



**ROYAL**  
c a t e r i n g

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

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

# MEAT SLICER

- **RCMS-300MM**
- **RCMS-250MM**
- **RCMS-220MM**



<b>Deutsch</b>	3
<b>English</b>	9
<b>Polski</b>	14
<b>Česky</b>	20
<b>Français</b>	25
<b>Italiano</b>	31
<b>Español</b>	36

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

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte		
Produktname	Auf-schnitt-maschine 300	Auf-schnitt-maschine 250	Auf-schnitt-maschine 220
Modell	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Nennspannung [V-]/Frequenz [Hz]	230/50		
Nennleistung [W]	420	320	280
Schutzklasse	I		
Schutzart IP	IP33		
Abmessungen [mm]	600 x490 x450	490 x380 x380	440 x380 x340
Gewicht [kg]	24,5	16	14
Durchmesser des Messers [mm]	300	250	220
Schnittdicke [mm]	0-15	0-10	0-10
Drehzahl (ohne Last) [Umdrehungen/min]	360	425	550
Max. Schnittlänge [mm]	205	180	150
Max. Schnitthöhe [mm]	280	195	195
Max. Schnittbreite [mm]	180	130	110
Schalldruckpegel L <sub>pa</sub>	<70 dB(A)		

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe für eine sichere und zuverlässige 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

	Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
	Gebrauchsanweisung beachten.
	Recyclingprodukt.
	ACHTUNG! WARNUNG! oder HINWEIS!, um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (allgemeines Warnzeichen).
	Handschutz benutzen.
	Abschirmung benutzen.
	ACHTUNG! Warnung vor elektrischer Spannung!
	ACHTUNG! Warnung vor Handverletzungen!
	Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.
	Schutzklasse I.
	Vorsicht bei sich drehenden Komponenten! Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!

**HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielfiguren vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen des Produkts abweichen können. Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT

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

Die Begriffe „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs beziehen sich auf AUFSCHNITTMASCHINE 300 / AUFSCHNITTMASCHINE 250 / AUFSCHNITTMASCHINE 220. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit oder in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältern! Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Die Ventilationsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden!

2.1. ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Der Gerätestecker muss mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Originalstecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
- 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.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- 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.
- e) Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstromschutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.
- f) Es ist verboten, das Gerät zu verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder offensichtliche Gebrauchsspuren aufweist. Ein beschädigtes Netzkabel sollte von einem qualifizierten Elektriker oder vom Kundendienst des Herstellers ersetzt werden.
- g) Tauchen Sie Kabel, Stecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen.
- c) 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.
- d) Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts an eine Stromquelle, dass der Schalter ausgeschaltet ist.
- e) Überschätzen Sie Ihre Fähigkeiten nicht. Sorgen Sie für einen sicheren Stand während der Arbeit. Dies gibt Ihnen eine bessere Kontrolle über das Gerät im Falle unerwarteter Situationen.
- f) Tragen Sie keine weite Kleidung oder Schmuck. Halten Sie Haare, Kleidung und Handschuhe von beweglichen Teilen fern. Lose Kleidung, Schmuck oder lange Haare können durch sich bewegende Teile erfasst werden.
- g) Entfernen Sie alle Einstellwerkzeuge oder Schlüssel, bevor Sie das Gerät einschalten. Gegenstände, die in rotierenden Teilen verbleiben, können zu Schäden und Verletzungen führen.
- h) Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten in der Nähe des Geräts unter Aufsicht stehen, um Unfälle zu vermeiden.

## 2.2. SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Handeln Sie vorausschauend, beobachten Sie, was getan wird, und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
- b) Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.
- c) Das Produkt darf nur vom Hersteller repariert werden. Reparieren Sie es nicht selbst!
- d) Zum Löschen des Gerätes bei Brand oder Feuer, nur Pulverfeuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>) verwenden.
- e) Halten Sie Kinder und Unbefugte fern; Unachtsamkeit kann zum Verlust der Kontrolle über das Gerät führen.
- f) Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Sicherheitsinformationsaufkleber. Falls die Aufkleber unleserlich sind, sollten diese erneuert werden.
- g) Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte das Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.
- h) Verpackungselemente und kleine Montageteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- i) Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern.
- j) Im Laufe der Nutzung dieses Werkzeugs einschließlich anderer Werkzeuge soll man sich nach übrigen Betriebsanweisungen richten.

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

## 2.3. PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn das die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränkt.
- b) Die Maschine darf nur durch entsprechend geschulte, zur Bedienung geeignete und physisch gesunde Personen bedient werden, die die vorliegende Anleitung gelesen haben und die Arbeitsschutzanforderungen kennen.
- e) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- f) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Nur so wird die Sicherheit während der Nutzung gewährleistet.
- g) Beachten Sie bei Transport zwischen Lager und Bestimmungsort und Handhabung des Gerätes die Grundsätze für Gesundheits- und Arbeitsschutz des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.
- h) Vermeiden Sie Situationen, in denen das Gerät bei laufendem Betrieb unter schwerer Last stoppt. Dies kann zu Überhitzung und damit zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
- i) Es ist verboten, das Gerät während des Betriebs zu schieben, umzustellen oder zu drehen.
- j) Lassen Sie dieses Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

## 2.4. SICHERE ANWENDUNG DES GERÄTS

- a) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geräte, die nicht über den Schalter gesteuert werden können, sind gefährlich und müssen repariert werden.
- b) Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör einstellen, auswechseln oder wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden. Dies verringert das Risiko einer versehentlichen Inbetriebnahme.

- c) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät noch die Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können diese Geräte eine Gefahr darstellen.
- d) Halten Sie das Gerät stets in einem einwandfreien Zustand. Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob am Gerät und seinen beweglichen Teilen Schäden vorliegen (defekte Komponenten oder andere Faktoren, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.

- e) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- f) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Nur so wird die Sicherheit während der Nutzung gewährleistet.
- g) Beachten Sie bei Transport zwischen Lager und Bestimmungsort und Handhabung des Gerätes die Grundsätze für Gesundheits- und Arbeitsschutz des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.
- h) Vermeiden Sie Situationen, in denen das Gerät bei laufendem Betrieb unter schwerer Last stoppt. Dies kann zu Überhitzung und damit zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
- i) Es ist verboten, das Gerät während des Betriebs zu schieben, umzustellen oder zu drehen.
- j) Lassen Sie dieses Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- k) Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich nicht dauerhaft Schmutz festsetzt.
- l) Bearbeiten Sie nie zwei Elemente gleichzeitig.
- m) Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durch eine erwachsene Person durchgeführt werden.
- n) Es ist untersagt, in den Aufbau des Geräts einzugreifen, um seine Parameter oder Konstruktion zu ändern.
- o) Geräte von Feuer – und Wärmequellen fernhalten.
- p) Überlasten Sie das Gerät nicht.
- q) Um Verletzungen vorzubeugen ist bei Wartungsarbeiten am Gerät stets Vorsicht geboten, insbesondere im Bereich der Schneidscheibe.
- r) Drücken Sie Lebensmittel niemals mit der Hand oder anderen Körperteilen gegen ein Messer. Verwenden Sie einen Niederhalter zum Drücken.
- s) Betreiben Sie das Gerät nicht ohne den Niederhalter, wenn noch ein kleines Stück Fleisch geschnitten werden muss.
- t) Nehmen Sie keine gefährlichen Positionen ein, das Messer kann Verletzungen verursachen.

**⚠ ACHTUNG!** Obwohl das Gerät mit dem Gedanken an die Sicherheit entworfen wurde, besitzt es bestimmte Schutzmechanismen. Trotz der Verwendung zusätzlicher Sicherheitselemente besteht bei der Bedienung immer noch ein Verletzungsrisiko. Es wird empfohlen, bei der Nutzung Vorsicht und Vernunft walten zu lassen.

## 3. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Das Gerät ist zum Schneiden von Fleisch, Aufschnitt, Fisch (auch mit Knochen) usw. ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Schneiden von:

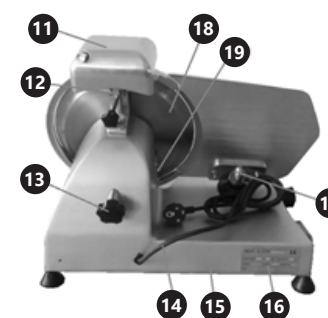
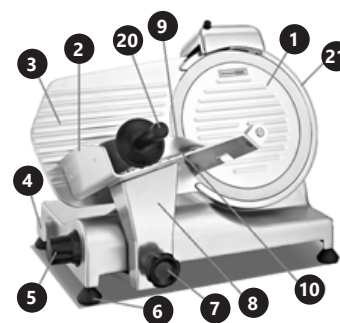
- Tiefkühlprodukten
- Fleisch mit Knochen,
- Gemüse
- Käse (bei Verwendung einer Standardklinge - Ausnahme Teflonklinge)
- Andere Produkte als Lebensmittel

Dieses Produkt ist nur für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen

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

## 3.1. GERÄTEBESCHREIBUNG

HINWEIS: Das Bild zeigt das Modell RCMS-250MM - andere Modelle sind ähnlich.

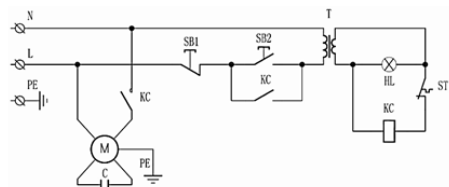


1. Messerabdeckung
2. Handschutz
3. Druckplatte
4. ON/OFF-Taste (I/O)
5. Schmittickenregler
6. Fuß
7. Wagenverriegelungsregler (Tablett + Stütze+ Niederhalter)
8. Stütze
9. Niederhalter
10. Lebensmitteltablett
11. Schärfergerät
12. Schärfergerät-Vrriegelungsregler
13. Messerschutzbefestigungsstange
14. Netzkabel
15. Gestell
16. Typenschild
17. Halterung für die Dickeneinstellung
18. Klinge/Messer
19. Deflektor
20. Niederhaltergriff
21. Messerringabdeckung

## 3.2. VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG ARBEITSPLATZ DES GERÄTES:

Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5 und 40°C liegen und die relative Luftfeuchtigkeit sollte 75 % nicht überschreiten. Die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, sollte mindestens den Abmessungen des Gerätes entsprechen und ca. 80 cm vom Boden entfernt sein. Halten Sie das Gerät von heißen Flächen fern. Das Gerät sollte immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Oberfläche und außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen, sensorischen und psychischen Fähigkeiten verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich und nicht verdeckt ist. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Produktschild entspricht. Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen werden soll, muss geerdet und voll funktionsfähig sein. Vor der ersten Anwendung sind das Gerät und alle Bestandteile auseinanderzubauen und zu reinigen.

## ELEKTRISCHES SCHEMA



M Motor  
T Transformator  
SB Haupt-Ein / Aus-Schalter  
KC Zwischenrelais  
C Kondensator  
ST Thermo-Schalter (Motorschutz)  
HL Kontrollleuchte

**HINWEIS:** Das Gerät verfügt über einen Thermo-Schutz - wenn der Motor überhitzt (erreicht 135°C), schaltet es sich automatisch ab. Ein Neustart ist erst nach Abkühlung des Motors möglich.

## 3.3. ARBEIT MIT DEM GERÄT

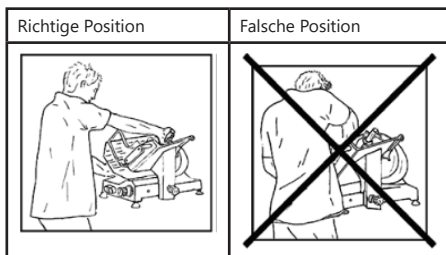
## 3.3.1. FUNKTIONSPRÜFUNG

Vergewissern Sie sich vor dem Testen des Geräts, dass das Lebensmitteltablett verriegelt ist. Führen Sie den Test in der folgenden Reihenfolge durch:

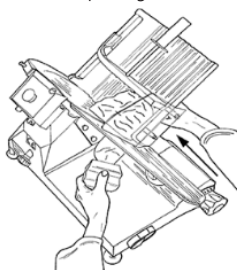
1. Drücken Sie den „I“-Schalter (ON) und den „O“-Schalter (OFF).
2. Überprüfen Sie, ob die Kontrollleuchte ordnungsgemäß funktioniert.
3. Überprüfen Sie den Hub von Lebensmitteltablett und Niederhalter.
4. Überprüfen Sie die Funktion und Einstellung der Platte mit Hilfe des Reglers.
5. Überprüfen Sie die Funktion des Schärfergeräts.
6. Überprüfen Sie, ob sich das Messer gemäß dem Pfeil dreht.

3.3.2 EINLEGEN UND SCHNEIDEN VON LEBENSMITTELN  
Die Vorgehensweise sollte wie folgt sein:

1. Nachdem Sie das Produkt auf das Tablett gelegt und auf der Platte abgelegt haben, verriegeln Sie es mit dem Niederhalter.
2. Stellen Sie die gewünschte Schnittdicke mit dem Schnittdickenregler ein.
3. Um Unfälle zu vermeiden, muss der Bediener des Gerätes dem Gerät zugewandt und sich in der richtigen Position befinden: Legen Sie die rechte Hand auf den Griff des Niederhalters und die linke Hand neben den Deflektor (nicht das Messer berühren), der Körper muss senkrecht zur Arbeitsfläche stehen (siehe Abb. unten). **WARNUNG:** Achten Sie besonders darauf, dass kein Körperteil mit dem Messer in Berührung kommt (siehe Abb. Unten).



4. Schalten Sie das Gerät mithilfe des Schalters „I“ ein.
5. Bewegen Sie den Wagen (Tablett + Stütze + Niederhalter) sanft in Richtung Messer und halten Sie den Niederhaltergriff. Üben Sie keinen Druck mit dem Niederhalter auf die Lebensmittel aus, da diese durch die Schwerkraft nach unten gedrückt werden. Das Messer schneidet die Lebensmittel und die Scheiben werden durch den Deflektor zur Bodenplatte geführt (siehe Abb. unten).



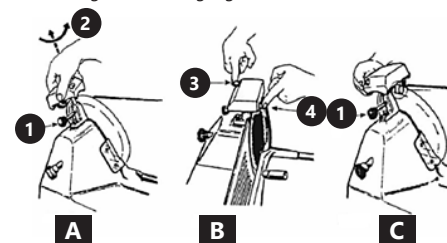
6. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.
7. Stellen Sie nach dem Schneiden von Lebensmitteln den Regler auf die Position „0“ und schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf die Position „0“ stellen.
8. Wenn die Oberfläche des zu schneidenden Produkts gezackt oder rau ist und der Schneidevorgang umständlich wird, schärfen Sie das Messer.

## 3.3.3 MESSERSCHÄRFEN

**VORSICHT!** Seien Sie besonders vorsichtig, da es zu Verletzungen kommen kann.

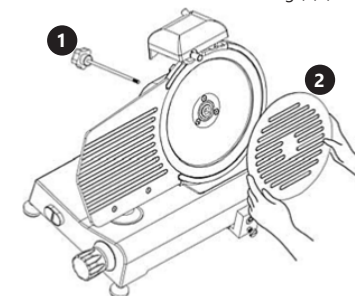
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Reinigen Sie das Messer gründlich mit Alkohol und stellen Sie sicher, dass sich der Dickeneinstellknopf in der Position „0“ befindet.
3. Drehen Sie den Regler (1) heraus, heben Sie das Schärfergerät (2) in die verriegelte Position und drehen Sie es um 180° (siehe Abb. A).
4. Dann bewegen Sie es an das Ende, so dass sich die Messerklinge zwischen zwei Messerschärfen befindet. Den Regler verriegeln. (1) (siehe Abb. A und B).
5. Stellen Sie den Schnittdickenregler auf Position „2“.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den „I“-Schalter (ON) drücken.

7. Drücken Sie den Knopf (3) und lassen Sie die Messerklinge 10-60 Sekunden lang (je nach Stumpfheitszustand des Messers) gegen den Schärfer schleifen, bis sich ein Grat an der Kante der Messerklinge bildet.
8. Halten Sie die Schalter (3) und (4) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie gleichzeitig los. (siehe Abb. B). **ACHTUNG:** Beim Entgraten 3 Sekunden nicht überschreiten, um gefährliche Krümmungen der Schneide zu vermeiden
9. Reinigen Sie nach dem Schärfen die Schärfer und drehen Sie den Dickeneinstellknopf in die Position „0“.
10. Bringen Sie das Schärfergerät wieder in seine ursprüngliche Position. Befolgen Sie die Anweisungen zum Vorbereiten des Schärfens in umgekehrter Reihenfolge.
11. Reinigen Sie das Messer nach jedem Schärfvorgang gründlich. (Reinigen Sie die Schärfer auch nach einigen Schärfvorgängen).



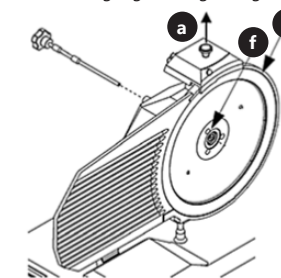
## 3.4. REINIGUNG UND WARTUNG

- a) Vor jeder Reinigung und Einstellung, dem Austausch von Zubehör oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss der Netzstecker gezogen werden und das Gerät vollständig abkühlen. Warten Sie ab, bis die rotierenden Elemente stehen bleiben.
- b) Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- c) Zur Reinigung des Geräts dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, die für Oberflächen, mit denen Lebensmittel in Kontakt kommen, bestimmt sind.
- d) Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- e) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.
- f) Es ist verboten, das Gerät mit einem Wasserstrahl zu besprühen oder in Wasser zu tauchen.
- g) Es darf kein Wasser über die Belüftungsöffnungen am Gehäuse ins Innere des Geräts gelangen.
- h) Benutzen Sie einen weichen Lappen zur Reinigung.
- i) Zum Reinigen ist ein weicher, feuchter Lappen zu verwenden.
- j) Zum Reinigen darf man keine scharfen und/oder Metallgegenstände (z.B. Drahtbürste oder Metallspachtel) benutzen, weil diese die Oberfläche des Materials, aus dem das Gerät hergestellt ist, beschädigen können.

3.4.1 MESSER, MESSERABDECKUNG UND MESSERRINGABDECKUNG REINIGEN.  
Lösen Sie die Messerschutzbefestigungsstange (1) und entfernen Sie die Messerabdeckung (2) (siehe Abb. unten).

**ACHTUNG:** Das Messer sollte mit Metallhandschuhen und einem feuchten Tuch gereinigt werden. Stellen Sie beim Reinigen des noch im Gerät verbauten Messers den Schnittdickenregler auf „0“. Um das Messer von der anderen Seite zu reinigen, muss es demontiert werden. Der Vorgang der Demontage des Messers sollte wie folgt ablaufen:

- 1) Entfernen Sie die Messerabdeckung (siehe Abb. oben).
- 2) Entfernen Sie das Schärfergerät (a) und drehen Sie den Einstellregler auf „0“.
- 3) Lösen Sie 3 oder 4 Schrauben (f) (je nach Modell), mit denen das Messer befestigt ist.
- 4) Entfernen Sie das Messer vorsichtig, ohne die scharfen Kanten zu berühren. Die Messerabdeckung sollte mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden.

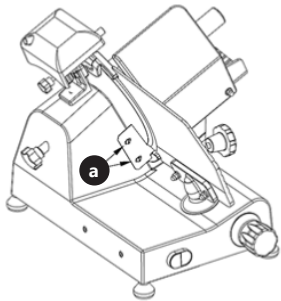


## 3.4.2 SCHÄRFGERÄT REINIGEN

Die Schärfsteine sollten mit einer Bürste gereinigt werden. Die Schärfsteine müssen sich in einer sicheren Position befinden, d. h. sie müssen in die entgegengesetzte Richtung zum Messer zeigen.

## 3.4.3 DEFLEKTOR REINIGEN

Um den Deflektor zu entfernen, lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben (a) (siehe Abb. unten). Reinigen Sie den Deflektor mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel.



### 3.4.4 MESSER

Ersetzen Sie das Messer, wenn sich der Durchmesser des Messers um mehr als 6 mm gegenüber den ursprünglichen Abmessungen verringert hat.

### 3.4.5 SCHMIEREN DER TABLETFÜHRUNG

Wenn sich das Lebensmitteltablett zu stark bewegt, legen Sie das Gerät auf die Seite, schrauben Sie die Füße ab und entfernen Sie die untere Abdeckung des Gerätebodens. Reinigen Sie von unten die Stange, auf der sich die Tablettstütze bewegt, fetten Sie sie vorsichtig mit Vaseline ein und bewegen Sie das Tablett dann in beide Richtungen, damit die Vaseline gleichmäßig verteilt ist.

### 3.4.6 ANTRIEBSRIEMEN

Wenn Sie das Gerät häufig benutzen, sollten Sie den Zustand des Riemens von Zeit zu Zeit überprüfen und ihn gegebenenfalls austauschen.

1. Nehmen Sie das Tablett ab
2. Schrauben Sie den Stab ab, der den Messerschutz fixiert.
3. Entfernen Sie den Messerschutz und nehmen Sie das Messer ab, indem Sie die Schrauben, mit denen es befestigt ist, herausdrehen (wenn Sie es festhalten, würde es sich nicht drehen).
4. Demontieren Sie den Schärfert durch Lösen der Schraube auf der Rückseite
5. Entfernen Sie das Messer vorsichtig, indem Sie es von hinten drücken.
6. Entfernen Sie den Riemen von den Rollen.
7. Montieren Sie das Messer und das Lebensmitteltablett in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus wieder ein.

### ENTSORGUNG GEBRAUCHTER GERÄTE

Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei entsprechenden Sammel- und Recyclinghöfen für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Überprüfen Sie das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung und der Verpackung. Die bei der Konstruktion des Gerätes verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Mit der Entscheidung für das Recycling leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre lokale Recyclinganlagen zu erhalten.

### TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value		
	Product name	Meat Slicer 300	Meat Slicer 250
Model	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50		
Rated power [W]	420	320	280
Protection class	I		
Protection rating IP	IP33		
Dimensions [mm]	600 x490 x450	490 x380 x380	440 x380 x340
Weight [kg]	24,5	16	14
Diameter of the blade [mm]	300	250	220
Slicing thickness [mm]	0-15	0-10	0-10
Rotational speed (no load) [rpm]	360	425	550
Max. slicing length [mm]	205	180	150
Max. slicing height [mm]	280	195	195
Max. slicing width [mm]	180	130	110
Guaranteed sound power level $L_{pA}$	<70 dB(A)		

### 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 trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform 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. The device is designed to reduce noise emission risks to a minimum, taking into account technological progress and noise reduction opportunities.

