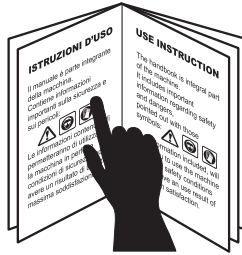
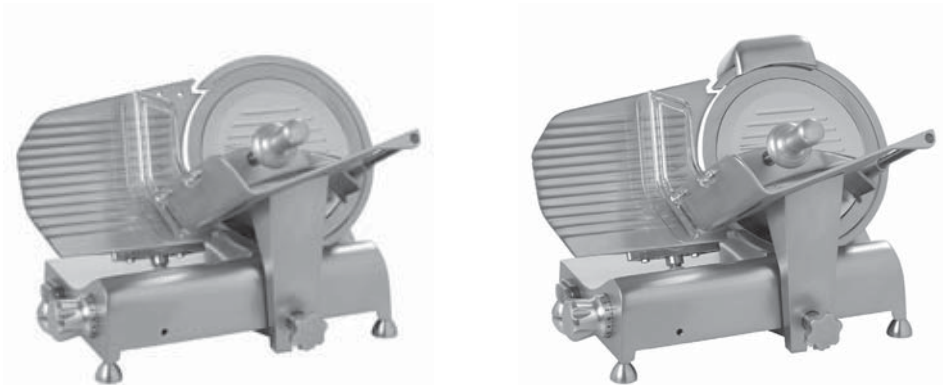


LUXOR  
OLIMPIA  
LUSSO - LADY  
ES



- 
- I** *Manuale d'istruzione*
- 
- GB** *Instruction manual*
- 
- F** *Mode d'emploi*
- 
- D** *Bedienungsanleitung*
- 
- E** *Manual de instrucciones*
- 
- P** *Manual de instruções*
- 
- PL** *Instrukcja obsługi*
- 
- RUS** *Инструкция по эксплуатации*
- 



<b>I</b>	<b><i>Manuale d'istruzione</i></b>	<b>pagina</b>	<b>3</b>
<b>GB</b>	<b><i>Instruction manual</i></b>	<b>page</b>	<b>10</b>
<b>F</b>	<b><i>Mode d'emploi</i></b>	<b>page</b>	<b>17</b>
<b>D</b>	<b><i>Bedienungsanleitung</i></b>	<b>Seite</b>	<b>24</b>
<b>E</b>	<b><i>Manual de instrucciones</i></b>	<b>página</b>	<b>31</b>
<b>P</b>	<b><i>Manual de instruções</i></b>	<b>página</b>	<b>38</b>
<b>PL</b>	<b><i>Instrukcja obsługi</i></b>	<b>strona</b>	<b>45</b>
<b>RUS</b>	<b><i>Инструкция по эксплуатации</i></b>	<b>страница</b>	<b>52</b>

**Tenere questo manuale istruzione vicino al prodotto!**

<b>1. Informazione di carattere generale</b>	<b>pagina</b>	<b>3</b>
<b>2. Sicurezza</b>	<b>pagina</b>	<b>3</b>
<b>3. Consegna, imballaggio e stoccaggio</b>	<b>pagina</b>	<b>5</b>
<b>4. Specifiche tecniche</b>	<b>pagina</b>	<b>5</b>
<b>5. Installazione e funzionamento</b>	<b>pagina</b>	<b>6</b>
<b>6. Pulizia e manutenzione</b>	<b>pagina</b>	<b>8</b>
<b>7. Risoluzione di problemi</b>	<b>pagina</b>	<b>9</b>
<b>8. Smaltimento rifiuti</b>	<b>pagina</b>	<b>9</b>

## 1. INFORMAZIONE DI CARATTERE GENERALE

Gentile Cliente,

prima di usare il dispositivo, leggere questo manuale d'uso.

Ringraziamo per la fiducia.

### PRESENTAZIONE



Lo scopo di questo manuale è di fornire al cliente quante più informazioni possibili sull'affettatrice e le istruzioni sull'uso e la manutenzione per farla funzionare in modo efficiente. Questo manuale deve essere consegnato al responsabile dell'uso e della manutenzione periodica dell'affettatrice. Il manuale deve essere tenuto in buone condizioni e conservato in un luogo accessibile per un rapido riferimento. Le affettatrici sono soggette a revisione e potrebbero, di conseguenza, presentare dettagli diversi da quelli mostrati; questa possibilità non influenza le informazioni presenti in questo manuale.

### IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è parte integrante della macchina. Comprende informazioni importanti relative alla sicurezza e ai pericoli, indicati con questi simboli:



Le informazioni incluse consentono di utilizzare la macchina in condizioni di perfetta sicurezza e di utilizzarla con massima soddisfazione.

### DICHIARAZIONE DEL FORNITORE

Si conferma con la presente che l'impianto menzionato sulla copertina di queste istruzioni d'uso è conforme alla direttiva BMPT 242/1991 relativa alla normativa europea EN 55014 sull'anti disturbo.

Le poste federali tedesche sono state informate su questo dispositivo e hanno il diritto di controllarlo.

## 2. SICUREZZA

### VOLTAGGIO PRINCIPALE

Prima effettuare il collegamento, controllare che il voltaggio principale corrisponda al voltaggio indicato sull'affettatrice di alimenti (etichetta del modello).

### ISTRUZIONI D'USO

- Una volta disimballato, posizionarlo in modo che l'interruttore di accensione / spegnimento sia di fronte l'utente.
- Regolare lo spessore della fetta desiderata ruotando la manopola graduata.
- Posizionare gli alimenti sul carrello dell'affettatrice premendo contro il braccio del supporto alimenti rivolto verso la lama, accertandosi che gli alimenti siano contro l'elemento muovibile.
- Accendere, attivando in tal modo la lama.
- Dopo l'uso, ruotare la manopola graduata in posizione "0".
- La presa alimenti non deve essere rimossa a meno che la forma e la dimensione degli alimenti non ne consenta l'uso.

## AVVERTENZA: PRECAUZIONI

- Leggere bene tutte le istruzioni.
- Per proteggersi da qualsiasi rischio di scossa elettrica, **non mettere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non pulire il dispositivo con molta acqua.**
- **Scollegare** quando il dispositivo non è in uso, prima di montare o rimuovere parti o prima di pulire.
- **Evitare di toccare parti in movimento.**
- **Non spingere mai manualmente.**
- **Utilizzare sempre affettatrice completamente montate** con vassoio per alimenti e braccio di supporto alimenti **e con tutte le protezioni.**
- **La lama è tagliente**, maneggiarla con cura durante la pulizia.
- **Non utilizzare alcun dispositivo** con cavo o spina danneggiati.
- Portare il dispositivo al servizio assistenza autorizzato più vicino per un controllo e tutte le possibili e necessarie regolazioni elettriche e meccaniche.
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non consigliati o vendute dal produttore potrebbe determinare fuoco, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.

## AVVERTENZE E REGOLE DI SICUREZZA

Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso di uso improprio della macchina. Non utilizzare l'affettatrice di alimenti per cibi congelati, carne con ossa o altre cose che non siano alimenti. Controllare periodicamente lo stato del cavo; se dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato.

- Non immergere l'affettatrice di alimenti in acqua durante la pulizia.
- L'affettatrice **non deve essere** lavata con un getto d'acqua.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non scollegare tirando dal cavo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.
- Posizionare l'affettatrice distante da fonti di calore. Anche se la macchina è dotata di dispositivi di sicurezza, tenere le mani lontane dalla lama e componenti in movimento.

Durante le operazioni di manutenzione o di pulizia (quindi, quando si rimuovono le protezioni), i rischi rimanenti devono essere considerati. Prima di eseguire le operazioni di manutenzione, scollegare il dispositivo e accertarsi che la manopola graduata sia in posizione "0". Rimuovere periodicamente il dispositivo di sicurezza coltello, svitare la vite (al centro del dispositivo del coltello), quindi pulire la lama e l'interno del coltello con alcool o acqua calda.

**Avvertenza:** questo dispositivo non è previsto per essere usato da persone (compresi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenze, eccetto che abbiano la possibilità di beneficiare, mediante un intermediario responsabile della loro sicurezza, di un controllo o di istruzioni preliminari relative all'uso del dispositivo. È meglio controllare i bambini per essere sicuri che non giochino col dispositivo. Questa operazione deve essere eseguita con assoluta attenzione in quanto si tratta di un dispositivo di taglio. La lama deve essere sostituita se non è più tagliente o se la distanza tra la parte di taglio della lama e la protezione della lama è più di 6 mm. La macchina e tutti i componenti devono essere puliti con tessuti morbidi inumiditi con detergenti neutri standard. Utilizzare tessuti morbidi per asciugare. Quando il carrello scorrevole si muove con difficoltà, sollevare l'affettatrice di alimenti e posizionarla lateralmente. Pulire la barra scorrevole cilindrica e lubrificare con olio industriale.

## AVVERTENZE E REGOLE

Leggere attentamente le istruzioni prima di usare la macchina, facendo particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e pericolo.

**Rimuovere la spina** prima delle operazioni di manutenzione e smontaggio per la pulizia delle protezioni.

Non usare la macchina con le protezioni rimosse.

## AVVERTENZE D'USO

Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso di uso improprio della macchina:

- Non affettare alimenti congelati, carne con ossa, no prodotti alimentari e legumi.
- Cavo elettrico: controllarlo periodicamente, in caso di guasto sostituirlo con uno originale.
- Non immergere l'affettatrice in acqua durante la pulizia.
- Non rimuovere la spina tirando dal cavo elettrico.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.
- Non mettere le mani vicino a parti in movimento anche se ci sono dispositivi di sicurezza.

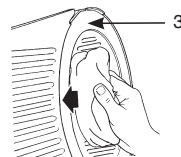
**Prima di eseguire le operazioni di manutenzione, scollegare il dispositivo e accertarsi che la manopola graduata (6) sia in posizione "0".**

## CONTROLLO

### Trasmissione.

Controllare il perfetto funzionamento della trasmissione dopo aver installato l'affettatrice procedendo come di seguito:

- Manopola graduata (6) in posizione "0".
- Accendere l'affettatrice.
- Con un panno spingere la lama (3), per frenarla; la lama non deve fermarsi anche sotto elevata pressione.



## Gruppo del vassoio per alimenti.

Controllare che la manopola di fissaggio (15) del gruppo del vassoio per alimenti sia ben chiusa.

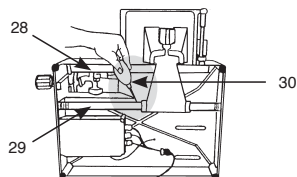
## Capacità di scorrimento del gruppo del vassoio per alimenti.

Controllare che il vassoio scivoli in tutta la sua capacità.

Può succedere che alcune parti dell'imballaggio restino sulla barra scorrevole (28 e 29) e rendono irregolare lo scivolamento.

Pulire la parte quadrata (28) indicata nell'immagine con un panno (evitando di sgrassare la barra).

Periodicamente, dopo aver pulito la barra scorrevole (29) lubrificare con olio appropriato (30).



## Apertura del sostegno mobile (2).

Ruotare la manopola graduata (6) totalmente per verificare che funzioni correttamente.

## Gruppo affilatore (10).

Controllare la perfetta inserzione del gruppo affilatore (10) nella sua postazione.

## 3. CONSEGNA, IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

### TRASPORTO - GESTIONE - STOCCAGGIO

La macchina è imballata in una scatola con spine inserite.

L'imballaggio è idoneo al trasporto mediante tutti i mezzi di trasporto.

È possibile mettere un cartone sull'altro fino a massimo 3 / 4 cartoni.

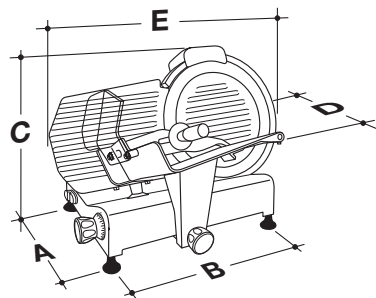


- L'imballaggio deve essere: tenuto asciutto.
- Gestito da 2 persone.
- Se su pallet, maneggiare solo con transpallet o sollevatrici elettriche.

## 4. DATI TECNICI - DIMENSIONI

### CARATTERISTICHE TECNICHE COMUNI

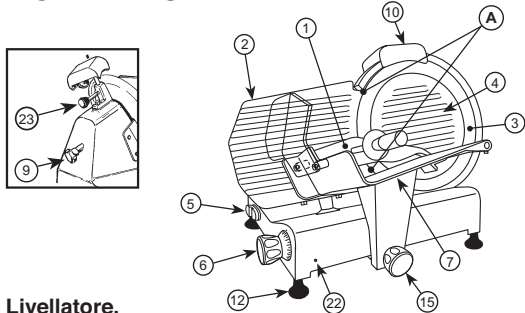
- Struttura in alluminio pressofuso
- Dispositivo di sicurezza del coltello, vassoio per alimenti e supporto mobile: in alluminio ossidato
- Asse della lama montato su una doppia guarnizione a sfera
- Motore professionale ventilato
- Lama professionale temperata
- Anello di protezione della lama fissato



MODELLI	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO - LADY					ES					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
DIMENSIONI mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	260	260	315	380	380	
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	400	400	455	535	535	
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Ø LAMA	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Potenza motore	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Capacità di taglio	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Corsa carrello	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Peso	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

### INSTALLAZIONE



#### Condizioni ambientali:

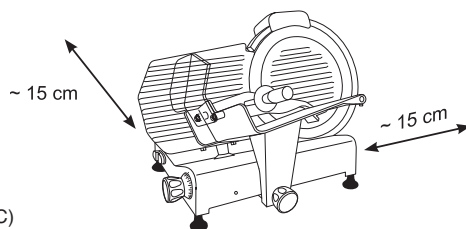
- Temperatura minima + 8 °C
  - Temperatura massima + 38 °C
  - Umidità minima 30%
  - Umidità massima 80%
- L'affettatrice deve essere posizionata su un supporto stabile per evitare il movimento.
- Il cavo deve essere connesso per evitare di inciampare o scivolare.

#### Livellatore.

Controllare che il supporto mobile (2) con la manopola graduata (6) in posizione "0" sia allineata alla lama nella zona (A). Se non è allineata sulla base (12) svitare e avvitare quella giusta.

- 1 - Braccio del supporto alimenti
- 2 - Supporto mobile
- 3 - Lama
- 4 - Dispositivo di protezione lama
- 5 - Interruttore di accensione / spegnimento
- 6 - Manopola graduata
- 7 - Vassoio scorrevole o per alimenti
- 9 - Manopola di bloccaggio del dispositivo di protezione lama
- 10 - Gruppo affilatore
- 12 - Base
- 15 - Manopola di fissaggio del vassoio per alimenti
- 22 - Bloccaggio del vassoio per alimenti / foro per supporto mobile (BLC)
- 23 - Manopola di bloccaggio del gruppo affilatore

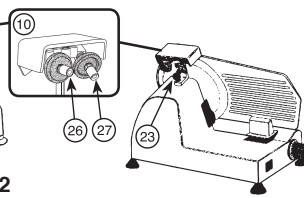
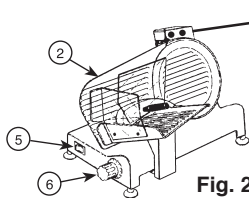
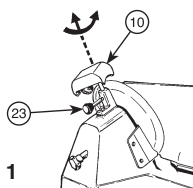
#### Spazio necessario da utilizzare



#### SMONTAGGIO DEL VASSOIO PER ALIMENTI CON SISTEMA DI BLOCCO DEL SUPPORTO MOVIBILE (BLC)

- 1° - Manopola graduati (6) in posizione "0".
- 2° - Vassoio per alimenti (7) verso l'utente alla fine della posizione traversa.
- 3° - Svitare completamente la manopola di blocco (15) del vassoio per alimenti (7).
- 4° - Spingere il vassoio per alimenti verso l'utente finché la spina sotto la manopola (15) non entra nel foro (22) alla base dell'affettatrice per consentire lo smontaggio del vassoio, sollevandolo verticalmente.

#### AFFILATURA DELLA LAMA - diametro lama: 220 - 250



**N.B.:** è necessario notare che la lama è molto resistente, quindi deve essere affilata solo quando la capacità di taglio diminuisce.

- Scollegare.
- Controllare che il supporto mobile (2) sia chiuso (manopola graduata (6) in posizione "0").
- Pulire con cura la parte della lama che necessita di essere affilata.
- Reinserrire la spina.
- Svitare la manopola di blocco (23) del gruppo affilatore (10).
- Sollevare il gruppo affilatore, ruotandolo di 180° in modo che entrambe le ruote siano in posizione di lavoro. Vedere Fig. 1-2.
- Abbassare il gruppo affilatore finché non si blocca.
- Fissare il gruppo affilatore ruotando la manopola di blocco (23).
- Accendere.
- Premere il tasto (26) e lasciar ruotare la lama per circa 1 minuto. Quando la lama è ferma, controllare che non si siano formate bavature lungo il bordo.
- Dopo aver verificato la presenza di bavature, accendere e premere delicatamente il tasto (27) per circa 3 secondi per rimuovere la sbavatura prodotto durante l'affilamento.
- Dopo l'affilamento, riportare il gruppo affilatore nella posizione originale e pulire il bordo della lama.
- Dopo diverse operazioni di affilamento, rimuovere eventuali residui dalla ruota con alcool e una spazzola.

## AFFILATURA DELLA LAMA - diametro lama: 300

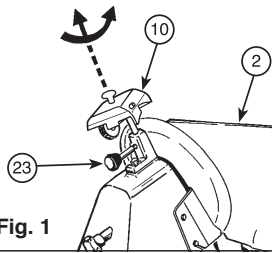


Fig. 1

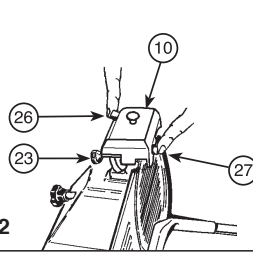


Fig. 2

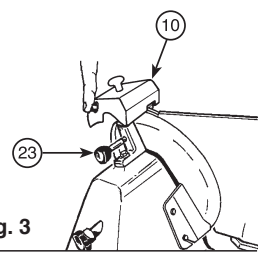


Fig. 3

**N.B.:** è necessario notare che la lama è molto resistente, quindi deve essere affilata solo quando la capacità di taglio diminuisce.

- Scollegare.
- Controllare che il supporto mobile (2) sia chiuso (manopola graduata (6) in posizione "0").
- Pulire con cura la parte della lama che necessita di essere affilata.
- Reinserire la spina.
- Svitare la manopola di blocco (23) del gruppo affilatore (10).
- Sollevare il gruppo affilatore, ruotandolo di 180° in modo che entrambe le ruote siano in posizione di lavoro. Vedere Fig. 1-2.
- Abbassare il gruppo affilatore finché non si blocca.
- Fissare il gruppo affilatore ruotando la manopola di blocco (23).
- Accendere.
- Premere il tasto (26) e lasciar ruotare la lama per circa 1 minuto. Quando la lama è ferma, controllare che non si siano formate bavature lungo il bordo.
- Dopo aver verificato la presenza di bavature, accendere e premere delicatamente il tasto (27) per circa 3 secondi per rimuovere la bavatura prodotta durante l'affilamento.
- Dopo l'affilamento, riportare il gruppo affilatore nella posizione originale e pulire il bordo della lama.
- Dopo diverse operazioni di affilamento, rimuovere eventuali residui dalla ruota con alcool e una spazzola.

## AFFILATURA DELLA LAMA per modelli con affilatoio amovibile

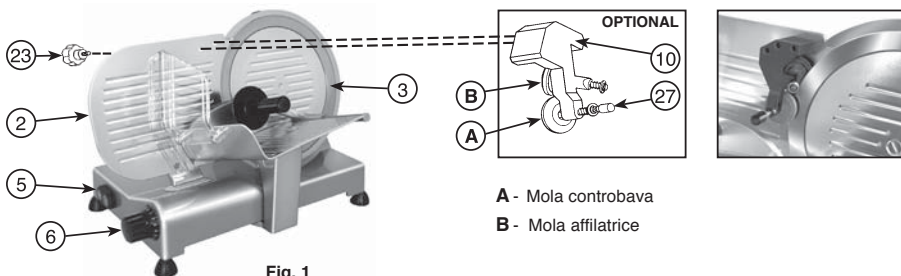


Fig. 1

**N.B.:** è necessario notare che la lama è molto resistente, quindi deve essere affilata solo quando la capacità di taglio diminuisce.

- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Pulire accuratamente la parte di lama da affilare.
- Ripristinare la presa di corrente.
- Posizionare la paratia mobile (2) alla massima distanza dalla lama (3) ruotando la manopola graduata (6).
- Applicare il gruppo affilatore (10) sulla paratia mobile (2) come indicato in Fig. 1 bloccandolo sulla stessa mediante il pomolo (23).
- Premere l'interruttore d'avviamento motore (5) in modo da attivare l'affilatura automatica; se è necessario ruotare la manopola graduata (6) fintanto che la mola affilatrice ruoti assieme alla lama.
- Lasciare affilare automaticamente la lama per circa un minuto, quindi procedere premendo il bottone di pressione della mola controbava (27) per circa due-tre secondi; contemporaneamente al rilascio del bottone spegnere il motore.
- Effettuata l'affilatura togliere l'affilatore (10) dalla paratia mobile (2) e reinserire lo stesso nell'alloggiamento originario.
- Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### Generale.

