) uvolněte knoflík na nastavení posuvníku (6) otočením proti směru hodinových ručiček, poté odstraňte posuvník (7) (obr. 5).
- Umyjte posuvník (7) s ochranou rukou (13), tácek vozíku (5) a přítlačný držák s přítlačnou deskou (4) měkkým hadříkem teplou vodou a neutrálním čistícím prostředkem.
  Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky čistícího prostředku.

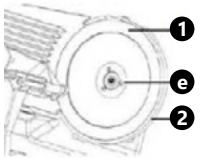
Nůž a kryt nože
UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí pořezání!
Nůž je velmi ostrý, nedotýkejte se ostří nože holýma rukama! Při čištění používejte kovové rukavice, aby se zabránilo pořezání.

- Odstraňte ostřič z přístroje. (Obr. 3)
- Pro odstranění krytu nože (3) uvolněte šroub (d) na zadní straně přístroje (obr. 6) a zatlačte jej ve směru krytu nože.



Obr. 6

- Abyste mohli odstranit nůž, uvolněte 3 stavěcí šrouby (e) příslušným šroubovákem (obr. 7), opatrně odejměte nůž.

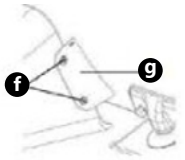


Obr. 7

- Kryt nože a nůž (1) umyjte teplou vodou s neutrálním čistícím prostředkem. Použijte houbu, která je součásti dodávky, nebo měkký hadřík. Opláchněte čistou vodou.
- Umyjte ochranný kroužek nože (2) teplou vodou s malým množstvím čistícího prostředku. Opláchněte čistou vodou.
- Umyté součásti nechte vyschnout nebo vytřete dosucha hadříkem.
- Po čištění nainstalujte nůž (1) pomocí 3 stavěcích šroubů (e) s dodržením správné polohy, a také kryt nože pomocí šroubu (d).

Ochrana nože

- Uvolněte šrouby (f) ochrany (g) na zadní straně kráječe příslušným šroubovákem a odstraňte je. (obr. 8).

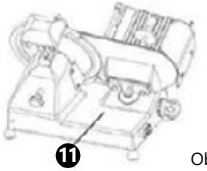


Obr. 8

- Umyjte ochranu (g) teplou vodou s neutrálním čistícím prostředkem. Opláchněte čistou vodou. Na konec důkladně vysušte.
- Opět namontujte ochranu (g) na kráječ a utáhněte šrouby (f).

Tácek na plátky a kryt přístroje

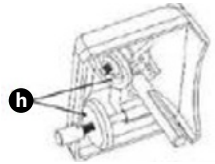
- Umyjte tácek na plátky (11) a kryt přístroje měkkým vlhkým hadříkem neutrálním čistícím prostředkem, nakonec je důkladně vysušte. (obr. 9)



Obr. 9

Ostřič

- Odstraňte celý ostřič z přístroje.
- Po dokončení ostření protřete brousky (h) kartáčem namočeným do alkoholu. (obr. 10)



Obr. 10

VAROVÁNÍ!
Nikdy nemyjte odnímatelné součásti přístroje v myčce na nádobí.

- Nikdy nepoužívejte k čištění chemické nebo agresivní čistící prostředky.
- Aby se zabránilo vytvoření rzi, nepoužívejte k čištění čističe typu AkoPads nebo drátěnou houbičku.
- Používejte jen měkký hadřík a nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, které mohou poškodit povrch přístroje.
- Po čištění vysušte a vyleštěte povrch přístroje suchým měkkým hadříkem.

Udržování v dobrém stavu

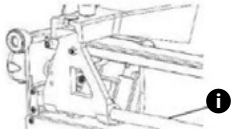
1. Udržování nože v dobrém stavu.

a. Dbejte na vysušení nože po čištění
b. Pravidelně mažte ostří příslušným mazivem
c. Pravidelně ostřete nůž

2. Mazání zadního panelu

a. Přesuňte posuvník do strany a namažte povrch pomocí hadříku. Namažte také profil.
b. Doporučuje se mazání v týdenních intervalech.

3. Mazání náprav
Pravidelně mažte vozík strojním mazivem přírodního původu. Za tímto účelem umístěte kráječ na boční straně a namažte oba konce náprav vozíku (i). (obr. 11).



Obr. 11

Pak přesuňte vozík dozadu a dopředu, aby se rovnoměrně rozmístilo mazivo. Nadbytek maziva odstraňte hadříkem.

4. Mazání ostřicí jednotky

a. Ujistěte se, že se může ostřicí jednotka volně otáčet.
b. Pravidelně mažte nápravy ostřicí jednotky.







DÉTAILS TECHNIQUES

| Nom du produit | Trancheuse à jambon | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modèle | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Tension nominale [V]/ Fréquence [Hz] | 230/50 | | | |
| Puissance [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Diamètre de la lame [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Longueur de coupe maximale [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Hauteur de coupe maximale [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Taille du chariot [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Épaisseur de coupe [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Poids [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Nom du produit | Trancheuse à jambon | | |
|---|---|---|---|
| Modèle | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Tension nominale [V]/ Fréquence [Hz] | 230/50 | | |
| Puissance [W] | 280 | 150 | 250 |
| Diamètre de la lame [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Longueur de coupe maximale [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Hauteur de coupe maximale [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Taille du chariot [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Épaisseur de coupe [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Poids [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE
Le manuel est conçu comme un guide pour une utilisation sûre et fiable. Le produit a été strictement conçu et fabriqué selon les spécifications techniques établies et avec l'utilisation des technologies et des composants les plus modernes, ainsi qu'en conformité avec les plus hauts standards de qualité.

**AVANT LA MISE EN SERVICE, LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ÊTRE LUS ET COMPRISES DE FAÇON PRÉCISE.**

Pour garantir un fonctionnement durable et fiable de l'appareil, une attention particulière doit être portée à la manipulation et à l'entretien correct, conformément aux instructions données dans ce manuel. Les données techniques et spécifications présentes dans ce manuel sont actuellement en vigueur. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le cadre de l'amélioration de la qualité. En prenant en compte les progrès techniques et la réduction des bruits, l'appareil a été conçu et fabriqué de façon à maintenir le niveau le plus bas possible des risques causés par l'émission de bruit.

Explication des symboles

| | |
|---|---|
| CE | Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur. |
| | Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi. |
| | Produit recyclable. |
| ⚠ | ATTENTION! ou AVERTISSEMENT! ou NOTE! Pour attirer votre attention sur certaines mesures à prendre en compte (signaux d'avertissement général). |
| | Classe de protection. |
| | Pour une utilisation en intérieur seulement |
| | Faire attention aux composants rotatifs! Ils peuvent causer des blessures graves! |

⚠ **ATTENTION!** Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. SÉCURITÉ D'EMPLOI
Appareils électriques:

⚠ **ATTENTION!** Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures graves ou la mort.

Le terme „appareil" ou „produit" utilisé dans les avertissements et descriptions présents dans ce manuel se réfère à la trancheuse. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où l'humidité est très élevée / à proximité immédiate de récipients d'eau. L'appareil ne doit en aucun cas être mouillé. Danger de choc électrique! Ne pas recouvrir les entrées et sorties d'air. Ne pas poser les mains ou des objets dans l'appareil en fonctionnement! Ne pas dépasser la pression de service autorisée de la machine.

3.1 Sécurité électrique

a) La fiche de l'appareil doit être adaptée à la prise de courant. Ne modifiez d'aucune façon la fiche. La fiche d'origine et la prise adaptée réduisent le risque d'un choc électrique.

b) Évitez de toucher à des éléments mis à la terre tels que des conduites, des radiateurs, des fours et des réfrigérateurs. Le risque d'un choc électrique est plus élevé si votre corps est mis à la terre en présence des rayons directs du soleil, sur des surfaces mouillées et dans un environnement humide. De l'eau s'introduisant dans l'appareil augmentent le risque de dommages et de chocs électriques

c) N'utilisez pas le câble de façon inappropriée. Ne l'utilisez jamais pour porter l'appareil ou ne tirez pas dessus pour retirer la fiche. Placez le câble à l'abri de la chaleur, de l'huile de bords coupants ou de pièces mobiles. Des câbles endommagés ou soudés augmentent le risque d'un choc électrique.

d) Lorsque vous utilisez l'appareil dans un environnement humide, utilisez un disjoncteur différentiel (RCD). Un RCD réduit le risque d'électrocution.