### LEGEND

	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).
	Wear protective gloves.
	Use an adjustable guard.
	ATTENTION! Electric shock warning!
	ATTENTION! Hand crush hazard!
	Only use indoors.
	Class I protection.
	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 it may differ from the actual machine.

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

### 2. USAGE SAFETY

**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.

The terms „device“ or „product“ are used in the warnings and instructions to refer to MEAT SLICER 300 / MEAT SLICER 250 / MEAT SLICER 220. 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 ventilation openings!

#### 2.1. ELECTRICAL SAFETY

- a) The plug must 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 refrigerators. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, comes into direct contact with a wet surface or is operating in a damp environment. Water getting into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.
- c) Do not touch the device with wet or damp hands.
- d) Use the cable only for 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.
- e) If using the device in a damp environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock.

- f) Do not use the device if the power cord is damaged or shows obvious signs of wear. A damaged power cord should be replaced by a qualified electrician or the manufacturer's service centre.
- g) To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or device in water or other liquids. Do not use the device on wet surfaces.

## 2.2. SAFETY IN THE WORKPLACE

- a) Make sure the workplace is clean and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to think ahead, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- b) If you discover damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
- c) Only the manufacturer's service centre may make repairs to the product. Do not attempt to make repairs yourself!
- d) In case of fire, use a powder or carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) fire extinguisher (one intended for use on live electrical devices) to put it out.
- e) Children or unauthorised persons are forbidden to enter a work station. (A distraction may result in loss of control over the device).
- f) Regularly inspect the condition of the safety labels. If the labels are illegible, they must be replaced.
- g) Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to a third party, the manual must be passed on with it.
- h) Keep packaging elements and small assembly parts in a place not available to children.
- i) Keep the device away from children and animals.
- j) If this device is used together with another equipment, the remaining instructions for use shall also be followed.

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

## 2.3. 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) The machine may be operated by physically fit persons who are able to handle the machine, are properly trained, who have reviewed this operating manual and have received training in occupational health and safety.
- c) When working with the device, use common sense and stay alert. Temporary loss of concentration while using the device may lead to serious injuries.
- 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 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.
- h) The device is not a toy. Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.

## 2.4. SAFE DEVICE USE

- a) 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 must be repaired.
- b) Make sure the plug is disconnected from the socket before attempting any adjustments, accessory replacements or before putting the device aside. Such precautions will reduce the risk of accidentally activating the device.
- c) 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.
- d) Keep the device in perfect technical condition. 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.
- e) Keep the device out of the reach of children.
- f) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
- g) When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, observe the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.
- h) Avoid situations where the device stops working during use due to excessive loading. This may result in overheating of the drive elements and damage to the device.
- i) Do not move, adjust or rotate the device in the course of work.
- j) Do not leave this appliance unattended while it is in use.
- k) Clean the device regularly to prevent stubborn grime from accumulating.
- l) Do not work on two workpieces at the same time.
- m) The device is not a toy. Cleaning and maintenance may not be carried out by children without supervision by an adult person.
- n) It is forbidden to interfere with the structure of the device in order to change its parameters or construction.
- o) Keep the device away from sources of fire and heat.
- p) Do not overload the device.
- q) In order to prevent injuries, always pay due care when carrying out maintenance on the device, and in particular when handling the cutting disks. Never press comestible products to the blade with a hand or other body part, use a pusher.
- r) Never press comestible products to the blade with a hand or other body part, use a pusher.
- s) Do not operate the device without the pusher when a small piece of meat remains to be sliced.
- t) Do not take dangerous positions, the blade may cause injury.

**ATTENTION!** Despite the safe design of the device and its protective features, and despite the use of additional elements protecting the operator, there is still a slight risk of accident or injury when using the device. Stay alert and use common sense when using the device.

## 3. USE GUIDELINES

The device is designed for cutting meat, cold cuts, fish (also with bones), etc. Do not use the device to slice:

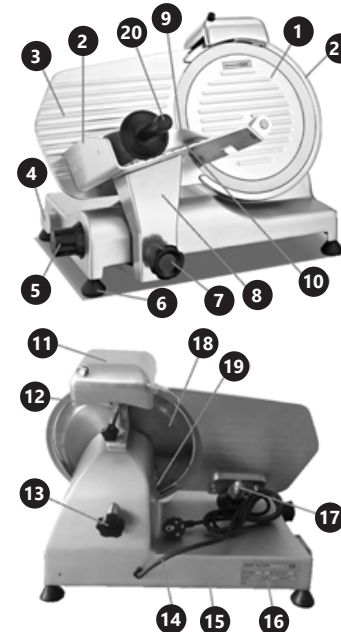
- Frozen products
- Meat with bones,
- Vegetables
- Cheese (when using a standard blade - exception Teflon blade)
- Non-food products

This product is intended for commercial use only!

**The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.**

### 3.1. DEVICE DESCRIPTION

PLEASE NOTE: RCMS-250MM model is shown in the illustration - other models are similar.



1. Blade cover
2. Hand cover
3. Regulation plate
4. ON / OFF (I/O) switch
5. Thickness regulation knob
6. Foot
7. Trolley lock knob (tray + bracket + pusher)
8. Bracket
9. Pusher
10. Food tray
11. Sharpener

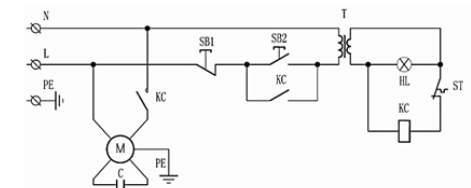
12. Sharpener lock knob
13. Rod fixing the blade cover
14. Power cord
15. Base
16. Data plate
17. Thickness support bracket
18. Blade/knife
19. Deflector
20. Pusher handle
21. Blade annular cover

### 3.2. PREPARING FOR USE

#### APPLIANCE LOCATION

The ambient temperature should fluctuate between 5 and 40 ° C and the relative humidity should not exceed 75%. The surface on which the device will be placed should at least fit the dimensions of the device and be located about 80 cm from the floor. The device should always be used when positioned on an even, stable, clean, fireproof and dry surface, and be out of the reach of children and persons with limited mental and sensory functions. Position the device such that you always have access to the power plug. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details on the product label. The electrical socket, which the device will be connected to, must be grounded and fully functional. Disassemble the device and all its components and clean them before the first use.

#### ELECTRICAL SCHEMA



- M motor  
T transformer  
SB main on/off switch  
KC indirect relay  
C capacitor  
ST thermal cut-off (motor protection)  
HL control light

PLEASE NOTE: the device has a thermal protection - in the event of engine overheating (reaching the temperature of 135°C) it will automatically switch off. It will only be possible to restart after the engine has cooled down.

### 3.3. DEVICE USE

#### 3.3.1. FUNCTION CONTROL

Before testing the device, make sure that the food tray is locked. Carry out the test in the following order:

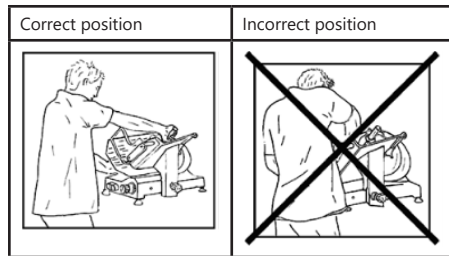
1. Press the „I“ (ON) button and the „O“ (OFF) switch-off.
2. Check that the control light is working properly.
3. Check the feed of the food tray and pusher.
4. Check the operation and regulation of the plate using the knob..
5. Check the operation of the sharpener.

- Check that the blade rotates as indicated by the arrow.

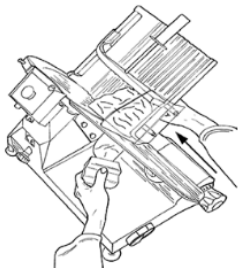
### 3.3.2. LOADING AND CUTTING COMESTIBLE PRODUCTS

The procedure proceed as follows:

- After placing the product on the tray and resting it on the plate, lock it with the pusher.
- Set the desired slicing thickness with the thickness regulation knob.
- To avoid accidents, the operator of the device must face the device and be in the correct position: put his right hand on the pusher handle and then the left hand next to the deflector (do not touch the blade), the body must be in a position perpendicular to the working surface (see fig. below).  
CAUTION: Be careful so that no part of the body comes into contact with the blade (see fig. below).



- Turn the device on with the „I“ button.
- Smoothly move the trolley (tray + bracket + pusher) towards the blade by holding the pusher handle. Do not press foodstuffs using the pusher, as they are pressed down by gravity. The blade will slice food and the slices will be led through the deflector to the bottom plate (see fig. below).



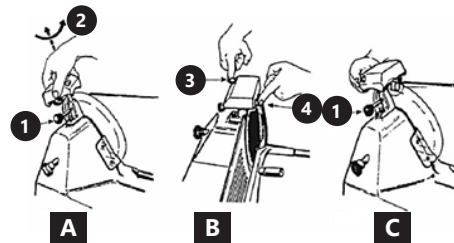
- Do not use the device when there are no comestible products.
- After slicing the products, turn the knob to the „0“ position and turn the device off by setting the switch to the „0“ position.
- If the surface of the product being sliced is jagged or rough and the slicing process becomes tedious, the blade should be sharpened.

### 3.3.3. BLADE SHARPENING

CAUTION! Take special care due to the possibility of injury.

- Make sure that the device is turned off and unplugged.

- Clean the blade thoroughly with alcohol and make sure the thickness setting knob is in the „0“ position.
- Unscrew the knob (1), raise the sharpener (2) to the position where it locks and rotate it 180° (see fig. A). Then push it all the way so that the knife of the blade is between the two sharpeners. Lock the knob (1) (see fig. A and B)
- Set the thickness setting knob to „2“.
- Turn the device on by pressing the „I“ (ON) button
- Press the button (3) and let the blade grind against the sharpener for 10-60 seconds (depending on the blade blunt condition) until a burr forms on the edge of the blade.
- Press and hold buttons (3) and (4) simultaneously for 3 seconds, then simultaneously release the buttons. (see fig. B). Do not exceed 3 seconds when removing barbs to prevent dangerous curving of the cutting edge
- After sharpening, clean the sharpeners and turn the thickness setting knob to the „0“ position.
- Return the sharpener to its original position. Follow the directions for preparing for sharpening in reverse order.
- Wash the blade thoroughly after each sharpening operation (also clean the sharpeners after several sharpening cycles).

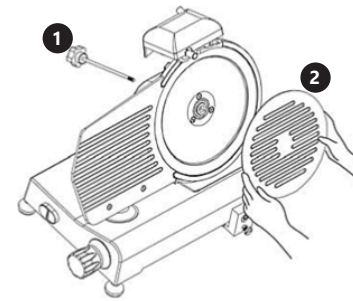


### 3.4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the mains plug and allow the device to cool completely before each cleaning, adjustment or replacement of accessories, or if the device is not being used. Wait for the rotating elements to stop.
- Use only non-corrosive cleaners to clean the surface.
- Use only mild, food-safe detergents to wash the device.
- After cleaning the device, all parts should be dried completely before using it again.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.
- Do not spray the device with a water jet or submerge it in water.
- Do not allow water to get inside the device through vents in the housing of the device.
- Use a soft cloth for cleaning.
- Use a soft, damp cloth for cleaning.
- Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.

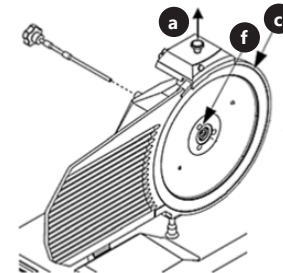
### 3.4.1 WASHING THE BLADE, THE BLADE COVER AND THE BLADE ANNULAR COVER.

Unscrew the rod securing the blade cover (1) and remove the blade cover (2) (see fig. below).



CAUTION: Clean the blade with metal gloves and a damp cloth. When cleaning the blade, which is still installed in the device, set the slicing thickness knob to „0“. To clean the blade from the other side, it must be removed. The blade disassembly process should look like this:

- Remove the blade cover (see fig. above).
- Remove the sharpener (a) and turn the regulation knob to „0“.
- Loosen the 3 or 4 screws (f) (depending on the model) securing the blade.
- Carefully remove the blade without touching its sharp edges. The knife cover should be cleaned with hot water and a neutral detergent.

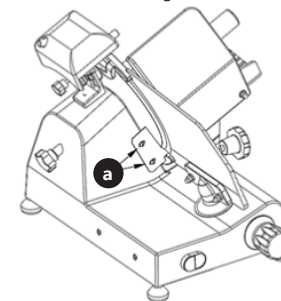


### 3.4.2 WASHING THE SHARPENER

Sharpener stones should be cleaned with a brush. The sharpening stones must be placed in a safe position, i.e. they must be facing away from the knife.

### 3.4.3 DEFLECTOR CLEANING

To remove the deflector, unscrew the two mounting screws (a) (see fig. below). Clean the deflector with warm water and a neutral detergent.



### 3.4.4 BLADE

Replace the blade if its diameter has decreased by more than 6 mm compared to the original dimensions.

### 3.4.5 LUBRICATING THE TRAY GUIDE

If the food tray moves too heavily, put the device on its side, unscrew the feet and remove the bottom cover of the base. Clean the rod on which the tray support moves from underneath, grease it carefully with petroleum jelly, and then move the tray in both directions so that the jelly is evenly distributed.

### 3.4.6 DRIVE BELT

If you use the device frequently, check the condition of the belt from time to time and replace it if necessary.

- Remove the food tray
- Unscrew the bar which secures the blade guard.
- Remove the blade cover and disassemble the blade by unscrewing the securing screws (holding it so that it does not rotate)
- Remove the sharpener by loosening its screw on the back
- Carefully remove the blade by pushing it out from behind.
- Remove the belt from the rollers.
- Reinstall the blade and food tray in the reverse order of disassembly.

## DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru		
	Krajalnica 300	Krajalnica 250	Krajalnica 220
Nazwa produktu			
Model	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Napięcie zasilania [V~]/Częstotliwość [Hz]	230/50		
Moc znamionowa [W]	420	320	280
Klasa ochronności	I		
Klasa ochrony IP	IP33		
Wymiary [mm]	600 x490 x450	490 x380 x380	440 x380 x340
Ciężar [kg]	24,5	16	14
Średnica noża [mm]	300	250	220
Grubość krojenia [mm]	0-15	0-10	0-10
Prędkość obrotowa (bez obciążenia) [obr./min]	360	425	550
Maksymalna długość krojonego produktu [mm]	205	180	150
Maksymalna wysokość krojonego produktu [mm]	280	195	195
Maksymalna szerokość krojonego produktu [mm]	180	130	110
Poziom ciśnienia akustycznego L <sub>pa</sub>	<70 dB(A)		

## 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

	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
	Produkt podlegający recyklingowi.
	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).
	Stosować rękawice ochronne.
	Stosować osłonę nastawną.
	UWAGA! Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym!
	UWAGA! Niebezpieczeństwo zgniecenia dłoni!
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.
	Urządzenie I klasy ochronności.
	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

**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 KRAJALNICA 300/ KRAJALNICA 250/ KRAJALNICA 220. 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 otworów wentylacyjnych urządzenia!

## 2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Unikać dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli ciało jest uziemione i dotyka urządzenia narażonego na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

- Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Aby zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu upewnij się, że przełącznik jest w pozycji wyłączonej przed podłączeniem do źródła zasilania.
- Nie należy przeceniać swoich możliwości. Utrzymywać balans i równowagę ciała przez cały czas pracy. Umożliwia to lepszą kontrolę nad urządzeniem w nieoczekiwanych sytuacjach.
- 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 chwycione przez ruchome części.
- Należy usunąć wszelkie narzędzia regulujące lub klucze przed włączeniem urządzenia. Narzędzie lub klucz pozostawiony w obracającej się części urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

## 2.2. BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

- Utrzymywać 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.
- W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.
- Naprawę produktu może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- W przypadku zaproszenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO<sub>2</sub>).
- Na stanowisku pracy nie mogą przebywać dzieci ani osoby nieupoważnione. (Nieuwaga może spowodować utratę kontroli nad urządzeniem.)
- Należy regularnie sprawdzać stan naklejek z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. W przypadku gdy, naklejki są nieczytelne należy je wymienić.
- Zachować instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia. W razie, gdyby urządzenie miało zostać przekazane osobom trzecim, to wraz z nim należy przekazać również instrukcję użytkowania.
- Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.
- W trakcie użytkowania tego urządzenia wraz z innymi urządzeniami należy zastosować się również do pozostałych instrukcji użytkowania.

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

## 2.3. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
- Maszynę mogą obsługiwać osoby sprawne fizycznie, zdolne do jej obsługi i odpowiednio wyszkolone, które zapoznają się z niniejszą instrukcją oraz zostały przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

## 2.4. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

- 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.
- Przed przystąpieniem do regulacji, wymiany osprzętu lub odłożeniem narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
- Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nieznających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
- Utrzymywać 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, oddać urządzenie do naprawy przed użyciem.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
- 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 urządzenie są użytkowane.
- Należy unikać sytuacji, gdy urządzenie podczas pracy, zatrzymuje się pod wpływem dużego obciążenia. Może spowodować to przegrzanie się elementów napędowych lub w konsekwencji uszkodzenie urządzenia.
- Zabrania się przesuwania, przestawiania i obracania urządzenia będącego w trakcie pracy.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.



- k) Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
- l) Nie wolno obrabiać dwóch przedmiotów jednocześnie.
- m) Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- n) Zabrania się ingerowania w konstrukcję urządzenia celem zmiany jego parametrów lub budowy.
- o) Trzymać urządzenia z dala od źródeł ognia i ciepła.
- p) Nie należy przeciążać urządzenia.
- q) W celu zapobiegania skałeczeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia, a w szczególności tarczy tnących.
- r) Nigdy nie dociskać produktów spożywczych do noża za pomocą dłoni lub innej części ciała. Do dociskania należy użyć dociskacza.
- s) Nie wolno obsługiwać urządzenia bez dociskacza, kiedy do pokrojenia pozostał mały kawałek mięsa.
- t) Nie przyjmować niebezpiecznych pozycji, nóż może spowodować obrażenia.

**UWAGA!** Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania.

**3. OBSZAR ZASTOSOWANIA**

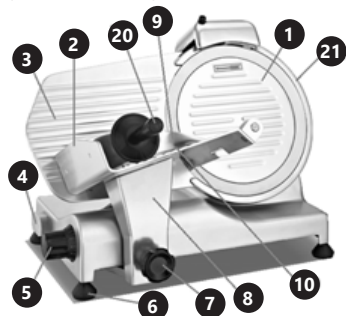
Urządzenie przeznaczone jest do krojenia mięsa, wędlin, ryb (także z ośćmi) itp. Nie należy stosować do krojenia:

- Zamrożonych produktów
- Mięsa z kośćmi
- Warzyw
- Serów (przy użyciu standardowego ostrza – wyjątek ostrze teflonowe)
- Innych produktów niż żywnościowe

Produkt jest przeznaczony tylko do użytku komercyjnego!  
**Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.**

**3.1. OPIS URZĄDZENIA**

UWAGA: obrazek przedstawia model RCMS-250MM – pozostałe modele podobne.

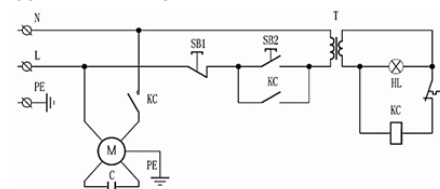


1. Osłona noża
2. Osłona dłoni
3. Płyta oporowa
4. Przełącznik ON/OFF (I/O)
5. Pokrętko regulacji grubości cięcia
6. Nóżka
7. Pokrętko blokujące wózek (tacka + wspornik + dociskacz)
8. Wspornik
9. Dociskacz
10. Tacka na żywność
11. Ostrzarka
12. Pokrętko blokady ostrzarki
13. Dźwąg mocujący osłonę noża
14. Przewód zasilający
15. Podstawa
16. Tabliczka znamionowa
17. Wspornik regulatora grubości
18. Ostrze/ nóż
19. Deflektor
20. Uchwyt dociskacza
21. Osłona pierścieniowa noża

**3.2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA**

Temperatura otoczenia powinna mieścić się w zakresie od 5 do 40°C a wilgotność względna nie powinna przekraczać 75%. Powierzchnia, na której będzie ustawione urządzenie powinna co najmniej odpowiadać wymiarom urządzenia oraz znajdować się około 80 cm od podłogi. Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni i poza zasięgiem dzieci oraz osób ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych. Urządzenie należy umieścić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej! Gniazdo elektryczne do którego będzie podłączone urządzenie musi być uziemione oraz w pełni sprawne. Przed pierwszym użyciem zdemontować wszystkie elementy i umyć je jak również umyć całe urządzenie.

**SCHEMAT ELEKTRYCZNY**



- M silnik
- T transformator
- SB główny włącznik/wyłącznik
- KC przełącznik pośredni
- C kondensator
- ST wyłącznik termiczny (zabezpieczenie silnika)
- HL lampka kontrolna

UWAGA: urządzenie posiada zabezpieczenie termiczne – w przypadku przegrzania silnika (osiągnięcia temperatury 135°C) samoczynnie się ono wyłączy. Ponownie uruchomienie będzie możliwe dopiero po ostudzeniu silnika.

**3.3. PRACA Z URZĄDZENIEM**

**3.3.1. KONTROLA FUNKCJI**

Przed przetestowaniem urządzenia sprawdzić, czy tacka na żywność jest zablokowana. Test przeprowadzić zgodnie z następującą kolejnością:

1. Nacisnąć przycisk włączania „I” (ON) i przycisk wyłączania „O” (OFF).
2. Sprawdzić czy lampka kontrolna działa poprawnie.
3. Sprawdzić przesuw tacki na żywność i dociskacza.
4. Sprawdzić działanie i regulację płyty za pomocą pokrętkła.
5. Sprawdzić działanie ostrzarki.
6. Sprawdzić, czy nóż obraca się zgodnie ze strzałką.