Prima di pulire, staccare la spina dalla presa di corrente e accertarsi che la manopola graduata (6) sia in posizione "0".

- Non utilizzare getti di acqua.
  - Non usare spazzole che possono deteriorare la superficie della macchina.
  - Utilizzare un panno morbido inumidito con un normale detergente neutro.
- Non muovere la macchina per pulirla. Sono disponibili e si consiglia di usare adeguati guanti anti taglio se c'è pericolo di taglio.

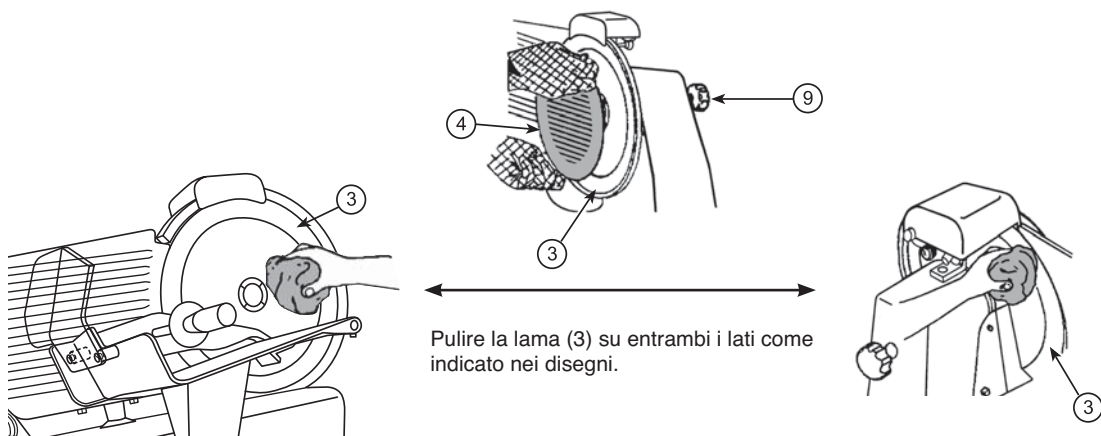
### Pulizia della macchina.

Come è possibile notare, l'affettatrice è stata progettata considerando la facilità, la rapidità e la perfetta possibilità di pulizia di tutte le parti senza alcun punto in cui possano rimanere residui di alimenti affettati. La pulizia della macchina deve essere effettuata almeno una volta al giorno o con più frequenza se necessario (ad ogni cambio del tipo di prodotto), accertandosi che tutte le superfici che sono in contatto con gli alimenti siano pulite.

### PULIZIA DELLA LAMA (3)

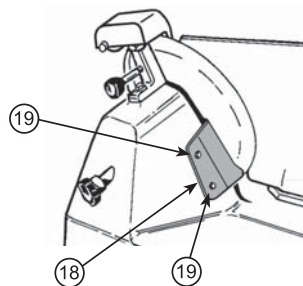
Non è necessario smontare la lama per pulirla in quanto tutte le sue parti sono raggiungibili. La sostituzione deve essere effettuata da personale qualificato.

- Utilizzare dei guanti resistenti ai tagli. Smontare il coperchio della lama (4).
- Svitare la manopola (9), sfilarla e rimuovere il disco del coperchio della lama (4).



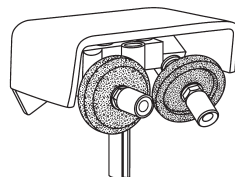
### PULIZIA DEL PARAFETTE (18)

Svitare le viti (19) per rimuovere il parafette (18).



### PULIZIA DELLE RUOTE SMERIGLIATE

Dopo diverse operazioni di affilamento pulire le ruote smerigliate dai residui dell'affilatura con una spazzola in metallo.





## 7. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

---

### INFORMAZIONI UTILI E CONTROLLI

#### Trasmissione.

La trasmissione è effettuata mediante un tipo di cintura multipresa, la regolazione non è necessaria in quanto l'aderenza resta perfetta per molti anni.

- Far attenzione a non sporcarla con grasso o olio in quanto diventerebbe scivolosa e perderebbe aderenza.
- In tal caso deve essere sostituita facendo attenzione a non sgrassare la spina del motore e la puleggia.

#### Cavo elettrico.

Controllare periodicamente la condizione del cavo elettrico (non deve esserci alcuna giunzione). Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza post vendita o da persone con qualifiche simili per evitare qualsiasi pericolo.

#### Lama (3)

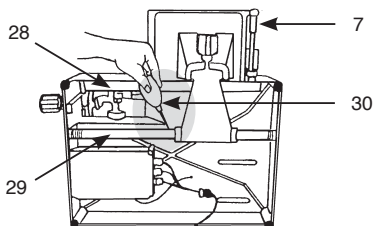
La lama deve essere sostituita se non è più tagliente o se la distanza tra la parte di taglio della lama e la protezione della lama è più di 6 mm.

#### Ruote smerigliate del gruppo affilatore (10).

Dopo lungo funzionamento, queste ruote perdono la loro azione abrasiva e devono essere sostituite.

#### Barra scorrevole del vassoio per alimenti (7) (lubrificazione).

Quando si sposta il vassoio per alimenti, questo presenta frizione, è necessario quindi lubrificare le barre (28) e (29), vedere l'immagine, pulirle con cura, quindi mettere delle gocce d'olio dall'oliatore adeguato (30) e lasciar scorrere il vassoio.



## 8. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

---

### CONSIGLI SULLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua durata, non può essere smaltito nei rifiuti domestici.

Deve essere consegnato ad un centro di raccolta speciale per dispositivi elettrici ed elettronici.

C'è un simbolo esplicativo sull'articolo, nel manuale d'uso, o sull'imballaggio.

Alcuni materiali possono essere recuperati: leggere attentamente le istruzioni. Il recupero, il riutilizzo e altre forme di riciclaggio di materiali inerenti a dispositivi vecchi consentono un'azione importante nella protezione ambientale.

Chiedere all'autorità locale dove sono i centri di raccolta di materiali di riciclaggio.

**Keep this instruction manual ready to hand with the product!**

<b>1. General Information</b>	<b>page</b>	<b>10</b>
<b>2. Safety</b>	<b>page</b>	<b>10</b>
<b>3. Delivery, packaging and storage</b>	<b>page</b>	<b>12</b>
<b>4. Technical data</b>	<b>page</b>	<b>12</b>
<b>5. Installation and operation</b>	<b>page</b>	<b>13</b>
<b>6. Cleaning and operation</b>	<b>page</b>	<b>15</b>
<b>7. Troubleshooting</b>	<b>page</b>	<b>16</b>
<b>8. Waste disposal</b>	<b>page</b>	<b>16</b>

## 1. GENERAL INFORMATION

Dear customers,

before using this appliance, please read this use instruction manual.

We thank you for your confidence.

### PRESENTATION

The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about our food slicer and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently. This handbook should be given to those responsible for the use and periodical maintenance of the slicer. The handbook should be kept in good condition and stored in an easily accessible place for rapid reference. The slicers are subjected to revision and may, therefore, contain details differing from those shown; this possibility has no effect on the information in this handbook.

### IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and danger, pointed out by these symbols:



The information included will allow you to use the machine in perfect safe conditions and to obtain the best results.

### SUPPLIER'S DECLARATION

It is herewith confirmed that the equipment mentioned on the cover of these instructions for use comply with the directive BMPT 242/1991 relative to the European regulation EN 55014 on anti-disturbance.

The Deutsche Bundespost has been informed of the marketing of this equipment and has the right to control its application.

## 2. SAFETY

### MAINS VOLTAGE

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

### INSTRUCTION FOR USE

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

## WARNING: PRECAUTIONS TO BE TAKEN



- **Read well all instructions.**
- To protect against any risk of electrical shock **do not put the appliance in water or in any other liquid.**  
**Do not clean the machine using a lot of water.**
- **Unplug** when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- **Avoid contacting moving parts.**
- **Never push food by hand.**
- **Always use completely assembled slicers** with food tray and food holder arm **and with all the protections.**
- **Blade is sharp**, handle carefully when cleaning.
- **Do not use any appliance** with a damaged cable or plug.
- Return appliance to the nearest authorized service facility for examination and all possible and necessary electrical or mechanical adjustments.
- The use of spare-parts not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.

## WARNINGS AND SAFETY RULES



The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine. Do not use the food slicer for frozen food, boned meat or anything other than foodstuffs. Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced by qualified staff.

- Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
- The slicer **has not to be** washed by jet of water.
- Do not use extension cables.
- Do not unplug by pulling the cable.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.
- Put the slicer distant from sources of heat.

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

During maintenance or cleaning operations (therefore, having removed the protections), the remaining risks should be carefully considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position. Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard), then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol or warm water.

**Warning** This device is not foreseen to be used by people (children included) with reduced physical, sensory or mental capacities or by people without experience or knowledge, unless they have been adequately trained to do so in a safe manner. It is better to watch over children to be sure they do not play with the device. This operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device. The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 6 mm. The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths moistened with standard neutral detergents.

Use soft cloths for drying. When the sliding carriage moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side. Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with industrial oil.

## WARNINGS AND RULES



Read carefully all the instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.

**Remove the plug** before the maintenance and disassembly operations for the cleaning of the protections.

Do not use the machine with the protections removed.

## WARNINGS FOR USE



The manufacturer declines all responsibility in the case of improper use of the machine:

- Do not slice frozen food, meat with the bone, no alimentary products and pulses.
- Electric cable: check it periodically, in case of damage replace it with a new one.
- Do not immerse the slicer in water for cleaning.
- Do not remove the plug gripping the electric cable.
- Do not use extension cables.
- Do not use the device with wet hands or bare feet.
- Do not put the hands near the parts in movement even if there are safety devices.

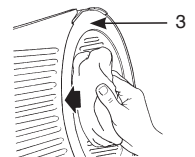
**Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob (6) is in "0" position.**

## CONTROL

### Transmission.

Immediately after installation check that the appliance is operating correctly as follows:

- Graduated knob (6) in "0" position.
- Switch on the slicer.
- Using a cloth push on the blade (3), to brake it; the blade must not stop even if there is a big pressure.

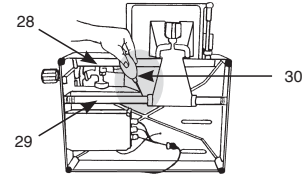


## Food tray group carriage.

Check that the fixing knob (15) of the food tray group is well closed.

## Sliding capacity of the food tray group carriage.

Check that the carriage slides across its full range. It could happen that some pieces of the packaging remain on the sliding bar (28 and 29) and make the sliding imperfect. Clean the square bar (28) indicated in the picture by a cloth (avoiding to degrease the bar). Periodically after having cleaned the round sliding bar (29) lubricate with the proper oil (30).



## Opening of the movable bulkhead (2).

Rotate the graduated knob (6) across the full range in order to verify the perfect working.

## Sharpener group (10).

Check the perfect insertion of the sharpener assembly (10) in its seat.

## 3. DELIVERY, PACKAGING AND STORAGE

### TRANSPORT - HANDLING - STORAGE

The machine is packed in a cardboard box with plugs inserted. The packaging is suitable for to travel by all means of transport. It can be stacked one carton on another for a maximum of 3/4 cartons.

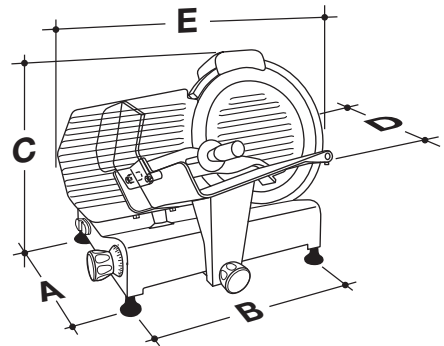


- The packaging must be kept dry.
- Handled by 2 persons.
- When on pallets, handle only with transpaller electric lifters.

## 4. TECHNICAL DATA - DIMENSIONS

### COMMON TECHNICAL CHARACTERISTICS

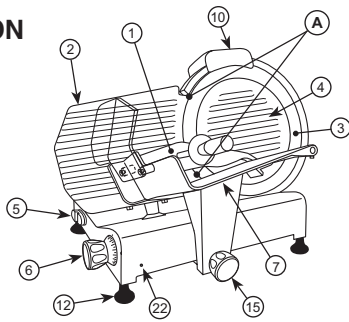
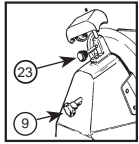
- Structure in cast aluminium
- Knife guard, food tray and movable bulkhead: in oxidized aluminium
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing
- Professional ventilated motor
- Tempered professional blade
- Fixed blade protection ring



MODEL	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
DIMENSIONS mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
BLADE diameter	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Motor power	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Capacity of cut about	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Carriage Stroke	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Weight	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. INSTALLATION AND OPERATION

### INSTALLATION



#### Environmental conditions:

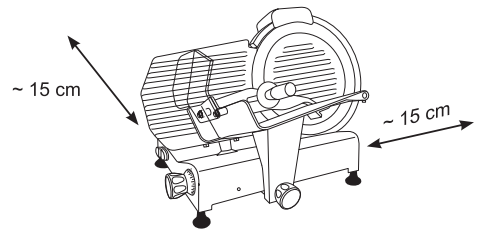
- Minimum temperature + 8 °C
- Maximum temperature + 38 °C
- Minimum moisture 30%
- Maximum moisture 80%
  
- The slicer has to be put on a stable support to prevent it from moving.
- The cable has to be connected in a manner that will not create a tripping hazard.

#### Leveling.

Check that the movable bulkhead (2) with the graduated knob (6) in "0" position is aligned to the blade in the zone (A). If it is not aligned adjust the feet (12) unscrewing or screwing the right one.

- 1 - Food holder arm
- 2 - Movable bulkhead
- 3 - Blade
- 4 - Knife guard
- 5 - On / Off switch
- 6 - Graduated knob
- 7 - Sliding carriage or sliding food tray
- 9 - Knife guard blockage knob
- 10 - Sharpener group
- 12 - Feet
- 15 - Food tray fixing knob
- 22 - Blockage food tray / movable bulkhead (BLC) hole
- 23 - Sharpener group blockage knob

#### Necessary space for use



### DISMANTLING OF FOOD TRAY WITH MOVABLE BULKHEAD BLOCK SYSTEM (BLC)

- 1° - Graduated Knob (6) in position "0".
- 2° - Food tray (7) towards the operator in end of traverse position.
- 3° - Completely loosen the locking knob (15) of the food tray (7).
- 4° - Push the food tray towards the operator until the pin under the knob (15) enters the hole (22) on the base of the slicer to enable disassembly of the tray, lifting it vertically.

### BLADE SHARPENING - blade diameter: 220 - 250

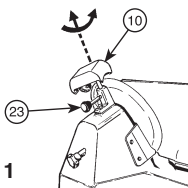


Fig. 1

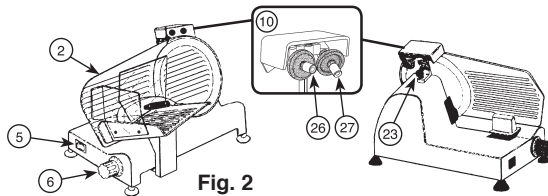


Fig. 2

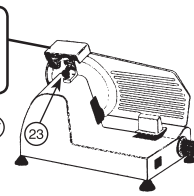


Fig. 3

**N.B.:** it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases.

- Unplug.
- Check that the movable bulkhead (2) is closed (graduated knob (6) in position "0")
- Carefully clean the part of the blade that needs to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Loosen the locking knob (23) of the sharpener group (10).
- Raise the sharpener group (10), turning it by 180° so that both wheels are in working position. See Fig. 1.
- Lower the sharpener group (10) until it locks.
- Secure the group by turning the locking knob (23).
- Switch on (5).
- Press button (26) and let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still, check to see if any burr has formed on the edge.
- After having verified the presence of burr, switch on and gently press button (27) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening.
- After sharpening, move the sharpener group back to its original position and clean the edge of the blade.
- After several sharpening operations, remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.

## BLADE SHARPENING - blade diameter: 300

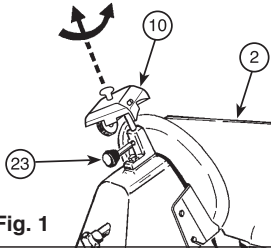


Fig. 1

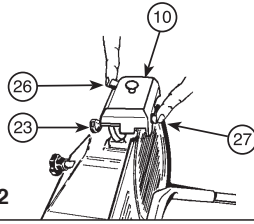


Fig. 2

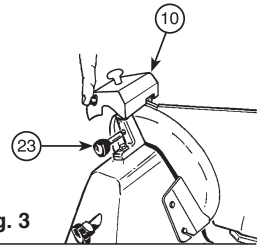


Fig. 3

**N.B.:** it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases.

- Unplug.
- Check that the movable bulkhead (2) is closed (graduated knob (6) in position "0")
- Carefully clean the part of the blade that needs to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Loosen the locking knob (23) of the sharpener group (10).
- Raise the sharpener group (10), turning it by 180° so that both wheels are in working position. See Fig. 1.
- Lower the sharpener group (10) until it locks.
- Secure the group by turning the locking knob (23).
- Switch on (5).
- Press button (26) and let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still, check to see if any burr has formed on the edge.
- After having verified the presence of burr, switch on and gently press button (27) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening.
- After sharpening, move the sharpener group back to its original position and clean the edge of the blade.
- After several sharpening operations, remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.

## BLADE SHARPENING for models with removable sharpener

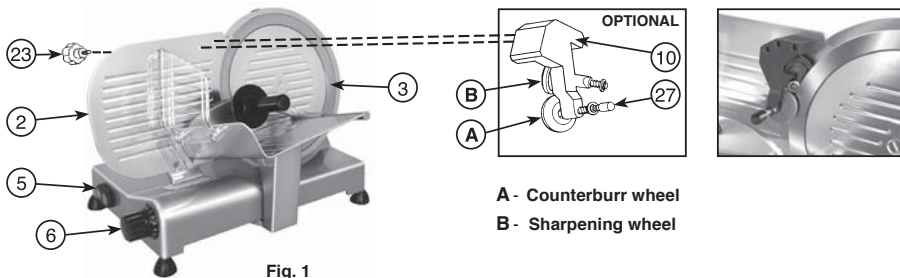


Fig. 1

**N.B.:** it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases.

- Unplug.
- Carefully clean the part of the blade to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Set the movable bulkhead (2) at maximum distance from the blade (3) by turning the graduated knob (6).
- Place the sharpener group (10) on the movable bulkhead (2) as indicated in Fig. 1 blocking it by the knob (23).
- Switch on (5) to activate the automatic sharpening function. If necessary, turn the graduated knob (6) until the grinding stone turns together with the blade.
- Sharpen the blade automatically for about one minute then press the pressure button on the counterburr wheel (27) for two-three seconds, release the button and turn off the motor at the same time.
- After sharpening, remove the sharpener (10) from the movable bulkhead (2) and replace it in its original housing.
- After several sharpening operations, remove any residues from the grinding wheel by alcohol and a brush.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### Generality.

Before making the cleaning operation, remove the plug from the electrical socket and make sure that the graduated knob (6) is in position "0".

- Do not use jets of water.
- Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine.
- Use a soft cloth moistened with a normal neutral detergent.
- Do not move the machine to clean it. There are available and it is recommended to use the proper anti-cut gloves to act where there is danger of cut.

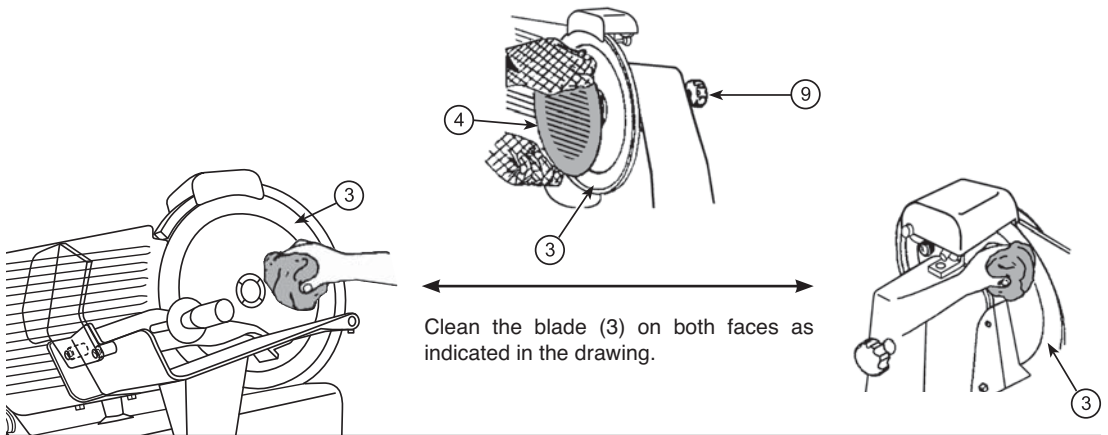
### Machine cleaning.

As you can notice the slicer has been designed to minimise food collection points and with eased of cleaning in mind. The machine should be cleaned at least once a day or more frequently if necessary (by each change of the type of product), making sure that all the surfaces which are in contact with food are scrupulously cleaned.