3.2 SÉCURITÉ SUR LE LIEU DE TRAVAIL

a) Gardez votre poste de travail propre et bien éclairé. Un désordre ou un mauvais éclairage peuvent conduire à des accidents. Soyez prévoyant, observez ce qui est fait et utilisez l'appareil avec un peu de bon sens.

b) N'utilisez pas l'appareil dans des zones à risque d'explosion, par exemple en présence de liquides inflammables, de gaz ou de poussière. Les appareils produisent des étincelles qui peuvent enflammer la poussière ou les vapeurs.

c) En cas de dommage ou de dysfonctionnement, l'appareil doit immédiatement être mis en arrêt et une personne autorisée doit être prévenue.

d) Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil fonctionne correctement, adressez-vous au service du fabricant.

e) Les réparations doivent exclusivement être faites par le service du fabricant. Ne pas effectuer de réparations soi-même!

f) En cas d'incendie ou de feu, n'utiliser que des extincteurs à poudre ou à dioxyde de carbone ($CO_2$).

g) Les enfants et personnes non autorisées ne doivent pas être présentes sur le lieu de travail (une inattention peut entraîner une perte du contrôle de l'appareil).

h) En cas de danger de mort ou de risque pour la santé, d'accident ou de panne, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton ARRÊT D'URGENCE.

⚠ **INDICATION!** Les enfants et personnes non impliquées doivent être protégés lors du travail avec cet appareil.

3.3 Sécurité personnelle

a) Il n'est pas autorisé de faire fonctionner l'appareil en état de fatigue, de maladie, sous influence d'alcool, de drogues ou de médicaments, si ces états réduisent l'aptitude à se servir de l'appareil.

b) Soyez attentifs et faites preuve de bon sens en vous servant de l'appareil. Un moment d'inattention durant le travail peut conduire à des blessures graves.

c) Utilisez l'équipement de protection individuelle requis pour le fonctionnement de l'appareil, conformément aux conditions spécifiées au point 1 concernant les explications des symboles. L'utilisation d'un équipement de protection individuelle approprié et certifié réduit le risque de blessures.

d) Afin d'éviter une mise en marche accidentelle, assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt avant de connecter l'appareil à une source d'alimentation.

e) Ne surestimez pas vos capacités. Gardez l'équilibre et adoptez une bonne position durant le travail. Cela vous permet d'avoir un meilleur contrôle sur l'appareil en cas de situation inattendue.

f) Ne portez pas de vêtements amples ou de bijoux. Gardez les cheveux, les vêtements et les gants loin des pièces mobiles. Les vêtements amples, les bijoux ou les cheveux longs peuvent être saisis par les

g) Retirez les outils de réglage ou les clés avant de mettre l'appareil en marche. Un outil ou un bouton qui reste dans une partie rotative de l'appareil peut causer des blessures.

3.4 Utilisation sûre de l'appareil

a) Ne surchauffez pas l'appareil. Utilisez des outils appropriés pour l'application correspondante. Un bon choix des appareils permet une meilleure exécution du travail pour lequel ils sont prévus.

b) N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur de Marche/Arrêt ne fonctionne pas correctement (ne s'allume ou ne s'éteint pas). Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés par interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.

c) Avant le réglage, le remplacement d'accessoires ou la mise de côté d'outils, retirez la fiche de la prise. Une telle mesure préventive réduit le risque d'une mise en marche accidentelle.

d) Les outils non utilisés sont à conserver hors de portée des enfants ainsi que des personnes ne connaissant ni l'appareil lui-même ni la notice correspondante. De tels appareils peuvent représenter un danger s'ils sont placés entre les mains de personnes inexpérimentées.

e) Gardez l'appareil dans un parfait état. Avant chaque travail, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages généraux ou des dommages aux pièces mobiles (pièces ou composants cassés ou autres conditions qui peuvent nuire à un fonctionnement sûr de la machine). En cas de dommage, il faut faire réparer l'appareil avant de l'utiliser.

f) Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

g) La réparation et l'entretien d'appareils doivent être exclusivement effectués par un personnel spécialisé qualifié et avec des pièces de rechange originales. Une utilisation en toute sécurité est ainsi garantie.

h) Afin de garantir l'intégrité de fonctionnement prévue de l'appareil, les couvercles et vis montés en usine ne doivent pas être retirés.

i) Lors du transport et du déplacement de l'appareil du lieu de stockage au lieu d'utilisation, les consignes de sécurité et d'hygiène pour la manutention manuelle pour le pays dans lequel l'appareil va être utilisé sont à prendre en compte.

j) Évitez les situations dans lesquelles l'appareil arrête de marcher en plein fonctionnement sous une lourde charge. Ceci peut entraîner une surchauffe des éléments de transmission et donc un endommagement de l'appareil.





k) Ne touchez à aucune pièce ou pièce accessoire mobile, à moins de déconnecter l'appareil du réseau.

l) Tenez vos mains loin de la lame pendant l'utilisation.

m) ATTENTION! Il y a un risque que des parties de vêtement en mouvement soient tirées dans la machine. Cela peut entraîner des blessures corporelles.

n) Pour éviter des blessures, il faut toujours être prudent lors des travaux d'entretien de l'appareil, en particulier dans la zone du disque de coupe.

4. CONDITIONS D'UTILISATION

DOMAINES D'UTILISATION

La trancheuse est seulement conçue pour découper la charcuterie, des produits à base de viande et de fromage.

Pour la découpe du fromage (uniquement les fromages destinés à être découpés), il est recommandé d'utiliser des lames Téflon.

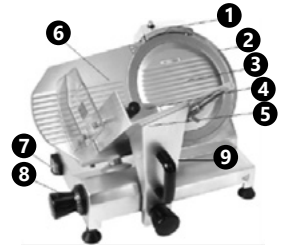
Ne pas utiliser la trancheuse pour:

- découper des aliments dont la température est inférieure à -6°C;
- découper de la viande avec des morceaux d'os

**L'utilisateur est seul responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.**

4.1 Description de l'appareil

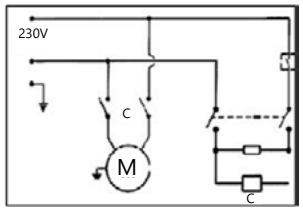
Fig. 1




1. Dispositif d'aiguisage
2. Protection du bord de la lame
3. Disque de protection de la lame
4. Poussoir
5. Chariot
6. Panneau arrière mobile servant à déterminer l'épaisseur de coupe
7. interrupteur principal
8. Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe
9. Bouton de positionnement

SCHÉMA

Fig. 2




4.2 Préparation au fonctionnement/Travail avec l'appareil

1. La machine doit être placée sur une surface de travail stable et résistante. L'interrupteur principal (7) doit se trouver en face de l'utilisateur.
2. Assurez-vous que la source d'alimentation répond aux exigences de l'appareil (voir les détails techniques ou la plaque signalétique).
3. Mettez l'appareil en marche. La lame tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Laissez l'appareil tourner à vide pendant 2-3 minutes pour vous assurer que la machine fonctionne correctement.
4. Réglez l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton de réglage (8). Pour ce faire, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Fixez le chariot avec le bouton de positionnement (9) de sorte que le chariot soit en contact avec le panneau arrière (6). Pour fixer le chariot, tournez le bouton de positionnement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Posez les aliments à couper sur le chariot et maintenez-les à l'aide du poussoir (4). Ensuite, déplacez le chariot de façon régulière d'avant en arrière, en utilisant la poignée prévu à cet effet.
7. Lorsque le travail est terminé, remettez le chariot à gauche dans sa position initiale. Remettez le bouton de réglage (8) à zéro et tournez le bouton de positionnement (9) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position initiale.
8. Vous pouvez alors retirer en toute sécurité les aliments du chariot.

Attention! N'utilisez pas la machine de manière continu pendant plus de 15 minutes, afin d'éviter la surchauffe du moteur. Après une courte pause, vous pouvez remettre la machine en marche.

N.B.! Si le moteur s'arrête à cause des aliments très secs, déplacez le chariot vers l'arrière afin d'éviter la surchauffe du moteur, puis continuez le processus de découpe.

AIGUISAGE DE LA LAME

Dès que le produit coupé présente une surface de coupe effilochée ou rugueuse et que le processus de découpe devient difficile, la lame doit être aiguisée.

- Débranchez le câble d'alimentation de la prise et nettoyez les bords de la lame avec de l'alcool pour la dégraisser avant de l'aiguiser.
- Desserrez la vis de fixation (a) de l'aiguiseur (14) se trouvant à l'arrière de l'appareil (Fig. 3)

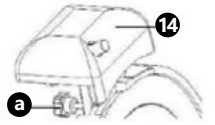



Fig. 3

- Retirez l'aiguiseur (14) de l'appareil et faites-le tourner de 180 degrés.
- Insérez à nouveau l'aiguiseur (14) dans le guide prévu à cet effet et serrez la vis de fixation (a).
- Assurez-vous que la surface de la meule d'aiguisage est proche du bord de la lame. Si ce n'est pas le cas, ajustez-les.
- Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre et mettez l'appareil en marche avec le bouton START de couleur blanche.