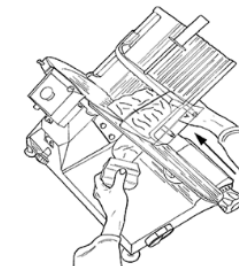
**3.3.2. ŁADOWANIE I KROJENIE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

Procedura powinna przebiegać następująco:

1. Po umieszczeniu produktu na tacce i oparciu go o płytę, zablokować go za pomocą dociskacza.
2. Ustawić żądaną grubość cięcia za pomocą pokrętkła regulacji grubości.
3. Aby uniknąć wypadków, operator urządzenia, musi stać przodem do urządzenia oraz w odpowiedniej pozycji: położyć prawą dłoń na uchwycie dociskacza, a następnie lewą obok deflektora (nie dotykać noża), ciało musi być w pozycji prostopadłej do powierzchni roboczej (patrz rys. poniżej). **OSTRZEŻENIE:** Zachować szczególną ostrożność, aby żadna część ciała nie miała kontaktu z nożem (patrz rys. poniżej)



4. Włączyć urządzenie przyciskiem „I”.
5. Płynnie przesuwać wózek (tackę + wspornik + dociskacz) w kierunku noża trzymając za uchwyt dociskacza. Nie wywierać nacisku na artykuły spożywcze za pomocą dociskacza, ponieważ są one dociskane siłą grawitacji. Nóż potnie artykuły spożywcze, a plastry zostaną poprowadzone przez deflektor na dolną płytę (patrz rys. poniżej).



6. Nie używać urządzenia bez artykułów spożywczych.
7. Po pokrojeniu artykułów spożywczych ustawić pokrętko w pozycji „0” i wyłączyć urządzenie, wyłączyć urządzenie ustawiając przełącznik w pozycji „0”.
8. Jeśli powierzchnia krojonego produktu jest postrzępiona lub szorstka, a proces krojenia staje się uciążliwy, należy naostrzyć nóż.

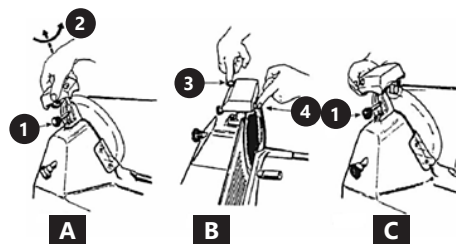
**3.3.3 Ostrzenie noża**

UWAGA! Zachować szczególną ostrożność ze względu na możliwość skałeczenia.

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone oraz odłączone od zasilania.
2. Dokładnie wyczyść nóż alkoholem oraz upewnić się, że pokrętko ustawienia grubości jest na pozycji „0”.
3. Odkręcić pokrętko (1), unieść ostrzałkę (2) do pozycji, w której się zablokuje i obrócić ją o 180° (patrz rys. A).
4. Następnie przesunąć ją do końca, tak aby ostrze noża znalazło się między dwoma ostrzałkami. Zablokować pokrętko (1) (patrz rys. A i B).
5. Pokrętko ustawienia grubości nastawić na pozycji „2”.
6. Włączyć urządzenie, naciskając przycisk „I” (ON).
7. Nacisnąć przycisk (3) i pozwolić, aby ostrze noża tarło o ostrzałkę przez 10-60 sekund (w zależności od stanu stępienia noża), aż na krawędzi ostrza noża utworzy się zadziór.
8. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 3 sekundy przyciski (3) oraz (4), następnie jednocześnie zwolnić przyciski. (patrz rys. B).

UWAGA: Nie przekraczać czasu 3 sekund w trakcie operacji usuwania zadziorów, aby zapobiec niebezpiecznemu skrzywieniu krawędzi tnącej.

9. Po zakończeniu ostrzenia wyczyścić ostrzałki, a pokrętko ustawienia grubości przekręcić na pozycję „0”.
10. Ustawić ostrzałkę ponownie w pozycji wyjściowej. Postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi przygotowania do ostrzenia, ale w odwrotnej kolejności.
11. Po każdej operacji ostrzenia należy dokładnie umyć nóż (po kilku procesach ostrzenia oczyścić również ostrzałki).

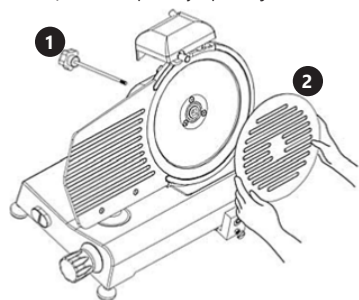


### 3.4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed każdym czyszczeniem, regulacją, wymianą osprzętu, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie. Odczekać, aż wirujące elementy zatrzymają się.
- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.
- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- Zabrania się spryskiwania urządzenia strumieniem wody lub zanurzania urządzenia w wodzie.
- Należy pamiętać, aby przez otwory wentylacyjne znajdujące się w obudowie nie dostała się woda.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatki) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału, z którego wykonane jest urządzenie.

#### 3.4.1 MYCIE NOŻA, OSŁONY NOŻA I OSŁONY PIERŚCIENIOWEJ NOŻA

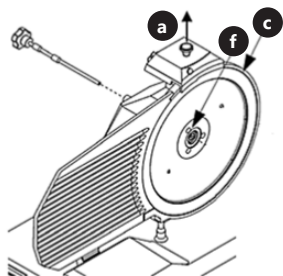
Odkręć drążek mocujący osłonę noża (1) i zdemonstrować osłonę noża (2) (patrz rys. poniżej).



UWAGA: Czyszczenie noża należy wykonywać w metalowych rękawicach oraz używając wilgotnej szmatki. W trakcie mycia noża, który wciąż jest zainstalowany w urządzeniu, należy ustawić pokrętko grubości cięcia na „0”.

Aby wyczyścić nóż z drugiej strony, konieczne jest jego zdemonstrowanie. Proces demontażu noża powinien wyglądać następująco:

- Zdemontować osłonę ostrza (patrz rys. powyżej).
- Zdemontować ostrzałkę (a) i obrócić pokrętko regulujące na „0”.
- Poluzować 3 lub 4 śruby (f) (w zależności od modelu) mocujące nóż.
- Ostrożnie zdjąć nóż nie dotykając jego ostrego krawędzi. Osłonę noża należy czyścić gorącą wodą i neutralnym detergentem.



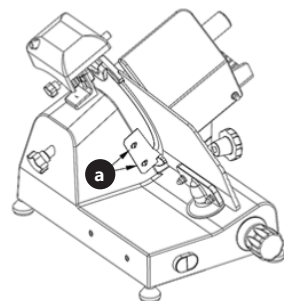
#### 3.4.2 MYCIE OSTRZAŁKI

Kamienie ostrzałki należy wyczyścić za pomocą szczotki. Kamienie ostrzałki muszą znajdować się w bezpiecznej pozycji tzn. muszą być zwrócone w stronę przeciwną do noża.

#### 3.4.3 MYCIE DEFLEKTORA

Mycie deflektora

Aby zdjąć deflektor należy odkręcić dwie śruby mocujące (a) (patrz rys. poniżej). Deflektor umyć ciepłą wodą oraz neutralnym detergentem.



#### 3.4.4 NÓZ

Wymienić nóż, jeśli jego średnica zmniejszyła się o więcej niż 6 mm w porównaniu do wymiarów pierwotnych.

#### 3.4.5 SMAROWANIE PROWADNICY TACY

Jeśli tacka na żywność przesuwana jest zbyt ciężko należy położyć urządzenie na boku, odkręcić stopki i zdemonstrować dolną osłonę podstawy urządzenia. Od spodu wyczyścić drążek po którym przesuwana jest wspornik

tacki, przesmarować go starannie wazeliną spożywczą, a następnie poruszać w obydwu kierunkach tacką, aby wazelina równomiernie się rozprowadziła.

#### 3.4.6 PASEK NAPĘDOWY

W przypadku częstego korzystania z urządzenia należy raz na jakiś czas sprawdzić stan paska i w razie potrzeby go wymienić.

- Zdemontować tackę na żywność
- Odkręcić drążek mocujący osłonę noża.
- Zdjąć osłonę noża oraz zdemonstrować nóż odkręcając śruby go mocujące (przytrzymując go by się nie obracał)
- Zdemontować ostrzałkę luzując jej śrubę z tyłu
- Ostrożnie zdjąć nóż wypychając go od tyłu.
- Zdjąć pasek z rolek.
- Zamontować z powrotem nóż oraz tackę na żywność w kolejności odwrotnej do demontażu.

#### USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu lokalna administracja.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru		
Název výrobku	Nářezový stroj 300	Nářezový stroj 250	Nářezový stroj 220
Model	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Jmenovité napětí napájení [V~]/ Frekvence [Hz]	230/50		
Jmenovitý výkon [W]	420	320	280
Třída ochrany	I		
Stupeň ochrany IP	IP33		
Rozměry [mm]	600 x490 x450	490 x380 x380	440 x380 x340
Hmotnost [kg]	24,5	16	14
Průměr nože [mm]	300	250	220
Tloušťka kráje- ní [mm]	0-15	0-10	0-10
Rychlost otáček (bez zařízení) [otáčky/min]	360	425	550
Maximální délka krájeného produktu [mm]	205	180	150
Maximální výška krájeného produktu [mm]	280	195	195
Maximální šířka krájeného produktu [mm]	180	130	110
Hladina akustického tlaku L <sub>pa</sub>	<70 dB(A)		

## 1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání výrobku. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů za použití nejnovějších technologií a komponentů a za dodržení nejvyšších jakostních norem.

**PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A UJISTĚTE SE, ŽE JSTE POUCHOPILI VŠECHNY POKYNY.**

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 nejvyšší úroveň.

## VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznámte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
	UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).
	Používejte ochranné rukavice.
	Používejte ochranný kryt.
	VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
	VAROVÁNÍ! Nebezpečí pohmoždění rukou!
	Pouze k použití ve vnitřních prostorech.
	I třída ochrany.
	Pozor na rotující řezné prvky! Nebezpečí pozezání!

**POZOR!** Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. 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

**POZNÁMKA!** Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny a návody. Nedodržování pokynů a návodů 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 300 / NÁŘEZOVÝ STROJ 250 / NÁŘEZOVÝ STROJ 220. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí / v přímé blízkosti nádrží s vodou! Zařízení nenoiřte do vody. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nezakrývejte větrací otvory!

## 2.1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Daná zásuvka musí být se zástrčkou zařízení kompatibilní. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se uzemněných předmětů jako jsou trubky, topidla, kamna a chladničky. Pokud je zařízení 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.
- Zařízení se nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- 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.

- Pokud není možné vyhnout se práci se zařízením ve vlhkém prostředí, používejte při tom proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Je zakázáno používat zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený nebo má zjevné známky opotřebení. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem nebo v servisním středisku výrobce.
- Aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem, nesmíte kabel, zástrčku ani samotné zařízení ponořovat do vody nebo jiné tekutiny. Je zakázáno používat zařízení na mokřém povrchu.

## 2.2. BEZPEČNOST NA PRACOVIŠTI

- Na pracovišti udržujte pořádek a mějte dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídaví a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
- Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a poruchu nahlaste autorizované osobě.
- Výrobek může opravovat pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO<sub>2</sub>).
- Na pracovišti se nesmí zdržovat děti a nepovolané osoby. (Nepozornost může způsobit ztrátu kontroly nad zařízením.)
- Je třeba pravidelně kontrolovat stav etiket s bezpečnostními informacemi. V případě, že jsou nečitelné, je třeba etikety vyměnit.)
- Návod k obsluze uschovejte za účelem jeho pozdějšího použití. V případě předání zařízení třetím osobám musí být spolu se zařízením předán rovněž návod k obsluze.
- Obalový materiál a drobné montážní prvky uchovávejte na místě nedostupném pro děti.
- Zařízení mějte v dostatečné vzdálenosti od dětí a zvířat.
- Pokud společně s tímto nástrojem používáte nějaké další nářadí, pak musíte dodržovat také jeho návod k použití.

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

## 2.3. OSOBNÍ BEZPEČNOST

- Zařízení nepoužívejte, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost zařízení ovládat.
- Zařízení smí obsluhovat fyzicky zdatné osoby, které s ním umí zacházet, byly příslušně vyškoleny k jeho obsluze, seznámily se s tímto návodem a byly také proškoleny v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- Při práci se zařízením buďte pozorní, řiďte se zdravým rozumem. Chvilka nepozornosti při práci může vést k vážnému úrazu.
- Zabraňte náhodnému spuštění. Ujistěte se, že je spínač ve vypnuté poloze před připojením zařízení k napájecímu zdroji.

- Nepřeceňujte své schopnosti. Udržujte stabilní postoj a rovnováhu po celou dobu práce. To vám umožní lépe ovládat zařízení v neočekávaných situacích.
- 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.
- Odstraňte veškeré seřizovací nástroje nebo klíče před zapnutím zařízení. Nástroje nebo klíče ponechané v rotujících dílech zařízení mohou způsobit vážný úraz. Zařízení není hračka. Dohlížejte na děti, aby si nehrály se zařízením.

## 2.4. BEZPEČNĚ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Zařízení nepoužívejte, pokud spínač pro zapnutí a vypnutí zařízení nefunguje správně. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před jakýmkoliv seřízením, výměnou příslušenství nebo odložením zařízení. Toto opatření snižuje riziko náhodného zapnutí.
- Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v ruce nezkušených uživatelů.
- Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a uživatelé tak při práci se zařízením neohroží žádné nebezpečí. V případě, že zjistíte poškození, nechte zařízení opravit.
- Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistěte bezpečné používání zařízení. Při přemísťování zařízení z místa skladování na místo používání berte v úvahu pracovní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví v rámci přenášení břemena platné v zemi, ve které se zařízení používá.
- Zabraňte situaci, kdy se zapnuté zařízení zastaví vlivem velkého zatížení. Může to způsobit přehřátí hnacích součástí a v následku poškození zařízení.
- Nepřesouvajte, nepřenášejte a neotáčejte zařízení v provozu.
- Zapnuté zařízení nenechávejte bez dozoru.
- Pravidelně čistěte zařízení, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.
- Neobrábějte dva předměty najednou.
- Zařízení není hračka. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu dospělé osoby.
- Nezasahujte do zařízení s cílem změnit jeho parametry nebo konstrukci.
- Udržujte zařízení mimo zdroje ohně a tepla.
- Zařízení nepřetěžujte.
- Abyste zabránili poranění, vždy dbejte zvýšené opatrnosti během provádění prací spojených s údržbou zařízení, zejména u řezacích kotoučů. Nikdy nedotlačujte potravinářské produkty na nůž rukou nebo jinou částí těla. Na dotlačení použijte přidržovací zařízení.
- Pokud zbývá ke krájení ještě malý kus masa, nepoužívejte zařízení bez přítlačné patky.
- Vždy kontrolujte postavení a polohu svého těla, nůž může způsobit zranění.

**⚠ POZNÁMKA!** I když zařízení bylo navrženo tak, aby bylo bezpečné, tedy má vhodné bezpečnostní prvky, tak i přes použití dodatečné ochrany uživatelem při práci se zařízením nadále existuje malé riziko úrazu nebo poranění. Doporučuje se zachovat opatrnost a zdravý rozum při jeho používání.

### 3. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

Přístroj je určen ke krájení masa, uzenin, ryb (včetně kostí) atd. Nepoužívejte zařízení ke krájení:

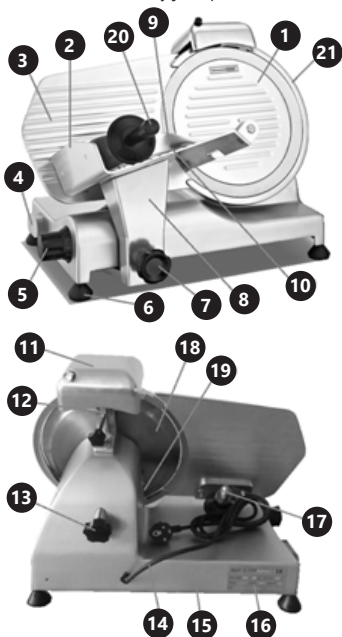
- Zmrazených výrobků
- Masa s kostmi
- Zeleniny
- Sýrů (při použití standardní čepele – výjimka teflonová čepele)
- Jiných produktů než potravin

Výrobek je určen pouze pro komerční použití!

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

### 3.1. POPIS ZAŘÍZENÍ

UPOZORNĚNÍ: na fotografii je zobrazen model RCMS-250 MM – ostatní modely jsou podobné.



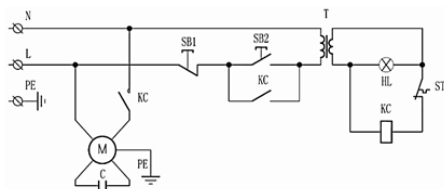
1. Kryt nože
2. Kryt ruky
3. Přítlačná deska
4. Prepínač ON/OFF (I/O)
5. Knoflík pro nastavení tloušťky řezu
6. Nožička
7. Zajišťovací šroub posuvné části (posuvná plocha + rameno + přítlačné zařízení)
8. Rameno
9. Přítlačné zařízení
10. Posuvná plocha na potraviny
11. Přítlačná deska
12. Prepínač ON/OFF (I/O)
13. Knoflík pro nastavení tloušťky řezu
14. Nožička
15. Zajišťovací šroub posuvné části (posuvná plocha + rameno + přítlačné zařízení)
16. Rameno
17. Přítlačné zařízení
18. Přítlačná deska
19. Prepínač ON/OFF (I/O)
20. Knoflík pro nastavení tloušťky řezu
21. Nožička

11. Ostřící zařízení
12. Zajišťovací šroub ostřícího zařízení
13. Zajišťovací šroub krytu nože
14. Přívodní kabel
15. Těleso stroje
16. Štítek
17. Rameno regulátoru tloušťky řezu
18. Ostří/nůž
19. Deflektor
20. Držák přítlačné páky
21. Prstencový kryt nože

### 3.2. PŘÍPRAVA K PRÁCI UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Okolní teplota by měla být v rozsahu od 5 do 40 °C a relativní vlhkost by neměla přesáhnout 75 %. Povrch, na který bude zařízení instalováno, by měl alespoň odpovídat rozměrům zařízení a měl by být umístěn přibližně 80 cm od podlahy. Zařízení se musí nacházet daleko od jakéhokoli horkého povrchu. Zařízení vždy používejte na rovnoměrném, stabilním, čistém a ohnivzdorném povrchu, mimo dosah dětí a osob s omezenými psychickými, smyslovými a duševními funkcemi. Zařízení umístěte takovým způsobem, abyste v každém okamžiku měli ničím nezatarasený přístup k elektrické zásuvce. Ujistěte se, aby hodnoty proudu, kterým je zařízení napájeno, byly shodné s údaji uvedenými na technickém štítku zařízení! Elektrická zásuvka, ke které bude zařízení připojeno, musí být uzemněna a plně funkční. Před prvním použitím demontujte všechny díly a umyjte je, a také umyjte celé zařízení.

### ELEKTRICKÉ SCHÉMA



- M motor  
T transformátor  
SB hlavní spouštěč/vypínač  
KC mezilehlé relé  
C kondenzátor  
ST tepelný spínač (ochrana motoru)  
HL kontrolka

UPOZORNĚNÍ: zařízení je vybaveno tepelnou ochranou – v případě přehřátí motoru (dosažení teploty 135 °C) se automaticky vypne. Opětovné zapnutí stroje bude možné až po vychladnutí motoru.

### 3.3. PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

#### 3.3.1 KONTROLA FUNKCE

Před testováním zařízení se ujistěte, jestli je posuvná plocha na potraviny zajištěna. Proveďte test v následujícím pořadí:

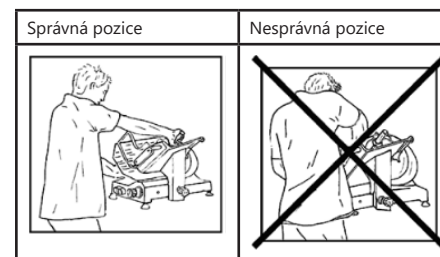
1. Stiskněte tlačítko zapínání „I“ (ON) a tlačítko vypínání „O“ (OFF).
2. Zkontrolujte, zda kontrolka funguje správně.
3. Zkontrolujte dráhu posuvné plochy na potraviny a přítlačného zařízení
4. Pomocí knoflíku zkontrolujte správnou funkci a seřízení desky.

5. Zkontrolujte funkci ostřícího zařízení.
6. Zkontrolujte, zda se nůž otáčí ve směru šipky.

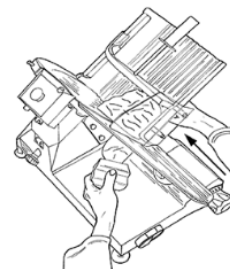
#### 3.3.2 NAKLÁDÁNÍ A KRÁJENÍ POTRAVIN

Postup musí být následující:

1. Po umístění produktu na posuvnou plochu jej zajištěte přítlačným zařízením.
  2. Pomocí knoflíku pro nastavení tloušťky nastavte požadovanou tloušťku řezu.
  3. Aby se předešlo nehodám, musí obsluha zařízení stát k zařízení předkem a musí být ve správné pozici: položte pravou ruku na držák přítlačného zařízení a poté levou ruku vedle deflektoru (nedotýkejte se nože). Tělo musí být v poloze kolmé k pracovní ploše (viz obr. níže).
- VAROVÁNÍ:** věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádná část těla nedostala do kontaktu s nožem (viz obr. níže).



4. Pomocí tlačítka „I“ zapněte zařízení.
5. Držte rukojeť přítlačného zařízení a plynule posouvejte posuvnou část (posuvnou plochu + rameno + přítlačné zařízení) směrem k noži. Přítlačným zařízením na potraviny netlačte, protože jsou stlačovány gravitací. Nůž nakrájí potraviny a plátky budou vedeny přes deflektor ke spodní desce (viz obr. níže).



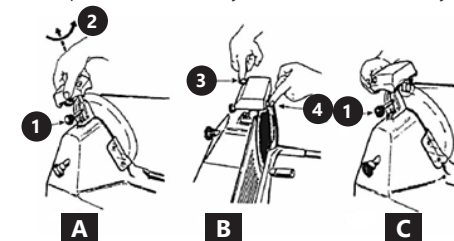
6. Nepoužívejte zařízení bez potravin.
7. Po pokrájení potravin otočte knoflík do polohy „O“ a vypněte zařízení.
8. Pokud je povrch krájeného produktu roztržený nebo drsný a proces řezání se stává těžkopádným, naostřete nůž.