### CLEANING OF THE BLADE (3)

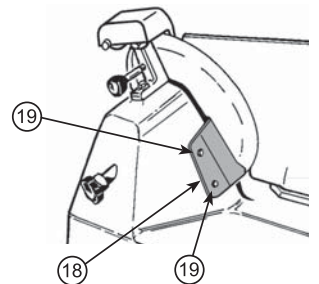
It is not necessary to disassemble the blade for cleaning it because all its parts are reachable. The replacement must be made by specialized personnel.

- Use cut-resistant gloves. Disassembly of the blade-cover (4).
- Loosen the knob (9) unthread it and remove the blade-cover disk (4).



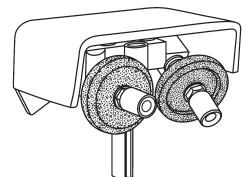
### CLEANING OF THE SLICE DEFECTOR (18)

Loosen the screws (19) to remove the slice defector (18).



### WHEEL CLEANING

After many sharpening operations clean the emery wheels from the sharpening residuals by a metallic brush.



## 7. TROUBLE SHOOTING

---

### USEFULS INFORMATION AND CONTROLS

#### Transmission.

The transmission is made by a multigrip belt type, the regulation is not necessary because the adherence is perfect for a lot of years.

- Pay attention not to dirty it by fat or oil because it will become slippery and lose the adherence.
- In this case it must be replaced taking care of de-greasing both the motor pin and the pulley.

#### Electric cable.

Check periodically its condition (there must not be any joint) If the cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, its after-sales customer service or by people with a similar qualification to avoid any danger.

#### Blade (3).

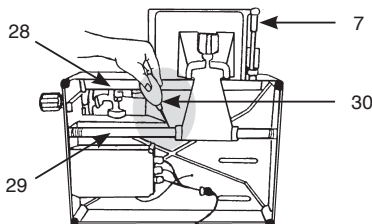
**The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 6 mm**

#### Emery wheels of the sharpener group (10).

These wheels, after a lot of sharpening operations, lose their abrasive action and they must be replaced.

#### Sliding bar food tray group carriage (7) (lubrication).

When the sliding of the food tray group carriage presents some frictions, it is necessary to proceed with the lubrication of the bars (28) and (29) see the picture, clean them carefully and then put some oil drops by the proper oiler (30) and let the carriage sliding.



## 8. WASTE DISPOSAL

---

### ENVIRONMENTAL PROTECTION ADVICE



When this product reaches the end of its life, it cannot be disposed of with ordinary domestic waste.

It must be taken to a special collection point for the disposal of electrical and electronic goods.

There is an explanatory symbol on the item, in the instruction manual, or on the packaging.

Some materials may be recovered: please read the instructions carefully. Material recovery, re-use, or other forms of recycling for old appliances mean that you can play an important part in environmental protection.

Please ask your Local Authority where your recyclable waste facilities are situated.



**Conservez ce mode d'emploi à portée de main, près du produit !**

<b>1. informations générales</b>	<b>page</b>	<b>17</b>
<b>2. Sécurité</b>	<b>page</b>	<b>17</b>
<b>3. Livraison, emballage et stockage</b>	<b>page</b>	<b>19</b>
<b>4. Données techniques</b>	<b>page</b>	<b>19</b>
<b>5. Installation et fonctionnement</b>	<b>page</b>	<b>20</b>
<b>6. Nettoyage et maintenance</b>	<b>page</b>	<b>22</b>
<b>7. Pannes</b>	<b>page</b>	<b>23</b>
<b>8. Traitement des déchets</b>	<b>page</b>	<b>23</b>

## 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Chers clients,

avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce mode d'emploi.

Nous vous remercions de votre confiance.

### PRÉSENTATION

L'objectif de ce manuel est de fournir au client le plus d'informations possible sur notre trancheuse, ainsi que les instructions liées à son utilisation et à sa maintenance afin de préserver son efficacité. Ce manuel doit être transmis à la personne responsable de l'utilisation et de la maintenance périodique de la trancheuse. Ce manuel doit être conservé en bon état et stocké dans un endroit accessible pour pouvoir le consulter rapidement. Les trancheuses peuvent être modifiées et, par conséquent, des détails peuvent diverger de ceux indiqués ici. Cela n'a aucune conséquence sur les informations fournies dans ce manuel.

### IMPORTANTANCE DU MANUEL

Le manuel fait partie intégrante de la machine. Il comprend des informations importantes concernant la sécurité et les dangers, signalés par ces symboles:



Ces informations vous assureront une utilisation parfaitement sécurisée et un résultat de satisfaction maximale.

### DÉCLARATION DU FOURNISSEUR

Nous certifions que l'équipement mentionné sur la couverture de ce mode d'emploi est conforme à la directive BMPT 242/1991 liée à la réglementation européenne EN 55014 concernant l'immunité aux perturbations.

La Deutsche Bundespost a été informée de la commercialisation de cet équipement et a le droit de contrôler son utilisation.

## 2. SÉCURITÉ

### TENSION DU SECTEUR

Avant le branchement, vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la trancheuse (plaque signalétique).

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Une fois déballée, placez-la de telle sorte que le bouton On / Off soit face à l'opérateur.
- Réglez l'épaisseur des tranches désirée en tournant le bouton gradué.
- Placez l'aliment à trancher sur le chariot coulissant en le poussant contre le serre-viande face à la lame en vous assurant que l'aliment reste contre la paroi amovible.
- Allumez l'appareil, activez la lame.
- Après utilisation, remettez le bouton gradué en position « 0 ».
- La poignée ne doit pas être retirée à moins que la forme et la taille de l'aliment ne permettent pas son utilisation.

## ATTENTION: PRÉCAUTIONS À PRENDRE

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Afin de prévenir tout risque de choc électrique, **ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne procédez pas au nettoyage de la machine à grande eau.**
- Avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le lorsqu'il est éteint.
- **Évitez tout contact avec les parties en mouvement.**
- **Ne poussez jamais les aliments à la main.**
- **Utilisez toujours la trancheuse entièrement montée avec plateau et serre-viande et dotée de toutes les protections.**
- **La lame est coupante**, manipulez-la avec précaution lors du nettoyage.
- **N'utilisez aucun appareil** présentant un câble ou une prise endommagé(e).
- Renvoyez l'appareil chez la société de maintenance certifiée la plus proche pour le faire examiner et pour effectuer tous les ajustements électriques et mécaniques possibles et nécessaires.
- L'utilisation de pièces de rechange non recommandées ou non vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

## AVERTISSEMENTS ET RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

N'utilisez pas la trancheuse pour des aliments congelés, de la viande avec os ou toute chose autre que des aliments.

Vérifiez régulièrement l'état du câble. S'il est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.

- N'immergez pas la trancheuse dans l'eau lors de son lavage.
- La trancheuse **ne doit pas** être lavée au jet d'eau.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher.
- N'utilisez pas la machine lorsque vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- Maintenez la trancheuse éloignée des sources de chaleur.

Même si la machine est dotée de dispositifs de sécurité, tenez vos mains éloignées de la lame et des parties en mouvement.

Lors de la maintenance ou du nettoyage (donc, lorsque les protections ont été enlevées), les risques existants sont à prendre sérieusement en considération. Avant de réaliser toute opération de maintenance, veillez à ce que la machine soit débranchée et à ce que le bouton gradué soit en position « 0 ». Démontez régulièrement le protège-lame, dévissez la vis (au centre du protège-lame), nettoyez ensuite la lame et l'intérieur du protège-lame avec de l'alcool et de l'eau chaude.

**Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans expérience ou connaissance, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un intermédiaire responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions préalables sur l'utilisation de l'appareil. Il est préférable de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cette opération doit être réalisée avec la plus grande attention car il s'agit d'un appareil de découpe. La lame doit être remplacée lorsqu'il n'est plus possible de l'affûter ou lorsque la distance entre la partie coupante de la lame et la protection de lame est supérieure à 6 mm. La machine et toutes ses pièces doivent être nettoyées avec des chiffons doux et humides et à l'aide de détergents neutres standards. Utilisez des chiffons doux pour sécher. Lorsque le coulissement du chariot devient difficile, levez la trancheuse et placez-la sur le côté. Nettoyez soigneusement la barre cylindrique de coulissement et lubrifiez-la avec de l'huile industrielle.

## AVERTISSEMENTS ET RÈGLES D'UTILISATION

Lisez attentivement toutes les instructions avant de commencer à utiliser la machine. Faites particulièrement attention aux paragraphes comportant des symboles de sécurité et de danger.

**Débranchez l'appareil** avant les opérations de maintenance ou de démontage pour le nettoyage des protections.

N'utilisez pas la machine lorsque les protections sont enlevées.

## AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la machine :

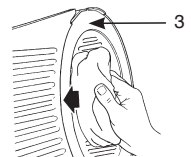
- Ne tranchez pas d'aliments congelés, de viande avec os, de produits non alimentaires ou de légumineuses.
- Câble électrique : vérifiez-le régulièrement, en cas de dommages, remplacez-le par un câble d'origine.
- N'immergez pas la trancheuse dans l'eau pour la nettoyer.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher.
- N'utilisez pas de rallonge.
- N'utilisez pas la machine lorsque vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- N'approchez pas vos mains des pièces en mouvement même s'il existe des dispositifs de sécurité.
- **Avant de réaliser toute opération de maintenance, débranchez la machine et assurez-vous que le bouton gradué (6) est en position "0".**

## CONTRÔLE

### Transmission.

Vérifiez le bon fonctionnement de la transmission après avoir installé la trancheuse de la façon suivante :

- Bouton gradué (6) en position "0".
- Démarrez la trancheuse.
- Pressez un tissu sur la lame (3) pour la freiner ; la lame ne doit pas s'arrêter même en cas de forte pression.



## Chariot avec plateau.

Vérifiez que le bouton de verrouillage (15) du plateau est bien fermé.

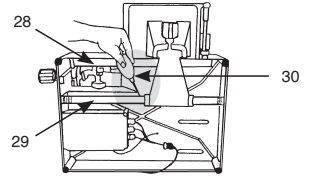
## Capacité de coulissement du chariot avec plateau.

Vérifiez que le chariot coulisse à son maximum.

Il est possible que des morceaux d'emballage soient restés sur les barres de coulissement (28 et 29) et rendent la coupe imparfaite.

Nettoyez la barre carrée (28), indiquée sur l'image, avec un chiffon (tout en évitant de dégraisser la barre).

Régulièrement, après avoir nettoyé la barre de coulissement ronde (29), lubrifiez avec de l'huile propre (30).



## Ouverture de la paroi amovible (2).

Tournez le bouton gradué (6) à son maximum pour vérifier son bon fonctionnement.

## Affûteur (10).

Vérifiez que l'affûteur (10) est parfaitement inséré dans son emplacement.

## 3. LIVRAISON, EMBALLAGE ET STOCKAGE

### TRANSPORT - MANUTENTION - STOCKAGE

La machine est emballée dans une boîte en carton incluant les prises.

L'emballage est approprié à tout type de transport.

Il est possible d'empiler les cartons les uns sur les autres, avec un maximum de 3-4 cartons.

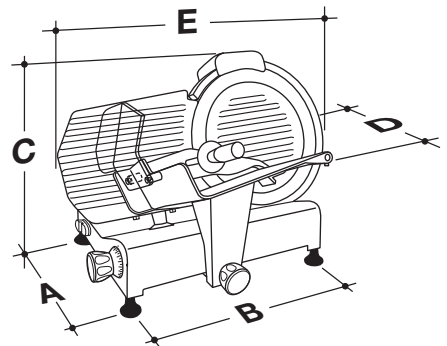


- Le paquet doit être: tenu au sec.
- Manipulé par 2 personnes.
- Sur palette, à manipuler uniquement par transpalette ou par élévateur électrique.

## 4. DONNÉES TECHNIQUES - DIMENSIONS

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

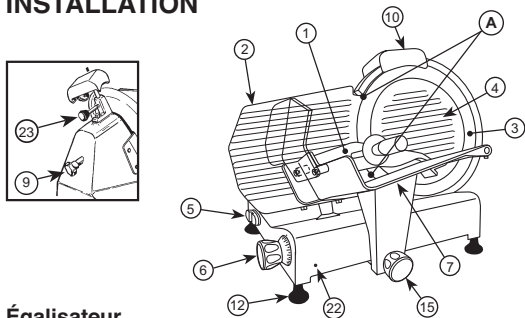
- Structure en fonte d'aluminium
- Protège-lame, plateau et paroi amovible en oxyde d'aluminium
- Axe supportant la lame monté sur un double roulement à billes
- Moteur professionnel ventilé
- Lame professionnelle en acier trempé
- Anneau de protection de lame fixe



MODÈLE	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
DIMENSIONS mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Ø DU COUTEAU	mm	<b>200</b>	<b>220</b>	<b>220</b>	<b>250</b>	<b>195</b>	<b>220</b>	<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	<b>220</b>	<b>250</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>350</b>
Puissance moteur	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Épaisseur des tranches	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Course du chariot	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Poids	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT

### INSTALLATION



#### Conditions environnementales:

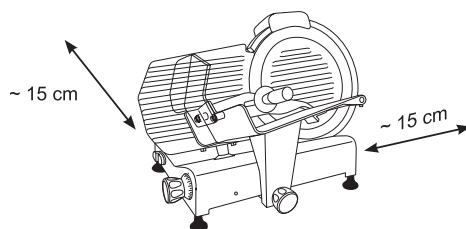
- Température minimum + 8 °C
- Température maximum + 38 °C
- Humidité minimum 30%
- Humidité maximum 80%
- La trancheuse doit être placée sur un support stable pour éviter qu'elle ne bouge.
- Le câble doit être branché de façon à ce qu'il ne soit pas possible de se prendre les pieds dedans ou de glisser.

#### Égalisateur.

Vérifiez, avec le bouton gradué (6) en position " 0 ", que la paroi amovible (2) est alignée à la lame dans la zone (A). En cas de mauvais alignement, agissez sur le pied (12) en dévissant ou vissant le pied concerné.

- 1 - Serre-viande
- 2 - Paroi amovible
- 3 - Lame
- 4 - Protège-lame
- 5 - Bouton On / Off
- 6 - Bouton gradué
- 7 - Chariot coulissant ou plateau coulissant
- 9 - Bouton de blocage du protège-lame
- 10 - Affûteur
- 12 - Pied
- 15 - Bouton de verrouillage du plateau
- 22 - Trou paroi amovible / plateau
- 23 - Bouton de blocage de l'affûteur

#### Espace nécessaire à l'utilisation



### DÉMONTAGE DU PLATEAU AVEC SYSTÈME DE BLOCAGE DE LA PAROI AMOVIBLE

- 1° - Bouton gradué (6) en position " 0 ".
- 2° - Plateau (7) vers l'opérateur en fin de position de coulissement.
- 3° - Desserrez entièrement le bouton de verrouillage (15) du plateau (7).
- 4° - Poussez le plateau vers l'opérateur jusqu'à ce que la tige sous le bouton (15) entre dans le trou (22) à la base de la trancheuse pour permettre le démontage du plateau en le montant à la verticale.

### AFFÛTAGE DE LA LAME - diamètre lame: 220 - 250

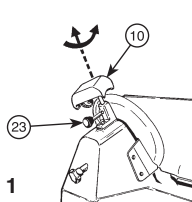


Fig. 1

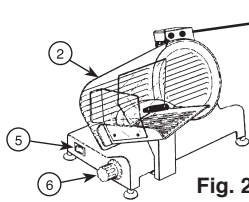


Fig. 2

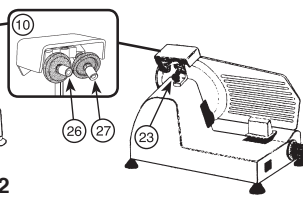


Fig. 3

**N.B.:** veuillez noter que la lame est très résistante, par conséquent l'affûtage n'est nécessaire que lorsque la capacité de découpe diminue.

- Débranchez.
- Vérifiez que la paroi amovible (2) est fermée (bouton gradué (6) en position « 0 »).
- Nettoyez soigneusement la partie de la lame qui a besoin d'être affûtée.
- Rebranchez.
- Desserrez le bouton de verrouillage (23) de l'affûteur (10).
- Levez l'affûteur, en le tournant de 180° afin que les deux meules soient en position de fonctionnement. Voir Fig. 1.
- Abaissez l'affûteur (10) jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Sécurisez l'affûteur en tournant le bouton de verrouillage (23).
- Allumez (5).
- Pressez le bouton (26) et laissez la lame tourner pendant environ 1 minute. Lorsque la lame est immobile, vérifiez si des bavures se sont formées sur le bord.
- Après avoir vérifié la présence de bavures, allumez et pressez légèrement le bouton (27) pendant environ 3 secondes pour éliminer les bavures produites par l'affûtage.
- Après l'affûtage, remplacez l'affûteur dans sa position initiale et nettoyez le bord de la lame.
- Après plusieurs opérations d'affûtage, éliminez les résidus de la meule d'affûtage avec de l'alcool et une brosse.

## AFFÛTAGE DE LA LAME - diamètre lame: 300

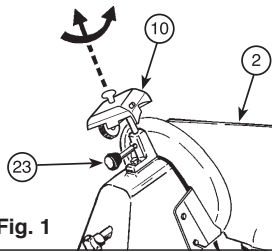


Fig. 1

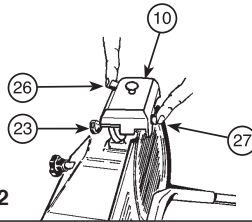


Fig. 2

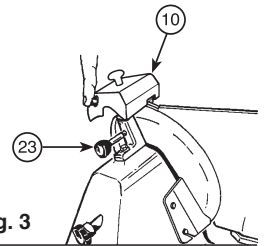


Fig. 3

**N.B.: veuillez noter que la lame est très résistante, par conséquent l'affûtage n'est nécessaire que lorsque la capacité de découpe diminue.**

- Débranchez.
- Vérifiez que la paroi amovible (2) est fermée (bouton gradué (6) en position « 0 »).
- Nettoyez soigneusement la partie de la lame qui a besoin d'être affûtée.
- Rebranchez.
- Desserrez le bouton de verrouillage (23) de l'affûteur (10).
- Levez l'affûteur, en le tournant de 180° afin que les deux meules soient en position de fonctionnement. Voir Fig. 1.
- Abaissez l'affûteur (10) jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Sécurisez l'affûteur en tournant le bouton de verrouillage (23).
- Allumez (5).
- Pressez le bouton (26) et laissez la lame tourner pendant environ 1 minute. Lorsque la lame est immobile, vérifiez si des bavures se sont formées sur le bord.
- Après avoir vérifié la présence de bavures, allumez et pressez légèrement le bouton (27) pendant environ 3 secondes pour éliminer les bavures produites par l'affûtage.
- Après l'affûtage, remplacez l'affûteur dans sa position initiale et nettoyez le bord de la lame.
- Après plusieurs opérations d'affûtage, éliminez les résidus de la meule d'affûtage avec de l'alcool et une brosse.

## AFFÛTAGE DE LA LAME pour modèles avec affuteur removable.

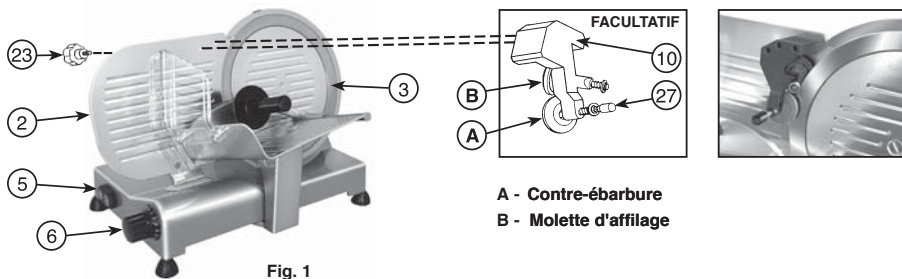


Fig. 1

**N.B.: la lame est du type à haute résistance. Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.**

- Débrancher l'épave de la machine.
- Nettoyer avec soin la partie de la lame à affûter.
- Rebrancher l'épave du courant.
- Positionner le séparateur mobile (2) à la distance maximum de la lame (3) en tournant le bouton gradué (6).
- Appliquer le bloc affuteur (10) sur le séparateur mobile (2) comme indiqué sur la fig. 1 en le bloquant sur celui-ci à l'aide de la poignée (23).
- Appuyer sur l'interrupteur actionnant le moteur (5) pour mettre en route l'affûtage automatique; si nécessaire, tourner le bouton gradué (6) jusqu'à ce que la meule affûteuse tourne avec la lame.
- Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contre-bavure (27) pendant environ deux-trois secondes; ne plus exercer de pression sur le bouton et éteindre en même temps le moteur.
- Après l'affûtage, ôter l'affuteur (10) du séparateur mobile (2) et le replacer dans son logement d'origine.
- Après plusieurs affûtages, éliminer de les meules affûteuses les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### Généralités.

Avant de procéder à une opération de nettoyage, débranchez l'appareil et assurez-vous que le bouton gradué (6) est en position «0».

- N'utilisez pas de jet d'eau.
  - N'utilisez pas de brosse qui pourrait endommager la surface de la machine.
  - Utilisez un chiffon doux humide avec un détergent neutre.
- Ne déplacez pas la machine pour la nettoyer. Il est recommandé d'utiliser les gants anticoupeure appropriés pour intervenir là où il existe un danger de coupure.