- Appuyez sur le bouton (b, Fig. 4) à l'arrière de l'aiguiseur et maintenez-le enfoncé, et laissez l'appareil fonctionner pendant environ 30-40 secondes jusqu'à ce qu'une bavure se forme sur l'extrémité de la lame.

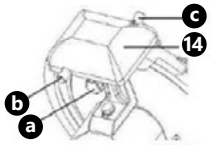


Fig. 4

- Ensuite, appuyez en même temps et maintenez enfoncés le bouton (c) de la partie avant de l'aiguiseur et le bouton (b) à l'arrière de l'aiguiseur pendant environ 3-4 secondes, pour réaffûter la lame et enlever la bavure. Relâchez les deux boutons en même temps.
  ATTENTION!
  Ne dépassez pas la durée de 3-4 secondes mentionnée ci-dessus, afin d'éviter un affûtage opposé de la lame.
  Éteignez l'appareil et vérifiez que la lame est suffisamment tranchante. Continuez l'aiguisage jusqu'à ce que la lame soit suffisamment tranchante.
  ATTENTION! Risque de blessure par coupure!
  La lame de coupe est très tranchante, soyez prudent lorsque vous vérifiez le tranchant de la lame! Porter des gants de sécurité pendant la manipulation!
- Après l'aiguisage, nettoyez la lame et les meules d'aiguisage. Gardez toujours les meules dans un état de propreté afin qu'elles fonctionnent correctement.
- Remettez l'aiguiseur dans sa position initiale. Suivez dans l'ordre inverse les instructions concernant le démontage.
  ATTENTION! Risque de blessure!
  Ne redémarrez l'appareil que lorsque l'aiguiseur est monté! L'aiguiseur de lame sert de capot de protection pour la lame sur la partie supérieure de l'appareil.
  ATTENTION!
  Pour que la lame fonctionne de façon optimale et soit conforme aux conditions de sécurité, il est important de la remplacer si sa taille a été réduite d'environ 5-7 mm.

4.3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Nettoyage:

- Effectuez un nettoyage en profondeur de l'appareil tous les jours ou plus fréquemment, si nécessaire.
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise (débranchez la fiche!) Et assurez-vous que le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (8) est sur „0".
- Déplacez le chariot (7) dans le sens du bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (8) (Fig. 5).

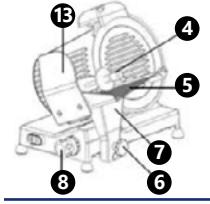


Fig. 5

- Le nettoyage des parties de l'appareil qui sont en contact avec les aliments doit être effectué de maniere particulièrement soigneuse, avec un produit de nettoyage neutre.
- Effectuez le nettoyage de chaque composant conformément aux instructions suivantes:

Chariot et plateau de support des produits à couper

- Pour le nettoyage, retirez le chariot (7) et le plateau de support des produits à couper avec le poussoir (4). Pour ce faire, desserrez le bouton de fixation du chariot (6) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le chariot (7) (Fig. 5).
- Nettoyez le chariot (7) avec une protection pour les mains (13), nettoyez le plateau (5), support des produits à couper et le poussoir (4) avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un produit de nettoyage neutre. Rincez ensuite avec de l'eau propre pour enlever tout résidu de détergent.

Lame et capot de protection de la lame
ATTENTION! Risque de blessure par coupure!
La lame est très tranchante, ne touchez pas les bords de la lame avec les mains nues! Lors du nettoyage de la lame, portez des gants métalliques pour éviter des blessures par coupures.

- Retirez l'aiguiseur de l'appareil (Fig. 3).
- Pour retirer le capot de protection de la lame (3) pour le nettoyage, desserrez la vis (d) se trouvant à l'arrière de l'appareil (Fig. 6), puis poussez-la vers le capot de protection de la lame. Retirez le capot de protection de la lame.

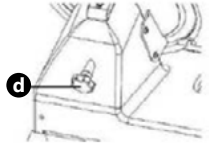


Fig. 6

- Pour retirer la lame, desserrez les 3 vis de fixation (e) avec un tournevis approprié (Fig. 7) et accrocher la lame avec précaution.

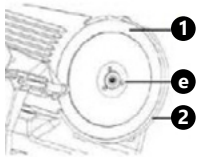


Fig. 7

- Nettoyez le capot de protection de la lame et la lame (1) avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Utilisez une éponge, une brosse de nettoyage ou un chiffon doux. Rincez-les ensuite à l'eau propre.
- Nettoyez l'anneau de protection de la lame (2) avec de l'eau chaude et un peu de détergent neutre. Puis rincez-le à l'eau propre.
- Laissez les pièces nettoyées sécher à l'air ou faites-les sécher avec un chiffon.
- Après le nettoyage, refixer la lame de coupe (1) avec les 3 vis de fixation (e), fixer à nouveau le capot de protection de la lame sur l'appareil à l'aide de la vis (d), en vous assurant qu'il est en position correcte.

Dispositif de protection de la lame de coupe

- Desserrez les vis (f) du dispositif de protection (g) se trouvant à l'arrière de l'appareil à l'aide d'un tournevis approprié et retirez-le (Fig. 8).

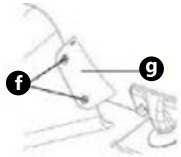


Fig. 8

- Nettoyez le dispositif de protection (g) avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Rincez-le ensuite à l'eau claire. Puis, séchez-le avec précaution.
- Replacez le dispositif de protection (g) sur l'appareil et serrez solidement les vis (f)

Plateau des produits à couper et boîtier

- Nettoyez le plateau des produits à couper (11) et le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux et humide en utilisant un détergent neutre, puis séchez-les soigneusement (Fig. 9).

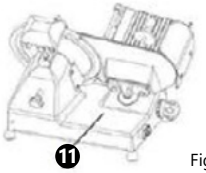


Fig. 9

Aiguiseur

- Retirez complètement l'aiguiseur de lame de l'appareil.
- Après l'aiguisage, frottez les meules (h) avec une brosse de nettoyage imbibée d'alcool (Fig. 10).

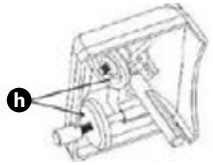


Fig. 10

ATTENTION!
Ne mettez jamais les parties démontables de l'appareil dans le lave-vaisselle pour les nettoyer.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage chimiques ou agressifs pour le nettoyage.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des tampons d'alcool ou une éponge métallique, afin d'éviter la formation des fines couches de rouille.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et n'utilisez jamais de nettoyants grossiers qui pourraient causer des rayures sur l'appareil.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

Entretien

1. Entretien de la lame
a. Assurez-vous de bien sécher la lame après le nettoyage
b. Lubrifiez régulièrement la lame avec une huile appropriée
c. Aiguisez la lame à intervalles réguliers
2. Lubrification du panneau arrière
a. Faites glisser le chariot sur le côté et lubrifiez les surfaces avec un chiffon. Assurez-vous de lubrifier également le profil.
b. Une lubrification hebdomadaire est recommandée.
3. Lubrification des axes de guidage
   Lubrifiez régulièrement le chariot avec une huile de machine à usage alimentaire. Pour ce faire, posez la trancheuse sur le côté et mettez de l'huile de machine sur les deux extrémités de l'axe de guidage du chariot (i) (Fig. 11).

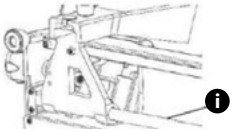


Fig. 11

   Ensuite, déplacez le chariot de haut en bas pour que l'huile se répartisse de façon uniforme. Utilisez un chiffon pour enlever les restes d'huile sur l'axe.
4. Lubrification de l'unité d'aiguisage
a. Assurez-vous que les meules d'aiguisage se tournent correctement.
b. Lubrifiez régulièrement l'axe de l'unité d'aiguisage.