#### 3.3.3 OSTŘENÍ NOŽE

**POZOR!** Budte obzvláště opatrní, hrozí nebezpečí těžkého zranění.

1. Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a odpojené od napájení

2. Nůž důkladně vyčistěte alkoholem a ujistěte se, že otočný knoflík pro nastavení tloušťky je v poloze „O“.
3. Odšroubujte knoflík (1), zvedněte ostřící zařízení (2) do polohy, ve které je zajištěno, a otočte jej o 180° (viz obr. A).
4. Potom jej posuňte úplně tak, aby bylo ostří nože mezi dvěma brusnými kotoučí. Knoflík zajištěte (1) (viz obr. A a B)
5. Otočný knoflík pro nastavení tloušťky nastavte do polohy „2“.
6. Stisknutím tlačítka „I“ (ON) zapněte zařízení.
7. Stiskněte tlačítko (3) a nechte čepel nože třít o brousek po dobu cca 10-60 sekund (v závislosti na tom, jak moc je nůž tupý), dokud se na okraji nože nevytvoří ořep.
8. Současně stiskněte a přidržte tlačítka (3) a (4) po dobu 3 sekund, poté tlačítka současně uvolněte. (viz obr. B). **POZOR:** Neodstraňujte ořepy déle, než 3 sekundy, abyste zabránili nebezpečnému zakřivení břitu
9. Po skončení broušení vyčistěte brusné kameny a otočný knoflík pro nastavení tloušťky nastavte do polohy „0“.
10. Vraťte ostřící zařízení do původní polohy. Postupujte podle pokynů pro přípravu na ostření, ale v opačném pořadí.
11. Po každém ostření důkladně omyjte nůž. (po několika procesech broušení vyčistěte také brusné kameny.)

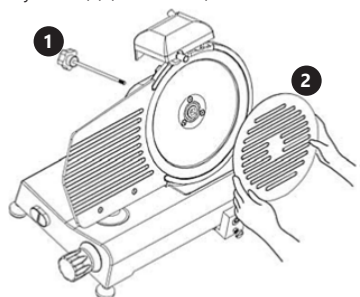


#### 3.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- a) Před každým čištěním, seřizováním, výměnou příslušenství a také vždy, když zařízení nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku a nechte zařízení úplně vychladnout. Počkejte, až se rotující prvky zastaví.
- b) K čištění povrchu zařízení používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- c) K čištění zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky, určené pro čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami.
- d) Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- e) Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu svitu.
- f) Je zakázáno zařízení polévat vodou nebo je do vody ponořovat.
- g) Dávejte pozor, aby se ventilacími otvory nacházejícími se na krytu zařízení nedostala dovnitř voda.
- h) K čištění použijte měkký hadřík.
- i) K čištění použijte měkký, vlhký hadřík.
- j) K čištění nepoužívejte ostré ani kovové předměty (například drátěný kartáč nebo kovovou obraběčku), protože mohou poškodit povrch materiálu, z něhož je zařízení vyrobeno.

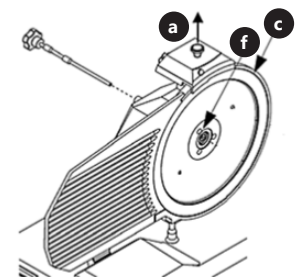
### 3.4.1 ČIŠTĚNÍ NOŽE, KRYTU NOŽE A PRSTENCOVÉHO KRYTU NOŽE

Odšroubujte šroub zajišťující kryt nože (1) a odmontujte kryt nože (2) (viz obr. níže).



POZOR: Nůž vyčistěte navlhčeným hadříkem, při čištění používejte kovové rukavice. Při čištění nože, který je stále namontován ve stroji, nastavte knoflík tloušťky řezu na „O“. Chcete-li nůž očistit z druhé strany, musíte jej vymontovat. Postup při demontáži nože:

- 1) Sejměte kryt ostří (viz obr. výše).
- 2) Demontujte ostří zařízení (a) a otočte knoflíkem pro nastavení tloušťky na „O“.
- 3) Povolte 3 nebo 4 šrouby (f) (v závislosti na modelu) zajišťující nůž.
- 4) Opatrně vyjměte nůž, aniž byste se dotkli jeho ostrých hran. Kryt nože by měl být čistěn horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem.

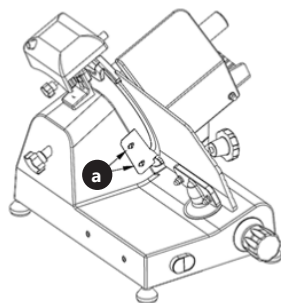


### 3.4.2 ČIŠTĚNÍ OSTRÍČÍHO ZAŘÍZENÍ

Brousící kameny ostríčního zařízení by se měly čistit štětcem. Brousící kameny ostríčního zařízení musí být v bezpečné poloze, tj. musí směřovat od nože.

### 3.4.3 ČIŠTĚNÍ DEFLEKTORU

Pro odstranění deflektoru odšroubujte dva upevňovací šrouby (a) (viz obr. níže). Deflektor vyčistěte teplou vodou a neutrálním čisticím prostředkem.



### 3.4.4 NŮŽ

Vyměňte nůž, pokud se jeho průměr zmenšil o více než 6 mm ve srovnání s původními rozměry.

### 3.4.5 MAZÁNÍ VOZÍKU

Pokud se vozík na potraviny pohybuje příliš těžce, položte zařízení na bok, odšroubujte nožky a sejměte spodní kryt základny zařízení. Očistěte zespodu tyč, na které se vozík pohybuje, opatrně ji namažte potravinářskou vazelínou a poté vozíkem pohybujte v obou směrech, aby se vazelína rovnoměrně na tyč nanasla.

### 3.4.6 HNACÍ ŘEMEN

V případě častého používání přístroje je třeba jednou za určitou dobu zkontrolovat stav hnacího řemene a případně ho vyměnit.

1. Demontujte vozík na potraviny.
2. Odšroubujte upevňovací tyč krytu nože.
3. Odstraňte kryt nože a odšroubujte upevňovací šrouby nože a vymontujte jej (nůž přidržíte, aby se neotáčel).
4. Povolte šroub na zadní straně ostříče nože a odmontujte ho.
5. Opatrně vyjměte nůž zatlačením zesadu.
6. Sundejte řemen z válečků.
7. Namontujte nůž a vozík na potraviny zpátky v opačném pořadí než je demontáž.

### DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres		
Nom du produit	Trancheuse à jambon 300	Trancheuse à jambon 250	Trancheuse à jambon 220
Modèle	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Tension nominale [V-]/Fréquence [Hz]	230/50		
Puissance nominale [W]	420	320	280
Classe de protection	I		
Classe de protection IP	IP33		
Dimensions [mm]	600 x490	490 x380	440 x380
	x450	x380	x340
Poids [kg]	24,5	16	14
Diamètre de la lame [mm]	300	250	220
Épaisseur de coupe [mm]	0-15	0-10	0-10
Vitesse de rotation (à vide) [tours/ min]	360	425	550
Longueur de coupe maximale [mm]	205	180	150
Hauteur de coupe maximale [mm]	280	195	195
Largeur maximale du produit coupé [mm]	180	130	110
Niveau de pression sonore L <sub>PA</sub>	<70 dB(A)		

### 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'objectif du présent manuel est de favoriser une utilisation sécuritaire et fiable de l'appareil. Le produit a été conçu et fabriqué en respectant étroitement les directives techniques applicables et en utilisant les technologies et composants les plus modernes. Il est conforme aux normes de qualité les plus élevées.

**LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL ET ASSUREZ-VOUS DE BIEN LE COMPRENDRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

Afin de garantir le fonctionnement fiable et durable de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser et d'entretenir ce dernier conformément aux consignes figurant dans le présent manuel. Les caractéristiques et les spécifications contenues dans ce document sont à jour. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications à des fins d'amélioration du produit. L'appareil a été mis au point et fabriqué en tenant compte des progrès techniques et de la réduction de bruit afin de réduire au maximum les risques liés aux émissions sonores.

### SYMBOLES

	Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Veillez 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).
	Portez des protections pour les mains.
	Utilisez le capot de protection.
	ATTENTION ! Mise en garde liée à la tension électrique !
	ATTENTION ! Mise en garde liée à un risque de blessures des mains !
	Pour l'utilisation intérieure uniquement.
	I classe de protection.
	Faire attention aux composants rotatifs! Ils peuvent causer des blessures graves!

**REMARQUE !** Les illustrations contenues dans le présent manuel sont fournies à titre explicatif. Votre appareil peut ne pas être identique.

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

### 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Les notions d'« appareil », de « machine » et de « produit » figurant dans les descriptions et les consignes du manuel se rapportent à/au TRANCHEUSE A JAMBON 300/ TRANCHEUSE A JAMBON 250 / TRANCHEUSE A JAMBON 220. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où le taux d'humidité est très élevé, ni à proximité immédiate de récipients d'eau ! Ne mouillez pas l'appareil. Risque de chocs électriques ! Ne couvrez pas les orifices de ventilation!

#### 2.1. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- a) La fiche de l'appareil doit être compatible avec la prise électrique. Ne modifiez d'aucune façon la fiche électrique. L'utilisation de la fiche originale et d'une prise électrique adaptée diminue les risques de chocs électriques.
- b) Évitez de toucher aux composants mis à la terre comme les tuyaux, les radiateurs, les fours et les réfrigérateurs. Le risque de chocs électriques augmente lorsque votre corps est mis à la terre par le biais de surfaces trempées et d'un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil accroît le risque de dommages et de chocs électriques.

- c) Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
- d) N'utilisez pas le câble d'une manière différant de son usage prévu. Ne vous en servez jamais pour porter l'appareil. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. Tenez le câble à l'écart de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives et des pièces mobiles. Les câbles endommagés ou soudés augmentent le risque de chocs électriques.
- e) Si vous n'avez d'autre choix que de vous servir de l'appareil dans un environnement humide, utilisez un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR). Un DDR réduit le risque de chocs électriques.
- f) Il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou s'il présente des signes visibles d'usure. Le câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié ou le centre de service du fabricant.
- g) Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides.

## 2.2 SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

- a) Veillez à ce que votre poste de travail soit toujours propre et bien éclairé. Le désordre ou un éclairage insuffisant peuvent entraîner des accidents. Soyez prévoyant, observez les opérations et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.
- b) En cas de dommages ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être mis hors tension immédiatement et la situation doit être rapportée à une personne compétente.
- c) Seul le fabricant doit réparer le produit. Ne tentez pas de réparer le produit par vous-même !
- d) En cas de feu ou d'incendie, utilisez uniquement des extincteurs à poudre ou au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) pour éteindre les flammes sur l'appareil.
- e) Aucun enfant ni personne non autorisée ne doit se trouver sur les lieux de travail. (Le non-respect de cette consigne peut entraîner la perte de contrôle sur l'appareil).
- f) Vérifiez régulièrement l'état des autocollants portant des informations de sécurité. S'ils deviennent illisibles, remplacez-les.
- g) Conservez le manuel d'utilisation afin de pouvoir le consulter ultérieurement. En cas de cession de l'appareil à un tiers, l'appareil doit impérativement être accompagné du manuel d'utilisation.
- h) Tenez les éléments d'emballage et les pièces de fixation de petit format hors de portée des enfants.
- i) Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- j) Lors de l'utilisation combinée de cet appareil avec d'autres outils, respectez également les consignes se rapportant à ces outils.

**REMARQUE!** Veillez à ce que les enfants et les personnes qui n'utilisent pas l'appareil soient en sécurité durant le travail.

## 2.3 SÉCURITÉ DES PERSONNES

- a) N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes fatigué, malade, sous l'effet de drogues ou de médicaments et que cela pourrait altérer votre capacité à utiliser l'appareil.

- b) Seules des personnes ayant suivi une formation appropriée, qui sont aptes à se servir de l'appareil et en bonne santé physique peuvent utiliser la machine. En outre, ces personnes doivent avoir lu le présent manuel et connaître les exigences liées à la santé et à la sécurité au travail.
- c) Soyez attentif et faites preuve de bon sens lors que vous utilisez l'appareil. Un moment d'inattention pendant le travail peut entraîner des blessures graves.
- d) Afin de prévenir la mise en marche accidentelle de l'appareil, assurez-vous que celui-ci est éteint et que l'interrupteur se trouve sur arrêt avant de procéder au branchement.
- e) Ne surestimez pas vos capacités. Adoptez toujours une position de travail stable vous permettant de garder l'équilibre. Vous aurez ainsi un meilleur contrôle en cas de situations inattendues.
- f) Ne portez ni vêtements amples ni bijoux. Tenez vos cheveux, vos vêtements et vos gants à l'écart des pièces mobiles. Les vêtements amples, les bijoux et les cheveux longs peuvent être happés par les pièces mobiles.
- g) Avant de démarrer l'appareil, enlevez tous les outils de réglage et toutes les clés utilisées. La présence d'objet au niveau des pièces en rotation peut causer des dommages et des blessures.
- h) Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent demeurer sous la supervision d'un adulte afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## 2.4 UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL

- a) N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT ne fonctionne pas correctement. Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés à l'aide d'un interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.
- b) Débranchez l'appareil avant de procéder à tout réglage, changement d'accessoire, ou mise de côté d'outils. Cette mesure préventive réduit le risque de mise en marche accidentelle.
- c) Les outils qui ne sont pas en cours d'utilisation doivent être mis hors de portée des enfants et des personnes qui ne connaissent ni l'appareil, ni le manuel d'utilisation s'y rapportant. Entre les mains de personnes inexpérimentées, ce genre d'appareils peut représenter un danger.
- d) Maintenez l'appareil en parfait état de marche. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de dommages en général et au niveau des pièces mobiles (assurez-vous qu'aucune pièce ni composant n'est cassé et vérifiez que rien ne compromet le fonctionnement sécuritaire de l'appareil). En cas de dommages, l'appareil doit impérativement être envoyé en réparation avant d'être utilisé de nouveau.
- e) Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- f) La réparation et l'entretien des appareils doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié, à l'aide de pièces de rechange d'origine. Cela garantit la sécurité d'utilisation.
- g) Lors du transport, de l'installation et de l'utilisation de l'appareil, respectez les dispositions d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- h) Évitez de soumettre l'appareil à une charge excessive entraînant son arrêt. Cela peut causer une surchauffe des composants d'entraînement et endommager l'appareil.

- i) Il est défendu de pousser, de déplacer ou de tourner l'appareil pendant son fonctionnement.
- j) Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- k) Nettoyez régulièrement l'appareil pour en prévenir l'encrassement.
- l) Il est défendu de travailler deux pièces simultanément.
- m) Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils se trouvent sous la supervision d'un adulte responsable.
- n) Il est défendu de modifier l'appareil pour en changer les paramètres ou la construction.
- o) Gardez le produit à l'écart des sources de feu et de chaleur.
- p) Ne surchargez pas l'appareil.
- q) 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.
- r) Ne poussez jamais les ingrédients avec les doigts ou une autre partie du corps. Pour pousser utilisez le poussoir.
- s) Lorsque il reste un petit morceau de la viande à couper, n'utilisez pas l'appareil sans poussoir.
- t) Ne prenez pas de positions dangereuses, le couteau peut provoquer des blessures.

**ATTENTION!** Bien que l'appareil ait été conçu en accordant une attention spéciale à la sécurité et qu'il comporte des dispositifs de protection, ainsi que des caractéristiques de sécurité supplémentaires, il n'est pas possible d'exclure entièrement tout risque de blessure lors de son utilisation. Nous recommandons de faire preuve de prudence et de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.

## 3. CONDITIONS D'UTILISATION

L'appareil est conçu pour couper la viande, la charcuterie, le poisson (également avec des os), etc. N'utilisez pas l'outil pour couper :

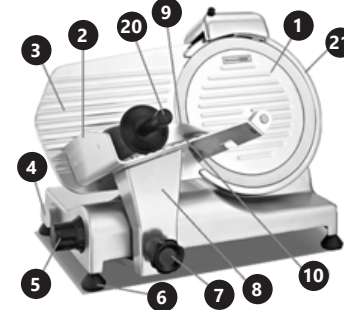
- Produits surgelés,
- Viande avec des os,
- Lgumes
- Les fromages (en utilisant une lame standard - sauf la lame en téflon)
- Autres produits non-alimentaires

Ce produit se destine uniquement à l'usage commercial !

**L'utilisateur porte l'entière responsabilité pour l'ensemble des dommages attribuables à un usage inapproprié.**

## 3.1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

REMARQUE : la photo montre le RCMS-250MM - autres modèles similaires.

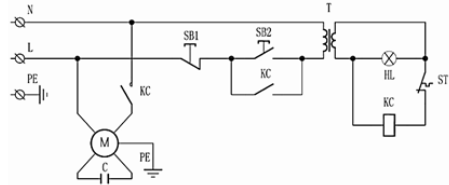


1. Protège-couteau
2. Protège-mains
3. Plaque d'appui
4. Interrupteur ON/OFF (I/O)
5. Bouton de réglage d'épaisseur de tranche
6. Pied
7. Molette de réglage du chariot avec blocage (plateau + support + poussoir)
8. Support
9. Poussoir
10. Plateau repas
11. Affûteuse de lame
12. Molette de réglage d'affûteuse
13. Tige de fixation de protège-couteau
14. Câble d'alimentation
15. Base
16. Plaque d'identification de l'appareil
17. Support de réglage d'épaisseur
18. Lame/couteau
19. Déflecteur
20. Poignée du poussoir
21. Le protège-anneau du couteau

## 3.2. Préparation à l'utilisation CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

La température ambiante doit être comprise entre 5 et 40 °C et l'humidité relative ne doit pas dépasser 75 %. La surface sur laquelle l'appareil sera placé doit au moins correspondre aux dimensions de l'appareil et se trouver à environ 80 cm du sol. Tenez l'appareil à l'écart des surfaces chaudes. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre, ininflammable et sèche, hors de portée des enfants et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Placez l'appareil de sorte que la fiche soit accessible en permanence et non couverte. Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique du produit. La prise électrique à laquelle l'appareil sera branché doit être reliée à la terre et entièrement fonctionnelle. Avant la première utilisation, l'appareil et l'ensemble de ses composants doivent être démontés et nettoyés.

## SCHÉMA ÉLECTRIQUE



M moteur  
T transformateur  
SB interrupteur principal marche/arrêt  
KC émetteur intermédiaire  
C condensateur  
ST interrupteur thermique (protection du moteur)  
HL témoin

REMARQUE : l'appareil est doté d'une protection thermique - si le moteur surchauffe (jusqu'à 135°C), il s'éteint automatiquement. Le redémarrage ne sera possible qu'une fois le moteur refroidi.

## 3.3. UTILISATION DE L'APPAREIL

## 3.3.1 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

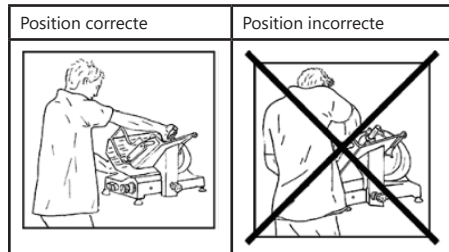
Avant de tester l'appareil, vérifiez que le plateau repas est verrouillé. Effectuez le test dans l'ordre suivant :

1. Appuyez sur le bouton "I" (ON) et sur le bouton "O" (OFF).
2. Vérifiez si le témoin fonctionne correctement.
3. Vérifiez le mouvement du plateau repas et le poussoir
4. Vérifiez le fonctionnement et le réglage de la plaque à l'aide de la molette
5. Vérifiez le fonctionnement de l'affûteuse
6. Vérifiez que le couteau tourne selon la flèche.

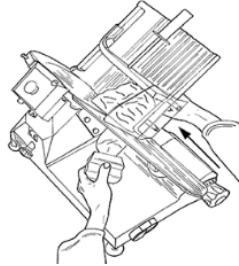
## 3.3.2. CHARGEMENT ET TRANCHAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La procédure devrait être la suivante :

1. Une fois que le produit a été placé dans le plateau et supporté par la plaque, verrouillez-le en place à l'aide d'un poussoir.
  2. Réglez l'épaisseur de coupe souhaitée à l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur
  3. Pour éviter les accidents, l'opérateur de l'appareil doit faire face à l'appareil et être dans la bonne position : placer la main droite sur la poignée du poussoir, puis la main gauche à côté du déflecteur (ne pas toucher le couteau), le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (voir dessin ci-dessus).
- AVERTISSEMENT : veillez à ce qu'aucune partie du corps n'entre en contact avec le couteau (voir dessin ci-dessus).



4. Allumez l'appareil à l'aide du bouton „I”.
5. Déplacez doucement le chariot (plateau + support + poussoir) dans la direction du couteau en tenant la poignée du poussoir. Ne pressez pas les produits alimentaires avec le poussoir, car elles sont pressées par gravité. Le couteau coupera les aliments et les tranches seront guidées à travers le déflecteur jusqu'à la plaque inférieure (Voir la figure ci-dessous).



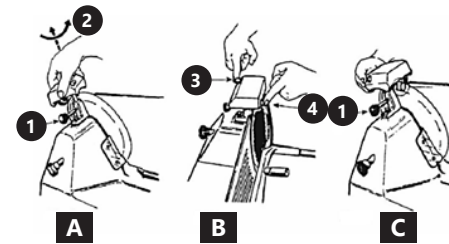
6. N'utilisez pas l'appareil sans produits alimentaires
7. Après tranchage des produits, réglez la molette en position "0" et éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur en position "0".
8. Si la surface du produit coupé est effilochée ou rugueuse et le processus de tranchage devient encombrant, il faut affûter le couteau.

## 3.3.3 L'AFFÛTAGE DU COUTEAU

ATTENTION ! Soyez particulièrement prudent en raison du risque de blessure.