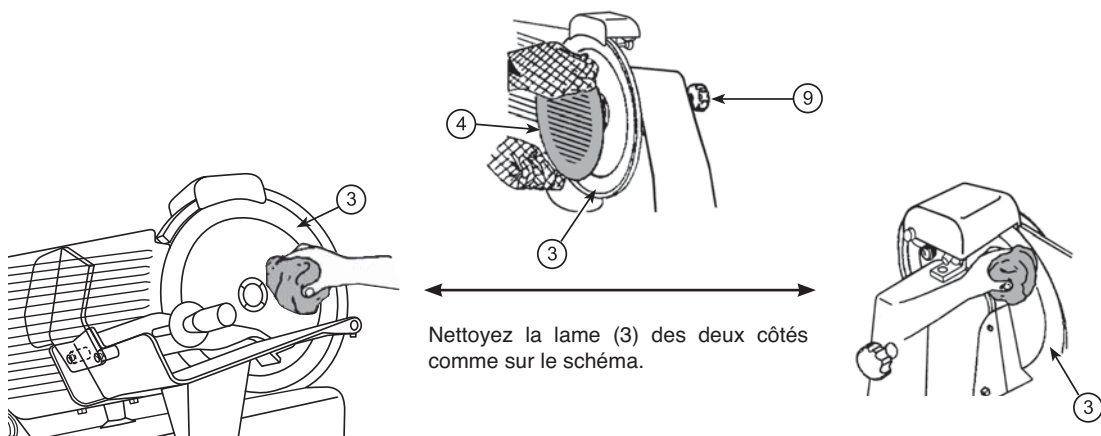
### Nettoyage de la machine.

Comme vous pouvez le constater, la trancheuse a été conçue dans l'optique d'un nettoyage facile, rapide et parfait de toutes les pièces, sans aucun endroit où les restes alimentaires pourraient stagner. La machine doit être nettoyée au moins une fois par jour ou plus souvent si nécessaire (pour chaque nouveau produit) afin d'assurer la parfaite propreté de toutes les surfaces en contact avec les aliments.

### NETTOYAGE DE LA LAME (3)

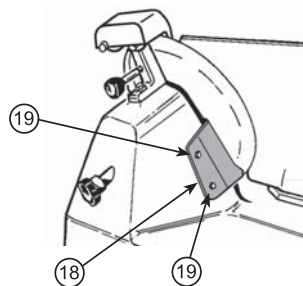
Il n'est pas nécessaire de démonter la lame pour la nettoyer car toutes les parties sont accessibles. Le remplacement doit être effectué par une personne qualifiée.

- Utilisez des gants anti-coupure. Démontage du cache-lame (4).
- Desserrez le bouton (9), enlevez-le et enlevez le disque cache-lame (4).



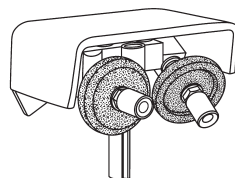
### NETTOYAGE DU DÉFLECTEUR DE TRANCHE (18)

Desserrez les vis (19) pour enlever le déflecteur de tranche (18).



### NETTOYAGE DE MEULE

Après plusieurs opérations d'affûtage, nettoyez les meules d'émeri en enlevant les résidus avec une brosse métallique.



## 7. PANNES

### INFORMATIONS UTILES ET CONTRÔLES

#### Transmission.

La transmission se fait par une courroie multibande, le réglage n'est pas nécessaire car l'adhérence reste parfaite pendant de nombreuses années.

- Veillez à ne pas la salir avec de la graisse ou de l'huile, car elle deviendrait glissante et perdrait de son adhérence.
- Dans ce cas, elle devrait être remplacée en prenant soin de dégraisser à la fois l'axe du moteur et la poulie.

#### Câble électrique.

Vérifiez régulièrement son état (il ne doit pas y avoir de raccord). Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

#### Lame (3).

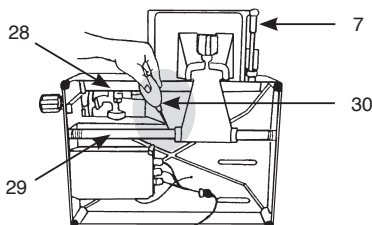
La lame doit être remplacée lorsqu'il n'est plus possible de l'affûter ou lorsque la distance entre la partie coupante et la protection de la lame est supérieure à 6 mm.

#### Meules émeri de l'affûteur (10).

Après de nombreuses opérations d'affûtage, ces meules perdent leur efficacité abrasive et doivent être remplacées.

#### Barre de coulissement du chariot avec plateau (7) (lubrification).

Lorsque le coulissement du chariot avec plateau présente des frictions, il est nécessaire de procéder à la lubrification des barres (28) et (29), voir la figure. Nettoyez-les soigneusement et mettez quelques gouttes d'huile appropriée (30) et faites coulisser le chariot.



## 8. TRAITEMENT DES DÉCHETS

### CONSEIL POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Lorsque ce produit arrive en fin de vie, il ne peut pas être jeté avec les déchets domestiques ordinaires. Il doit être déposé dans un point de collecte spécifique au dépôt de biens électriques et électroniques.

Un symbole illustratif se trouve sur l'article, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage.

Certains matériaux doivent être récupérés : veuillez lire attentivement les instructions.

La récupération de matériaux, la réutilisation et autres formes de recyclage des vieux appareils font que vous pouvez jouer un rôle important dans la protection environnementale.

Veillez contacter les autorités locales afin de connaître le lieu de dépôt des déchets recyclables le plus proche.

**Bitte diese Anleitung griffbereit aufbewahren!**

<b>1. Allgemeine Informationen</b>	<b>Seite</b>	<b>24</b>
<b>2. Sicherheit</b>	<b>Seite</b>	<b>24</b>
<b>3. Lieferung, Verpackung und Aufbewahrung</b>	<b>Seite</b>	<b>26</b>
<b>4. Technische Daten</b>	<b>Seite</b>	<b>26</b>
<b>5. Installation und Bedienung</b>	<b>Seite</b>	<b>27</b>
<b>6. Reinigung und Bedienung</b>	<b>Seite</b>	<b>29</b>
<b>7. Fehlerbehebung</b>	<b>Seite</b>	<b>30</b>
<b>8. Abfallentsorgung</b>	<b>Seite</b>	<b>30</b>

## 1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Sehr geehrte Kunden,

Bevor Sie dieses Gerät benutzen, bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

### VORWORT

Ziel dieses Handbuchs ist es, dem Kunden so viel Informationen wie möglich zur Bedienung und Pflege unseres Allesschneiders zu geben, damit das Gerät immer optimal funktioniert.

Dieses Handbuch sollte der für die Bedienung und regelmäßiger Pflege des Allesschneiders verantwortlichen Person ausgehändigt werden. Das Handbuch sollte immer sorgfältig und in Reichweite zum späteren Nachschlagen aufbewahrt werden.

Die Allesschneider unterliegen permanenten Überarbeitungen und technischen Weiterentwicklungen, daher können sie Details enthalten, die von der Abbildung abweichen.

Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

### BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Das Handbuch ist vollständiger Bestandteil der Maschine. Es enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Gefahren, die mit diesen Symbolen gekennzeichnet werden.



Die darin enthaltene Information ermöglicht es Ihnen, die Maschine absolut sicher zu bedienen und optimale Schnittergebnisse zu erzielen.

### ERKLÄRUNG DES HERSTELLERS.

Wir bestätigen hiermit, dass dieses auf dem Deckblatt abgebildete Gerät in Übereinstimmung mit den Bestimmungen BMPT-ArnstbVfg 242/1991 hinsichtlich der europäischen Norm EN 55014 funkenstört ist.

Die Deutsche Bundespost wurde von der Vermarktung dieses Gerätes in Kenntnis gesetzt und hat das Recht, seine Anwendung zu überwachen.

## 2. SICHERHEIT

### NETZSPANNUNG

Vor dem Anschließen an eine Netzsteckdose bitte prüfen, ob die auf dem Geräteschild des Allesschneiders angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Netzstroms übereinstimmt.

### GEBRAUCHSANWEISUNG

- Nach dem Auspacken das Gerät so aufstellen, dass sich der Ein-/Ausschalter direkt vor dem Bediener befindet.
- Stellen Sie die gewünschte Scheibendicke mithilfe des Einstellrads ein.
- Legen Sie das Schnittgut auf den Schlitten und drücken Sie es gegen den Schnittguthaltearm vor dem Messer und achten Sie darauf, dass das Schnittgut fest gegen den beweglichen Resthalter gedrückt wird.
- Durch das Einschalten des Gerätes wird auch das Schneidemesser aktiviert.
- Nach der Verwendung das Einstellrad auf die Position "0" zurückdrehen. Der Resthalter sollte nicht entfernt werden, bis seine Verwendung durch Form und Größe des Schnittgutes nicht mehr möglich ist.



## WARNUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN



- Bitte lesen Sie alle Anleitungen gründlich durch.
- Zum Schutz vor Stromschlag, das Gerät **niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Die Maschine nicht mit zu viel Wasser reinigen.**
- Bei Nichtbenutzung des Gerätes oder vor dem Reinigen den **Stecker aus der Steckdose ziehen.**
- **Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes vermeiden.**
- **Niemals das zu Schnittgut mit der Hand vorschieben.**
- **Stets den vollständig zusammengebauten Alleschneider benutzen, d.h. mit Tablett und Schnittguthalteam und mit allen Schutzeinrichtungen.**
- **Das Messer ist scharf**, beim Reinigen bitte sehr vorsichtig vorgehen.
- **Niemals ein Gerät mit einem beschädigten Stecker oder Kabel verwenden.**
- Schicken Sie das Gerät zum Hersteller oder zu seinem technischen Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder für sonstige elektrische oder mechanische Einstellungen zurück.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenen oder verkauften Zubehöerteilen kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien benutzen.

## WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung im Falle einer unsachgemäßen Benutzung der Maschine ab. Bitte den Alleschneider nicht zum Schneiden von gefrorenen Speisen, Fleisch mit Knochen oder anderen Dingen als Lebensmittel benutzen. Prüfen Sie regelmäßig den Kabelzustand; sollte es beschädigt sein, muss es von einem Fachmann ausgetauscht werden.

- Den Alleschneider nicht zum Reinigen ins Wasser tauchen.
- Der Alleschneider **darf nicht** mit einem Dampfstrahlergerät gereinigt werden.
- Bitte keine Verlängerungskabel benutzen.
- Auf keinen Fall dabei am Kabel ziehen.
- Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß benutzen.
- Den Alleschneider von Hitzequellen fern halten. Obwohl die Maschine über Sicherheitseinrichtungen verfügt, sollten Sie die Hände vom Messer und den beweglichen Teilen fern halten. Während der Wartung oder den Reinigungsarbeiten (da die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), sollte das Restrisiko berücksichtigt werden. Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, sollten Sie den Stecker ziehen und darauf achten, dass das Einstellrad auf der Position "0" steht. Entfernen Sie den Messerschutz regelmäßig; lösen Sie hierzu die Schraube (in der Mitte des Messerschutzes) und reinigen Sie Messer und Innenteil des Messerschutzes mit Alkohol oder warmem Wasser. **Warnhinweis:** Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung von Personen (einschl. Kindern) mit Behinderungen (körperlich oder geistig) oder Personen ohne Erfahrung gedacht, es sei denn, Sie haben diese Personen unter Aufsicht eines für ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen gestellt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen. Dieser Vorgang muss mit der größtmöglichen Sorgfalt durchgeführt werden, da es sich um ein Schneidwerkzeug handelt. Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn es keine Möglichkeit mehr gibt, es zu schärfen oder wenn der Abstand zwischen dem schneidenden Teil des Messers und dem Messerschutz über 6 mm beträgt. Die Maschine und alle ihre Teile sollten mit einem weichen in neutralem Reinigungsmittel getränkten Tuch abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch trocken reiben. Sollte sich der Transportschlitten schwer bewegen lassen, heben Sie den Alleschneider an und legen Sie ihn auf die Seite. Reinigen Sie die zylindrischen Gleitstangen sorgfältig und schmieren Sie sie mit etwas Industrieöl.

## WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig, bevor Sie die Maschine benutzen und achten Sie ganz besonders auf die Sicherheitshinweise und Gefahrensymbole. **Ziehen Sie den Netzstecker**, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät zum Reinigen zerlegen. Die Maschine niemals mit abgenommenen Schutzeinrichtungen benutzen.

## WARNHINWEISE



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung im Falle einer unsachgemäßen Benutzung der Maschine ab.

- Bitte niemals gefrorene Lebensmittel, Fleisch mit Knochen oder andere, nicht geeignete Dinge schneiden.
- Netzkabel: Bitte regelmäßig prüfen und im Falle einer Beschädigung durch ein Originalkabel austauschen.
- Nicht zum Reinigen ins Wasser tauchen.
- Das Netzkabel nicht am Kabel sondern nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bitte keine Verlängerungskabel benutzen.
- Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß benutzen.
- Hände von beweglichen Teilen fern halten, auch wenn die Sicherheitseinrichtungen angebracht sind.
- **Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, sollten Sie den Stecker ziehen und darauf achten, dass das Einstellrad (6) auf der Position "0" steht.**

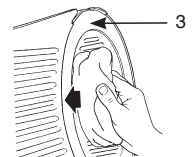
## PRÜFEN

### Antrieb.

Prüfen Sie die einwandfreie Funktion des Antriebs, nachdem Sie den Alleschneider installiert haben.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Einstellrad (6) auf Position "0".
- Alleschneider einschalten.
- Versuchen Sie, das Messer (3) abzubremsen, indem Sie heftig dagegen drücken; das Messer darf auch nicht bei einem starken Druck anhalten.



## Schnittgut-Transportschlitten.

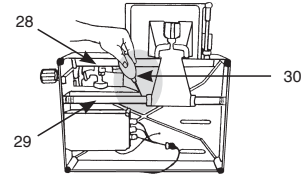
Prüfen Sie, dass der Befestigungsknopf (15) der Schnittguteinheit richtig festgezogen ist.

### Schiebefunktionen der Schneidgutauflage.

Stellen Sie sicher, dass sich der Schlitten vollständig und einwandfrei verschieben lässt. Sollten Teile der Verpackung auf der Schlittenstange (28 und 29) hängen bleiben, lässt sich der Schlitten nur schwer verschieben.

Reinigen Sie die viereckige Stange (28) (siehe Abb.) mithilfe eines Tuchs (vermeiden Sie dabei, das Fett von der Stange abzuwischen).

Nach dem Reinigen der runden Schiebestange (29) regelmäßig mit geeignetem Schmieröl (30) einfetten.



### Öffnen des beweglichen Restehalters (2).

Das Einstellrad (6) hin- und herbewegen, um seine einwandfreie Funktion zu prüfen.

### Schärfeinheit (10).

Prüfen Sie den einwandfrei Sitz der Schärfeinheit (10) in ihrem Einbaort.

## 3. LIEFERUNG, VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

### TRANSPORT - HANDHABUNG – AUFBEWAHRUNG

Die Maschine ist mit eingesteckten Steckern in einem Karton verpackt.

Die Verpackung eignet sich zur Beförderung mit allen Transportmitteln.

Der Karton kann auf maximal 3 bis 4 Kartons gestapelt werden.

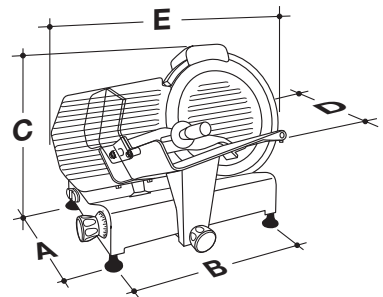


- Die Verpackung muss: Trocken gehalten werden.
- Von 2 Personen getragen werden.
- Wenn er auf Paletten steht, muss diese mit einem Palettenhubwagen oder einem Gabelstapler befördert werden.

## 4. TECHNISCHE DATEN - MASSE

### ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN

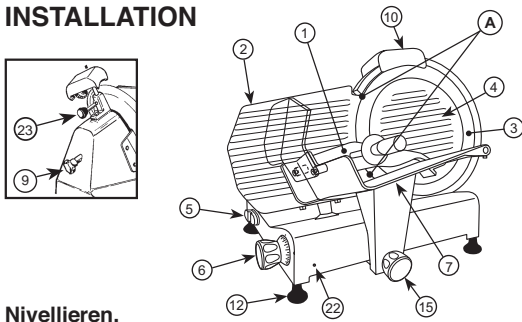
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Messerschutz, Schneidgutauflage und beweglicher Restehalter: Aus oxidiertem Aluminium
- Welle zur Aufnahme des Messers, auf einem doppelten Kugellager montiert
- Professionell belüfteter Motor
- Gehärtetes professionelles Messer
- Fest montierter Messerschutzring



MODELL	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
MASSE mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Sägeblattdurchmesser	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Motorleistung	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Schnittkapazität, ca.	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Schlittenhub	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Gewicht	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. INSTALLATION UND BEDIENUNG

### INSTALLATION



#### Umgebungsbedingungen:

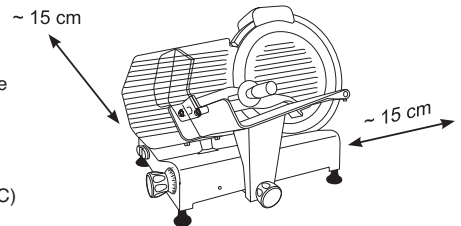
- Mindesttemperatur + 8°C
- Höchsttemperatur + 38°C
- Mindestfeuchtigkeit 30%
- Maximale Feuchtigkeit 80%
- Der Alleschneider muss auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, auf der er sich nicht verschieben kann.
- Das Netzkabel muss so ausgelegt werden, dass niemand drüberstolpern oder darauf ausrutschen kann.

#### Nivellieren.

Prüfen Sie, ob sich der bewegliche Resthalter (2) mit dem Einstellrad (6) auf Position "0" mit dem Messer in Bereich (A) auf gleicher Höhe befindet. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie den entsprechenden Fuß (12) nach oben oder unten.

- 1 - Schnittguthalteam
- 2 - Beweglicher Resthalter
- 3 - Messer
- 4 - Messerschutz
- 5 - Ein-/Aus-Schalten
- 6 - Einstellrad
- 7 - Transportschlitten oder bewegliche Andruckplatte mit Schneidgutauflage
- 9 - Messerschutzsperrknopf
- 10 - Schärfeinheit
- 12 - Füße
- 15 - Befestigungsknopf für Schneidgutauflage
- 22 - Verriegelung Schneidgutauflage / Öffnung beweglicher Resthalter (BLC)
- 23 - Sperrknopf der Schleifeinheit

#### Erforderlicher Aufstellplatz



### ZERLEGEN DER SCHNEIDGUTAUFLEGE MIT BEWEGLICHEM RESTEHALTER (BLC)

- 1° - Einstellrad (6) auf Position "0".
- 2° - Schneidgutauflage (7) zum Bediener hin in Endanschlagposition.
- 3° - Den Sperrknopf (15) vollständig von der Schneidgutauflage (7) lösen.
- 4° - Die Schneidgutauflage zum Bediener hin drücken, bis der Stift unter dem Knopf (15) in das Loch (22) an der Alleschneiderbasis einrastet und die Auflage senkrecht nach oben herausnehmen.

### MESSERSCHÄFFER - Sägeblattdurchmesser: 220 - 250

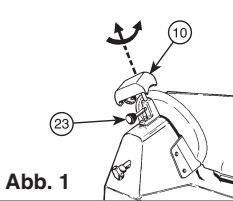


Abb. 1

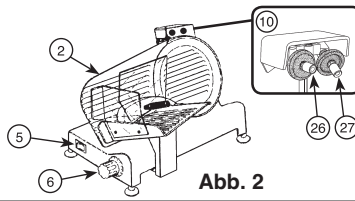


Abb. 2

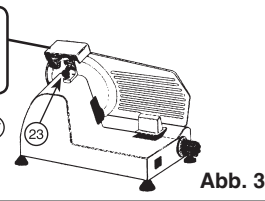


Abb. 3

**Anmerkung:** Bitte beachten Sie, dass das Messer über eine hohe Leistungsfähigkeit verfügt und daher erst dann geschärft werden muss, wenn die Schneidleistung sichtbar nachlässt.

- Netzstecker ziehen.
- Darauf achten, dass der bewegliche Resthalter (2) geschlossen ist (Einstellrad (6) in Position "0").
- Reinigen Sie den zu schärfenden Teil des Messers.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
- Lösen Sie den Sperrknopf (23) von der Schleifeinheit (10).
- Heben Sie die Schleifeinheit (10) an, drehen Sie sie um 180°, sodass sich beide Räder in Betriebsstellung befinden. Siehe Abb. 1
- Die Schleifeinheit (10) ablassen, bis sie einrastet.
- Die Einheit durch Drehen des Sperrknopfs (23) sichern.
- Einschalten (5).
- Taste (26) drücken und das Messer ca. 1 Minute lang laufen lassen. Sobald das Messer still steht, prüfen, ob sich eine raue Kante gebildet hat.
- Nach der Überprüfung ob sich ein Grat gebildet hat, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Taste (27) vorsichtig ca. 3 Sekunden lang, um den während des Schärfens gebildeten Grat zu entfernen.
- Nach dem Schärfen die Schleifeinheit zurück in die Ausgangsposition bringen und die Messerkante reinigen.
- Nach mehreren Schärfvorgängen, sollten Sie Ablagerungen auf dem Schleifrad mit Alkohol und einer Bürste entfernen.