DETTAGLI TECNICI

| Nome del prodotto | Affettatrice | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modello | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Tensione nominale [V]/ Frequenza [Hz] | 230/50 | | | |
| Potenza [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Diametro lama [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Lunghezza di taglio massima [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Altezza taglio [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Dimensioni carrello scorrevole [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Spessore taglio [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Peso [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Nome del prodotto | Affettatrice | | |
|---|---|---|---|
| Modello | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Tensione nominale [V]/ Frequenza [Hz] | 230/50 | | |
| Potenza [W] | 280 | 150 | 250 |
| Diametro lama [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Lunghezza di taglio massima [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Altezza taglio [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Dimensioni carrello scorrevole [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Spessore taglio [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Peso [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. DESCRIZIONE GENERALE

Questo manuale è stato pensato per consentire di utilizzare il dispositivo in tutta sicurezza. Il prodotto è stato progettato e fabbricato seguendo rigorose specifiche tecniche e ricorrendo alle più recenti tecnologie. Tutte le fasi del processo produttivo sono state eseguite nel pieno rispetto di elevati standard qualitativi.

**PRIMA DELL´UTILIZZO LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE LE ISTRUZIONI RIPORTATE IN QUESTO MANUALE.**

Affinchè questo dispositivo sia un prodotto affidabile che duri nel tempo leggere accuramente le seguenti istruzioni d´uso e di manutenzione: Le specifiche e i dettagli tecnici riportati in questo manuale sono il risultato di costanti verifiche e aggiornamenti. Il produttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche al fine di migliorare la qualità del prodotto. Questo dispositivo è stato realizzato ricorrendo alle più moderne tecnologie in materia di riduzione dell´inquinamento acustico per portare al minimo l´emissione di rumori.

Definizione simboli

| | |
|---|---|
| CE | Questo prodotto è conforme alle normative vigenti in materia di sicurezza. |
| | Leggere attentamente le seguenti avvertenze. |
| | Prodotto riciclabile. |
| ⚠ | Alla voce ATTENZIONE! o IMPORTANTE! o AVVERTENZE! prestare particolare attenzione (segnali di pericolo generici). |
| | Classe di protezione. |
| | Utilizzare il dispositivo soltanto in ambienti chiusi. |
| | Fare attenzione alle componenti rotanti! Sussiste il pericolo di lesioni gravi! |

⚠ **IMPORTANTE!** Le immagini contenute in questo manuale sono puramente indicative e potrebbero differire dal prodotto.

La versione originale di questo manuale è in lingua tedesca. Ulteriori versioni sono traduzioni dal tedesco.

2. Norme di sicurezza

Dispositivi elettronici:

⚠ **ATTENZIONE!** Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle seguenti avvertenze può provocare scosse elettriche, incendi, lesioni gravi o condurre alla morte.

Il termine „dispositivo" o „prodotto" riportato nelle avvertenze e nella descrizione del manuale si riferisce all´ affettatrice. Non utilizzare il dispositivo in ambienti eccessivamente umidi o nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua. Non bagnare il dispositivo. Attenzione! Pericolo di folgorazione! Non coprire i punti d´ingresso e di uscita dell'aria. Quando l'affettatrice è in funzione tenere le mani o altri oggetti lontani dal dispositivo!

3.1 Sicurezza elettrica

a) La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina del dispositivo in nessun caso. Spine e prese adeguate riducono il rischio di scosse elettriche.
b) Evitare di toccare componenti su cui è stata effettuata una messa a terra come tubature, termosifoni, forni e frigoriferi. Sussiste l´elevato rischio di una scossa elettrica se il corpo entra in contatto con superfici bagnate o ambienti umidi. Se l'acqua entra in contatto con il dispositivo ciò aumenta il rischio di lesioni e scosse elettriche.
c) Non utilizzare il cavo in modo non appropriato. Non utilizzare mai il cavo per trasportare il dispositivo o per rimuovere la spina. Mantenere il cavo lontano da spigoli taglienti, olio, fonti di calore e dalle parti in movimento del dispositivo. Cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
d) Se non si può evitare di impiegare il dispositivo in un ambiente umido assicurarsi di utilizzare un interruttore differenziale/salvavita (RCD). L´interruttore differenziale riduce il rischio di scosse elettriche.

3.2 Sicurezza sull´ambiente di lavoro

a) Mantenere l'ambiente di lavoro pulito e ben illuminato. Un ambiente di lavoro disordinato e con scarsa illuminazione può aumentare il rischio d´incidenti. Durante l´impiego del dispositivo prestare la massima attenzione e ricorrere sempre al buon senso.
b) Non utilizzare il dispositivo in ambienti a elevato rischio di esplosioni come in presenza di liquidi, polveri o gas infiammabili. Il dispositivo genera scintille che a contatto con polveri o vapori potrebbero provocare esplosioni.
c) In caso di guasti o difetti spegnere immediatamente il dispositivo e segnalare il problema a personale qualificato.
d) Se non si è sicuri del corretto funzionamento del dispositivo rivolgersi al Servizio Clienti del produttore.
e) Soltanto i tecnici del Servizio Clienti del produttore sono autorizzati a riparare il dispositivo. Non riparare il dispositivo autonomamente!
f) In caso di incendio utilizzare per l´estinzione delle fiamme solo estintori a polvere o ad anidride carbonica ($CO_2$).
g) Mantenere i bambini e le persone non autorizzate lontane dall´ambiente in cui si utilizza il dispositivo. (La disattenzione può provocare la perdita del contollo del dispositivo).
h) In caso di pericolo di vita o rischi per la salute, incidenti o guasti, arrestare il dispositivo premendo il tasto ARRESTO DI EMERGENZA!

⚠ **AVVERTENZE!** Mantenere i bambini e le persone non autorizzate al sicuro.

3.3 SICUREZZA DELLE PERSONE

a) Non è permesso l'uso del dispositivo in stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci. Queste condizioni potrebbero limitare la capacità di attenzione e concentrazione.
b) Prestare il massimo dell'attenzione e usare sempre il buon senso durante l´utilizzo del dispositivo. È sufficiente un momento di disattenzione durante l´utilizzo del dispositivo per correre il rischio di gravi lesioni.
c) Utilizzare dispositivi di sicurezza individuali necessari per il funzionamento del dispositivo conformemente alle specifiche di cui al punto 1 riportate alla voce definizione simboli di questo manuale. L´impiego di dispositivi di protezione adeguati e certificati riduce il rischio di lesioni.
d) Per evitare la messa in funzione accidentale del dispositivo, prima di collegare la spina di alimentazione alla presa, accertarsi che l´interruttore di accensione sul dispositivo non sia azionato.
e) Non sopravvalutare le proprie capacità. Mantenere il proprio corpo in equilibrio e bilanciato durante l´utilizzo del dispositivo. In questo modo è possibile avere un maggiore controllo sul dispositivo in caso di imprevisti.
f) Non indossare vestiti larghi o gioielli. Mantenere i capelli, gli indumenti e i guanti lontano dalle componenti in movimento del dispositivo. Vestiti larghi, gioielli o capelli lunghi possono impigliarsi nelle componenti in movimento del dispositivo.
g) Prima di accendere il dispositivo assicurarsi di rimuovere tutte le attrezzature e le chiavi di assemblaggio. Se un utensile o una chiave rimane in prossimità delle parti mobili del dispositivo si corre il rischio di lesioni gravi.

3.4 Utilizzo sicuro del dispositivo

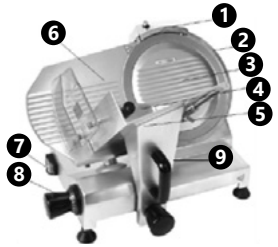
a) Non surriscaldare il dispositivo. Utilizzare attrezzature adeguate al tipo di impiego. Attrezzature adeguate hanno un rendimento migliore.
b) Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non accendere o spegnere). Dispositivi che non rispondono ai comandi degli interruttori sono pericolosi, non funzionano correttamente e devono essere dunque riparati.
c) Prima di impiegare o sostituire gli accessori staccare la spina dalla presa. Queste misure di sicurezza riducono il rischio di una messa in moto accidentale del dispositivo.
d) Gli utensili inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con il dispositivo e che non hanno letto questo manuale. Nelle mani di persone inesperte questo dispositivo può essere pericoloso.
e) Mantenere il dispositivo in perfette condizioni. Prima dell´utilizzo assicurarsi che il dispositivo non presenti componenti danneggiate e che le parti mobili funzionino correttamente (qualsiasi guasto o difetto potrebbe compromettere la sicurezza dell´utente). Se il dispositivo è danneggiato è necessario ripararlo prima dell´utilizzo.
f) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
g) La riparazione e la manutenzione del dispositivo devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato e impiegando soltanto parti di ricambio originali. Ciò rende questa affettatrice un dispositivo sicuro.
h) Per garantirne il corretto funzionamento non rimuovere le componenti e le viti assemblate durante il processo di fabbricazione del dispositivo.
i) Durante il trasporto assicurarsi di rispettare le normative in materia di sicurezza e igiene vigenti nel Paese in cui si utilizza questo dispositivo.
j) Evitare situazioni per cui il dispositivo se viene sovraccaricato si arresta. Ciò può causare il surriscaldamento dei suoi componenti, nonchè danneggiare il dispositivo.

k) Non toccare nessuna parte mobile o accessorio senza aver prima scollegato l'unità dalla presa elettrica.
l) Durante l´utilizzo del dispositivo tenere le mani lontano dalla lama.
m) ATTENZIONE! Vestiti larghi, gioielli o capelli lunghi possono impigliarsi nelle componenti in movimento del dispositivio. Ciò può comportare gravi lesioni.
n) Durante i lavori di manutenzione prestare la massima attenzione, in particolar modo in prossimità della lama.