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et déconnecté de l'alimentation électrique
  2. Nettoyez soigneusement la lame avec de l'alcool et assurez-vous que le bouton de réglage de l'épaisseur est en position « 0 ».
  3. Dévissez la molette (1), soulevez l'affûteuse (2) en position verrouillée et la tournez de 180° (voir figure A).
  4. Ensuite, déplacez-la vers l'extrémité de façon à ce que la lame du couteau se trouve entre les deux affûteuses. Verrouillez la molette (1) (Voir les figures A et B)
  5. Mettez le bouton de réglage de l'épaisseur en position « 2 ».
  6. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton „I” (ON).
  7. Appuyez sur le bouton (3) et laissez la lame du couteau frayer contre l'affûteuse pendant 10 à 60 secondes (selon l'état d'émoussement du couteau) jusqu'à ce que le bord de la lame forme une bavure.
  8. Appuyez simultanément sur les boutons (3) et (4) et les maintenez enfoncés pendant 3 secondes, puis les relâchez simultanément. (voir fig. B).
- ATTENTION : Pour éviter une courbure dangereuse du bord de coupe ne dépassez pas 3 secondes pendant l'ébavurage
9. Une fois l'affûtage terminé, nettoyez les affûteuses et tournez le bouton de réglage de l'épaisseur sur « 0 ».
  10. Remplacez la flèche à sa position d'origine. Suivez les instructions de la préparation de l'affûtage, mais dans l'ordre inverse.

11. Lavez soigneusement le couteau après chaque affûtage (Après plusieurs processus d'affûtage, nettoyez également les affûteuses).

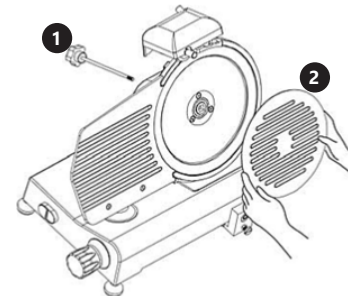


## 3.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- a) Avant chaque nettoyage ou réglage, avant tout changement d'accessoire et lorsque vous ne comptez pas utiliser l'appareil pour une période prolongée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Attendre que les éléments en rotation s'arrêtent.
- b) Pour nettoyer les différentes surfaces, n'utilisez que des produits sans agents corrosifs.
- c) Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez que des détergents doux qui conviennent à l'entretien des surfaces en contact avec des produits alimentaires.
- d) Laissez bien sécher tous les composants après chaque nettoyage avant de réutiliser l'appareil.
- e) Conservez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.
- f) Il est interdit d'asperger l'appareil d'eau ou de l'immerger dans l'eau.
- g) Évitez que de l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par l'intermédiaire des orifices de ventilation du boîtier.
- h) Utilisez un chiffon doux lors du nettoyage.
- i) Il est conseillé de laver l'appareil uniquement avec un chiffon mou et humide.
- j) N'utilisez aucun objet présentant des arêtes tranchantes, ni objet métallique (tels qu'une brosse ou une spatule en métal) pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

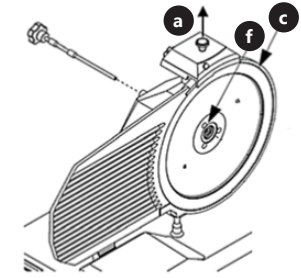
## 3.4.1. LAVAGE DU COUTEAU, PROTÈGE-COUTEAU ET CERCEAU PROTECTION COUTEAU.

Dévissez la tige de fixation de protège-couteau (1) et démontez le protège-couteau (2) (voir la figure ci-dessous).



ATTENTION : nettoyez le couteau avec un gant métallique et un chiffon humide. Lors du lavage d'un couteau encore installé dans la machine, réglez le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe sur „0”. Pour nettoyer le couteau de l'autre côté, il faut le démonter. Le processus de démontage du couteau doit être le suivant:

- 1) Retirez le protège-lame (voir dessin ci-dessus).
- 2) Retirez l'affûteuse (a) et tournez le bouton de réglage sur „0”.
- 3) Desserrez 3 ou 4 vis (f) (selon le modèle) fixant le couteau.
- 4) Retirez délicatement le couteau sans toucher ses bords coupants. Nettoyez le protège-couteau avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

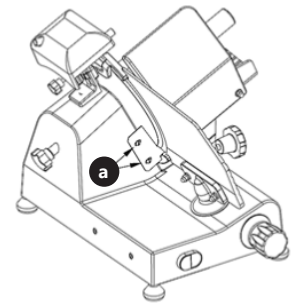


## 3.4.2 NETTOYAGE DE L'AFFÛTEUSE

Les pierres de l'affûteuse doivent être nettoyées avec une brosse. Les pierres de l'affûteuse doivent être dans une position sûre, c'est-à-dire qu'elles doivent être orientées dans la direction opposée à celle du couteau.

## 3.4.3 NETTOYAGE DU DÉFLECTEUR

Pour enlever le déflecteur, desserrez les deux vis de fixation (a) (voir la figure ci-dessous). Lavez le déflecteur avec de l'eau tiède et un détergent neutre.



## 3.4.4 COUTEAU

Remplacez le couteau si son diamètre a diminué de plus de 6 mm par rapport aux dimensions d'origine.

## 3.4.5 GRAISSAGE DES GUIDES DU PLATEAU

Si le plateau à aliments ne glisse pas correctement, placez l'appareil sur le côté, dévissez les pieds et retirez le couvercle inférieur de la base de l'appareil. Nettoyez par le dessous la tige sur laquelle le support du plateau se déplace, lubrifiez-la soigneusement avec de la vaseline alimentaire, puis déplacez le plateau dans les deux directions pour que la vaseline se répartisse uniformément.

## 3.4.6 COURROIE DE TRANSMISSION

Si vous utilisez fréquemment l'appareil, vérifiez périodiquement l'état de la courroie et remplacez-la si nécessaire.

1. Démontez le plateau à aliments.
2. Dévissez la tige qui fixe la protection de la lame.
3. Retirez la protection du couteau et démontez le couteau en dévissant les vis qui le fixent (en le maintenant enfoncée pour qu'il ne tourne pas)
4. Retirez l'affûteuse en desserrant la vis à l'arrière
5. Retirez soigneusement le couteau en le poussant par derrière.
6. Retirer la courroie des rouleaux.
7. Réinstallez le couteau et le plateau à aliments dans l'ordre inverse du démontage.

## DATI TECNICI

Parametri - Descrizione	Parametri - Valore		
Nome del prodotto	Affettatrice 300	Affettatrice 250	Affettatrice 220
Modello	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Tensione nominale [V-]/Frequenza [Hz]	230/50		
Potenza nominale [W]	420	320	280
Classe di protezione	I		
Classe di protezione IP	IP33		
Dimensioni [mm]	600 x490 x450	490 x380 x380	440 x380 x340
Peso [kg]	24,5	16	14
Diametro lama [mm]	300	250	220
Spessore taglio [mm]	0-15	0-10	0-10
Numero di giri (senza carico) [giri/min]	360	425	550
Lunghezza di taglio massima [mm]	205	180	150
Altezza taglio [mm]	280	195	195
Larghezza massima del pezzo tagliato [mm]	180	130	110
Livello di pressione sonora $L_{PA}$	<70 dB(A)		

## 1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le direttive tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne e seguendo gli standard di qualità più elevati.

**PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO AVER LETTO E COMPRESO LE ISTRUZIONI D'USO**

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti. L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata tenendo in considerazione il progresso tecnico e la riduzione di rumore, in maniera tale da mantenere al minimo i possibili rischi derivanti dalle emissioni di rumore.

## SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

	Il prodotto soddisfa le attuali norme di sicurezza.
	Leggere attentamente le istruzioni.
	Prodotto riciclabile.
	ATTENZIONE o AVVERTENZA! o NOTA! per richiamare l'attenzione su determinate circostanze (indicazioni generali di avvertenza).
	Utilizzare dei guanti protettivi.
	Utilizzare una schermatura.
	ATTENZIONE! Pericolo di tensione elettrica!
	ATTENZIONE! Pericolo di lesione alle mani!
	Usare solo in ambienti chiusi.
	I classe di protezione.
	Fare attenzione alle componenti rotanti! Sussiste il pericolo di lesioni gravi!

**AVVERTENZA!** Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio.

Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

## 2. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

**ATTENZIONE!** Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio“ o „prodotto“ nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce alla/AL AFFETTATRICE 300 / AFFETTATRICE 250 / AFFETTATRICE 220. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con umidità molto elevata / nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua! Non bagnare il dispositivo. Rischio di scossa elettrica! Le aperture di ventilazione non devono essere coperte!

## 2.1. SICUREZZA ELETTRICA

- a) La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina per alcun motivo. Le spine e le prese originali riducono il rischio di scosse elettriche.
- b) Evitare che il dispositivo tocchi componenti collegati a terra come tubi, radiatori, forni e frigoriferi. Il rischio di scosse elettriche aumenta se il corpo viene messo a terra su superfici umide o in un ambiente umido. L'acqua che entra nel dispositivo aumenta il rischio di danni e scosse elettriche.
- c) Non toccare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
- d) Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o rimuovere la spina. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oli, bordi appuntiti e da parti in movimento. I cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- e) Se non è possibile evitare che il dispositivo venga utilizzato in un ambiente umido, utilizzare un



- interruttore differenziale. Un interruttore differenziale riduce il rischio di scosse elettriche.
- f) Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato o presenti segni di usura. Il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato o dal servizio di assistenza del fabbricante.
- g) Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare il dispositivo su superfici bagnate.

## 2.2. SICUREZZA SUL LAVORO

- a) Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Essere sempre prudenti, osservare che cosa si sta facendo e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
- b) In presenza di un danno o un difetto, il dispositivo deve subito essere spento e bisogna avvisare una persona autorizzata.
- c) Il prodotto può essere riparato soltanto dal fornitore. Non auto-ripararlo.
- d) In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>).
- e) I bambini e le persone non autorizzate non devono essere presenti sul posto di lavoro. (La disattenzione può causare la perdita del controllo sul dispositivo).
- f) Controllare regolarmente lo stato delle etichette informative di sicurezza. Se le etichette non sono ben leggibili, devono essere sostituite.
- g) Conservare le istruzioni d'uso per uso futuro. Nel caso in cui il dispositivo venisse affidato a terzi, consegnare anche queste istruzioni.
- h) Tenere gli elementi di imballaggio e le piccole parti di assemblaggio fuori dalla portata dei bambini.
- i) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e degli animali.
- j) Durante l'impiego del dispositivo in contemporanea con altri dispositivi, è consigliabile rispettare le altre istruzioni d'uso.

**AVVERTENZE!** Quando si lavora con questo dispositivo, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

## 2.3. SICUREZZA PERSONALE

- a) Non è consentito l'uso del dispositivo in uno stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.
- b) Il dispositivo deve essere utilizzato solo da personale adeguatamente istruito, fisicamente in grado di utilizzare il dispositivo e in buona salute, che abbia letto questo manuale e conosca le normative sulla sicurezza sul posto di lavoro.
- c) Prestare attenzione e usare il buon senso quando si utilizza il dispositivo. Un momento di disattenzione durante il lavoro può causare gravi lesioni.
- d) Per evitare avviamenti accidentali, prima di collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione assicurarsi che questo sia spento.
- e) Non sopravvalutare le proprie capacità. Mantenere l'equilibrio durante il lavoro, in questo modo è possibile controllare meglio il dispositivo in caso di situazioni impreviste.

- f) Non indossare indumenti larghi o gioielli. Tenere capelli, indumenti e guanti lontano da parti in movimento. Vestiti sciolti, gioielli o capelli lunghi possono impigliarsi nelle parti in movimento.
- g) Rimuovere tutti gli strumenti di regolazione o chiavi prima di accendere il dispositivo. Gli oggetti che rimangono nelle parti rotanti possono condurre a danni e lesioni.
- h) Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con il prodotto.

## 2.4. USO SICURO DEL DISPOSITIVO

- a) Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non accendere o spegnere il dispositivo). I dispositivi con interruttore difettoso sono pericolosi quindi devono essere riparati.
- b) Prima della regolazione, della sostituzione degli accessori o dello stoccaggio, estrarre la spina dalla presa. Tali misure preventive riducono il rischio di avviamento accidentale.
- c) Gli strumenti inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con il dispositivo e le istruzioni d'uso. Nelle mani di persone inesperte, questo dispositivo può rappresentare un pericolo.
- d) Mantenere il dispositivo in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (frattura di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro del prodotto). In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
- e) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- f) La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
- g) Quando si trasporta e si sposta l'apparecchiatura dal luogo di deposito al luogo di utilizzo, i requisiti di sicurezza e di igiene per la movimentazione manuale devono essere rispettati per il paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.
- h) Evitare situazioni in cui l'unità si arresta a causa di un carico eccessivo durante il funzionamento. Ciò può causare il surriscaldamento dei componenti e quindi danni al dispositivo.
- i) È vietato spostare o ruotare il dispositivo durante il funzionamento.
- j) Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in uso.
- k) Pulire regolarmente l'apparecchio in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.
- l) Due elementi separati non possono essere lavorati contemporaneamente.
- m) Questo apparecchio non è un giocattolo! La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- n) È vietato intervenire sulla costruzione del dispositivo per modificare i suoi parametri o la sua costruzione.
- o) Tenere dispositivi lontano da fonti di fuoco e calore.
- p) Non sovraccaricare il dispositivo.

- q) Durante i lavori di manutenzione prestare la massima attenzione, in particolar modo in prossimità della lama.
- r) Non spingere mai prodotti alimentari verso la lama con la mano o altre parti del corpo. Usare sempre il braccio pressamerce.
- s) Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce.
- t) Non assumere posizioni pericolose, tali da provocare lesioni con la lama.

**ATTENZIONE!** Anche se l'apparecchiatura è stata progettata per essere sicura, sono presenti degli ulteriori meccanismi di sicurezza. Malgrado l'applicazione di queste misure supplementari di sicurezza sussiste comunque il rischio di ferirsi. Si raccomanda inoltre di usare cautela e buon senso.

## 3. CONDIZIONI D'USO

L'apparecchio è progettato per il sezionamento di carne, salumi, pesce (anche con lisce), ecc. Non impiegare la macchina per tagliare:

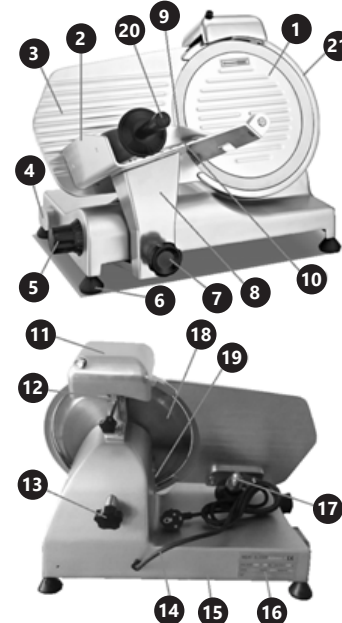
- Prodotti surgelati,
- Carni con osso,
- Verdure
- formaggi (utilizzando una lama standard - eccetto quella teflonata)
- Qualsiasi altro prodotto non alimentare

Questo prodotto è destinato solo all'uso commerciale!

**L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.**

## 3.1. DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

NOTA: la figura rappresenta il modello RCMS-250MM - altri modelli sono simili.



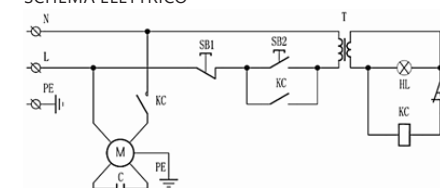
1. Coprilama
2. Paramano
3. Vela
4. Interruttore ON/OFF (I/O)
5. Manopola graduata per la regolazione spessore taglio
6. Piedino
7. Manopola bloccaggio carrello (piatto + supporto + braccio pressamerce)
8. Supporto
9. Braccio pressamerce
10. Piatto portamerce
11. Affilatoio
12. Manopola bloccaggio affilatoio
13. Tirante bloccaggio coprilama
14. Cavo alimentazione
15. Basamento
16. Targhetta dati
17. Supporto vela
18. Lama
19. Parafetta
20. Maniglia pressamerce
21. Anello coprilama

## 3.2. PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

### POSIZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO

La temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra 5 e 40°C con umidità relativa max. 75%. Il piano sul quale verrà installata la macchina deve avere un'ampiezza sufficiente alle dimensioni della macchina ed essere ad una altezza da terra di circa 80 cm. Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore. Il dispositivo va sempre utilizzato su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta, lontano dalla portata dei bambini e di persone con capacità psichiche, sensoriali e mentali ridotte. Posizionare il dispositivo in modo che la spina sia facilmente accessibile e non risulti ostruita. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda a quella indicata sul quadro tecnico del prodotto. La presa elettrica alla quale sarà collegata la macchina deve essere adeguatamente messa a terra e deve funzionare correttamente. Prima del primo utilizzo si consiglia di smontare tutte le parti e pulirne le superfici.

### SCHEMA ELETTRICO



- M motore  
T trasformatore  
SB interruttore principale ON/OFF  
KC relè intermedio  
C condensatore  
ST interruttore termico (protezione motore)  
HL spia luminosa

NOTA: l'unità è provvista di protezione termica - in caso di surriscaldamento del motore (al raggiungimento di 135°C il dispositivo si spegne automaticamente. Il riavvio sarà possibile solo dopo che il motore si sarà raffreddato.

### 3.3. LAVORARE CON IL DISPOSITIVO

#### 3.3.1 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima di procedere al collaudo della macchina assicurarsi che il piatto portamerce sia bloccato. Eseguire la prova nel seguente ordine:

1. Premere il pulsante di avviamento „I” (ON) e il pulsante di arresto „O” (OFF).
2. Verificare se la spia funzioni correttamente
3. Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del braccio pressamerce.
4. Controllare il funzionamento e la regolazione della vela tramite la manopola.
5. Controllare il funzionamento dell'affilatoio.
6. Verificare che il coltello ruoti come indicato dalla freccia.

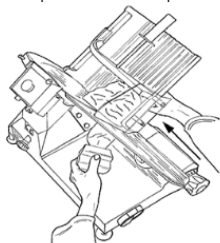
#### 3.3.2 CARICAMENTO E TAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI

La procedura da seguire è la seguente:

1. Una volta caricato il prodotto sul piatto ed appoggiato alla vela, bloccarlo con il braccio pressamerce.
2. Regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio desiderato.
3. Per evitare incidenti l'operatore deve essere rivolto con la faccia alla macchina e assumere una posizione corretta: appoggiare la mano destra sulla maniglia pressamerce e, successivamente, la mano sinistra accanto al parafetta (senza toccare la lama), il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (Vedi figura sotto).  
**AVVERTENZA:** Prestare particolare attenzione a non far entrare nessuna parte del corpo in contatto con la lama (Vedi figura sotto).



4. Avviare la macchina con il pulsante di avviamento „I”.
5. Spingere dolcemente il carrello (piatto + supporto + braccio pressamerce) verso la lama afferrando la maniglia pressamerce. Non esercitare nessuna pressione sugli alimenti con il braccio pressamerce, poiché vengono spinti dalla forza di gravità. La lama affetterà i prodotti e le fette verranno guidate dal parafetta verso il piano raccogliatore (vedi figura sotto).

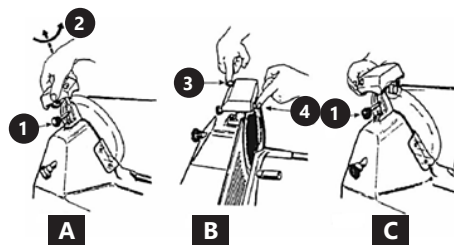


6. Non far funzionare la macchina a vuoto.
7. Affettare gli alimenti, portare la manopola graduata a „0” e fermare la macchina portando l'interruttore nella posizione „0”.
8. Affilare la lama non appena la superficie del prodotto tagliato risulta sfilacciata o ruvida e lo sforzo di taglio aumenta.

#### 3.3.3. AFFILATURA DELLA LAMA

ATTENZIONE! Prestare particolare attenzione al pericolo di taglio.

1. Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dall'alimentazione.
  2. Pulire accuratamente il coltello con alcool e assicurarsi che la manopola di regolazione dello spessore sia in posizione „0”.
  3. Allentare il pomolo (1), sollevare l'affilatoio (2) fino al fermo e girarlo di 180° (vedi fig. A).
  4. Spostarlo quindi fino a fine corsa in modo che la lama stia tra le due mole. Bloccare il pomolo (1) (Vedi figura A e B).
  5. Portare la manopola di regolazione dello spessore sulla posizione „2”.
  6. Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento „I” (ON).
  7. Premere il pulsante (3) e lasciare che la lama del coltello scorresse sull'affilatoio per 10-60 secondi (a seconda dello stato di smussatura del coltello) fino a quando il bordo della lama non forma una bava.
  8. Premere contemporaneamente e tenere premuti per 3 secondi i pulsanti (3) e (4), quindi rilasciarli nello stesso tempo. (vedi fig. B).
- ATTENZIONE: Non superare i 3 secondi durante l'operazione di sbavatura per evitare una dannosa ritorsione del filo della lama.
9. Al termine dell'affilatura, pulire gli affilatori e ruotare la manopola di regolazione dello spessore su „0”.
  10. Rimettere l'affilatoio nella sua posizione di origine. Procedere effettuando le operazioni descritte per l'affilatura in senso inverso.
  11. Dopo ogni affilatura pulire accuratamente la lama (dopo vari processi di affilatura pulire anche gli affilatori).



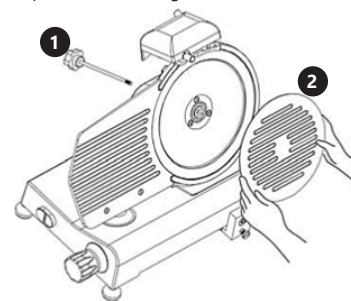
#### 3.4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- a) Prima di pulire o regolare il dispositivo, prima di sostituire gli accessori o quando il dispositivo non viene utilizzato, staccare la spina e lasciarlo raffreddare completamente. Attendere che le parti rotanti si arrestino.
- b) Per pulire la superficie utilizzare solo detersivi senza ingredienti corrosivi.
- c) Utilizzare solo detersivi delicati destinati alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.