## MESSERSCHÄFFER - Sägeblattdurchmesser: 300

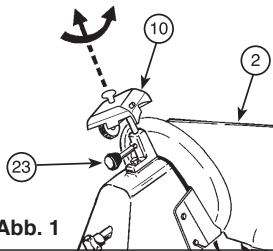


Abb. 1

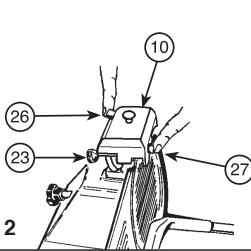


Abb. 2

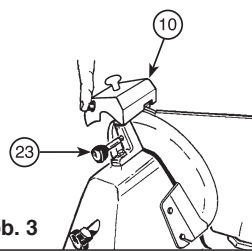


Abb. 3

**Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass das Messer über eine hohe Leistungsfähigkeit verfügt und daher erst dann geschärft werden muss, wenn die Schneidleistung sichtbar nachlässt.**

- Netzstecker ziehen.
- Darauf achten, dass der bewegliche Restehalter (2) geschlossen ist (Einstellrad (6) in Position "0").
- Reinigen Sie den zu schärfenden Teil des Messers.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
- Lösen Sie den Sperrknopf (23) von der Schleifeinheit (10).
- Heben Sie die Schleifeinheit (10) an, drehen Sie sie um 180°, sodass sich beide Räder in Betriebsstellung befinden. Siehe Abb. 1
- Die Schleifeinheit (10) ablassen, bis sie einrastet.
- Die Einheit durch Drehen des Sperrknopfs (23) sichern.
- Einschalten (5).
- Taste (26) drücken und das Messer ca. 1 Minute lang laufen lassen. Sobald das Messer still steht, prüfen, ob sich eine raue Kante gebildet hat.
- Nach der Überprüfung ob sich ein Grat gebildet hat, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Taste (27) vorsichtig ca. 3 Sekunden lang, um den während des Schärfens gebildeten Grat zu entfernen.
- Nach dem Schärfen die Schleifeinheit zurück in die Ausgangsposition bringen und die Messerkante reinigen.
- Nach mehreren Schärfvorgängen, sollten Sie Ablagerungen auf dem Schleifrad mit Alkohol und einer Bürste entfernen.

## SCHLEIFEN DES MESSERS Für Modelle mit abnehmbarem Schleifstein

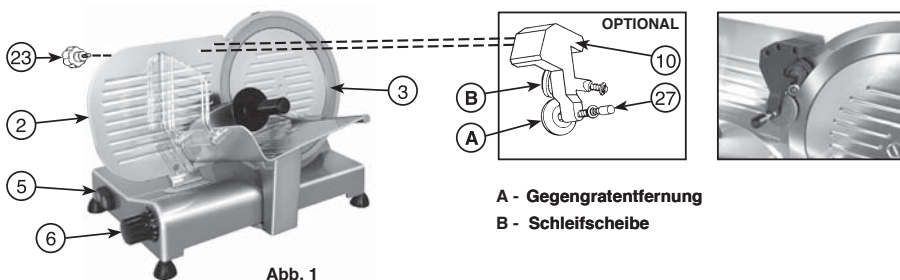


Abb. 1

**N.B. Achtung, das Messer hat eine sehr grosse Widerstandsfähigkeit; aus diesem Grund ist diese Operation notwendig nur wenn die Schnitffähigkeit abnehmen sollte.**

- Den Stecker heraus der Steckdose ziehen.
- Den Messer zu schleifen sorgfältig reinigen.
- Strom wieder einschalten.
- Die verstellbare Platte (2) auf den grösste mögliche Abstand vom Messer (3) durch das Drehen des Drehknopfes (6) bringen.
- Die Schleifgruppe (10) auf die verstellbare Platte legen (Sehen Fig. 1) und durch den Griff (23) darauf befestigen.
- Den Motorbetätigungsschalter für das automatische Schleifen einschalten (5). Falls nötig, den Drehknopf mit Gradeinteilung (6) drehen, bis sich den Schleifstein gemeinsam mit dem Messer dreht.
- Das Messer während ungefähr einer Minute schleifen, dann den Druckknopf (27) gegen die Bildung von Grat für ca. zwei -drei Sekunden drücken.
- Inzwischen den Motor abschalten. Nach dem Schleifen die Schleifsteingruppe (10) von der verstellbaren Platte (2) entfernen und diese in ihr ursprüngliches Gehäuse zurücklegen.
- Nach mehreren Schleifvorgängen die Steine von eventuellen Rückständen mit Alkohol und einem Bürstchen befreien.

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE

### Allgemeines.

Bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen, sollten Sie unbedingt den Netzstecker ziehen und darauf achten, dass sich das Einstellrad (6) in Position "0" befindet.

- Bitte kein Dampfstrahlgerät verwenden.
  - Keine Bürste verwenden, sonst könnte die Oberfläche der Maschine beschädigt werden.
  - Verwenden Sie ein weiches, mit normalem, neutralem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch.
- Die Maschine nicht zum Reinigen bewegen. Bitte tragen Sie zum Reinigen von gefährlichen, scharfen Teilen spezielle im Handel erhältliche schnittfeste Handschuhe.

### Reinigen der Maschine.

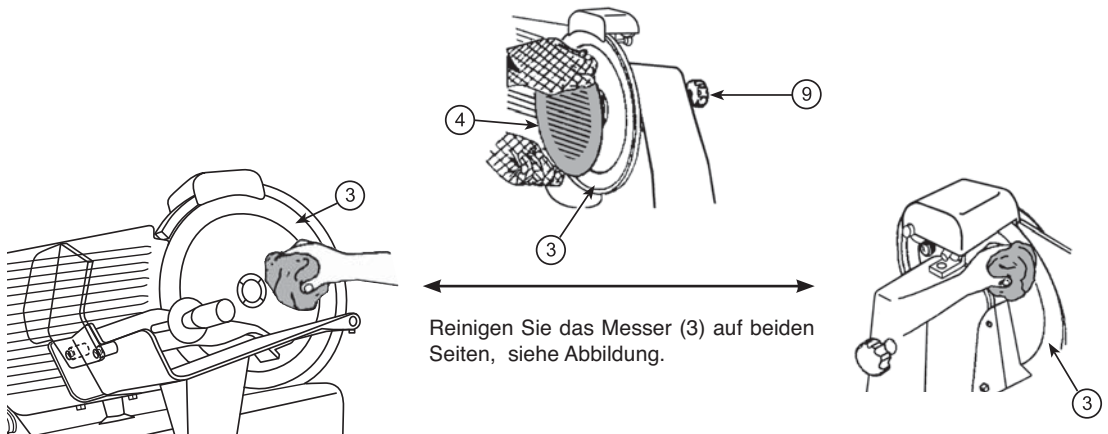
Wie Sie feststellen können, wurde der Alleschneider so entwickelt, dass sämtliche Teile so einfach, schnell und perfekt wie möglich zu reinigen sind, ohne dass sich irgendwo Speisereste festsetzen können.

Die Maschine muss mindestens einmal täglich oder falls erforderlich auch häufiger gereinigt werden (nach jedem Schneidgutwechsel), um sicher zu stellen, dass alle Flächen, die in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, gründlich sauber sind.

### REINIGEN DES MESSERS (3)

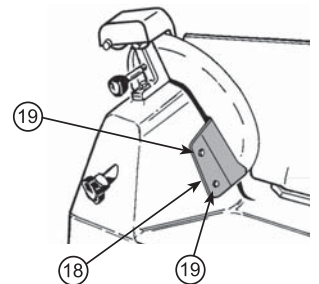
Es ist nicht erforderlich, dass Messer zum Reinigen zu zerlegen, da alle Teile gut erreichbar sind. Das Messer darf nur von Fachleuten ausgetauscht werden.

- Tragen Sie schnittfeste Handschuhe. Zerlegen der Messerabdeckung (4).
- Knopf (9) lösen, aufdrehen und die Messerschutzscheibe (4) entfernen.



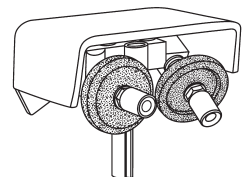
### REINIGEN DES SCHEIBENABLENKERS (18)

Schrauben (19) lösen, um den Scheibenablenker (18) zu entfernen.



### REINIGEN DER RÄDER

Nach vielen Schleifvorgängen sollten Sie mithilfe einer Metallbürste Ablagerungen auf den Schleifscheiben entfernen.



## 7. FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

### NÜTZLICHE HINWEISE UND DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN

#### Antrieb.

Der Antrieb erfolgt über einen verstellbaren Antriebsriemen, dessen Einstellung aber sicher nicht erforderlich ist, da er für jahrelangen Betrieb ausgelegt ist.

- Achten Sie darauf dass er nicht durch Fett oder Öl schmierig wird, sonst rutscht er durch und verliert das Haftvermögen.
- In diesem Fall muss er ausgetauscht werden und zwar so, dass weder Motorzapfen noch Riemenscheibe entfettet werden.

#### Netzkabel.

Prüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels (es darf keine Stöße aufweisen). Wenn es beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Leuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

#### Messer (3).

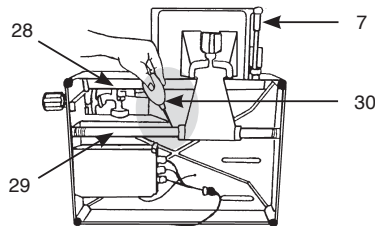
**Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn es keine Möglichkeit mehr gibt, es zu schärfen oder wenn der Abstand zwischen dem schneidenden Teil des Messers und dem Messerschutz über 6 mm beträgt.**

#### Schleifscheiben der Schleifeinheit (10).

Diese Räder können nach vielen Schleifvorgängen ihre Reibkraft verlieren und müssen ausgetauscht werden.

#### Schlitten mit Schneidgutablage (7) (Schmierung).

Wenn sich die Transportschlitteneinheit nicht mehr richtig verschieben lässt, sollten die Stangen (28) und (29) (siehe Abbildung) geschmiert werden. Reinigen Sie die Stangensorgfältig und geben Sie ein paar Tropfen Öl mit einem Ölkännchen (30) und lassen Sie den Schlitten vor- und zurückgleiten.



## 8. ABFALLENTSORGUNG

### HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Wenn das Gerät ausgedient hat, sollte es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Das Gerät muss zu einer speziellen Sammelstelle zur Entsorgung von Altelektro- und elektrischen Geräten gebracht werden.

Das auf dem Gerät, in der Gebrauchsanweisung oder auf der Verpackung abgebildete Symbol weist darauf hin. Viele Materialien können recycelt werden: Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Materialwiedergewinnung, Wiederverwertung und andere Formen des Materialrecyclings für Altgeräte bedeuten, dass Sie mit dieser Geste einen bedeutenden

Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Bitte fragen Sie bei Ihrer lokalen Behörde nach solchen speziellen Entsorgungsstellen.

**¡Mantenga este manual de instrucciones a mano con el producto!**

<b>1. Información general</b>	<b>página</b>	<b>31</b>
<b>2. Seguridad</b>	<b>página</b>	<b>31</b>
<b>3. Entrega, embalaje y almacenamiento</b>	<b>página</b>	<b>33</b>
<b>4. Datos técnicos</b>	<b>página</b>	<b>33</b>
<b>5. Instalación y operación</b>	<b>página</b>	<b>34</b>
<b>6. Limpieza y operación</b>	<b>página</b>	<b>36</b>
<b>7. Solucionar problemas</b>	<b>página</b>	<b>37</b>
<b>8. Eliminación de residuos</b>	<b>página</b>	<b>37</b>

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

Estimados clientes,

antes de utilizar este aparato, lea por favor este manual de instrucciones de uso.

Agradecemos su confianza.

### PRESENTACIÓN

El objetivo de este manual es proporcionar al cliente la mayor cantidad de información posible acerca de nuestra máquina de cortar alimentos y las instrucciones para su uso y el mantenimiento para mantenerlo funcionando eficientemente. Este manual debe ser entregado al responsable del uso y del mantenimiento periódico de la máquina de cortar. El manual debe ser mantenido en buen estado y almacenado en un lugar fácilmente accesible para su referencia rápida. Las máquinas de cortar están sometidas a revisión y pueden, por lo tanto, tener detalles que difieren de los mostrados; esto no tiene ningún efecto sobre la información de este manual.

### IMPORTANCIA DEL MANUAL

El manual es parte esencial de la máquina. Incluye información importante con respecto a la seguridad y los riesgos, indicados con esos símbolos:



La información incluida le permitirá utilizar la máquina en condiciones perfectas de seguridad y obtener un resultado de uso con la máxima satisfacción.

### DECLARACION DEL PROVEEDOR

Con la presente se confirma que el equipo mencionado en la tapa de estas instrucciones de uso cumple con la Directiva BMPT 242/1991 relativa a la regulación Europea EN 55014 con respecto a la no interferencia.

Deutsche Bundespost ha sido informada del marketing de este equipo y tiene derecho de controlar su aplicación.

## 2. SEGURIDAD

### VOLTAJE DE SUMINISTRO DE RED

Antes de conectar, verifique que el voltaje de red corresponda al voltaje indicado en la máquina de cortar alimentos (placa de características).

### INSTRUCCIONES DE USO

- Una vez desenvuelto, colóquelo de forma que el interruptor de encendido/apagado esté frente al operario.
- Regule el espesor de la tajada deseada girando la perilla graduada.
- Coloque el alimento a ser cortado en el carro deslizante empujando contra el brazo de sujeción de alimentos frente a la cuchilla, asegurándose de que el alimento esté apoyado contra la mampara móvil.
- Encienda, activando así la cuchilla.
- Después del uso, gire la perilla graduada de regreso a la posición "0".  
El sujetador de alimento no debe ser retirado a menos que la forma y el tamaño del alimento no permitan su uso.



## ADVERTENCIA: PRECAUCIONES A TOMAR

- Lea bien todas las instrucciones.
- Para proteger contra cualquier riesgo de golpe eléctrico **no sumerja el aparato en agua ni en cualquier otro líquido. No limpie la máquina utilizando mucha agua.**
- Desenchufe cuando el aparato no está en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
- **Evite entrar en contacto con piezas móviles.**
- **Nunca empuje alimento con la mano.**
- **Utilice siempre máquinas de cortar completamente ensambladas con bandeja de alimento y brazo sujetador de alimento y con todas las protecciones.**
- **La cuchilla es filosa**, tenga cuidado al limpiar.
- **No utilice ningún aparato** con el cable o el enchufe dañados.
- Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión y todos los ajustes eléctricos o mecánicos posibles y necesarios.
- El uso de recambios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
- No utilizar al aire libre.

## ADVERTENCIAS Y REGLAS DE SEGURIDAD

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso inapropiado de la máquina. No utilice la máquina de cortar alimentos para alimento congelado, para carne con huesos ni para ninguna otra cosa que no sean alimentos. Verifique periódicamente el estado del cable; si estuviera dañado, debe ser reemplazado por personal calificado.

- No sumerja la máquina de cortar alimento en agua para limpiar.
- La máquina de cortar **no debe** ser lavada con chorro de agua.
- No utilizar cables de extensión.
- No desenchufe tirando el cable.
- No utilice la máquina con manos mojadas ni con pies descalzos.
- Ponga la máquina de cortar alejada de fuentes de calor.

Aunque la máquina esté equipada con dispositivos de seguridad, mantenga las manos lejos de la cuchilla y las piezas móviles. Durante el mantenimiento o la limpieza (por lo tanto, habiendo retirado las protecciones), los riesgos restantes deben ser tenidos en cuenta. Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y asegúrese de que la perilla graduada esté en posición "0". Retire el protector de la cuchilla periódicamente, destornillando el tornillo (en el centro del protector de cuchilla), limpie luego la cuchilla y el interior del protector de la cuchilla con alcohol o agua caliente.

**Advertencia** Este dispositivo no está previsto para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que hayan tenido la posibilidad de beneficiarse, por un intermediario responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucción preliminar del uso del dispositivo. Es preferible supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo. Esta operación debe ser llevada a cabo con cuidado supremo ya que concierne un dispositivo cortante. La cuchilla debe ser reemplazada si ya no es posible afilarla o si la distancia entre la parte cortante de la cuchilla y el protector de hoja tiene más de 6 mm. La máquina y todas sus piezas deben ser limpiadas con telas suaves humedecidas con detergentes neutrales estándar. Utilice telas suaves para secar. Cuando el carro se deslice con dificultad, levante la máquina de cortar alimentos y colóquela de costado. Limpie con cuidado la barra cilíndrica deslizante y lubríquela con aceite industrial.

## ADVERTENCIAS Y REGLAS

Lea con cuidado todas las instrucciones antes de utilizar la máquina, tomando cuidado particular de los párrafos con los símbolos de seguridad y peligro.

**Desconecte el enchufe** antes de las operaciones de mantenimiento y desmontaje para limpiar los protectores.

No utilice la máquina con las protecciones desmontadas.

## ADVERTENCIAS PARA EL USO

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso inapropiado de la máquina.

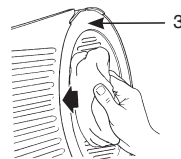
- No corte alimento congelado, carne con hueso, ni ningún producto no alimenticio.
- Cable eléctrico: Revíselo periódicamente, en caso de daño reemplácelo por uno original.
- No sumerja la máquina de cortar alimentos en agua para la limpieza.
- No desenchufe tirando del cable eléctrico.
- No utilice cables de extensión.
- No utilice la máquina con manos mojadas ni con pies descalzos.
- No coloque las manos cerca de las partes en movimiento tampoco si hay dispositivos de seguridad.
- **Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y asegúrese de que la perilla graduada (6) esté en posición "0".**

## INSPECCIÓN

### Transmisión.

Verifique que la transmisión esté trabajando perfectamente después de haber instalado la máquina de cortar haciendo lo siguiente:

- Perilla graduada (6) en posición "0".
- Encienda el cortador.
- Con un paño empuje la cuchilla (3) para frenarla; la hoja no debe detenerse aún habiendo presión grande.





### Carro de grupo de bandeja de alimentos.

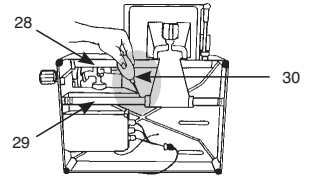
Verifique que la perilla que fija (15) el grupo de bandeja de alimentos esté bien cerrada.

### Capacidad de deslizamiento del carro del grupo de bandeja de alimentos.

Verifique que el carro se deslice en toda su capacidad.

Podría suceder que algunos pedazos del empaque se queden en la barra de deslizamiento (28 y 29) e impidan el deslizamiento perfecto.

Limpie el cuadrado vacío (28) indicado en la imagen con una tela (evitando desengrasar la barra). Lubríque con aceite apropiado (30) periódicamente después de haber limpiado la barra redonda de deslizamiento (29).



### Abrir la mampara movable (2).

Gire la perilla graduada (6) en toda su capacidad para verificar que trabaja perfectamente.

### Grupo de afilar (10).

Verifique que el grupo de afilar (10) este perfectamente insertado en su asiento.

## 3. ENTREGA, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

### TRANSPORTE – MANIPULACIÓN - ALMACENAMIENTO

La máquina está empacada en una caja de cartón con los enchufes insertados.

El envase es apropiado para viajar con cualquier medio de transporte.

Se pueden colocar un cartón sobre otro con un máximo de 3/4 cartones.

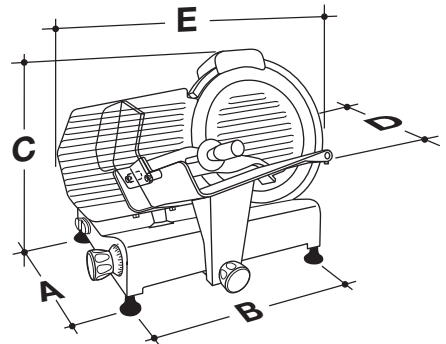


- El empaque deberá: ser mantenido seco.
- Ser manipulado por 2 personas.
- Cuando está en paletas, sólo se debe manipular con transpallets o alzadores eléctricos.