4. Modalità d'uso
CAMPO DI APPLICAZIONE
Questa affettatrice è stata concepita per affettare salsicce, carne e formaggi.
Per affettare i formaggi (soltanto se si tratta di formaggi da taglio) si consiglia l´impiego di una lama in teflon.
Non utilizzare l'affettatrice per:
- affettare alimenti la cui temperatura è inferiore a -6°C;
- affettare carne contenente ossa

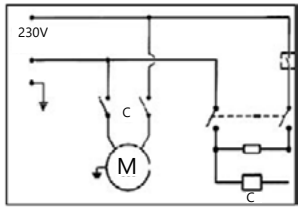
**L'utente è il solo e unico responsabile dei danni causati da un utilizzo improprio del dispositivo.**

4.1 Descrizione del dispositivo
Fig. 1




1. Strumento di affilatura
2. Protezione bordo lama
3. Disco di protezione per la lama
4. Impugnatura
5. Carrello scorrevole
6. Pannello posteriore per stabilire lo spessore di taglio
7. Interruttore
8. Manopola per regolare lo spessore di taglio
9. Manopola di posizionamento

SCHEMA ELETTRICO
Fig. 2




4.2 Preparazione all´uso/Come utilizzare questo dispositivo
1. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e resistente. L'interruttore principale (7) deve trovarsi davanti all'utente.
2. Assicurarsi che la fonte di alimentazione sia conforme ai requisiti del dispositivo (consultare i dettagli tecnici o la targhetta posta sul dispositivo).
3. Accendere il dispositivo. La lama ruota in senso antiorario. Lasciar ruotare la lama a vuoto per 2-3 minuti per verificare che il dispositivo funzioni correttamente.
4. Regolare lo spessore di taglio con l´ausilio dell´apposita manopola (8). Quindi ruotare la manopola in senso antiorario.
5. Fissare il carrello scorrevole con la manopola di posizionamento (9) in modo che sia a contatto con il pannello posteriore (6). Per fissare il carrello ruotare la manopola di posizionamento in senso antiorario.
6. Posizionare l´alimento da affettare sul carrello e mantenerlo fermo con l´ impugnatura (4). Far scorrere il carrello a intervalli regolari avanti e indietro con l´ausilio dell´apposita impugnatura.
7. Terminata l´operazione riportare il carrello sulla sinistra in posizione iniziale. Riportare la manopola (8) in posizione 0 e ruotare nuovamente la manopola di posizionamento (9) in senso orario per riportarla nella posizione iniziale.
8. Adesso è possibile rimuovere l´alimento dal carrello.

Attenzione! Non utilizzare il dispositivo ininterrottamente per più di 15 minuti per evitare che il motore possa surriscaldarsi. Dopo una breve pausa è possibile utilizzare nuovamente il dispositivo.
Avvertenza! Se il motore si blocca a causa di alimenti troppo secchi, riportare il carrello in posizione iniziale per evitare che possa surriscaldarsi. Successivamente proseguire con il taglio.

AFFILATURA DELLA LAMA
Se l´alimento affettato presenta superfici sfilacciate e ruvide o si riscontra una certa resistenza nel far scorrere il carrello è necessario affilare la lama.
- Rimuovere la spina dalla presa elettrica e ungere l´estremità della lama con alcol. Adesso è possibile affilare la lama.
- Allentare la vite di fissaggio (a) della lama (14) situata sul retro del dispositivo (Fig. 3).

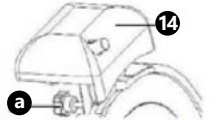


Fig. 3

- Estrarre la lama (14) e ruotarla di 180°.
- Riposizionare la lama (14) nell´apposita guida e serrare la vite di fissaggio (a).
- Assicurarsi che la superficie della mola si trovi vicino all´estremità della lama. Diversamente correggerne la posizione.
- Collegare l´affettatrice a una presa monofase su cui è stata effettuata una messa a terra e accendere il dispositivo con il pulsante bianco START.
- Tenere premuto il pulsante (b, fig. 4) per la mola grossolana sul retro della lama e lasciare azionato il dispositivo per circa 30-40 secondi in modo che sulla lama si formino delle bave.

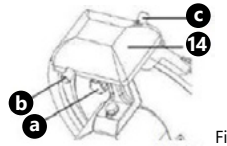


Fig. 4

- Successivamente tenere premuti contemporaneamente il pulsante (c) (situato sul lato anteriore) e il pulsante (b) (posto sul retro della lama) per circa 3-4 secondi per affilare la lama e rimuovere le bave. Quindi rilasciare contemporaneamente i pulsanti.
  ATTENZIONE!
  Non tenere i pulsanti (c) e (b) premuti per più di 3-4 secondi per impedire che la filettatura non avvenga correttamente.
  Spegnere il dispositivo e verificare se la lama adesso è sufficientemente affilata. In caso contrario proseguire con l´affilatura fino a quando il risultato desiderato non è stato raggiunto.
  Attenzione! Pericolo di taglio!
  Prestare la massima attenzione quando si verifica se la lama è stata sufficientemente affillata. La lama è molto tagliente. Durante l´utilizzo indossare guanti di protezione adeguati!
- Terminata l'affilatura pulire la lama e le mole. Mantenere le mole sempre pulite in modo da garantirne un corretto funzionamento.
- Riportare la lama nella posizione di partenza. Per compiere tale operazione seguire le istruzioni.
  Attenzione! Sussiste il pericolo reale di ferirsi!
  Azionare il dispositivo soltanto dopo aver fissato correttamente la lama.
  ATTENZIONE!
  Quando la lama si usura di 5-7 mm è necessario sostituirla. È importante seguire le istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale e mantenere la lama sempre in perfette condizioni.

4.3 PULIZIA E MANUTENZIONE
Pulizia e manutenzione
Pulizia:
- Pulire quotidianamente il dispositivo. Se necessario anche più volte al giorno.
- Prima di compiere le operazioni di pulizia staccare la spina del dispositivo dalla presa e assicurarsi che la manopola (8) si trovi in posizione „0".
- Far scorrere il carrello (7) in direzione della manopola (8) (fig. 5).

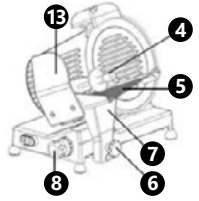


Fig. 5

- Per la pulizia dei componenti che vengono a contatto con gli alimenti impiegare detergenti neutri.
- Per la pulizia dei singoli componenti seguire le seguenti istruzioni:

Carrello e molla per affettati
- Per la pulizia rimuovere il carrello (7) e la molla con l´impugnatura (4). Allentare quindi il pomello di bloccaggio del carrello (6) ruotandolo in senso antiorario e rimuovere il carrello (7) (Fig. 5).
- Pulire il carrello (7) indossando una protezione per le mani (13), il piatto di taglio (5) e la molla con l´impugnatura di spinta (4) con acqua calda, un panno morbido e un detergente neutro. Per rimuovere i residui di detersivo risciacquare con acqua pulita.

Lama e copertura lama
Attenzione! Pericolo di taglio!
La lama è molto affilata. Toccare l´estremità della lama soltanto indossando adeguati guanti! Per pulire la lama indossare guanti in metallo antitaglio.
- Rimuovere la lama dal dispositivo (Fig. 3).
- Per rimuovere la copertura della lama (3) allentare la vite (d) situata sul retro del dispositivo (Fig.6) ed esercitare sulla stessa una pressione verso la copertura di protezione della lama. Rimuovere quindi la copertura della lama.

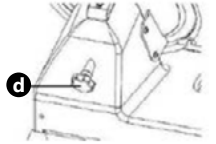


Fig. 6

- Per rimuovere la lama svitare le 3 viti di fissaggio (e) con l´aiuto di un cacciavite (fig. 7). Rimuovere la lama con cautela.