- d) Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.
- e) Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.
- f) È vietato spruzzare il dispositivo con un getto d'acqua o immergere il dispositivo in acqua.
- g) Evitare che l'acqua entri nell'alloggiamento attraverso le aperture di ventilazione.
- h) Per la pulizia utilizzare un panno morbido.
- i) Per la pulizia utilizzare un panno morbido e umido.
- j) Non utilizzare oggetti appuntiti o / e metallici (come una spazzola o una spatola metallica) per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie del materiale con cui è fatto il dispositivo.

#### 3.4.1. PULIZIA DELLA LAMA, DEL COPRILAMA E DELL'ANELLO COPRILAMA

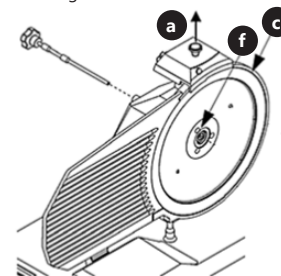
Svitare il tirante bloccaggio coprilama (1) e smontare il coprilama (2) (vedi figura sotto).



ATTENZIONE: La pulizia della lama va fatta indossando un paio di guanti metallici e usando un panno umido. Durante la pulizia della lama installata nella macchina, portare la manopola graduata a „0”.

Per pulire la superficie opposta della lama, bisogna prima estrarla. Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente:

- 1) Sganciare il coprilama (patrz rys. powyżej).
- 2) Togliere l'affilatoio (a) e girare la manopola graduata a „0”.
- 3) Allentare le 3 o 4 viti (f) (a seconda del modello) che fissano la lama.
- 4) Estrarre con attenzione la lama senza toccare il filo tagliente.

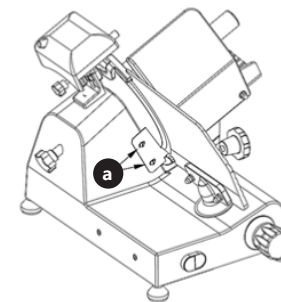


#### 3.4.2 PULIZIA DELL'AFFILATOIO

Pulire le mole con uno spazzolino. Le mole devono sempre trovarsi in posizione di sicurezza, cioè rivolte alla parte opposta alla lama.

#### 3.4.3 PULIZIA DEL PARAFETTA

Per togliere il parafetta, svitare le due viti di fissaggio (a) (vedi figura sotto). Pulire il parafetta con acqua tiepida e detersivo neutro.



#### 3.4.4 LAMA

Sostituire la lama qualora il suo diametro si sia ridotto più di 6mm rispetto al diametro originale.

#### 3.4.5 LUBRIFICAZIONE DELLA GUIDA DEL VASSOIO

Se il vassoio per alimenti si muove troppo duramente, occorre posizionare il dispositivo su un lato, svitare i piedini e rimuovere il coperchio inferiore della base dell'unità. Pulire da sotto l'asta su cui scorre il supporto del vassoio, lubrificarlo accuratamente con vaselina alimentare e quindi spostare il vassoio in entrambe le direzioni in modo che la vaselina sia distribuita uniformemente.

#### 3.4.6 CINGHIA DI TRASMISSIONE

In caso di utilizzo frequente dell'apparecchio, controllare periodicamente lo stato della cinghia e, se necessario, sostituirla.

1. Smontare il vassoio per alimenti
2. Svitare l'asta che sostiene il coprilama.
3. Rimuovere il coprilama e smontare il coltello svitando le viti che lo fissano (tenendolo premuto in modo che non ruoti)
4. Rimuovere l'affilatoio allentando la vite sul retro
5. Rimuovere con cautela il coltello spingendolo da dietro.
6. Rimuovere il nastro dai rulli.
7. Rimontare il coltello e il vassoio per alimenti in ordine inverso rispetto allo smontaggio.

**DATOS TÉCNICOS**

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor		
	Corta-fiambres 300	Corta-fiambres 250	Corta-fiambres 220
Nombre del producto	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Modelo	RCMS-300MM	RCMS-250MM	RCMS-220MM
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50		
Potencia nominal [W]	420	320	280
Clase de protección	I		
Clase de protección IP	IP33		
Dimensiones [mm]	600 x490 x450	490 x380 x380	440 x380 x340
Peso [kg]	24,5	16	14
Diámetro de la cuchilla [mm]	300	250	220
Tamaño del carro [mm]	0-15	0-10	0-10
Velocidad de rotación (sin carga) [RPM]	360	425	550
Máx. Longitud de corte [mm]	205	180	150
Máx. Altura de corte [mm]	280	195	195
Ancho máximo del producto cortado [mm]	180	130	110
Nivel de presión sonora L <sub>PA</sub>	<70 dB(A)		

**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**

	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes.
	Respetar las instrucciones de uso.
	Producto reciclable.
	¡ATENCIÓN!, ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).
	Utilizar guantes de protección.
	Utilizar pantalla protectora.
	¡ATENCIÓN! ¡Advertencia de tensión eléctrica!
	¡ATENCIÓN! ¡Advertencia de lesiones en manos!
	Uso exclusivo en áreas cerradas.
	I clase de protección.
	¡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**

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

Conceptos como „aparato“ o „producto“ en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a CORTAFIAMBRES 300 / CORTAFIAMBRES 250 / CORTAFIAMBRES 220. ¡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! ¡Los oficinas de ventilación no deben cubrirse!

**2.1. SEGURIDAD ELÉCTRICA**

- La clavija del aparato debe ser compatible con el enchufe. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
- 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 o en ambientes húmedos. Si entrara agua en el aparato aumentaría el riesgo de daños y descargas eléctricas.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas o húmedas.
- 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.

- 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.
- No utilice el dispositivo si el cable de alimentación se encuentra dañado o presenta signos evidentes de desgaste. Los cables dañados deben ser reemplazados por un electricista o por el servicio del fabricante.
- Para evitar electrocutarse, no se debe sumergir el cable, los enchufes ni el propio aparato en agua o en cualquier otro fluido. No utilizar el aparato en superficies mojadas.

**2.2. SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO**

- 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.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado. El producto solamente puede ser reparado por el fabricante. ¡No intente repararlo usted mismo!
- En caso de incendio, utilice únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) para apagar el aparato.
- 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).
- Compruebe regularmente el estado de las etiquetas de información de seguridad. Si las pegatinas fueran ilegibles, habrán de ser reemplazadas.
- Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. Este manual debe ser entregado a toda persona que vaya a hacer uso del dispositivo.
- Los elementos de embalaje y pequeñas piezas de montaje deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- Mantenga el equipo alejado de niños y animales.
- Al utilizar este equipo junto con otros, también deben observarse otras instrucciones de uso.

**¡ADVERTENCIA!** Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con esta unidad.

**2.3. SEGURIDAD PERSONAL**

- 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.
- La máquina debe ser manipulada exclusivamente por operarios con la formación adecuada y físicamente sanos, que hayan leído las presentes instrucciones y conozcan los requisitos en materia de seguridad y salud.
- 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.
- Para evitar una puesta en marcha accidental, asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de conectar la clavija a una fuente de alimentación.
- No sobrestime sus habilidades. Mantenga el equilibrio durante el trabajo. Esto le da un mejor control sobre el dispositivo en caso de situaciones inesperadas.

- 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.
- Antes de encender el equipo, aleje todas las herramientas o destornilladores utilizados para su ajuste. Los objetos que permanezcan sobre piezas rotatorias podrían ocasionar desperfectos y lesiones.
- Este aparato no es un juguete. Debe controlar que los niños no jueguen con él.

**2.4. MANEJO SEGURO DEL APARATO**

- No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funcionara correctamente (no enciende o apaga). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos. Estos pueden y deben ser reparados.
- 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.
- 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 las instrucciones pertinentes al respecto. En manos de personas inexpertas este equipo puede representar un peligro.
- Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o de 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.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- 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.
- Al transportar o 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.
- 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.
- Está prohibido mover, cambiar o girar el aparato durante su funcionamiento.
- No deje este equipo sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.
- No trabaje con dos elementos simultáneamente.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños que no estén bajo la supervisión de adultos.
- Se prohíbe realizar cambios en la construcción del dispositivo para modificar sus parámetros o diseño.
- Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de fuego o calor.
- No permita que el aparato se sobrecargue.

- q) Para evitar lesiones se debe prestar especial atención durante los trabajos de mantenimientos, en especial en el área de corte.
- r) Nunca presione los productos alimenticios hacia la cuchilla con la mano u otra parte del cuerpo. Para ello, use el prensador.
- s) Cuando queda un trozo pequeño de carne para cortar, siempre use el prensador.
- t) No se coloque en posiciones peligrosas, la cuchilla puede causar lesiones.

**¡ATENCIÓN!** Aunque en la fabricación de este aparato se ha prestado gran importancia a la seguridad, dispone de ciertos mecanismos de protección extras. A pesar del uso de elementos de seguridad adicionales, existe el riesgo de lesiones durante el funcionamiento, por lo que se recomienda proceder con precaución y sentido común.

**3. INSTRUCCIONES DE USO**

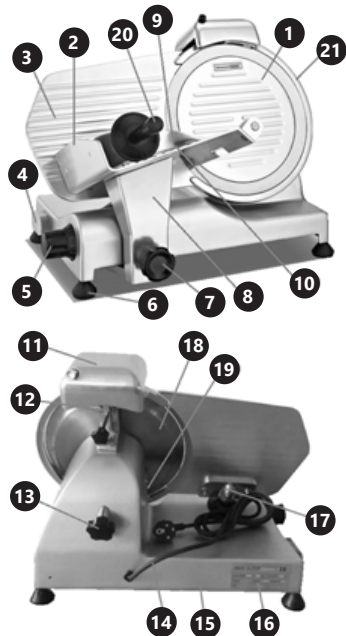
El dispositivo está diseñado para cortar carne, fiambres, pescado (con huesos), etc. No use el dispositivo para cortar:

- Productos congelados
- Carne con huesos
- Verdura
- Quesos (con una cuchilla estándar – no con una cuchilla de teflón)
- Productos que no sean productos alimenticios

¡Este producto está destinado únicamente a uso comercial!  
**El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.**

**3.1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

ATENCIÓN: la imagen muestra el modelo RCMS-250MM; otros modelos son similares.



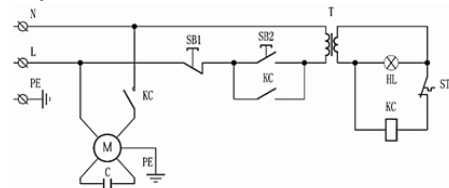
1. Protector de la cuchilla
2. Protector de manos
3. Bandeja de presión
4. Interruptor ON/OFF (I/O)
5. Perilla de ajuste de espesor de corte
6. Pata
7. Perilla de bloqueo del carro (bandeja + soporte + prensador)
8. Soporte
9. Prensador
10. Bandeja de alimentos
11. Afilador
12. Perilla de bloqueo del afilador
13. Barra para fijar el protector de la cuchilla
14. Cable de alimentación
15. Base
16. Placa de características
17. Soporte de ajuste de espesor
18. Hoja/cuchilla
19. Deflector
20. Mango del prensador
21. Protector angular de la cuchilla

**3.2. PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA**

**LUGAR DE TRABAJO**

La temperatura ambiente debe estar entre 5 y 40 °C y la humedad relativa no debe superar el 75%. La superficie en la que se colocará el dispositivo debe corresponder a sus dimensiones y ubicarse a unos 80 cm del piso. Mantenga el aparato alejado de superficies calientes. El aparato se debe usar siempre en una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca, fuera del alcance de los niños y de personas con funciones psíquicas, mentales y sensoriales limitadas. Ubique el aparato de modo que el enchufe esté siempre accesible y donde nada pueda cubrirlo. Asegúrese de que las características del suministro eléctrico se corresponden con las indicaciones que aparecen en la placa de características del artículo. La toma de corriente a la que se conectará el dispositivo debe estar puesta a tierra y encontrarse en pleno funcionamiento. Antes del primer uso, desmonte el aparato y limpie todas sus piezas.

**ESQUEMA ELÉCTRICO**



- M motor
- T transformador
- SB interruptor principal de encendido/apagado
- KC transmisor indirecto
- C condensador
- ST interruptor de apagado térmico (protección del motor)
- HL luz testigo

ATENCIÓN: el dispositivo cuenta con una protección térmica; en caso de sobrecalentamiento del motor (que alcanza la temperatura de 135°C), se apagará

automáticamente. Reiniciar el dispositivo es posible únicamente después de que el motor se haya enfriado.

**3.3. MANEJO DEL APARATO**

**3.3.1 CONTROL DE LAS FUNCIONES**

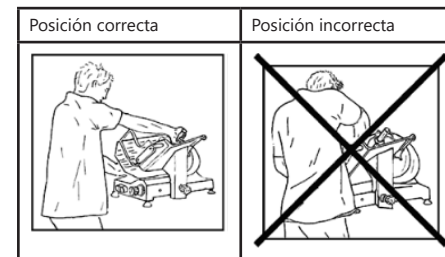
Antes de probar el dispositivo, asegúrese de que la bandeja de alimentos está bloqueada. Realice la prueba según el orden siguiente:

1. Presione el botón de encendido „I” (ON) y de apagado „O” (OFF).
2. Compruebe que la luz testigo funciona correctamente.
3. Compruebe el desplazamiento de la bandeja de alimentos y del prensador.
4. Compruebe el funcionamiento y los ajustes de la placa usando la perilla.
5. Compruebe el funcionamiento del afilador
6. Compruebe que la cuchilla gira como lo indica la flecha.

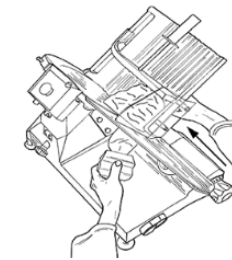
**3.3.2 COLOCACIÓN Y CORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El procedimiento debe ser el siguiente:

1. Al colocar el producto en la bandeja y apoyarlo en la placa, bloquéelo usando el prensador.
2. Ajuste el espesor de corte deseado con la perilla reguladora.
3. Para evitar accidentes, el operador del dispositivo debe encontrarse enfrente del dispositivo y tomar posición correcta: colocar su mano derecha sobre el mango del prensador y la mano izquierda al lado del deflector (no toque la cuchilla), el cuerpo debe estar en una posición perpendicular a la superficie de trabajo (consultar la figura a continuación).  
**ADVERTENCIA:** Tenga especial cuidado para que ninguna parte del cuerpo entre en contacto con la cuchilla (consultar la figura a continuación)



4. Ponga en marcha el dispositivo con el botón „I”.
5. Mueva suavemente el carro (bandeja + soporte + prensador) hacia la cuchilla, sosteniendo el mango del prensador. No presione los alimentos con un prensador, ya que están presionados por la gravedad. La cuchilla cortará los alimentos y las lonchas serán transportadas, a través del deflector, a la placa inferior (consultar la figura a continuación).

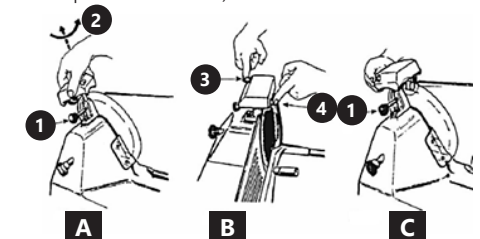


6. No use el dispositivo sin alimentos.
7. Después de cortar los productos alimenticios, gire la perilla a la posición „0” y apague el dispositivo. Debe apagarlo ajustando el interruptor en la posición „0”.
8. Si la superficie del producto cortado es irregular o áspera y el proceso de corte se vuelve difícil, debe afilar la cuchilla.

**3.3.3 AFILADO DE CUCHILLA**

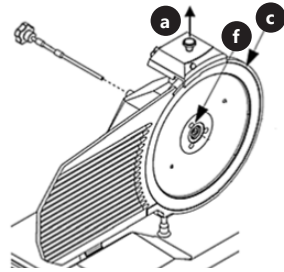
¡ATENCIÓN! Tenga especial cuidado, existe la posibilidad de lesiones.

1. Asegúrese de que el dispositivo está apagado y desenchufado.
2. Limpie minuciosamente la cuchilla con alcohol y asegúrese de que la perilla de ajuste del grosor esté en la posición „0”.
3. Desatornille la perilla (1), levante el afilador (2) a la posición de bloqueo y gírelo 180° (ver la figura A).
4. Empújelo hasta el final, de modo que la hoja de la cuchilla se encuentre entre dos afiladores. Bloquee la perilla (1) (ver figuras A y B).
5. Ponga la perilla de ajuste del grosor en la posición „2”.
6. Ponga en marcha el dispositivo con el botón „I” (ON).
7. Presione el botón (3) y deje que la cuchilla friccione contra el afilador durante 10-60 segundos (dependiendo de la condición de la cuchilla) hasta que se forme una rebaba en el borde de la cuchilla.
8. Mantenga presionados los botones (3) y (4) simultáneamente durante 3 segundos. Suelte ambos botones al mismo tiempo. (ver figuras B).  
**ATENCIÓN:** No exceda los 3 segundos durante el desbarbado para prevenir curvas peligrosas del filo del corte.
9. Después de afilar, limpie los afiladores y gire la perilla de ajuste de grosor a la posición „0”.
10. Vuelva a colocar el afilador en su posición original. Para ello, siga el procedimiento de la preparación para el afilado, pero, en orden inverso.
11. Después de cada afilado, lave minuciosamente la cuchilla (limpie los afiladores después de varios procesos de afilado).



### 3.4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar y ajustar, sustituir accesorios o cuando no tenga previsto utilizar el equipo, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe completamente. Espere a que los elementos giratorios se detengan.
- Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- Utilizar únicamente detergentes suaves destinados a la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.
- Prohibido rociar agua sobre el dispositivo o sumergirlo en agua.
- Evite que el agua se introduzca por los orificios de ventilación de la carcasa.
- Por favor, utilice un paño suave para la limpieza.
- Para su limpieza utilizar un paño húmedo y suave.
- No utilizar para la limpieza objetos de metal puntiagudos y/o afilados (p.ej. cepillos metálicos o espátulas de metal), ya que podrían dañar la superficie del material del que está hecho el aparato.

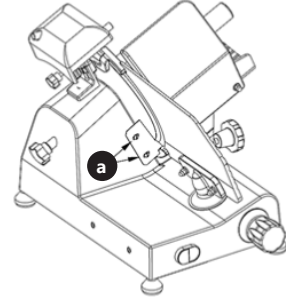


#### 3.4.2 LIMPIEZA DEL AFILADOR

Se deben limpiar las piedras del afilador con un cepillo. Las piedras del afilador deben encontrarse en una posición segura, es decir, deben colocarse en dirección opuesta a la cuchilla.

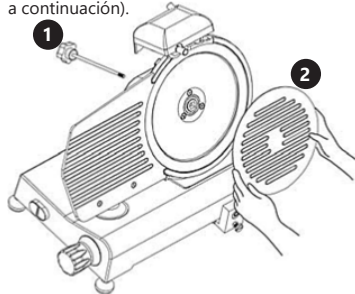
#### 3.4.3 LIMPIEZA DEL DEFLECTOR

Desenrosque los dos tornillos de fijación para retirar el deflector (a) (patrz rys. poniżej). Limpie el deflector con agua tibia y un detergente neutro.



#### 3.4.1 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL PROTECTOR ANGULAR DE LA CUCHILLA

Desenrosque la barra que fija el protector de la cuchilla (1) y retire el protector de la cuchilla (2) (consultar la figura a continuación).



**ATENCIÓN:** Limpie la cuchilla con guantes de metal y use un paño húmedo. Mientras limpia la cuchilla instalada en la máquina, ajuste la perilla de espesor de corte a „0”.

Para limpiar la cuchilla desde el otro lado, debe retirarla. El proceso del desmontaje de la cuchilla es el siguiente:

- Retire el protector de la cuchilla (ver figura arriba).
- Retire el afilador (a) y gire la perilla de ajuste a „0”.
- Afloje 3 o 4 tornillos (f) (según el modelo) que fijan la cuchilla.
- Retire con cuidado la cuchilla, sin tocar sus bordes afilados. Se debe limpiar el protector de la cuchilla con agua caliente y un detergente neutro.

#### 3.4.4 CUCHILLA

Reemplace la cuchilla si su diámetro ha disminuido en más de 6 mm en comparación con las dimensiones originales.

#### 3.4.5 LUBRICACIÓN DE LA GUÍA DE LA BANDEJA

Si la bandeja de comida se mueve con dificultad, coloque el dispositivo de lado, desenrosque los pies y retire la cubierta inferior de la base del dispositivo. Desde la parte inferior, limpie la varilla sobre la que se mueve el soporte de la bandeja, engrásela cuidadosamente usando vaselina para alimentos y mueva la bandeja en ambas direcciones para que la vaselina se extienda uniformemente.