## 4. DATOS TÉCNICOS - DIMENSIONES

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES

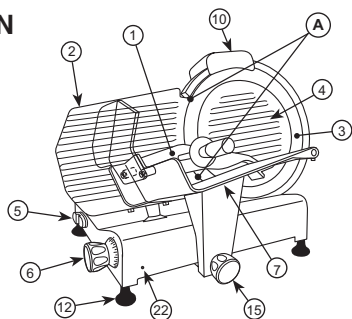
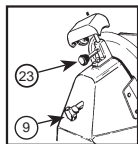
- Estructura en aluminio moldeado
- Protector de cuchilla, bandeja de alimentos y mampara movable: en aluminio oxidado
- Eje que sostiene la cuchilla montado en doble rodamiento de bolas
- Motor profesional ventilado
- Cuchilla templada profesionalmente
- Anillo de protección de cuchilla fijo



MODELO	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
DIMENSIONES mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	260	260	315	380	380	
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	400	400	455	535	535	
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Diámetro de cuchilla	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Potencia de motor	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Capacidad de corte aprox.	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Carrera de carro	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Peso	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. INSTALACION Y OPERACIÓN

### INSTALACION



#### Condiciones ambientales:

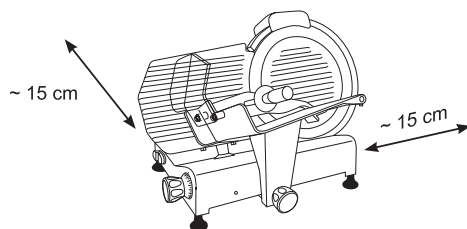
- Temperatura mínima + 8 °C
- Temperatura máxima + 38 °C
- Humedad mínima 30%
- Humedad máxima 80%
- La máquina de cortar tiene que ser colocada sobre una base firme para evitar que se mueva.
- El cable debe ser conectado para evitar tropezar o deslizarse.

#### Nivelación.

Verifique que la mampara móvil (2) con la perilla graduada (6) en posición "0" esté alineada con la cuchilla en la zona (A). Si no está alineado destornille o atornille la pata correcta (12).

- 1 - Brazo sujetador de alimento
- 2 - Mampara móvil
- 3 - Cuchilla
- 4 - Protector de cuchilla
- 5 - Interruptor encender / apagar
- 6 - Perilla graduada
- 7 - Carro deslizante o bandeja deslizante de alimentos
- 9 - Perilla de bloqueo de protector de cuchilla
- 10 - Grupo de afilamiento
- 12 - Patas
- 15 - Perilla de fijación de bandeja de alimentos
- 22 - Orificio de bloqueo de bandeja de alimento/mampara móvil (BLC)
- 23 - Perilla de bloqueo de grupo de afilar

#### Espacio necesario para el uso



### DESMONTAR LA BANDEJA DE ALIMENTOS CON SISTEMA DE BLOQUEO DE MAMPARA MOVIBLE (BLC).

- 1° - Perilla graduada (6) en posición "0".
- 2° - Bandeja de alimentos (7) hacia el operario al final de la posición de recorrido.
- 3° - Suelte completamente la perilla que cierra (15) de la bandeja de alimentos (7).
- 4° - Empuje la bandeja de alimentos hacia el operario hasta que el pin bajo la perilla (15) entre al orificio (22) en la base de la máquina de cortar para permitir el desmontaje de la bandeja, levantándola verticalmente.

### AFILADO DE CUCHILLA - diámetro de cuchilla: 220 - 250

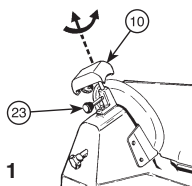


Fig. 1

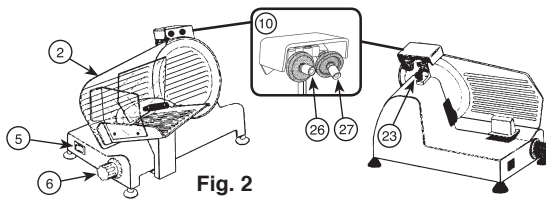


Fig. 2

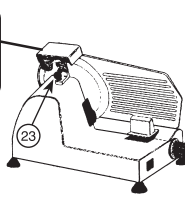


Fig. 3

**N.B.: Obsérvese que la cuchilla es sumamente resistente, por lo tanto necesita ser afilada sólo cuando disminuye la capacidad de corte.**

- Desenchufar.
- Verifique que la mampara móvil (2) esté cerrada (perilla graduada (6) en la posición "0").
- Limpie con cuidado la parte de la cuchilla que necesita ser afilada.
- Reconecte el enchufe.
- Suelte completamente la perilla (23) del grupo de afilado (10).
- Levante el grupo de afilado, girándolo 180° para que ambas ruedas estén en posición de trabajo. Véase fig. 1-2.
- Baje el grupo de afilado hasta que engatille.
- Asegure el grupo girando la perilla de cierre (23).
- Encienda.
- Pulse el botón (26) y permita que la cuchilla gire aproximadamente 1 minuto. Cuando la cuchilla esté quieta, verifique si se ha formado cualquier rebaba en el borde.
- Después de haber verificado la presencia de rebaba, encienda el interruptor y pulse suavemente el botón (27) por aproximadamente 3 segundos para quitar la rebaba producida durante el afilado.
- Después de afilar, mueva el grupo de afilado hacia atrás a su posición original y limpie la orilla de la cuchilla.
- Después de varias operaciones de afilado, elimine cualquier residuo de la rueda de afilado con alcohol y un cepillo.

## AFILADO DE CUCHILLA - diámetro de cuchilla: 300

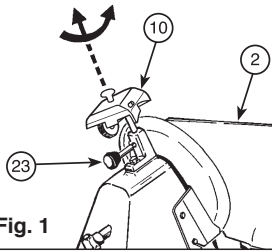


Fig. 1

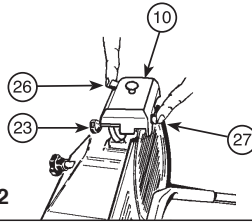


Fig. 2

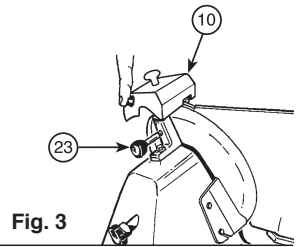


Fig. 3

**N.B.: Obsérvese que la cuchilla es sumamente resistente, por lo tanto necesita ser afilada sólo cuando disminuye la capacidad de corte.**

- Desenchufar.
- Verifique que la mampara móvil (2) esté cerrada (perilla graduada (6) en la posición "0").
- Limpie con cuidado la parte de la cuchilla que necesita ser afilada.
- Reconecte el enchufe.
- Suelte completamente la perilla (23) del grupo de afilado (10).
- Levante el grupo de afilado, girándolo 180° para que ambas ruedas estén en posición de trabajo. Véase fig. 1-2.
- Baje el grupo de afilado hasta que engatille.
- Asegure el grupo girando la perilla de cierre (23).
- Encienda.
- Pulse el botón (26) y permita que la cuchilla gire aproximadamente 1 minuto. Cuando la cuchilla esté quieta, verifique si se ha formado cualquier rebaba en el borde.
- Después de haber verificado la presencia de rebaba, encienda el interruptor y pulse suavemente el botón (27) por aproximadamente 3 segundos para quitar la rebaba producida durante el afilado.
- Después de afilar, mueva el grupo de afilado hacia atrás a su posición original y limpie la orilla de la cuchilla.
- Después de varias operaciones de afilado, elimine cualquier residuo de la rueda de afilado con alcohol y un cepillo.

## AFILADURA DE LA CUCHILLA por los modelos con afilador amovible

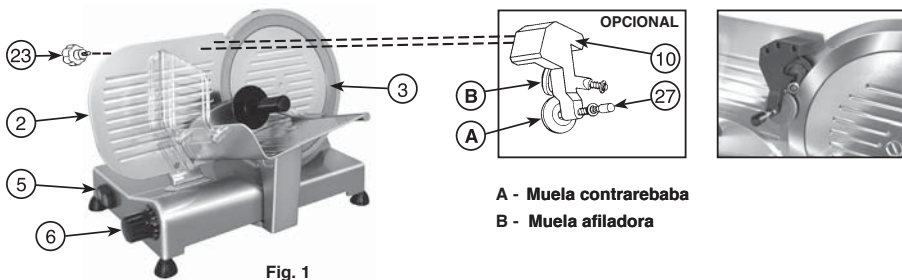


Fig. 1

**Atención: la cuchilla es de tipo a alta resistencia por lo tanto esta operación debe ser efectuada en el caso disminuya la capacidad de corte de la cuchilla.**

- Sacar el enchufe de la corriente.
- Limpiar con cuidado la parte de cuchilla que se debe afilar.
- Enchufar la corriente.
- Posicionar el tabique móvil (2) a la máxima distancia de la cuchilla (3) rotando la empuñadura graduada (6).
- Aplicar el grupo afilador (10) sobre el tabique móvil (2) como se indica en la Figure 1, bloqueándolo sobre el mismo mediante el botón (23).
- Accionar el interruptor de marcha motor (5) en modo que se active el afilado automático; si fuese necesario girar la empuñadura graduada (6) hasta que la muela afiladora gire junto con la cuchilla.
- Dejar afilar la cuchilla automáticamente por aprox. un minuto, luego proceder pulsando el botón de presión de la muela contrarebaba (27) por cerca dos-tres segundos; al mismo tiempo que se suelta el botón, apagar el motor.
- Una vez efectuada la afiladura, sacar el afilador (10) del tabique móvil (2) y introducir el mismo en la sede de origen.
- Después de muchas afiladuras, limpiar las muelas de posibles residuos con alcohol utilizando un cepillito.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### En general.

Antes de hacer la operación limpieza, retire el conector del enchufe de corriente eléctrica y asegúrese de que la perilla graduada (6) esté en la posición "0".

- No utilice chorros de agua.
  - No utilice cepillos que pueden deteriorar la superficie de la máquina.
  - Utilice una tela suave humedecida con un detergente neutral normal.
- No mueva la máquina para limpiarla. Hay disponibles y se recomienda el uso de guantes anti-corte apropiados para trabajar donde hay peligro de corte.

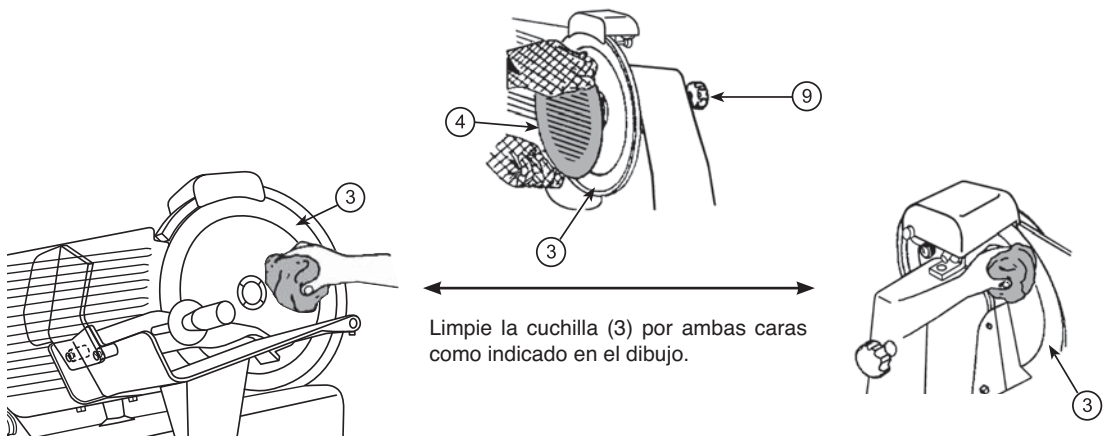
### Limpieza de máquina.

Como se puede advertir, la máquina de cortar ha sido diseñada tomando en máxima consideración la facilidad, la rapidez y la posibilidad perfecta de limpiar todas sus piezas sin ningún lugar en el que los restos cortados de alimento puedan estancarse. Se debe efectuar la limpieza de la máquina por lo menos una vez al día o con más frecuencia si necesario (por cada cambio de tipo de producto), asegurándose de que todas las superficies que están en contacto con alimento se limpien escrupulosamente.

### LIMPIEZA DE LA CUCHILLA (3)

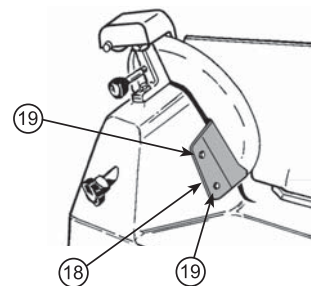
No es necesario desmontar la cuchilla para limpiarla porque todas sus piezas están accesibles. El reemplazo debe ser efectuado por personal especializado.

- Utilice guantes resistentes al corte. Desmontaje del protector de la cuchilla (4).
- Afloje la perilla (9) desenrósquela y retire el disco del protector de cuchilla (4).



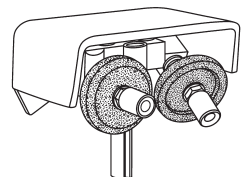
### LIMPIEZA DEL DEFECTOR DE TAJADAS (18)

Afloje los tornillos (19) para retirar el defector de tajadas (18).



### LIMPIEZA DE LAS RUEDAS.

Después de muchas operaciones de afilado limpie las ruedas esmeriladas de residuos de afilado producidas por un cepillo metálico.



## 7. SOLUCIONAR PROBLEMAS

### INFORMACION UTIL Y CONTROLES

#### Transmisión.

La transmisión se efectúa a través de un tipo de correa multigrip, la regulación no es necesaria porque la adherencia es perfecta durante muchos años.

- No la manche con grasa ni aceite porque se volverá resbaladiza y perderá la adherencia.
- En este caso debe ser reemplazada cuidando de desengrasar el pin motriz y la polea.

#### Cable eléctrico.

Verifique periódicamente su condición (no debe haber ninguna coyuntura). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de atención al cliente post-venta o por personas de calificación semejante para evitar cualquier riesgo.

#### Cuchilla (3).

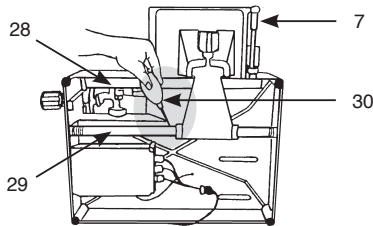
**La cuchilla debe ser reemplazada si ya no es posible afilarla o si la distancia entre la parte cortante de la cuchilla y el protector de cuchilla tiene más de 6 mm.**

#### Ruedas esmeriladas del grupo de afilado (10).

Estas ruedas, después de muchas operaciones de afilado, pierden su acción abrasiva y deben ser reemplazadas.

#### Barra deslizante del carro del grupo de la bandeja de alimentos (7) (lubricación).

Si el deslizamiento del carro del grupo de bandeja de alimentos presenta algunas fricciones, es necesario proceder con la lubricación de las barras (28) y (29) véase la imagen, limpiarlas con cuidado y luego echar algunas gotas de aceite con el engrasador apropiado (30) y dejar que el carro se deslice.



## 8. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

### RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Cuándo este producto alcanza el fin de su vida, no puede ser desechado junto con el desecho doméstico ordinario.

Debe ser llevado a un punto especial de recolección para la eliminación de bienes eléctricos y electrónicos.

Hay un símbolo explicativo en el artículo, en el manual de instrucciones, o en el empaque.

Algunos materiales pueden ser recuperados: Lea por favor las instrucciones con cuidado.

La recuperación de material, la reutilización, u otras formas de reciclaje de aparatos viejos significa que usted puede jugar un papel importante en la protección ambiental.

Consulte por favor a su administración local donde están situadas sus instalaciones de desechos reciclables.

Tenha este Manual de instruções disponível para fornecer com o produto!

1. Informações gerais	página	38
2. Segurança	página	38
3. Entrega, embalagem e armazenamento	página	40
4. Dados técnicos	página	40
5. Instalação e operação	página	41
6. Limpeza e operação	página	43
7. Resolução de problemas	página	44
8. Eliminação dos resíduos	página	44

## 1. INFORMAÇÕES GERAIS

Excelentíssimos clientes,

leia este manual de instruções cuidadosamente antes de utilizar este aparelho.

Agradecemos a sua confiança nos nossos produtos.

### APRESENTAÇÃO

O objectivo deste manual é fornecer ao cliente o máximo de informações possíveis acerca do nosso Fiambreira de alimentos e com as instruções acerca da sua utilização e manutenção para o manter a funcionar eficientemente.

Este manual deve ser fornecido ao responsável pela utilização e manutenção periódica do Fiambreira.

O manual deve ser mantido em boas condições e armazenado num local facilmente acessível para uma rápida consulta.

Os raladores encontram-se sujeitos a revisões posteriores pelo que podem apresentar detalhes diferentes dos aqui apresentados; esta possibilidade não afecta as informações presentes neste manual.

### IMPORTÂNCIA DO MANUAL

O manual é uma parte integrante do aparelho. Inclui informações importantes acerca da segurança e perigos, indicadas pelos símbolos:



As informações incluídas irão permitir-lhe utilizar o aparelho em condições de perfeita segurança e ter um resultado de máxima satisfação com a sua utilização.

### DECLARAÇÃO DO FORNECEDOR

Confirmamos aqui que o equipamento mencionado na capa deste manual de instruções cumpre os termos da directiva BMPT 242/1991 relativa à regulamentação Europeia EN 55014 acerca de anti-perturbações.

Informamos a associação Deutsche Bundespost acerca da comercialização e marketing deste equipamento e tem o direito de controlar a sua aplicação.

## 2. SEGURANÇA

### TENSÃO DA CORRENTE

Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação, certifique-se de que esta corresponde à voltagem indicada no Fiambreira (placa de dados).

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Depois de desembalar o aparelho, coloque-o de maneira a que o interruptor de activação/desactivação (on/off) fique situado em frente ao operador.

- Regule a espessura desejada da fatia rodando o botão graduado.
- Coloque o alimento a fatiar no carro deslizante, empurrando o braço de suporte do alimento virado para a lâmina, certifique-se de que o alimento está apoiado de encontro à antepara amovível.
- Ligue o aparelho, activando a lâmina.
- Rode o botão graduado para a posição "0" depois de utilizar.  
Não remova a pega do alimento excepto caso a forma e tamanho do alimento não permita a sua utilização.

## AVISO: PRECAUÇÕES A SEREM TOMADAS



- Leia todas as instruções cuidadosamente.
- Não coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra qualquer potencial risco de choque eléctrico. Não limpe o aparelho com água abundante.
- Retire a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, antes de instalar ou remover peças e antes da limpeza.
- Evite entrar em contacto com as peças móveis.
- Nunca empurre os alimentos com as mãos.
- Use sempre raladores completamente montados com o tabuleiro de alimentos e braço do suporte de alimentos e com todas as protecções instaladas.
- A lâmina está afiada, manuseie-a com cuidado ao limpar.
- Não utilize nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificados.
- Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para fins de inspecção e realização de todos os ajustes eléctricos ou mecânicos possíveis e necessários.
- O uso de peças sobresselentes não recomendadas ou vendidas pelo fabricante pode provocar a ocorrência de incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Não utilize no exterior.

## AVISOS E REGRAS DE SEGURANÇA



O fabricante recusa qualquer responsabilidade numa situação de utilização indevida do aparelho. Não utilize o Fiambreira de alimentos com alimentos congelados, carne com ossos ou qualquer outro produto não alimentar. Inspeccione periodicamente o estado do cabo; deve ser substituído por técnicos qualificados se estiver danificado.

- Quando limpar, não submirja o Fiambreira de alimentos em água.
- O Fiambreira não deve ser lavado com um jacto de água.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo para retirar a ficha da tomada.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Instale o Fiambreira longe de fontes de calor.

Embora o aparelho esteja equipado com dispositivos de segurança, mantenha as suas mãos afastadas da lâmina e peças móveis. Os restantes riscos devem ser tidos devidamente em consideração durante as operações de manutenção ou limpeza (ou seja, depois de ter removido as protecções). Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado se encontra na posição "0" antes de efectuar qualquer operação de manutenção. Periodicamente, remova a protecção da faca, desapertando o parafuso (situado no centro da protecção da faca), e limpe depois a lâmina e o interior da protecção da faca com álcool ou água quente.

**Aviso.** Não está previsto o uso deste aparelho por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, excepto caso tenham tido a possibilidade de beneficiar, através de um intermediário responsável pela sua segurança, de vigilância ou instruções preliminares relativas ao uso do dispositivo.

É melhor vigiar as crianças para assegurar que elas não brincam com o aparelho. Esta operação deve ser executada com o máximo cuidado visto que diz respeito a um dispositivo de corte. Deve substituir a lâmina quando já não for possível afiá-la novamente ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protector da lâmina for superior a 6 mm. O aparelho e todas as suas partes devem ser limpas com panos suaves humedecidos com detergentes neutros padrão. Use panos suaves para secar. Levante o Fiambreira de alimentos e coloque-o de lado quando o carro deslizante se mover com dificuldade. Limpe cuidadosamente a barra deslizante cilíndrica e lubrifique-a com óleo industrial.

## AVISOS E REGRAS



Antes de utilizar o aparelho deve ler cuidadosamente todas as instruções, em particular os parágrafos com os símbolos de segurança e perigo.

**Retire a ficha da tomada** antes de efectuar as operações de manutenção e desmontagem para limpar as protecções. Não use a máquina com as protecções removidas.

## AVISOS ACERCA DA UTILIZAÇÃO



O fabricante recusa qualquer responsabilidade numa situação de utilização indevida da máquina:

- Não fatie alimentos congelados, carne com osso, produtos não alimentares e pulsos.
- Cabo eléctrico: Inspeccione-o periodicamente, e se estiver danificado deve substituí-lo por um cabo original.
- Não submirja o Fiambreira em água para fins de limpeza.
- Não remova a ficha instalada no cabo eléctrico.
- Não utilize extensões.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Não coloque as mãos perto das peças em movimento mesmo que os dispositivos de segurança estejam instalados.