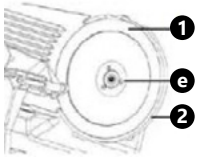


Fig. 7

- Per la pulizia della lama (1) e dell´apposita copertura utilizzare acqua calda e un detergente neutro. Utilizzare una spugna, una spazzola per la pulizia o un panno morbido. Risciacquare con acqua pulita.
- Per pulire la protezione del disco (2) utilizzare acqua calda e un detergente neutro. Risciacquare con acqua pulita.
- Lasciare asciugare tutte le parti con o senza l´ausilio di un panno.
- Dopo aver compiuto le operazioni di pulizia rimontare la lama (1) con l´ausilio di 3 viti di fissaggio (3) e la copertura della lama con la vite (d). Assicurarsi che tutte le parti si trovino nella corretta posizione.

Dispositivo di sicurezza lama
- Allentare le viti (f) del dispositivo di sicurezza (g) situate sul retro del dispositivo con un cacciavite adatto e quindi rimuoverle (Fig. 8).

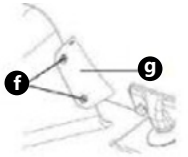


Fig. 8

- Pulire il dispositivo di sicurezza (g) con acqua calda e un detergente neutro. Risciacquare con acqua pulita. Quindi asciugare accuratamente.
- Inserire nuovamente il dispositivo di sicurezza (g) nell´affettatrice e serrare le viti (f).

Scompartimento taglio e alloggiamento

- Pulire lo scompartimento (11) e l'alloggiamento del dispositivo con un panno morbido inumidito con un detergente neutro e asciugarlo accuratamente (Fig. 9).

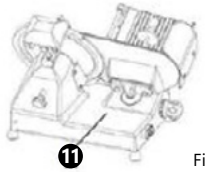


Fig. 9

Lama

- Rimuovere la lama dal dispositivo (Fig. 3).
- Dopo aver compiuto le operazioni di affilatura, strofinare le mole (h) con una spazzola imbevuta di alcool (Fig. 10).

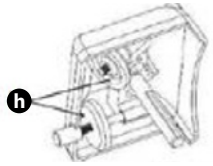


Fig. 10

ATTENZIONE!
Non pulire mai le componenti rimovibili in lavastavoglie.

- Per la pulizia non utilizzare mai detergenti chimici o detersivi aggressivi.
- Per la pulizia non utilizzare alcohol pads, spugne di metallo per impedire la comparsa di ruggine.
- Utilizzare un panno umido. Non ricorrere a detergenti aggressivi che potrebbero graffiare la superficie del dispositivo.
- Terminate le operazioni di pulizia utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare e lucidare la superficie del dispositivo.

MANUTENZIONE

1. Manutenzione della lama

a. Assicurarsi di asciugare bene la lama dopo aver compiuto le operazioni di pulizia

b. Ungere regolarmente la lama con del grasso adatto

c. Affilare la lama a intervalli regolari

2. Ungere il pannello posteriore

a. Far scorrere il carrello su un lato e ungere la superficie con un panno. Assicurarsi di ungere il profilo.

b. Si consiglia di ungere le superfici almeno una volta a settimana.

3. Ungere l´asse
Ungere il carrello regolarmente con un olio adatto per gli alimenti. Posizionare quindi l'affettatrice su un lato e ungere entrambe le estremità dell'asse del carrello (i) con dell´olio (Fig. 11).

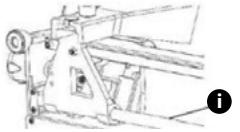


Fig. 11

Far scorrere il carrello avanti e indietro per distribuire in maniera omogenea l´olio. Utilizzare un panno per rimuovere i residui di olio dall'asse.

4. Ungere l´unità di affilatura

a. Assicurarsi che l´unità di affilatura ruoti correttamente.

b. Ungere regolarmente l'asse dell'unità di affilatura.







DATOS TÉCNICOS

| Nombre del producto | Cortafiambres | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modelo | RCAM 220 PRO | RCAM 250 PRO | RCAM 300 PRO | RCAM 250 EXPERT |
| Tensión nominal [V]/ Frecuencia [Hz] | 230/50 | | | |
| Potencia [W] | 120 | 180 | 280 | 180 |
| Diámetro de la cuchilla [cm] | 22 | 25 | 30 | 25 |
| Máx. Longitud de corte [mm] | 160 | 180 | 200 | 180 |
| Máx. Altura de corte [mm] | 130 | 130 | 180 | 130 |
| Tamaño del carro [mm] | 180 | 185 | 205 | 185 |
| Grosor de corte [mm] | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 15 | 0 – 12 |
| Peso [kg] | 12 | 18 | 23 | 21 |

| Nombre del producto | Cortafiambres | | |
|---|---|---|---|
| Modelo | RCAM 300 EXPERT | RCAM-250 | RCAM-300 |
| Tensión nominal [V]/ Frecuencia [Hz] | 230/50 | | |
| Potencia [W] | 280 | 150 | 250 |
| Diámetro de la cuchilla [cm] | 30 | 25 | 30 |
| Máx. Longitud de corte [mm] | 200 | 180 | 200 |
| Máx. Altura de corte [mm] | 180 | 130 | 180 |
| Tamaño del carro [mm] | 205 | 180 | 200 |
| Grosor de corte [mm] | 0 – 15 | 0 – 12 | 0 – 15 |
| Peso [kg] | 24 | 16 | 21 |

1. DESCRIPCIÓN GENERAL
Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

**ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.**

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad. Teniendo en cuenta los avances técnicos en materia de reducción del ruido, el equipo ha sido diseñado y fabricado para mantener el riesgo de emisiones sonoras al nivel más bajo posible.

Explicación de los símbolos

| | |
|---|---|
| CE | El producto cumple con las normas de seguridad vigentes. |
| | Respetar las instrucciones de uso. |
| | Reciclaje del producto. |
| ⚠ | ¡ATENCIÓN! o ¡ADVERTENCIA o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia). |
| | Clase de protección. |
| | Uso exclusivo en áreas cerradas. |
| | ¡Preste atención a las piezas en movimiento! ¡Hay peligro de graves lesiones! |

⚠ **¡ADVERTENCIA!** En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. Seguridad
Dispositivos eléctricos:

⚠ **¡ATENCIÓN!** Lea todas las instrucciones e instrucciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o incluso la muerte.

Conceptos como „aparato" o „producto" en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a la máquina cortafiambres. No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada/en las inmediaciones de depósitos de agua. No permita que el aparato se moje. ¡Peligro de electrocución! No cubra las entradas ni las salidas de aire. ¡No coloque las manos ni otros objetos sobre el aparato en funcionamiento! No sobrepasar la presión de funcionamiento máxima de la máquina.

3.1 Seguridad eléctrica

a) El enchufe del aparato debe encajar en la toma de corriente. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.

b) Evite tocar componentes conectados a tierra, como tuberías, radiadores, hornos y refrigeradores. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si su cuerpo está conectado a tierra mediante superficies mojadas, bajo la luz solar directa y en ambientes húmedos. Si entrara agua en el aparato aumentaría el riesgo de daños y descargas eléctricas.

c) No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para desplazar el aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
d) En caso de no poder evitar que el aparato se emplee en un entorno húmedo, utilice un interruptor de corriente residual (RCD). Con este RCD reduce el peligro de descargas eléctricas.

3.2 Seguridad en el puesto de trabajo
a) Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
b) No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej. en la cercanía de líquidos, gases o polvo inflamables. Los dispositivos generan chispas que pueden hacer prender el polvo o los vapores.
c) En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado.
d) Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
e) Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
f) En caso de incendio, utilizar únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono ($CO_2$) para apagar el aparato.
g) Se prohíbe la presencia de niños y personas no autorizadas en el lugar de trabajo (la falta de atención puede llevar a la pérdida de control del equipo).
h) ¡En caso de accidente con peligro para la salud o de muerte, detenga el aparato mediante la tecla de parada de emergencia (NOTSTOPP)!

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los niños y las personas no autorizadas deben estar siempre asegurados cuando trabajen con este equipo.