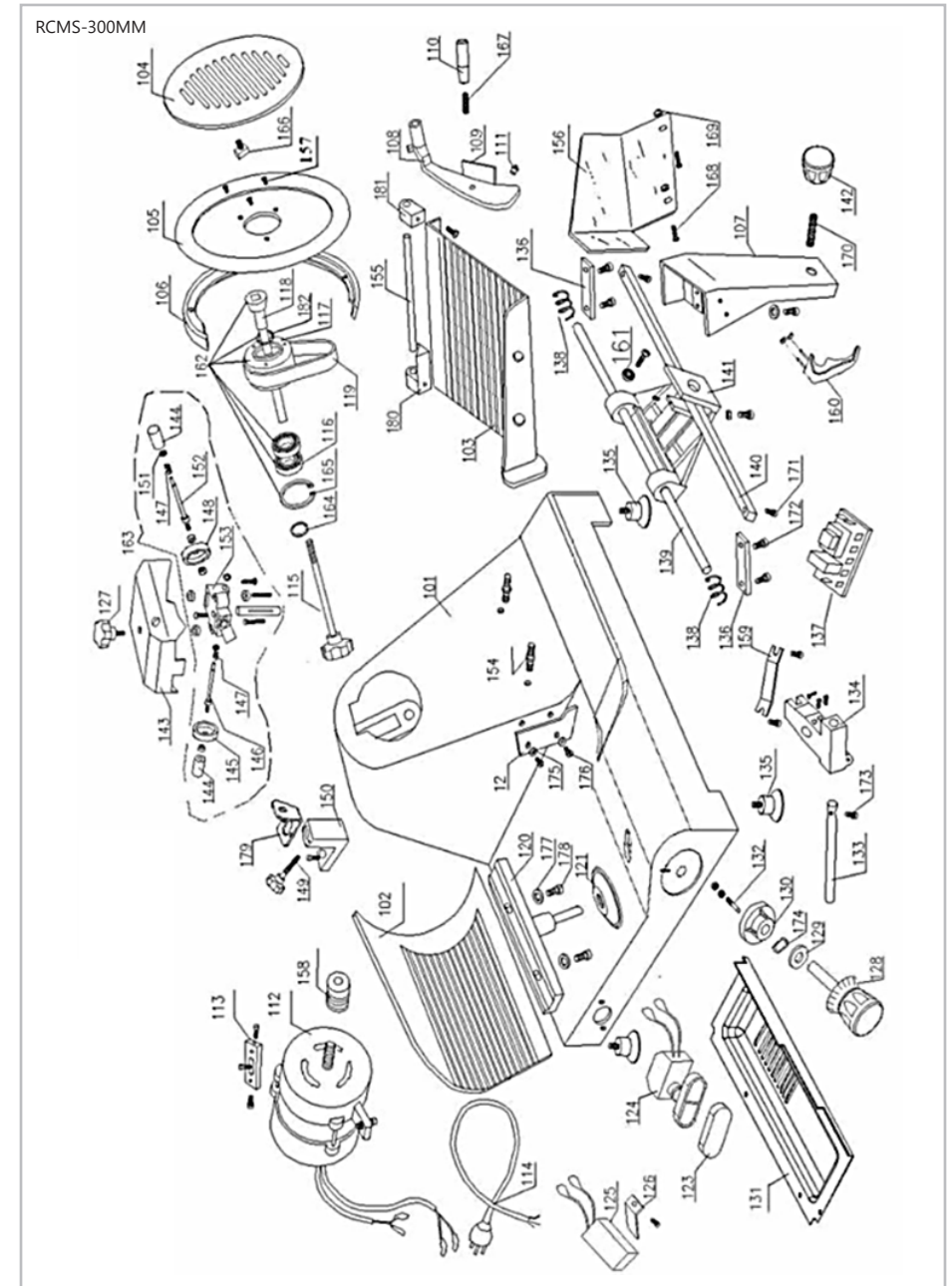
#### 3.4.6 CORREA DE TRANSMISIÓN

Si usa el dispositivo con frecuencia, verifique la condición de la correa de vez en cuando y reemplácela, si es necesario.

- Retire la bandeja de comida
- Desatornille la varilla que asegura la cubierta de la cuchilla.
- Retire la cubierta de la cuchilla y desarme la cuchilla, desenroscando los tornillos de fijación (sujetándola para que no gire)
- Retire el afilador aflojando su tornillo en la parte posterior.
- Retire con cuidado la cuchilla empujándolo hacia afuera desde atrás.
- Retire la correa de los rodillos.
- Vuelva a instalar la cuchilla y la bandeja de comida en el orden inverso al desmontaje.

MONTAGEZEICHNUNGEN | ASSEMBLY DRAWINGS | RYSUNKI ZŁOŻENIOWE | VÝKRES SEŠTAVENÍ | SCHÉMAS DE MONTAGE  
DISEGNI PER L'ASSEMBLAGGIO | VISTAS EN DESPIECE

RCMS-300MM





	EN DESCRIPTION	PL OPIS	DE BESCHREIBUNG	CZ Popis	FR DESCRIPTION	IT DESCRIZIONE	ES DESCRIPCIÓN
1	Base	Podstawa	Gestell	Základna	Base	Basamento	Base
2	Movable clapboard Regulation plate	Płyta opo- rowa	Druckplatte	Opěrná deska	Plaque d'appui	Vela	Bandeja de presión
3	Food carrier Food tray	Tacka na żywność	Lebensmittelta- blett	Táček na potravinu	Plateau repas	Piatto porta- merce	Bandeja de alimentos
4	Blade guard canopy Blade cover	Ostona noža	Messerabde- ckung	Kryt nože	Protège-cou- teau	Coprilama	Protector de la cuchilla
5	Blade	Nóż	Messer	Nůž	Couteau	Lama	Cuchilla
6	Blade guard ring Blade securing ring	Pierścień zabezpie- czający noża	Messer-Sicher- heitsring	Pojistný kroužek nože	Cerceau protection couteau	Anello copri- lama	Anillo protector de la cuchilla
7	Food locating arm Pusher arm	Ramię dociskowe	Druckarm	Přítlačné rameno	Bras de serrage	Braccio pres- samerce	Brazo pren- sador
8	Pusher arm counterweight	Przeciwwa- ga ramienia dociskowe- go	Gegengewicht zum Druckarm	Protizávaží přítlačného ramene	Contrepoids du bras	Contrappeso braccio pres- samerce	Contrapeso del brazo de presión
9	Handle of locating arm Pusher arm handle	Uchwyt ramienia dociskowe- go	Druckarmhalter	Držák přítlačného ramene	Poignée du bras de serrage	Maniglia braccio pres- samerce	Mango del bra- zo prensador
10	Nylon granule Pusher arm pad	Podkładka ramienia dociskowe- go	Druckarmunter- legscheibe	Podložka přítlačného ramene	Rondelle de bras de serrage	Rondella braccio pres- samerce	Arandela del brazo pren- sador
11	Motor	Silnik	Motor	Motor	Moteur	Motore	Motor
12	Fixing iron sheet of motor Motor bracket	Wspornik silnika	Motorhalterung	Podpěra motoru	Support du moteur	Supporto motore	Soporte del motor
13	Power Cable	Kabel zasilající	Netz kabel	Napájecí kabel	Câble d'ali- mentation	cavo di ali- mentazione	cable de energía
14	Blade guard knob Blade cover knob	Pokrętło ostony ostrza	Regler der Mes- serabdeckung	Knoflík krytu ostří	Molette de protection de lame	Manopola coprilama	Perilla del protector de la cuchilla
15	Ball bearing 6204	Łożysko kulkowe 6204	Kugellager 6204	Kuličkové ložisko 6204	Roulement à billes 6204	Cuscinetto a sfera 6204	Rodamiento de bolas 6204
16	Pulley	Rolka	Rolle	Kladka	Poulie	Puleggia	Carrillo
17	Pulley pin Drive axis	Oś napę- dowa	Antriebsachse	Hnací osa	Essieu moteur	Asse motore	Eje de arrastre
18	Belt SV400	Pasek SV400	Riemen SV400	Pás SV400	Courroie SV400	Cinghia SV400	Correa SV400

19	Regulation plate bracket	Wspornik płyty opo- rowej	Druckplattenhal- terung	Podpěra opěrné desky	Support de plaque d'appui	Supporto vela	Soporte de la bandeja de presión
20	Protective cover (of slide block)	Pokrywa ochronna	Schutzabde- ckung	Ochranný kryt	Couvercle de protection	Cover pro- tettiva	Cubierta pro- tectora
21	Meat baffle Feeding deflector	Deflektor przesuwu	Schubabweiser	Deflektor posuvu	Défecteur de déplacement	Parafetta	Deflector de desplazamiento
22	Protective cov- er of switch	Ostona przycisku	Schutzabde- ckung des Schalters	Kryt tlačítka	Couvercle de bouton	Copri bottone	Cubierta de botón
23	Switch	Przycisk	Schalter	Knoflík	Bouton	Bottone	Botón
24	Capacitor	Konden- sator	Kondensator	Konden- zátor	Condensateur	Condensatore	Condensador
25	Capacitor fixed-grip	Mocowanie kondensatora	Kondensatorbe- festigung	Montáž na konden- zátor	Montage de condensateur	Montaggio condensatore	Montaje de condensador
26	Sharpener cover knob	Pokrętło pokrywy ostrzałek	Schärfer-Ab- deckknopf	Otočný knoflík kry- tu ostříče	Bouton rotatif du couvercle d'affutouse	Manopola del coperchio dell'affilatoio	Perilla de la cubierta de los afiladores
27	Thickness ad- justing knob	Pokrętło regulacji grubości	Schnittdicken- regler	Knoflík pro nastavení tloušťky	Bouton de réglage d'épaisseur de tranche	Manopola per la regolazione spessore	Perrilla reguladora de espesor
28	Spring washer	Podkładka sprężysta	Federscheibe	Pružná podložka	Rondelle élastique	Rondella elastica	Arandela de resorte
29	Cam 300 type	Krzywka typ 300	Nocken Typ 300	Vačka typ 300	Came type 300	Camma gene- re 300	Leva tipo 300
30	Botoom plate	Płyta dolna	Bodenplatte	Spodní deska	Plaque infé- rieure	Piastra infe- riore	Placa inferior
31	Cam contact pin	Trzpień kontaktowy krzywki	Nockenkontakt- stift	Kontaktní čep vačky	Tige de contacte de came	Pin di contatto della camma	Mandríl de contacto de la leva
32	Push rod	Dražek przesuwu	Schieberegler	Hřídel podavače	Tige de glisse- ment	Asta di scorri- mento	Palanca de desplazamiento
33	Slide block Feeder	Suwak	Schieber	Šoupátko	Glissière	Cursore	Deslizador
34	Foot	Nóżka	Fuß	Nožička	Pied	Piedino	Pata
35	Slide support	Wspornik suwaka	Schieberstütze	Držák šoupátka	Support de glissière	Supporto del cursore	Soporte del deslizador
36	Circuit board	Płytko dru- kowana	Leiterplatte	Obvodová deska	Carte de cir- cuit imprimé	Scheda di circuitto	Placa de circuitto
37	Slide spring	Sprężyna suwaka	Schieberfeder	Pružina šoupátka	Ressort de glissière	Molla del cursore	Resorte del deslizador
38	Bracket axis	Oś wspor- nika	Halterungsachse	Osa pod- pěry	Axe de sup- port	Asse supporto	Eje del soporte
39	Square shaft	Oś kwadra- towa	Quadratische Achse	Čtvercová osa	Axe carré	Asse quadrato	Eje cuadrado

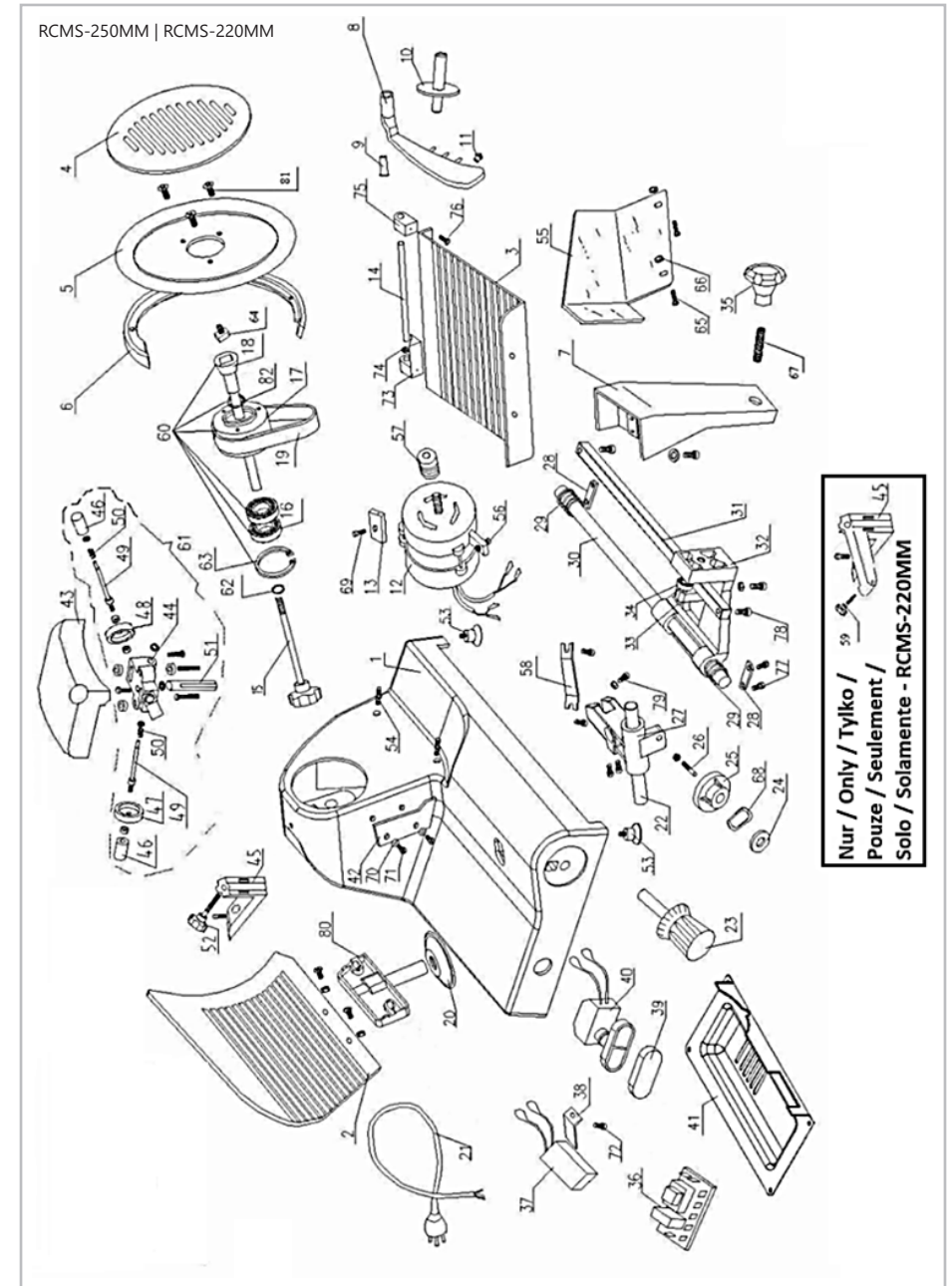


40	Slide bracket Bracket	Wspornik	Stütze	Podpěra	Support	Supporto	Soporte
41	Knob of slide bracket cover Lock knob	Pokrętło blokady	Verrieglungs- regler	Knöflík zámku	Molette de blocage	Manopola di bloccaggio	Perilla de bloqueo
42	Sharpener cover	Pokrywa ostrzałki	Schärfer-Abde- ckung	Kryt ostříče	Couvercle d'affuteuse	Coperchio dell'affilatoio	Cubierta del afilador
43	Sharpener buton	Przycisk ostrzałki	Schärfer-Taste	Tlačítko ostříče	Bouton d'affu- teuse	Pulsante dell'affilatoio	Botón del afilador
44	Fine-grained sharpener	Osełka drobnoziar- nista	Feinkörniger Schleifstein	Jemnozrn- ný brousek	Pierre à affuter fine	Pietra affilacol- telli a grana fine	Piedra de afilar de grano fino
45	Sharpener shank	Trzpień osełki	Schleifstein- Bolzen	Čep brousku	Tige de la pierre à affuter	Mandrino pie- tra affilcoltelli	Mandril de la piedra de afilar
46	Spring	Sprężyna	Feder	Pružina	Ressort	Molla	Resorte
47	Coarse- grained sharpener	Osełka gru- boziarnista	Grobkörniger Schleifstein	Hrubozrný brousek	Pierre à affuter grosnière	Pietra affilacol- telli a grana grossa	Piedra de afilar de grano grueso
48	Sharpener set locking knob	Pokrętło blokady ostrzałki	Verriegelungs- knopf des Schärfers	Otočný knöflík zajištění ostříče	Bouton de verrouillage de l'affuteuse	Manopola del blocco dell'af- filatoio	Perilla de bloqueo del afilador
49	Upright post of sharpener set Sharpener base	Podstawa ostrzałki	Schärfgerä- gestell	Základna ostřičího zařízení	Base de l'affu- teuse	Supporto affilatoio	Base del afilador
50	Wheel Ø4.751	Podkadka	Unterlegscheibe	Podložka	Rondelle	Rondella	Arandela
51	Sharpener pin	Trzpień ostrzałek	Schärfer-Bolzen	Čep ostříčů	Tige de l'affu- teuse	Mandrino degli affilatoio	Mandril de los afiladores
52	Sharpener set fixture	Mocowanie zestawu ostrzałek	Befestigen des Schärfersatzes	Upevnění sady ostřičů	Fixation du set des affuteuses	Fissaggio set affilatoio	Fijación del conjunto de afiladores
53	Blade guard ring pin	Trzpień pierścienia zabezpie- czającego nóż	Messerschut- zring-Bolzen	Čep zajišťovací- ho kroužku nože	Tige cerceau de protection couteau	Perno dell'anello di protezione del coltello	Mandril del anillo de retención de la cuchilla
54	Locating arm shaft Pusher arm pivot	Sworzeń ramienia dociskowe- go	Druckarmbolzen	Čep přítlačného ramene	Goupille de bras de serrage	Perno braccio pressamerce	Conector del brazo pren- sador
55	Pusher arm pivot	Sworzeń ramienia dociskowe- go	Druckarmbolzen	Čep přítlačného ramene	Goupille de bras de serrage	Perno braccio pressamerce	Conector del brazo pren- sador
56	Plastic food baffle Tray cover	Oslona tacki	Tablettabde- ckung	Kryt tácky	Protège-pla- teau	Copripiatto	Protector de la bandeja
57	Blade bolt	Śruba noża	Schraube des Messers	Šroub nože	Vis de couteau	Vite del coltello	Tornillo de la cuchilla

58	Motor small roller	Mała rolka silnika	Kleine Motor- rolle	Malý váleček motoru	Petit rouleau moteur	Piccola bobina del motore	Rollo pequeño del motor
59	Drive plate of the sliding block Feeder guide	Prowadnica suwaka	Schieberfüh- rungsleiste	Vodítko šoupátka	Guide de glissière	Guida cursore	Guía del desli- zador
60	Slider handle	Uchwyt suwaka	Schiebergriff	Držák šoupátka	Manche de glissière	Maniglia del cursore	Asa del desli- zador
61	Slider bearing	Łożysko suwaka	Schieberlager	Ložisko šoupátka	Roulement de glissière	Cuscinetto del cursore	Cojinete del deslizador
62	Roller unit	Moduł rolek	Rollenmodul	Modul válečků	Module de rouleaux	Modulo bobine	Módulo de bobinas
63	Sharpening kit	Zestaw ostrzący	Schärfsatz	Brousíci sada	Set d'affutage	Kit di affilatura	Conjunto de afiladores
64	Flexible spindle washer Ø20	Elastyczna podkładka trzpienia Ø20	Flexible Unter- legscheibe für Bolzen Ø20	Elastická podložka čepu Ø20	Rondelle souple de la tige Ø20	Rondella flessibile del perno Ø20	Arandela elás- tica del mandril Ø20
65	Flexible washer for the Ø47 hole	Elastyczna podkładka otworu Ø47	Flexible Unter- legscheibe für Öffnung Ø47	Elastická podložka otvoru Ø47	Rondelle souple de l'ouverture Ø47	Rondella flessibile per fori Ø47	Arandela elás- tica del agujero Ø47
66	Blade guard square washer	Kwadratowa podkładka osłony noża	Vierkant- Unterlegscheibe für Messerabde- ckung	Čtvercová podložka krytu nože	Rondelle carré pour protec- tion couteau	Rondella coprilama quadrata	Arandela cuadrada del protector de la cuchilla
67	Pressure han- dle screw	Śruba uchwyty dociskowe- go	Druckarm- schraube	Šroub přítlačného držáku	Vis de poignée de serrage	Vite maniglia pressa merce	Tornillo del asa de presión
68	Tray cover screw	Śruba osło- ny tacki	Schraube für Tablettabde- ckung	Šroub krytu vozíku	Vis de cou- vercle plateau	Vite copri- vasoio	Tornillo de la cubierta de la bandeja
69	Tray cover screw nut	Nakrętka śruby osło- ny tacki	Schraubenmut- ter für Tablettab- deckung	Matice šroubu kry- tu vozíku	Ecrou de vis du couvercle plateau	Dado della vite del coperchio del vassoio	Tuerca del tornillo del protector de la bandeja
70	Slide handle screw	Śruba uchwyty przesuwu	Schiebergriff- Schraube	Šroub držáku podavače	Vis de poignée de glissière	Vite maniglia di scorrimento	Tornillo del asa del deslizador
71	Square shaft screw	Śruba forinowa osi kwadra- towej	Schrauben mit quadratischer Achse	Tvarovací šroub čtvercové osy	Vis de for- mage de l'axe carré	Vite asse quadrato	Tornillo de eje cuadrado
72	Slider support fastening screw	Śruba mocowania wspornika suwaka	Befestigungs- schraube für Schieberstütze	Upevňo- vací šroub držáku šoupátka	Vis de fixation de support glissière	Vite di fissaggio del supporto cursore	Tornillo de fijación del soporte del deslizador
73	Slide pin screw	Śruba trzpienia suwaka	Schieberbolzen- Schraube	Šroub čepu šoupátka	Vis de tige glissière	Vite mandrino cursore	Tornillo del mandril del deslizador

74	Spring washer	Podkładka sprężysta	Federscheibe	Pružná podložka	Rondelle souple	Rondella a molla	Arandela elástica
75	Belleville washer	Podkładka talerzowa	Tellerscheibe	Těsnění talíře	Rondelle assiette	Rondella a disco	Arandela del plato
76	Screw of meat baffle	Śruba deflektora przesuwu	Schraube des Schubabweisers	Deflektor posuvu sroub	Vis du déflecteur de déplacement	Vite del para-fetta	Tornillo del deflector de desplazamiento
77	Thrust plate support washer	Podkładka wspornika płyty oporowej	Druckplattenhalterung-Unterlegscheibe	Podložka držáku přítlačné desky	Rondelle du support de plaque d'appui	Rondella del supporto della piastra di pressione	Arandela del soporte de la placa de resistencia
78	Thrust plate support bolt	Śruba wspornika płyty oporowej	Druckplattenhalterungs-Schraube	Šroub držáku přítlačné desky	Vis du support de plaque d'appui	Vite del supporto della piastra di pressione	Tornillo de soporte de la placa de resistencia
79	Blade guard ring support	Podpora pierścienia zabezpieczającego noża	Messerschutzhalterung	Podpora zajišťovacího kroužku nože	Support de cerceau protection couteau	Supporto anello di protezione del coltello	Soporte del anillo de retención de la cuchilla
80	Sleeve A for the food trays	Tuleja A tacki na żywność	Hülse A für Lebensmitteltablett	Tulej A vozíku na potraviny	Manchon A plateaux à aliments	Manicotto A del vassoio per alimenti	Cilindro A de la bandeja de comida
81	Sleeve B for the food trays	Tuleja B tacki na żywność	Hülse B für Lebensmitteltablett	Tulej B vozíku na potraviny	Manchon B plateaux à aliments	Manicotto B del vassoio per alimenti	Cilindro B de la bandeja de comida
82	Puller oil seal	Uszczelka olejowa ściągacza	Öldichtung am Abzieher	Olejové těsnění stahováku	Joint à l'huile de l'extracteur	Guarnizione paraolio dell'estrattore	Sello del extractor de aceite