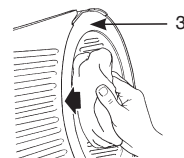
**Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) se encontra na posição "0" antes de efectuar qualquer operação de manutenção.**

## CONTROLO

### Transmissão.

Depois de instalar o Fiambreira, certifique-se de que a transmissão está a trabalhar devidamente da seguinte maneira:

- Botão graduado (6) na posição "0".
- Ligue o Fiambreira.
- Coloque um pano sobre a lâmina (3), para a travar; a lâmina não deve parar mesmo que seja aplicada uma enorme pressão.



## Carro do grupo do tabuleiro de alimentos.

Certifique-se de que o botão de fixação (15) do grupo do tabuleiro de alimentos está devidamente fechado.

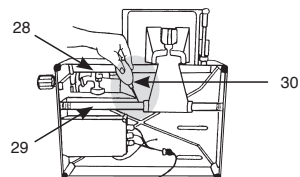
## Capacidade deslizante do carro do grupo do tabuleiro de alimentos.

Certifique-se de que o carro desliza em toda a sua capacidade.

Pode acontecer que algum bocado da embalagem permaneça na barra deslizante (28 e 29) e tornam a acção de deslizamento imperfeita.

Limpe o quadrado nu (28) indicado na imagem por um pano (com cuidado para não remover a massa lubrificante da barra).

Periodicamente, limpe a barra redonda deslizante (29) e lubrifique-a com o óleo apropriado (30).



## Abertura da antepara amovível (2).

Rode o botão graduado (6) completamente para assegurar um funcionamento perfeito.

## Grupo afiador (10).

Certifique-se de que o grupo afiador (10) se encontra devidamente introduzido no seu assento.

## 3. ENTREGA, EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

### TRANSPORTE – MANUSEAMENTO – ARMAZENAMENTO

O aparelho é embalado numa caixa de cartão com as fichas introduzidas.

A embalagem é apropriada para fins de envio por todos os meios de transporte. As caixas de cartão podem ser empilhadas umas sobre as outras até um máximo de ¼ caixas.

A embalagem deve ser:

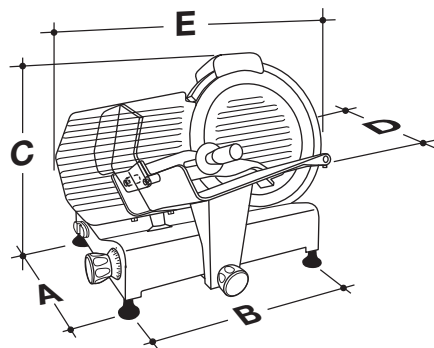


- Mantida seca.
- Manuseada por 2 pessoas.
- Quando em paletes, manusear apenas com transportadores de paletes ou empilhadoras eléctricas.

## 4. DADOS TÉCNICOS - DIMENSÕES

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNS

- Estrutura em alumínio forjado
- Protecção da faca, tabuleiro de alimentos e antepara amovível: em alumínio oxidizado
- Haste que mantém a lâmina montada sobre um rolamento esférico duplo
- Motor ventilado profissional
- Lâmina temperada profissional
- Anel de protecção da lâmina fixa

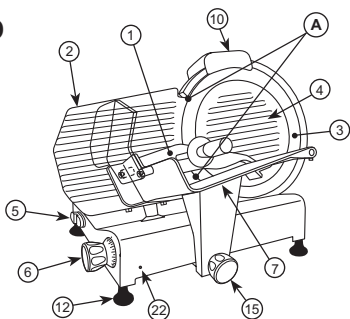
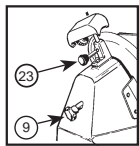


MODELO	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300SG	350	
DIMENSÕES mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Diâmetro da lâmina	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Potência do motor	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Capacidade de corte cerca de	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Impulso do carro	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Peso	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36



## 5. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

### INSTALAÇÃO



#### Condições ambientais:

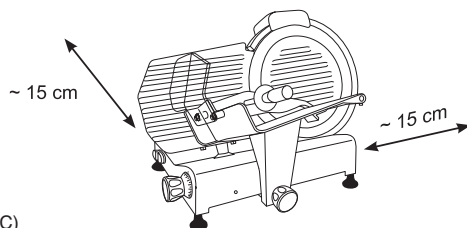
- Temperatura mínima + 8 °C
- Temperatura máxima + 38 °C
- Humidade mínima 30%
- Humidade máxima 80%
- O Fiambreira tem de ser instalado sobre um apoio estável para evitar que se mova.
- O cabo deve ser ligado para evitar quedas ou deslizamento.

#### Nivelamento.

Certifique-se de que a antepara amovível (2), com o botão graduado (6) na posição "0", está alinhada com a lâmina na zona (A). Se não estiver alinhada, aperte ou desaperte o pé certo dos pés (12) para corrigir.

- 1 - Braço do suporte dos alimentos
- 2 - Antepara amovível
- 3 - Lâmina
- 4 - Protecção da faca
- 5 - Interruptor de activação / desactivação
- 6 - Botão graduado
- 7 - Carro deslizante ou tabuleiro de alimentos deslizante
- 9 - Botão de bloqueio da protecção da faca
- 10 - Grupo afiador
- 12 - Pés
- 15 - Botão de fixação do tabuleiro de alimentos
- 22 - Orifício de bloqueio do tabuleiro de alimentos / antepara amovível (BLC)
- 23 - Botão de bloqueio do grupo afiador

#### Espaço necessário para utilização



### DESMONTAR O TABULEIRO DE ALIMENTOS COM O SISTEMA DE BLOQUEIO DA ANTEPARA AMOVÍVEL (BLC)

- 1) - Botão graduado (6) na posição "0".
- 2) - Tabuleiro de alimentos (7) em direcção ao operador no final da posição transversal.
- 3) - Desaperte completamente o botão de bloqueio (15) do tabuleiro de alimentos (7).
- 4) - Empurre o tabuleiro de alimentos em direcção ao operador até o pino debaixo do botão (15) entrar dentro do orifício (22) na base do Fiambreira para permitir desmontar o tabuleiro, levantando-o verticalmente.

### AFIAR A LÂMINA - Diâmetro da lâmina: 220 - 250

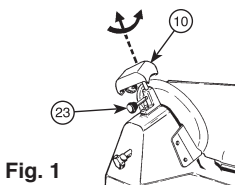


Fig. 1

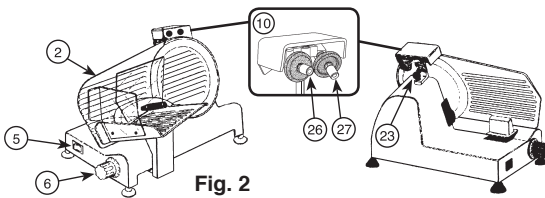


Fig. 2

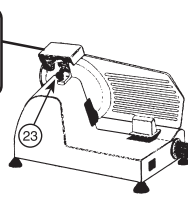


Fig. 3

**Nota: Deve ser salientado que a lâmina é altamente resistente, pelo que só tem de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.**

- Retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que a antepara amovível (2) está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpe cuidadosamente a parte da lâmina que precisa de ser afiada.
- Volte a introduzir a ficha na tomada.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) do grupo afiador (10).
- Eleve o grupo afiador, rodando-o 180° de maneira a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho Ver Fig. 1.
- Baixe o grupo afiador até ficar bloqueado (10).
- Fixe o grupo rodando o botão de bloqueio (23).
- Ligue o aparelho (5).
- Prima o botão (26) e deixe a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Inspeccione a lâmina quando parar, para verificar se ocorreu a formação de alguma rebarba no gume.
- Depois de ter determinado a presença da rebarba, ligue o aparelho e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida ao afiar a lâmina.
- Depois de afiar a lâmina, movimente o grupo afiador até à sua posição original e limpe a extremidade da lâmina.
- Use álcool e uma escova para remover quaisquer resíduos presentes na roda de afiar depois de efectuar várias operações de afiar.

## AFIAR A LÂMINA - Diâmetro da lâmina: 300

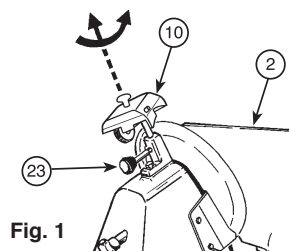


Fig. 1

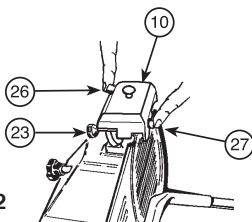


Fig. 2

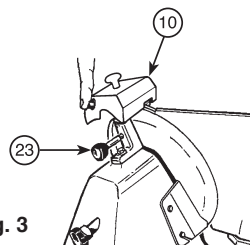


Fig. 3

**Nota: Deve ser salientado que a lâmina é altamente resistente, pelo que só tem de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.**

- Retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que a anteparo amovível (2) está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpe cuidadosamente a parte da lâmina que precisa de ser afiada.
- Volte a introduzir a ficha na tomada.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) do grupo afiador (10).
- Eleve o grupo afiador, rodando-o 180° de maneira a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho Ver Fig. 1.
- Baixe o grupo afiador (10).
- Fixe o grupo rodando o botão de bloqueio (23).
- Ligue o aparelho (5).
- Prima o botão (26) e deixe a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Inspeccione a lâmina quando parar, para verificar se ocorreu a formação de alguma rebarba no gume.
- Depois de ter determinado a presença da rebarba, ligue o aparelho e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida ao afiar a lâmina.
- Depois de afiar a lâmina, movimente o grupo afiador até à sua posição original e limpe a extremidade da lâmina.
- Use álcool e uma escova para remover quaisquer resíduos presentes na roda de afiar depois de efectuar várias operações de afiar.

## AFIAÇÃO DA LÂMINA para modelos com afiador removível

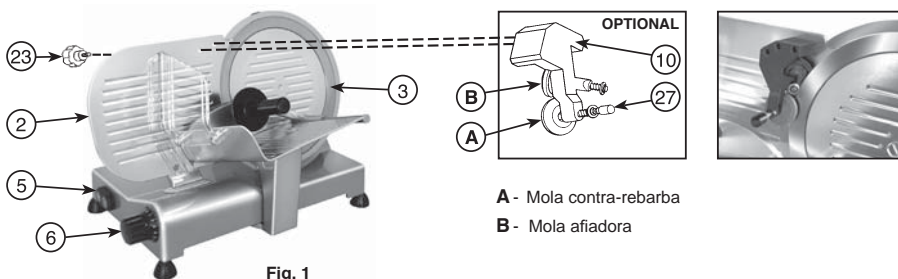


Fig. 1

**N.B.: é necessário notar que a lâmina é muito resistente, portanto deve ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.**

- Tirar o plugue da tomada eléctrica.
- Limpar cuidadosamente a parte de lâmina que será afiada.
- Recolocar o plugue na tomada eléctrica.
- Posicionar o anteparo móvel (2) à máxima distância da lâmina (3) girando o botão graduado (6)
- Colocar o conjunto afiador (10) no anteparo móvel (2) como indicado na Fig. 1 bloqueando-o com o parafuso (23).
- Premir o interruptor de accionamento do motor (5) para activar o afiamento automático; se for necessário, girar o botão graduado (6) até que a mola afiadora gire junto com a lâmina.
- Deixar a lâmina afiar automaticamente por cerca um minuto, então proceder premindo o botão de pressão da mola contra-rebarba (27) por cerca dois-três segundos; contemporaneamente deixar o botão e desligar o motor.
- Efectuada a afiação, tirar o afiador (10) do aparador móvel (2) e torne a inserir o mesmo no local original.
- Depois de algumas afiações, limpar a mola afiadora de eventuais resíduos com álcool servindo-se de uma escovinha.

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Geral.

Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) está na posição “0” antes de efectuar a operação de limpeza.

- Não use jactos de água.
- Não use escovas que possam deteriorar a superfície do aparelho.
- Use um pano suave humedecido com um detergente neutro normal.
- Não mova o aparelho para o limpar. Encontram-se disponíveis luvas anti-corte e recomendamos a sua utilização visto que existe um perigo de corte.

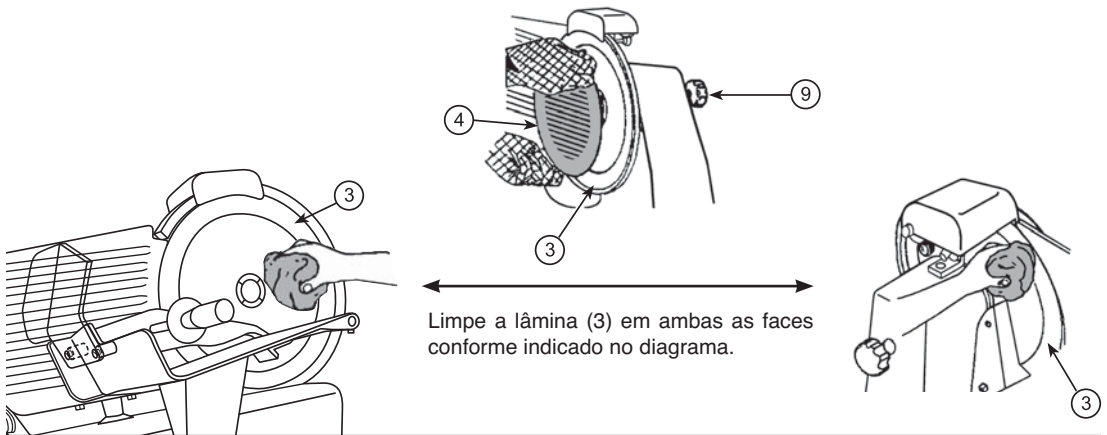
### Limpeza do aparelho.

Como pode observar, o Fiambreira foi concebido com o máximo de cuidado para assegurar uma limpeza fácil, rápida e perfeita de todas as peças sem haver nenhum ponto onde restos de alimentos fatiados possam estagnar. O aparelho deve ser limpo pelo menos uma vez por dia ou mais frequentemente se necessário (a cada mudança do tipo de produto), certificando-se do máximo grau de limpeza de todas as superfícies em contacto com os alimentos.

### LIMPEZA DA LÂMINA (3)

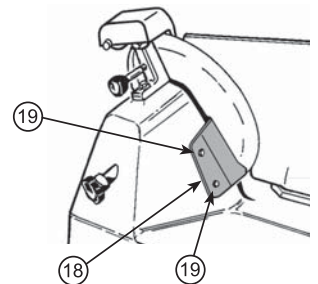
Não é necessário desmontar a lâmina para a limpar, visto que todas as suas peças podem ser alcançadas. A lâmina deve ser substituída por técnicos especializados.

- Use luvas resistentes a cortes. Desmontagem da cobertura da lâmina (4).
- Desaperte o botão (9), desenrosque-o e remova o disco da cobertura da lâmina (4).



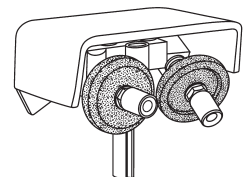
### LIMPEZA DO DEFLECTOR DE FATIAS (18)

Desaperte os parafusos (19) para remover o deflector de fatias (18).



### LIMPEZA DAS RODAS

Use a escova metálica para limpar quaisquer resíduos de afiar existentes nas rodas de esmeril após muitas operações de afiar.



## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### INFORMAÇÕES ÚTEIS E CONTROLOS

#### Transmissão.

A transmissão é efectuada por um tipo de correia com múltipla aderência, pelo que não é necessário efectuar a regulação porque a aderência é perfeita durante muitos anos.

- Preste atenção para não sujar a transmissão com gordura ou óleo porque ela irá ficar escorregadia e perder a sua aderência.
- Neste caso, deve ser substituída a transmissão com cuidado para remover a massa lubrificante do pino do motor e da roldana.

#### Cabo eléctrico.

Inspeccione o cabo periodicamente para determinar a sua condição (não deve haver qualquer dobra).

Qualquer cabo danificado deve ser substituído pelo fabricante, o serviço de apoio aos clientes ou por técnicos com uma qualificação semelhante para evitar qualquer situação de perigo.

#### Lâmina (3).

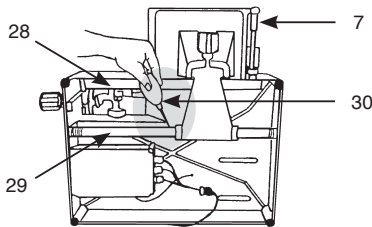
Deve substituir a lâmina quando já não for possível afiá-la novamente ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protector da lâmina for superior a 6 mm.

#### Rodas de esmeril do grupo afiador (10).

Estas rodas perdem a sua acção abrasiva e devem ser substituídas após muitas operações de afiar.

#### Barra deslizante do carro do grupo do tabuleiro de alimentos (7) (lubrificação).

Quando observar fricção no deslizamento do carro do grupo do tabuleiro de alimentos, é necessário lubrificar as barras (28) e (29) (ver a figura), limpá-las cuidadosamente e colocar em seguida algumas gotas do óleo lubrificante apropriado (30) e deixar o carro deslizar.



## 8. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

### CONSELHO DE PROTECÇÃO AMBIENTAL



Este aparelho não pode ser descartado juntamente com os resíduos domésticos comuns no final da sua vida útil. Deve ser deixado num ponto de recolha especial para a eliminação de mercadorias eléctricas e electrónicas. Existe um símbolo explicativo no artigo, no manual de instruções ou na embalagem.

Alguns materiais podem ser recuperados:

Leia as instruções cuidadosamente.

A recuperação de materiais, reutilização ou outras formas de reciclagem para aparelhos antigos significa que pode desempenhar um papel importante na protecção ambiental.

Contacte as autoridades locais para obter indicação da localização do centro de reciclagem de resíduos.

Instrukcję obsługi należy przechowywać w pobliżu produktu!

1. Informacje ogólne	strona	45
2. Bezpieczeństwo	strona	45
3. Dostawa, opakowanie i przechowywanie	strona	47
4. Dane techniczne	strona	47
5. Montaż i obsługa	strona	48
6. Czyszczenie i konserwacja	strona	50
7. Rozwiązywanie problemów	strona	51
8. Utylizacja urządzenia	strona	51

## 1. INFORMACJE OGÓLNE

Drodzy Klienci,

prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

Dziękujemy za okazane zaufanie.

### PREZENTACJA

Niniejsza instrukcja powinna zostać przekazana osobie odpowiedzialnej za obsługę i przeprowadzanie okresowej konserwacji krajalnicy. Instrukcja obsługi powinna być utrzymywana w dobrym stanie i przechowywana w łatwo dostępnym miejscu. Krajalnice są poddawane weryfikacji i dlatego mogą różnić się pewnymi detalami od przedstawionych poniżej; nie ma to żadnego wpływu na informacje zawarte w tej instrukcji.

### ZNACZENIE INSTRUKCJI

Instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia. Zawiera ona istotne informacje dotyczące zasad bezpieczeństwa i zagrożeń, sygnalizowanych przy pomocy poniższych symboli:



Zawarte w instrukcji informacje pozwolą na użytkowanie urządzenia z zachowaniem pełnego bezpieczeństwa, co w efekcie zapewni maksymalną satysfakcję z eksploatacji.

### DEKLARACJA DOSTAWCY

Deklarujemy, że urządzenie wymienione na okładce poniższej instrukcji obsługi spełnia wymogi dyrektywy BMPT 242/1991 powiązanej z europejską normą EN 55014 o emisji zaburzeń elektromagnetycznych.

Deutsche Bundespost zostało powiadomione o dystrybucji niniejszego urządzenia i ma prawo do kontrolowania jej przebiegu.

## 2. BEZPIECZEŃSTWO

### NAPIĘCIE SIECI ZASILANIA

Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie sieci zasilającej odpowiada napięciu wskazanemu na krajalnicy (tabliczka znamionowa).

### NSTRUKCJA EKSPLOATACJI

- Po rozpakowaniu, należy umieścić urządzenie przełącznikiem wł./wyl. skierowanym w stronę operatora.
- Przekręcając pokrętko z podziałką, ustawić pożądaną grubość plastra.
- Umieścić żywność na wózku dociskając ją do ruchomej ścianki przy pomocy ramienia dociskającego skierowanego w stronę ostrza.
- Poprzez włączenie urządzenia uruchomić ostrze.
- Po zakończeniu pracy, przekręcić pokrętko z podziałką na pozycję "0". Ramię dociskające nie powinno być zdejmowane, chyba że rozmiar żywności nie pozwala na jego użycie.

## OSTRZEŻENIE: NALEŻY ZASTOSOWAĆ PONIŻSZE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Należy uważnie przeczytać wszystkie zalecenia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie, gdyż grozi to porażeniem prądem. Nie czyścić urządzenia przy użyciu dużej ilości wody.
- Wyłączyć z kontaktu, gdy urządzenie nie jest użytkowane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Nie przesuwać żywności ręcznie.
- Należy używać jedynie w pełni złożonych krajarek, z wózkiem, ramieniem dociskającym oraz wszystkimi zabezpieczeniami.
- Ostrze jest ostre, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia.
- Nie użytkować urządzenia jeśli uszkodzony jest kabel lub wtyczka.
- W przypadku, gdy konieczne jest przeprowadzenie kontroli oraz koniecznych napraw, urządzenie należy przekazać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego.
- Stosowanie części zamiennych, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń użytkownika.
- Nie użytkować na zewnątrz pomieszczeń.

## OSTRZEŻENIA I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Nie używać kralajnicy do krojenia mrożonek, mięsa z kośćmi lub produktów innych niż artykuły spożywcze. Regularnie sprawdzać stan kabla; w przypadku uszkodzenia musi zostać wymieniony przez wykwalifikowany serwis.