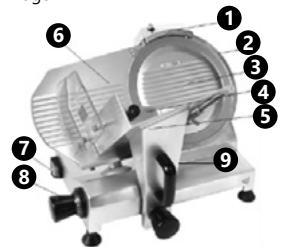
3.3 Seguridad personal
a) No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.
b) Actúe con precaución y use el sentido común cuando maneje este producto. La más breve falta de atención durante el trabajo puede causar lesiones graves.
c) Utilice el equipo de protección personal necesario para el empleo de este dispositivo, de acuerdo con las especificaciones del punto 1 de las explicaciones de los símbolos. El uso de un equipo de protección personal apropiado y certificado reduce el riesgo de lesiones.
d) Para evitar una puesta en marcha accidental, asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de conectarlo a una fuente de alimentación.
e) No sobreestime sus habilidades. Mantenga el equilibrio durante el trabajo. Esto le da un mejor control sobre el dispositivo en caso de situaciones inesperadas.
f) No utilice ropa holgada o adornos, tales como joyas. Mantenga el cabello, la ropa y los guantes alejados de las piezas móviles. La ropa holgada, las joyas o el cabello largo pueden quedar atrapados en las piezas móviles.
g) Antes de encender el equipo, aleje todas las herramientas o destornilladores utilizados para su ajuste. Una herramienta o llave que permanezca en una parte giratoria del equipo podría causar lesiones.

3.4 Manejo seguro del aparato
a) No permita que el aparato se sobrecaliente. Utilice las herramientas apropiadas para cada aplicación. La correcta selección del aparato para realizar el trabajo requerido mejora el rendimiento.
b) No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funcionara correctamente (no encendiera o apagara). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos, por lo que deben ser reparados.
c) Antes de ajustar o cambiar accesorios, o desmontar herramientas, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Estas medidas preventivas reducen el riesgo de una puesta en marcha accidental.
d) Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido instrucciones pertinentes para su uso. En manos de personas inexpertas, este equipo puede representar un peligro.
e) Mantener el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o en piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
f) Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
g) La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
h) A fin de garantizar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica.
i) Al transportar y trasladar el equipo desde su lugar de almacenamiento hasta su lugar de utilización, se observarán los requisitos de seguridad e higiene para la manipulación manual en el país en que se utilice el equipo.
j) Evite situaciones en las que el aparato haya de trabajar en exceso. Esto podría ocasionar el sobrecalentamiento de sus componentes y, con ello, daños en el equipo.
k) No toque ninguna pieza móvil o accesorio a menos que el aparato haya sido desconectado de la corriente.
l) Mantenga las manos lejos de la cuchilla durante el funcionamiento.
m) ¡ATENCIÓN! Existe el peligro de que elementos de la ropa puedan ser succionados por la máquina, lo que puede ocasionar daños personales.
n) Para evitar lesiones se debe prestar especial atención durante los trabajos de mantenimientos, en especial en el área de corte.

4. Instrucciones de uso
ÁMBITO DE APLICACIÓN
Esta máquina está concebida únicamente para cortar fiambre, carne y queso. Para cortar queso (solamente aquellos quesos que están pensados para corte en lonchas) se recomienda el uso de cuchillas de teflón.
No utilizar la corta fiambres para:
- el corte de alimentos con una temperatura inferior a -6°C.
- el corte de carne con fragmentos de hueso

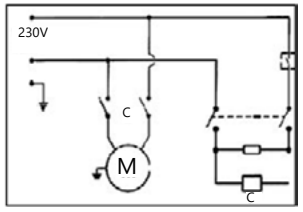
**El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.**

4.1 Descripción del aparato
Imagen 1




1. Dispositivo de afilado
2. Protección para el borde de la cuchilla
3. Pantalla de protección de la cuchilla
4. Empujador
5. Carro
6. Panel trasero para controlar el grosor de corte
7. Interruptor principal
8. Regulador para seleccionar el grosor de corte
9. Mando de posicionamiento

DIAGRAMA DE CONEXIONES
Imagen 2




4.2 Preparación para el funcionamiento/empleo del equipo
1. La máquina se debe instalar sobre una superficie de trabajo estable y resistente. El interruptor principal (7) encontrarse en frente del operario.
2. Cerciórese de que la fuente de energía corresponda a los requisitos del equipo (véase los detalles técnicos o la placa).
3. Encienda el aparato. La cuchilla gira en sentido contrario a las agujas del reloj. Déjela funcionar 2-3 minutos en vacío, para comprobar que la máquina funciona con normalidad.
4. Ajuste el grosor de corte con la ayuda del regulador (8). Para ello gírelo en sentido contrario al las agujas del reloj.
5. Fije el carro con el mando de posicionamiento (9), de forma que el carro esté en contacto con el panel trasero (6). Para ello, gire el mando de posición hacia la izquierda.
6. Coloque el alimento a cortar sobre el carro, manténgalo bien sujeto mediante el empujador (4). Deslice el carro de forma uniforme hacia adelante y atrás con ayuda del mango a tal fin.
7. Una vez el trabajo haya concluido, coloque el carro a la izquierda en la posición de inicio. Coloque el regulador (8) de nuevo a cero y gire el mando de posición (9) en sentido horario hasta su posición inicial.
8. Solamente entonces podrá el fiambre del carro de forma segura.

¡Atención! No utilice la máquina durante más de 15 minutos seguidos, a fin de evitar un sobrecalentamiento del motor. La máquina pude seguir funcionando tras una pequeña pausa.
¡Advertencia!: En caso de que el motor se bloquee cuando trabaje con un alimento muy seco, deslice el carro hacia atrás para evitar un sobrecalentamiento del motor. Después continuar con el proceso de corte.

AFILADO DE LA CUCHILLA
Tan pronto como el corte presente una superficie con flecos o áspera y/o el proceso transcurra de forma trabajosa, debe afilarse la cuchilla.
- Desenchufe la máquina de la red eléctrica y limpie los cantos de la cuchilla con alcohol para así retirar la grasa antes de afilar.
- Afloje tornillo de sujeción (a) del afilador (14) en la parte trasera de la máquina (imagen 3).

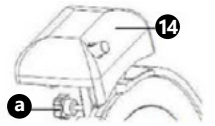



Imagen 3

- Tire hacia afuera del afilador (14) y gírelo 180°.
- Coloque el afilador (14) en sobre la guía y apriete el tornillo de fijación (1) firmemente.
- Cerciórese de que la superficie de la piedra afiladora se encuentre cerca del canto de la cuchilla. En caso de que no sea así, corríjalo.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra y encienda el aparato con el mando START.
- Mantenga presionado el pulsador (b, imagen 4), en la parte trasera del afilador y deje el aparato funcionar aproximadamente 30-40 segundos, para formar una rebaba en la cuchilla.

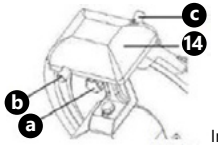



Imagen 4

- Después, presionar al mismo tiempo el botón (c), en el frontal, y el botón (b), en la parte de atrás del afilador, durante aproximadamente 3-4 segundos, para eliminar así la rebaba y terminar de afilar la cuchilla. Suelte los botones de nuevo a la vez.
  ¡ATENCIÓN!
  No exceda el tiempo recomendado de 3-4 segundos, para evitar un exceso de rectificado en la cuchilla.
  Encienda el aparato y compruebe que el disco está lo suficientemente afilado. Continúe con el trabajo en caso de que el afilado haya surtido el efecto deseado.
  ¡ADVERTENCIA!: ¡Peligro de corte!
  ¡La cuchilla de corte está muy afilada, tenga mucho cuidado cuando compruebe el filo de la misma! ¡Utilice guantes cuando trabajo con esta máquina!
- Después del afilado limpiar la cuchilla y el afilador. Mantenga la piedra de afilado siempre limpia, para que funcione sin problemas.
- Vuelva a colocar el afilador en su posición inicial. Siga las instrucciones de montaje en orden inverso.
  ¡ADVERTENCIA!: ¡Riesgo de lesiones!
  ¡El equipo solamente pude ponerse en funcionamiento con el afilador de cuchillos montado! El afilador sirve como cubierta protectora de la parte superior del disco de corte.
  ¡ATENCIÓN!
  Para que las condiciones de seguridad se mantengan y para que la cuchilla se mantenga siempre en óptimas condiciones, es importante cambiarla, en caso de que su tamaño se reduzca en 5-7 mm.

4.3 Limpieza y mantenimiento
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
Limpieza

- Lleve a cabo una limpieza profunda del aparato a diario o si fuera necesario, más frecuentemente.
- Antes de limpiar desconecte el aparato de la corriente eléctrica (¡desenchufar!) y compruebe que el regulador para seleccionar el grosor de corte (8) esté en posición „0".
- Empuje el carro (7) hacia el regulador (8) (imagen 5).

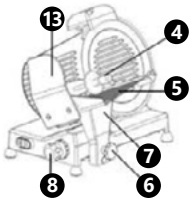


Imagen 5

- La limpieza de los componentes que estén en contacto con alimentos debe realizarse con especial esmero y con un detergente neutro.
- Realice la limpieza de cada parte del equipo siguiendo las siguientes instrucciones:

Carro y soporte para embutidos

- Para llevar a cabo la limpieza, retire el carro (7) con el soporte y el mango (4). Para ello gire la manija del carro (6) girando en sentido contrario a las agujas del reloj y retire el carro (7) (imagen 5).
- Limpie el carro (7) con la protección para manos (13), la bandeja de recogida (5) y el soporte con el mango (4) con agua caliente, un paño suave y detergente neutro. Enjuague con agua clara para retirar cualquier resto de limpiador.