MONTAGEZEICHNUNGEN | ASSEMBLY DRAWINGS | RYSUNKI ZŁOŻENIOWE | VÝKRES SEŠTAVENÍ | SCHÉMAS DE MONTAGE  
 DISEGNI PER L'ASSEMBLAGGIO | VISTAS EN DESPIECE







	EN DESCRIPTION	PL OPIS	DE BESCHREIBUNG	CZ Popis	FR DESCRIPTION	IT DESCRIZIONE	ES DESCRIPCIÓN
1	Base	Podstawa	Gestell	Základna	Base	Basamento	Base
2	Movable clapboard Regulation plate	Płyta opo- rowa	Druckplatte	Opěrná deska	Plaque d'appui	Vela	Bandeja de presión
3	Food carrier Food tray	Tacka na żywność	Lebensmittelta- blett	Táček na potraviny	Plateau repas	Piatto porta- merce	Bandeja de alimentos
4	Blade guard canopy Blade cover	Ostłona noża	Messerabde- ckung	Kryt nože	Protège-cou- teau	Coprilama	Protector de la cuchilla
5	Blade	Nóż	Messer	Nůž	Couteau	Lama	Cuchilla
6	Blade guard ring Blade securing ring	Pierścień zabezpie- czający noża	Messer-Sicher- heitsring	Pojistný kroužek nože	Cerceau protection couteau	Anello copri- lama	Anillo protector de la cuchilla
7	Carrier suport Trolley down cover	Ostłona dol- na wózka	Untere Wa- genabdeckung	Spodní kryt vozíku	Protecteur inférieur du chariot	Riparo inferio- re carrello	Cubierta infe- rior del carro
8	Food locating arm Pusher arm	Ramię dociskowe	Druckarm	Přítlačné rameno	Bras de serrage	Braccio pres- samerce	Brazo pren- sador
9	Bushing of locating arm	Tuleja ramienia dociskowe- go	Druckarmhülse	Tulej přítlačného ramene	Manchon de bras	Manicotto del braccio pressa merce	Cilindro del brazo de presión
10	Handle of locating arm Pusher arm handle	Uchwyt ramienia dociskowe- go	Druckarmhalter	Držák přítlačného ramene	Poignée du bras de serrage	Maniglia braccio pres- samerce	Mango del bra- zo prensador
11	Nylon granule Pusher arm pad	Podkladka ramienia dociskowe- go	Druckarmunter- legscheibe	Podložka přítlačného ramene	Rondelle de bras de serrage	Rondella braccio pres- samerce	Arandela del brazo pren- sador
12	Motor	Silnik	Motor	Motor	Moteur	Motore	Motor
13	Fixing iron sheet of motor Motor bracket	Wspornik silnika	Motorhalterung	Podpěra motoru	Support du moteur	Supporto motore	Soporte del motor
14	Locating arm shaft	Trzpień ramienia dociskowe- go	Druckarmbolzen	Čep přítlačného ramene	Goupille de bras	Perno del braccio pressa merce	Mandril del brazo de presión
15	Blade guard knob Blade cover knob	Pokrętko ostłony ostrza	Regler der Mes- serabdeckung	Knoflík krytu ostří	Molette de protection de lame	Manopola coprilama	Perilla del protector de la cuchilla
16	Ball bearing 6202	Łożysko kulkowe 6202	Kugellager 6202	Kuličkové ložisko 6202	Roulement à billes 6202	Cuscinetto a sfera 6202	Rodamiento de bolas 6202
17	Pulley Ø66	Rolka Ø66	Rolle Ø66	Kladka Ø66	Poulie Ø66	Puleggia Ø66	Carrillo Ø66

18	Pulley pin Drive axis	Oś napę- dowa	Antriebsachse	Hnací osa	Essieu moteur	Asse motore	Eje de arrastre
19	Belt	Pasek	Riemen	Pás	Courroie	Cinghia	Correa
20	Protective cover (of slide block)	Pokrywa ochronna	Schutzabde- ckung	Ochranný kryt	Couvercle de protection	Cover pro- tettiva	Cubierta pro- tectora
21	Power Cable	Kabel zasilající	Netzkabel	Napájecí kabel	Câble d'ali- mentation	Cavo di ali- mentazione	Cable de energía
22	Slide block shaft	Drążek przesuwu	Schieberegler	Hřídel podavače	Tige de glisse- ment	Asta di scorri- mento	Palanca de deslizamiento
23	Thickness ad- justing knob	Pokrętko regulacji grubości	Schnittdicken- regler	Knoflík pro nastavení tloušťky	Bouton de réglage d'épaisseur de tranche	Manopola per la regolazione spessore	Perrilla reguladora de espesor
24	Spring washer	Podkladka sprężysta	Federscheibe	Pružná podložka	Rondelle élastique	Rondella elastica	Arandela de resorte
25	Cam	Krzywka	Nocken	Vačka	Came	Camma	Leva
26	Contact rod of cam	Drążek kontaktowy krzywki	Nockenkontakt- stange	Kontaktní hřídel vačky	Tige contact de came	Asta di contatto della camma	Varilla de contacto de la leva
27	Feeder	Suwak	Schieber	Šoupátko	Glissière	Cursore	Deslizador
28	Slide support	Wspornik suwaka	Schieberstütze	Držák šoupátka	Support de glissière	Supporto del cursore	Soporte del deslizador
29	Slide spring	Sprężyna suwaka	Schieberfeder	Pružina šoupátka	Ressort de glissière	Molla del cursore	Resorte del deslizador
30	Bracket axis	Oś wspor- nika	Halterungsachse	Osa pod- pěry	Axe de sup- port	Asse supporto	Eje del soporte
31	Square shaft	Oś kwadra- towa	Quadratische Achse	Čtvercová osa	Axe carré	Asse quadrato	Eje cuadrado
32	Slide bracket Bracket	Wspornik	Stütze	Podpěra	Support	Supporto	Soporte
33	Hexagon screw M8x35	Śruba 8-kątna M8x35	Achtkantschrau- be M8x35	8-hranný šroub M8x35	Vis octogonale M8x35	Vite a 8 angoli M8x35	Perno octago- nal M8x35
34	Ball bearing 607	Łożysko kulkowe 607	Kugellager 607	Kuličkové ložisko 607	Roulement à billes 607	Cuscinetto a sfera 607	Rodamiento de bolas 607
35	Knob of slide bracket cover Lock knob	Pokrętko blokady	Verrieglungs- regler	Knoflík zámku	Molette de blocage	Manopola di bloccaggio	Perilla de bloqueo
36	Circuit board	Płytku dru- kowana	Leiterplatte	Obvodová deska	Carte de cir- cuit imprimé	Scheda di circuito	Placa de circuito
37	Capacitor	Konden- sator	Kondensator	Konden- zátor	Condensateur	Condensatore	Condensador
38	Capacitor fixed-grip	Mocowanie kondensatora	Kondensatorbe- festigung	Montáž na konden- zátor	Montage de condensateur	Montaggio condensatore	Montaje de condensador



39	Protective cover of switch	Osona przycisku	Schutzabdeckung des Schalters	Kryt tlačítka	Couvercle de bouton	Copri bottone	Cubierta de botón
40	Switch	Przycisk	Schalter	Knoflík	Bouton	Bottone	Botón
41	Bottom plate	Płyta dolna	Bodenplatte	Spodní deska	Plaque inférieure	Piastra inferiore	Placa inferior
42	Feeding deflector	Deflektor przesuwu	Schubabweiser	Deflektor posuvu	Défecteur de déplacement	Parafetta	Deflector de desplazamiento
43	Sharpener cover	Pokrywa ostrzałki	Schärfer-Abdeckung	Kryt ostříče	Couvercle de l'affuteuse	Coperchio dell'affilatoio	Cubierta del afilador
44	Sharpener set mount	Mocowanie zestawu ostrzałek	Befestigen des Schärfersatzes	Upevnění sady ostříčů	Fixation pour set d'affuteuses	Fissaggio set affilatoio	Fijación del conjunto de afiladores
45	Sharpener set support	Wspornik zestawu ostrzałek	Schärfersatzhalterung	Držák sady ostříčů	Support pour set d'affuteuses	Supporto set affilatoio	Soporte del conjunto de afiladores
46	Sharpener button	Przycisk ostrzałki	Schärfer-Taste	Tlačítko ostříče	Bouton de l'affuteuse	Pulsante affilatoio	Botón del afilador
47	Fine grinding wheel	Osełka drobnoziarnista	Feinkörniger Schleifstein	Jemnozrný brousek	Pierre à affuter fine	Pietra affilacoltelli a grana fine	Piedra de afilar de grano fino
48	Coarse grinding wheel	Osełka gruboziarnista	Grobkörniger Schleifstein	Hrubozrný brousek	Pierre à affuter grossière	Pietra affilacoltelli a grana grossa	Piedra de afilar de grano grueso
49	Pin of fine grinding wheel	Trzpień osełki	Schleifstein-Bolzen	Čep ostříče	Goupille de la pierre à affuter	Mandrino pietra affilacoltelli	Mandrill de la piedra de afilar
50	Spring	Sprężyna	Feder	Pružina	Ressort	Molla	Resorte
51	Pin of sharpener set support	Trzpień zestawu ostrzałek	Schärfersatzbolzen	Čep sady ostříčů	Goupille du set d'affuteuses	Mandrino set affilatoio	Mandrill del conjunto de afiladores
52	Sharpener set locking knob	Pokrętło blokady ostrzałki	Verriegelungsknopf des Schärfers	Otočný knoflík zajištění ostříče	Bouton de verrouillage de l'affuteuse	Manopola blocco affilatoio	Perilla de bloqueo del afilador
53	Foot	Nóżka	Fuß	Nožička	Pied	Piedino	Pata
54	Pin of blade guard ring	Trzpień pierścienia zabezpieczającego nóż	Messerschuttring-Bolzen	Čep jističího kroužku nože	Goupille du cerceau de verrouillage couteau	Perno dell'anello di protezione del coltello	Mandrill del anillo de retención de la cuchilla
55	Tray cover	Ošlona tacki	Tablettabdeckung	Kryt tácky	Protège-plateau	Copripiatto	Protector de la bandeja
56	Fixing screw for motor	Śruba mocowania silnika	Motorschraube	Upevňovací šroub motoru	Vis de fixation moteur	Vite di fissaggio del motore	Tornillo de fijación del motor
57	Small pulley of the motor	Mała rolka silnika	Kleine Motorwalze	Malý váleček motoru	Petit rouleau moteur	Bobina piccola del motore	Rollo pequeño del motor





58	Drive plate of the sliding block Feeder guide	Prowadnica suwaka	Schieberführungsleiste	Vodítko šoupátka	Guide de glissière	Guida cursore	Guía del deslizador
60	Pulley module	Moduł rolek	Rollenmodul	Modul válečů	Module de rouleau	Modulo bobine	Módulo de bobinas
61	Sharpener set	Zestaw ostrzały	Schärfersatz	Brousící sada	Set d'affutage	Kit di affilatura	Conjunto de afiladores
62	Elastic washer for shaft Ø15	Elastyczna podkładka trzpienia Ø15	Flexible Unterlegscheibe für Bolzen Ø15	Elastická podložka čepu Ø15	Rondelle élastique de goupille Ø15	Rondella flessibile del perno Ø15	Arandela elástica del mandril Ø15
63	Elastic washer for hole Ø35	Elastyczna podkładka otworu Ø35	Flexible Unterlegscheibe für Öffnung Ø35	Elastická podložka otvoru Ø35	Rondelle élastique de l'ouverture Ø35	Rondella flessibile foro Ø35	Arandela elástica del agujero Ø35
64	Square-head nut of blade guard canopy	Kwadratowa podkładka osłony noża	Vierkant-Unterlegscheibe für Messerabdeckung	Hranatá podložka krytu nože	Rondelle carré de protection couteau	Rondella coprilama quadrata	Arandela cuadrada de la cuchilla
65	Screw of the food baffle	Śruba osłony tacki	Schraube für Tablettabdeckung	Šroub krytu vozíku	Vis de protection plateau	Vite coperchio vassoio	Tornillo de la cubierta de la bandeja
66	Screw nut of the food baffle	Nakrętka śruby osłony tacki	Schraubenmutter für Tablettabdeckung	Matice šroubu krytu vozíku	Ecrou pour vis de protection plateau	Rondella vite del coperchio del vassoio	Tuerca del tornillo de la tapa de la bandeja
67	Bolt of bracket knob	Śruba pokrętła wspornika	Schraube für Reglerstütze	Šroub knoflíku držáku	Vis pour bouton du support	Vite della manopola del supporto	Tornillo de la perilla del soporte
68	Spring washer	Podkładka sprężysta	Federscheibe	Pružná podložka	Rondelle souple	Rondella a molla	Arandela elástica
69	Screw for fixing iron sheet motor	Śruba mocowania wspornika silnika	Befestigungsschraube für Motorhalterung	Upevňovací šroub držáku motoru	Vis de fixation pour support moteur	Vite di fissaggio del supporto del motore	Tornillo de fijación del soporte del motor
70	Belleville washer	Podkładka talerzowa	Tellerscheibe	Těsnění talíře	Rondelle assiette	Rondella a disco	Arandela del plato
71	Screw of meat baffle	Śruba deflektora przesuwu	Schraube des Schubabweisers	Deflektor posuvu šroub	Vis du déflecteur de déplacement	Vite del parafetta	Tornillo del deflector de desplazamiento
72	Screw for capacitor fixed grub	Śruba mocowania kondensatora	Kondensatorschraube	Upevňovací šroub kondenzátoru	Vis pour fixation de condensateur	Vite di fissaggio del condensatore	Tornillo de montaje del condensador
73	Food tray bushing A	Tuleja A tacki na żywność	Hülse A für Lebensmittelta-blett	Tulej A vozíku na potraviny	Manchon A plateaux pour aliments	Manicotto A del vassoio per alimenti	Cilindro A de la bandeja de comida
74	Washer for food locatin arm	Podkładka ramienia dociskowego	Druckarmunterlegscheibe	Podložka přítlačného ramene	Rondelle de bras	Rondella del braccio pressa merce	Arandela del brazo de presión
75	Food tray bushing B	Tuleja B tacki na żywność	Hülse B für Lebensmittelta-blett	Tulej B vozíku na potraviny	Manchon B plateaux pour aliments	Manicotto B del vassoio per alimenti	Cilindro B de la bandeja de comida



76	Cross counter-sunk M6X12	Śruba z łbem stożkowym M6x12	Senkkopfschraube M6x12	Šroub se zápornou hlavou M6x12	Vis à tête conique M6x12	Vite a testa svasata M6x12	Tornillo avellanado M6x12
77	Screw for fixing iron sheet of sliding shaft	Śruba mocowania wspornika suwaka	Befestigungsschraube für Schieberstütze	Upevňovací šroub držáku šoupátka	Vis de fixation pour support de glissière	Vite di fissaggio del supporto del cursore	Tornillo para fijar el soporte del deslizador
78	Forming screw of square shaft	Śruba forminowa osi kwadratowej	Schrauben mit quadratischer Achse	Tvarující šroub čtvercové osy	Vis de for-mage de l'axe carré	Vite dell'asse quadrada	Tornillo del eje cuadrado
79	Adjusting screw of sliding block	Śruba ustawiania przesuwu	Schiebereinstellschraube	Šroub nastavení podavače	Vis pour réglage de glissement	Vite di regolazione dello scorrimento	Tornillo de ajuste de desplazamiento
80	Fulcrum bearing washer	Podkładka wspornika płyty oporowej	Druckplattenhalterung-Unterlegscheibe	Podložka nosníku přítlačné desky	Rondelle pour support de plaque d'appui	Rondella del supporto della piastra di pressione	Arandela de soporte de la placa de resistencia
81	Screw of the blade	Śruba noża	Schraube des Messers	Šroub nože	Vis du couteau	Vite del coltello	Perno de la cuchilla
82	Pulley washer	Podkładka rolki	Unterlegscheibe für Rolle	Podložka válečku	Rondelle du rouleau	Rondella del rullo	Arandela de la bobina

## NAMEPLATE TRANSLATIONS

<b>1 Manufacturer:</b> expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra, Poland, EU			
<b>2 Product Name:</b> Meat Slicer <b>3 Model:</b> <b>4 Power:</b> <b>5 Voltage/Frequency:</b> <b>6 Weight:</b>			
<b>7 Production Year:</b> <b>8 Serial No.:</b>		IP33	
expondo.com			

	1	2	3	4
DE	Hersteller	Produktname	Modell	Leistung
EN	Manufacturer	Product Name	Model	Power
PL	Producent	Nazwa produktu	Model	Moc
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model	Jmenovitý výkon
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle	Puissance
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello	Potenza
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo	Potencia
	5	6	7	8
DE	Spannung/Frequenz	Gewicht	Produktionsjahr	Ordnungsnummer
EN	Voltage/Frequency	Weight	Production Year	Serial No.
PL	Napięcie znamionowe/Częstotliwość	Waga	Rok produkcji	Numer serii
CZ	Jmenovité napájecí napětí/Frekvence	Hmotnost	Rok výroby	Sériové číslo
FR	Tension/Fréquence	Poids	Année de production	Numéro de serie
IT	Tensione/Frequenza	Peso	Anno di produzione	Numero di serie
ES	Voltaje/Frecuencia	Peso	Año de producción	Número de serie



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, 2020/21-08/167

Verantwortungsträger (Name, Adresse) | Responsible entity (name, address) | Podmiot odpowiedzialny (nazwa, adres) |  
Entité responsable (nom, adresse) | Responsabile dell'entità (denominazione, sede) | Responsable de la entidad (nombre,  
dirección) | Odpovědný subjekt (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 vylučnou odpovědnost prohlašuji, že:

Name | name | nazwa | dénomination | nome | nombre | jméno: **Aufschnittmaschine 300 | Meat Slicer 300 | Kraljalnica  
300 | Trancheuse à jambon 300 | Affettatrice 300 | Cortafiambres 300 | Nářezový stroj 300**

Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCMS-300MM**

Seriennummer | serial number | 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 55014-1:2017,
- EN 61000-3-2:2014,
- EN 61000-3-3:2013,
- EN 55014-2:2015.

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 osoba upoważniona do jej dysponowaniem  
jest Piotr R. Gajos. | Cette déclaration concerne exclusivement le produit dans l'état dans lequel il a été introduit sur le  
marché et ne comprend aucun composant, démontage ou autre modification ajoutée effectuée par 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 à disposition  
sous réclamation à la personne morale compétente 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 apportate/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, 21-08-2020

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

**Piotr R. Gajos**  
Ingenieur für die Richtlinienüberprüfung der Produkte | Product  
Compliance Engineer | Inżynier ds. Oceny zgodności produktów |  
Ingeniere responsabile des analyses de conformité des produits |  
Ingeniere 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

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



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, 2020/21-08/168

Verantwortungsträger (Name, Adresse) | Responsible entity (name, address) | Podmiot odpowiedzialny (nazwa, adres) |  
Entité responsable (nom, adresse) | Responsabile dell'entità (denominazione, sede) | Responsable de la entidad (nombre,  
dirección) | Odpovědný subjekt (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 vylučnou odpovědnost prohlašuji, že:

Name | name | nazwa | dénomination | nome | nombre | jméno: **Aufschnittmaschine 250 | Meat Slicer 250 | Kraljalnica  
250 | Trancheuse à jambon 250 | Affettatrice 250 | Cortafiambres 250 | Nářezový stroj 250**

Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCMS-250MM**

Seriennummer | serial number | 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 55014-1:2017,
- EN 61000-3-2:2014,
- EN 61000-3-3:2013,
- EN 55014-2:2015.

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 osoba upoważniona do jej dysponowaniem  
jest Piotr R. Gajos. | Cette déclaration concerne exclusivement le produit dans l'état dans lequel il a été introduit sur le  
marché et ne comprend aucun composant, démontage ou autre modification ajoutée effectuée par 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 à disposition  
sous réclamation à la personne morale compétente 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 apportate/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, 21-08-2020

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

**Piotr R. Gajos**  
Ingenieur für die Richtlinienüberprüfung der Produkte | Product  
Compliance Engineer | Inżynier ds. Oceny zgodności produktów |  
Ingeniere responsabile des analyses de conformité des produits |  
Ingeniere 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

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



**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, 2020/21-08/169**

Verantwortungsträger (Name, Adresse) | Responsible entity (name, address) | Podmiot odpowiedzialny (nazwa, adres) |  
Entité responsable (nom, adresse) | Responsabile dell'entità (denominazione, sede) | Responsable de la entidad (nombre,  
dirección) | Odpovědný subjekt (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 220 | Meat Slicer 220 | Krajalnica  
220 | Trancheuse à jambon 220 | Affettatrice 220 | Cortafiambres 220 | Nářezový stroj 220**

Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCMS-220MM**

Seriennummer | serial number | numer seryjny | numéro de série | numero di serie | número de serie | sériové číslo:  
**00000000000 – 99999999999**

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 55014-1:2017,
- EN 61000-3-2:2014,
- EN 61000-3-3:2013,
- EN 55014-2:2015.

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 déclaration concerne exclusivement le produit dans l'état dans lequel il a été introduit sur le  
marché et ne comprend aucun composant, démontage ou autre modification ajoutée ou effectuée par 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 à disposition  
sous réclamation à la personne morale compétente 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 apportate/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, 21-08-2020

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 |  
Ingeniere 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

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



---

## Umwelt – und Entsorgungshinweise

### Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

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



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

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

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

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

### Utylizacja produktu

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

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

---

## CONTACT

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

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

e-mail: [info@expondo.com](mailto:info@expondo.com)