Cuchilla de corte y cubierta protectora
¡ADVERTENCIA!: ¡Peligro de corte!
¡La cuchilla está muy afilada, no toque los cantos con las manos desnudas! Utilice guantes de metal para corte durante la limpieza para evitar lesiones.

- Retire el afilador del aparato (imagen 3).
- Para limpiar la cubierta protectora (3), suelte el tornillo (d) de la parte trasera del equipo (imagen 6) y presione en dirección a la cubierta. Retirar la cubierta protectora.

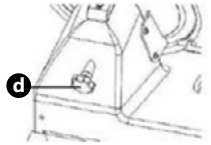


Imagen 6

- Para retirar la cuchilla suelte los tres tornillos de fijación (e) con un destornillador apropiado (imagen 7) y descuelgue el disco de corte con mucha precaución.

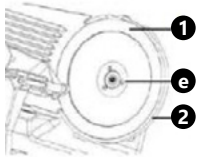


Imagen 7

- Limpie la cubierta protectora y la cubierta (1) con agua caliente y un detergente neutro. Utilice una esponja, un cepillo de limpieza o un paño suave. Enjuague con agua clara.
- Limpie el anillo protector de la cuchilla (2) con agua caliente y algo de detergente neutro. Enjuague con agua clara.
- Deje secar las piezas ya limpias o séquelas usted mismo con una toalla.
- Después de la limpieza del disco de corte (1), monte de nuevo los 3 tornillos (e) y la cubierta con el tornillo (d) en la máquina conforme a la posición inicial.

Dispositivo protector de la cuchilla

- Con un destornillador afloje los tornillos (f) del protector de seguridad (g), situado en la parte trasera del aparato, y extráigalo (imagen 8).

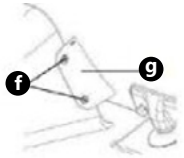


Imagen 8

- Limpie este protector (g) con agua caliente y detergente neutro. Enjuague con agua clara. Después dejar secar completamente.





- Vuelva a colocar el protector (g) en el aparato y apriete firmemente los tornillos (f).

Bandeja de corte y carcasa

- Limpie la bandeja de corte (119 y la carcasa con un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente neutro, y séquela completamente (imagen 9).

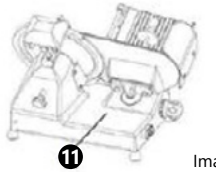


Imagen 9

Afilador

- Retire el afilador del aparato.
- Tras el afilado, frote las piedras (h) con una escobilla humedecida en alcohol (imagen 10).

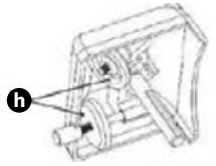


Imagen 10

¡ATENCIÓN!
No introducir nunca los componentes del aparato en el lavavajillas.

- Nunca utilice detergentes químicos o agresivos.
- Nunca limpie el aparato con alcohol o estropajo, para evitar la formación de óxido.
- Utilice únicamente un paño húmedo pero nunca emplee detergentes que puedan arañar o deteriorar las superficies.
- Después de terminar con la limpieza, utilice un trapo seco y suave para secar y pulir la superficie.

Mantenimiento

1. Mantenimiento de la cuchilla
a. Cuide de que la cuchilla se seque tras la limpieza.
b. Engrase regularmente la cuchilla.
c. Afile el disco a intervalos regulares.
2. Engrase la placa trasera
a. Coloque el carro a un lado y engrase las superficies con un paño. Recuerde engrasar los perfiles.
b. Se recomienda engrasar semanalmente.
3. Engrase del eje
   Engrase el carro regularmente con un aceite apto para estar contacto con alimentos. Para ello colocar la máquina de costado y engrasar ambos extremos del eje del carro (i) (imagen 11).

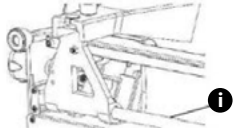
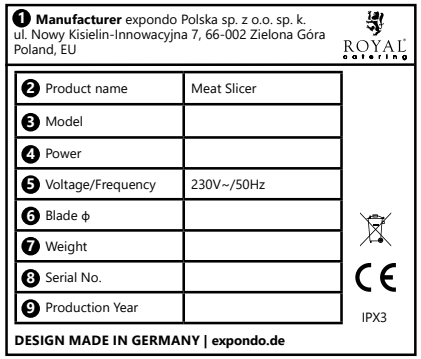


Imagen 11

   Deslice entonces el carro hacia adelante y hacia atrás para distribuir el aceite uniformemente. Retire el exceso de aceite del eje con ayuda de un paño.

4. Engrase del dispositivo de afilado
a. Cerciórese de que el afilador puede girar sin obstáculos.
b. Engrase regularmente el eje del dispositivo de afilado.

## NAMEPLATE TRANSLATIONS




| | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | ❺ |
|---|---|---|---|---|---|
| DE | Hersteller | Produktname | Modell | Leistung | Spannung/Frequenz |
| EN | Manufacturer | Product Name | Model | Power | Voltage/Frequency |
| PL | Producent | Nazwa produktu | Model | Moc | Napięcie/Częstotliwość |
| CZ | Výrobce | Název výrobku | Model | Jmenovitý výkon | Jmenovité napájecí napětí/Frekvence |
| FR | Fabriquant | Nom du produit | Modèle | Puissance | Tension/Fréquence |
| IT | Produttore | Nome del prodotto | Modello | Potenza | Tensione/Frequenza |
| ES | Fabricante | Nombre del producto | Modelo | Potencia | Voltaje/Frecuencia |

| | ❻ | ❼ | ❽ | ❾ |
|---|---|---|---|---|
| DE | Klinge | Gewicht | Ordnungsnummer | Produktionsjahr |
| EN | Blade | Weight | Serial No. | Production Year |
| PL | Ostrze | Waga | Numer serii | Rok produkcji |
| CZ | Čepele | Hmotnost | Sériové číslo | Rok výroby |
| FR | Lame | Poids | Numéro de serie | Année de production |
| IT | Lama | Peso | Numero di serie | Anno di produzione |
| ES | Cuchilla | Peso | Número de serie | Año de producción |



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

expondo GET IT DONE

**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, 2018/28-12/288**

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: **Aufschnittmaschine | Meat Slicer | Półautomatyczna krajalnica | Trancheuse semi-automatiques | Affettatrice Semiautomatica | Cortadora De Fiambres Semiautomática | Poloautomatický kráječ**
Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCAM 220PRO**
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 1974:1998+A1:2009,
- EN 62233:2008,
- EN 60335-1:2012+A11:2014,
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002,
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008,
- 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 êre 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.:

**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**

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*

*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.29-05-2017

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, 2018/28-12/289**

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: **Aufschnittmaschine | Meat Slicer | Półautomatyczna krajalnica | Trancheuse semi-automatiques | Affettatrice Semiautomatica | Cortadora De Fiambres Semiautomática | Poloautomatický kráječ**
Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCAM 250PRO, RCAM 250EXPERT**
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 1974:1998+A1:2009,
- EN 62233:2008,
- EN 60335-1:2012+A11:2014,
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002,
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008,
- 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 êre 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*



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, 2018/28-12/290**

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: **Aufschnittmaschine | Meat Slicer | Półautomatyczna krajalnica | Trancheuse semi-automatiques | Affettatrice Semiautomatica | Cortadora De Fiambres Semiautomática | Poloautomatický kráječ**
Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCAM 300PRO, RCAM 300EXPERT**
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 1974:1998+A1:2009,
- EN 62233:2008,
- EN 60335-1:2012+A11:2014,
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002,
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008,
- 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 êre 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.29-05-2017

Rev. 09.03.2018 41

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, 2018/01-03/62**

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. Dekoracyjna 3, 65-155 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: **Aufschnittmaschine | Electric meat slicer | Krajalnica elektryczna | Affettatrice | Trancheuse à jambon | Cortafiambres | Nářezový stroj**
Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCAM-250 | RCAM-300**
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 1974:1998+A1:2009,
- EN 62233:2008,
- EN 60335-1:2012+A11:2014,
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002,
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008,
- 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 present declaration ceases to be valid in the event that the use of the product is not in conformance with the conditions specified in the applicable regulations and in the product's technical documentation., 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, 01-03-2018

*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**

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.de