- Podczas czyszczenia nie zanurzać kralajnicy w wodzie.
- Nie należy czyścić kralajnicy pod strumieniem wody.
- Nie stosować przedłużaczy.
- Nie odłączać poprzez pociągnięcie kablem.
- Nie obsługiwać maszyny wilgotnymi rękami lub bez obuwia.
- Kralajnicę należy ustawić z dala od źródeł ciepła.

Pomimo, że maszyna jest wyposażona w urządzenia zabezpieczające, nie należy zbliżać rąk do ostrza ani ruchomych części. Podczas konserwacji lub czyszczenia (kiedy zabezpieczenia są zdjęte) należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zagrożenia. Przed rozpoczęciem konserwacji należy odłączyć urządzenie i ustawić pokrętko w pozycji "0". Zdjąć ostrze odkręcając śrubę (pośrodku osłony noża), a następnie wyczyścić ostrze oraz wewnętrzną stronę osłony noża przy pomocy alkoholu lub ciepłej wody.

**Ostrzeżenie** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz brakiem doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewniła przeszkolenie o sposobie użytkowania lub nadzór. Dzieci powinny być pod opieką dorosłych w celu zapewnienia, że nie bawią się urządzeniem. Ze względu na to, że jest to urządzenie tnące, jego obsługę należy przeprowadzać z największą ostrożnością. Ostrze powinno zostać wymienione w przypadku, gdy nie można go już naostrzyć lub odległość pomiędzy częścią tnącą a osłoną noża wynosi więcej niż 6 mm.

Maszyna oraz wszystkie jej części powinny być czyszczone przy pomocy gąbki zamoczonej w neutralnym środku czyszczącym. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Jeśli utrudniony jest ruch wózka, należy umieścić kralajnicę na boku a następnie ostrożnie wyczyścić i naoliwić prowadnice.

## OSTRZEŻENIA I ZASADY

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi, zwracając szczególną uwagę na punkty dotyczące bezpieczeństwa oraz znaków ostrzegawczych. Przed rozpoczęciem konserwacji oraz demontażu na czas czyszczenia, należy **odłączyć urządzenie z zasilania**.

Nie używać urządzenia jeśli zabezpieczenia zostały zdjęte.

## OSTRZEŻENIA EKSPLOATACYJNE

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia:

- Nie kroić mrożonek, mięsa z kośćmi lub produktów innych niż artykuły spożywcze.
- Kabel elektryczny: sprawdzać regularnie, w przypadku uszkodzenia wymienić na zalecany przez producenta.
- Podczas czyszczenia nie zanurzać kralajnicy w wodzie.
- Nie odłączać poprzez pociągnięcie kablem.
- Nie stosować przedłużaczy.
- Nie obsługiwać maszyny wilgotnymi rękami lub bez obuwia.
- Pomimo, że maszyna jest wyposażona w urządzenia zabezpieczające, nie należy zbliżać rąk do ostrza ani ruchomych części.

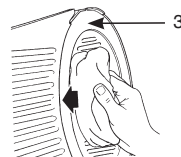
Przed rozpoczęciem konserwacji należy odłączyć urządzenie i ustawić pokrętko (6) w pozycji "0".

## KONTROLA

### Napęd.

Po zmontowaniu kralajnicy sprawdzić działanie napędu w następujący sposób:

- Pokrętko z podziałką (6) w pozycji "0".
- Włączyć kralajnicę.
- Nacisnąć na ostrze (3) poprzez szmatkę; nawet w przypadku zastosowania dużej siły ostrze nie powinno się zatrzymać.



## Wózek.

Sprawdzić czy śruba mocująca wózek (15) jest dobrze dokręcona.

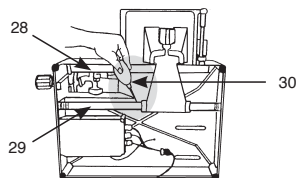
## Zakres ślizgu wózka.

Sprawdzić czy wózek przemieszcza się w swoim pełnym zakresie.

Możliwe jest, że na prowadnicy (28 i 29) pozostały kawałki opakowania, które ograniczają ruch.

Wyczyścić prostokątną prowadnicę (28) (unikając jej odtłuszczenia).

Po wyczyszczeniu okrągłej prowadnicy (29), należy ją naoliwić (30).



## Przesuwanie ruchomej ścianki (2).

Sprawdzić działanie ruchomej ścianki przekręcając pokrętkę (6) w całym jego zakresie.

Sprawdzić prawidłowe osadzenie ostrza (10) w gnieździe.

## 3. DOSTAWA, OPAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE

### TRANSPORT - PRZENOSZENIE - PRZECHOWYWANIE

Maszyna wraz z wtyczkami luzem jest pakowana w kartonowe pudło.

Opakowanie jest odpowiednie do przewozu wszelkimi środkami transport.

Dozwolone jest układanie kartonów na sobie na wysokość maksymalnie 3/4 kartonów.

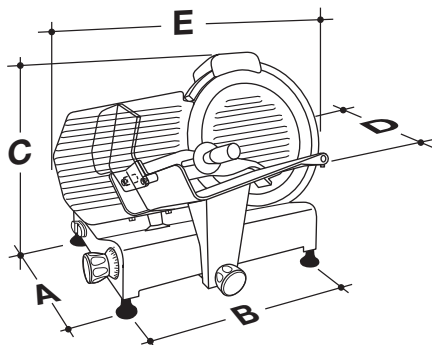


- Nie zamoczyć opakowania.
- Przenosić w dwie osoby.
- Jeśli pudła znajdują się na paletach, należy je przenosić przy użyciu odpowiedniego sprzętu, np. elektrycznego podnośnika.

## 4. DANE TECHNICZNE - WYMIARY

### OGÓLNE DANE TECHNICZNE

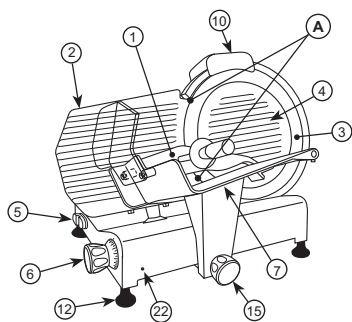
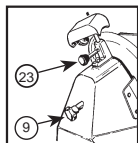
- Konstrukcja z odlewu aluminiowego
- Osłona noża, wózek oraz ruchoma ścianka: z utlenionego aluminium
- Walek trzymający ostrze osadzone na podwójnym łożysku kulkowym
- Przewietrzany silnik
- Profesjonalne odpuszczone ostrze
- Nieruchomy pierścień ochronny ostrza



MODEL	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
WYMIARY mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Średnica ostrza	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Moc silnika	W	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Zakres cięcia	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Suw wózka	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Masa	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. MONTAŻ I OBSŁUGA

### MONTAŻ



#### Warunki otoczenia:

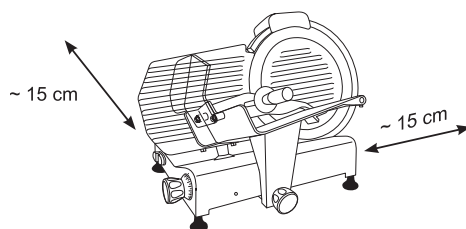
- Minimalna temperatura + 8 °C
- Maksymalna temperatura + 38 °C
- Minimalna wilgotność 30%
- Maksymalna wilgotność 80%
- Krajalnicę umieścić na stabilnym podłożu, aby uniknąć jej przemieszczania się.
- Podłączyć kabel w taki sposób, aby nie zagrażał potknięciem się lub poślizgnięciem.

#### Wyrównywanie.

Sprawdzić, czy w obrębie strefy (A) ruchoma ścianka (2) z pokrętkiem (6) w pozycji "0" znajduje się na jednej linii z ostrzem. Jeśli nie, należy odpowiednio dopasować ułożenie nóżek (12), w razie konieczności odkręcając je lub przykręcając.

- 1 - Ramię dociskające
- 2 - Ruchoma ścianka
- 3 - Nóż
- 4 - Osłona noża
- 5 - Przełącznik On / Off [Wł./Wył.]
- 6 - Pokrętko z podziałką
- 7 - Ruchomy wózek
- 9 - Śruba zabezpieczająca osłonę noża
- 10 - Ostrzałka
- 12 - Nóżki
- 15 - Śruba mocująca wózek
- 22 - Blokada wózka / otwór ruchomej ścianki (BLC)
- 23 - Śruba zabezpieczająca ostrzałkę

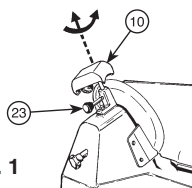
#### Niezbędna przestrzeń robocza



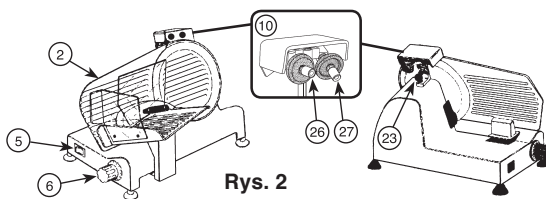
### DEMONTAŻ WÓZKA Z ZASTOSOWANIEM SYSTEMU BLOKADY RUCHOMEJ ŚCIANKI (BLC)

- 1° - Pokrętko z podziałką (6) w pozycji "0".
- 2° - Wózek (7) w końcowej pozycji suwu.
- 3° - Odkręcić gałkę mocującą (15) wózek (7).
- 4° - Popchnąć wózek w kierunku operatora do momentu aż bolec pod gałką (15) wejdzie w otwór (22) w podstawie krajalnicy. Umożliwi to demontaż wózka poprzez uniesienie go pionowo.

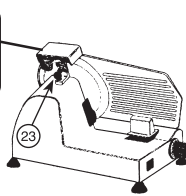
### OSTRZENIE NOŻA - Średnica ostrza: 220 - 250



Rys. 1



Rys. 2



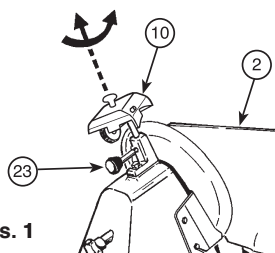
Rys. 3

**N.B.: należy pamiętać, że ostrze jest bardzo wytrzymałe i dlatego wymaga ostrzenia jedynie wtedy, gdy zmniejsza się wydajność krojenia.**

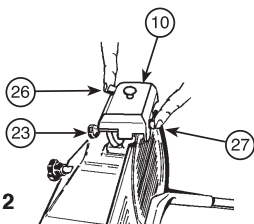
- Odłączyć z zasilania.
- Sprawdzić czy ruchoma ścianka (2) jest zamknięta (pokrętko (6) w pozycji "0").
- Dokładnie wyczyścić tę część noża, która ma być zaostrzona.
- Ponownie podłączyć wtyczkę.
- Poluzować śrubę zabezpieczającą (23) ostrzałkę (10).
- Podnieść ostrzałkę i obrócić ją o 180° tak, aby oba koła znajdowały się w położeniu roboczym. Patrz Rys. 1.
- Obniżyć ostrzałkę do momentu zablokowania (10).
- Zamocować ostrzałkę przy pomocy śruby (23).
- Uruchoomić urządzenie (5).
- Wcisnąć przycisk (26) i przez 1 minutę pozwolić na obroty noża. Gdy nóż się zatrzyma, sprawdzić czy na krawędzi nie powstały zadziory.
- Jeśli są obecne zadziory, uruchomić urządzenie i wcisnąć przycisk (27) na ok. 3 sekundy, aby je usunąć.
- Po zakończeniu ostrzenia, ustawić ostrzałkę w pozycji początkowej i oczyścić krawędź noża.
- Po kilku ostrzeniach, usunąć osad pozostały na kołach ostrzałki przy pomocy alkoholu i szczoteczki.



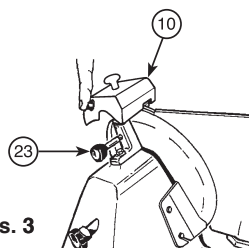
## OSTRZENIE NOŻA - Średnica ostrza: 300



Rys. 1



Rys. 2

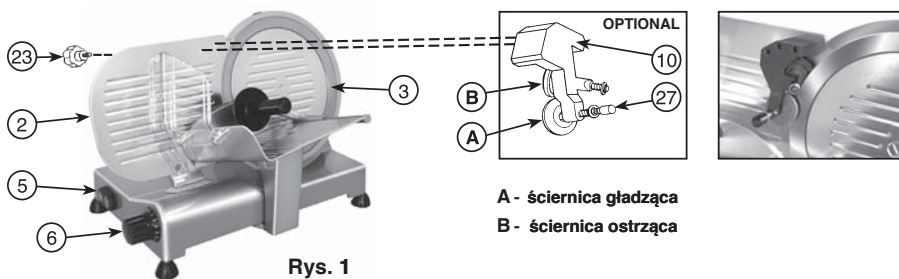


Rys. 3

**N.B.: należy pamiętać, że ostrze jest bardzo wytrzymałe i dlatego wymaga ostrzenia jedynie wtedy, gdy zmniejsza się wydajność krojenia.**

- Odlączyć z zasilania.
- Sprawdzić czy ruchoma ścianka (2) jest zamknięta (pokrętko (6) w pozycji "0").
- Dokładnie wyczyścić tę część noża, która ma być zaostzona.
- Ponownie podłączyć wtyczkę.
- Poluzować śrubę zabezpieczającą (23) ostrzałkę (10).
- Podnieść ostrzałkę i obrócić ją o 180° tak, aby oba koła znajdowały się w położeniu roboczym. Patrz Rys. 1.
- Obniżyć ostrzałkę do momentu zablokowania(10).
- Zamocować ostrzałkę przy pomocy śruby (23).
- Uruchomić urządzenie(5).
- Wcisnąć przycisk (26) i przez 1 minutę pozwolić na obroty noża. Gdy nóż się zatrzyma, sprawdzić czy na krawędzi nie powstały zadziory.
- Jeśli są obecne zadziory, uruchomić urządzenie i wcisnąć przycisk (27) na ok. 3 sekundy, aby je usunąć.
- Po zakończeniu ostrzenia, ustawić ostrzałkę w pozycji początkowej i oczyścić krawędź noża.
- Po kilku ostrzeniach, usunąć osad pozostały na kołach ostrzałki przy pomocy alkoholu i szczoteczki.

## OSTRZENIE NOŻA (modele ze zdejmowaną ostrzałką)



Rys. 1

**Uwaga: nóż jest bardzo wytrzymały – należy ostrzyć go tylko w przypadku, gdy zmniejsza się zdolność cięcia.**

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Dokładnie umyć część noża do naostrzenia.
- Włączyć urządzenie do prądu.
- Ustawić ruchomą ściankę (2) jak najdalej od noża (3) za pomocą pokrętła ustawiania grubości krojenia (6).
- Umieścić ostrzałkę na ruchomej ściance (2), jak pokazano na rys. 1, i zablokować ją za pomocą gałki (23).
- Nacisnąć wyłącznik (5), by rozpocząć automatyczne ostrzenie; jeżeli jest to konieczne, za pomocą gałki (23) ustawić jednoczesne poruszanie się ściernicy ostrzącej i noża.
- Pozwolić, by ostrzałka automatycznie ostrzyła nóż przez około 1 minutę, następnie nacisnąć zacisk ściernicy gładzącej i przytrzymać przez około dwie-trzy sekundy; uwalniając zacisk, jednocześnie wyłączyć silnik.
- Po zakończeniu ostrzenia zdjąć ostrzałkę (10) z ruchomej ścianki (2) i odłożyć do oryginalnego opakowania.
- Po kilku ostrzeniach wyczyścić ściernicę ostrzącą z ewentualnych resztek za pomocą szczoteczki i alkoholu.

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Informacje ogólne.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie i ustawić pokrętko (6) w pozycji "0".

- Nie stosować strumienia wody.
  - Nie stosować szczotek, które mogłyby zniszczyć powierzchnię urządzenia.
  - Stosować gąbkę zamoczoną w neutralnym środku myjącym.
- Nie przemieszczać urządzenia na czas czyszczenia. Zalecane jest używanie odpowiednich rękawic ochronnych, gdy istnieje niebezpieczeństwo zacięcia się podczas czyszczenia.

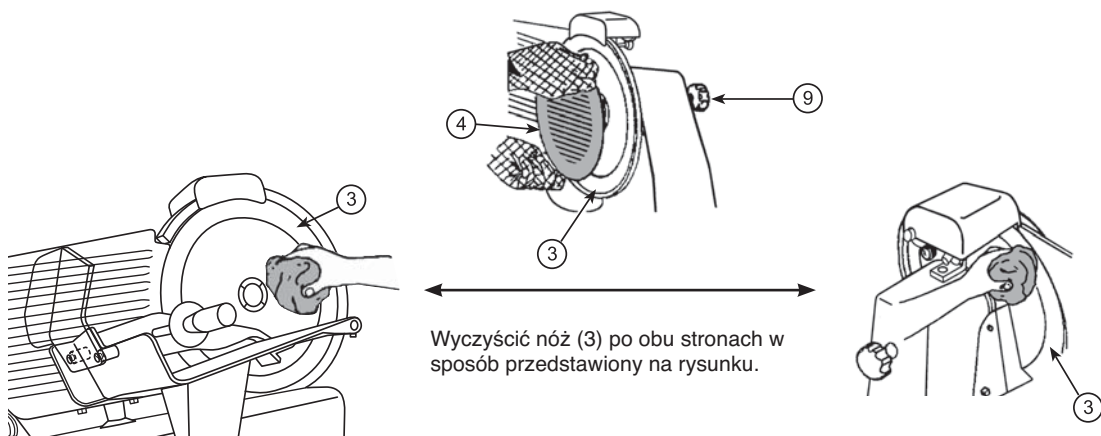
### Czyszczenie urządzenia.

Jak widać, krajalnica została zaprojektowana tak, aby w jak największym stopniu ułatwić i usprawnić czyszczenie wszystkich części, uniemożliwiając odkładanie się resztek pożywienia. Czyszczenie urządzenia należy przeprowadzać przynajmniej raz dziennie lub, w razie konieczności, częściej (przy każdej zmianie rodzaju produktu). Należy dokładnie czyścić powierzchnie mające styczność z żywnością

### CZYSZCZENIE NOŻA (3)

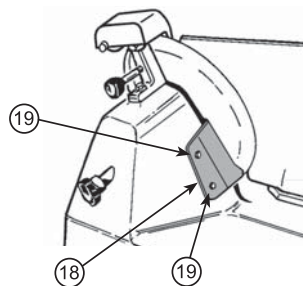
Demontaż noża na czas czyszczenia nie jest konieczny, gdyż wszystkie jego części są łatwo dostępne. Jedyne wykwalifikowany personel może przeprowadzać wymianę noża.

- Należy używać rękawic ochronnych. Demontaż osłony noża (4).
- Poluzować śrubę (9), a następnie zdjąć osłonę noża (4).



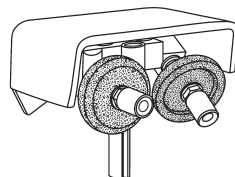
### CZYSZCZENIE PŁYTKI PRZEKAZUJĄCEJ PLASTRY (18)

Poluzować śruby (19) i zdjąć płytkę (18).



### CZYSZCZENIE KÓŁ OSTRZAŁKI

Po kilku ostrzeniach, przy pomocy metalowej szczoteczki, należy wyczyścić kółka ściernie z osadu.



## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### PRZYDATNE INFORMACJE ORAZ UKŁAD REGULACJI

#### Napęd.

W tym urządzeniu za napęd służy nastawny pas transmisyjny, którego regulacja nie jest konieczna, gdyż jego przyczepność gwarantuje sprawne funkcjonowanie przez wiele lat.

- Uważać, aby nie zabrudzić go tłuszczem lub olejem, ponieważ straci wtedy swoją przyczepność.
- W takim wypadku należy go wymienić, pamiętając o odtłuszczeniu zarówno sworznia jak i koła pasowego silnika.

#### Kabel elektryczny.

Regularnie sprawdzać stan kabla (nie powinno być żadnych zagięć). Jeśli kabel został uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany punkt serwisowy lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

#### Ostrze (3).

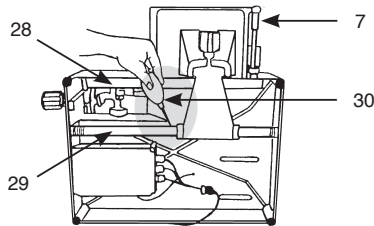
**Ostrze powinno zostać wymienione w przypadku, gdy nie można go już naostrzyć lub odległość pomiędzy częścią tnącą a osłoną noża wynosi więcej niż 6 mm.**

#### Koła ścierne ostrzałki (10).

Po wielu ostrzeniach koła tracą swoje właściwości ścierne i muszą zostać wymienione.

#### Ruchomy wózek (7) (smarowanie).

Jeśli podczas ruchu wózka napotykanym jest opór, należy przeprowadzić smarowanie prowadnic (28) i (29) w sposób przedstawiony na rysunku. Należy je wyczyścić i naoliwić przy pomocy odpowiedniej olejarki (30) a następnie sprawdzić ruch wózka.



## 8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

### ZALECENIA DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA



Kiedy zakończy się okres użytkowania niniejszego produktu, nie należy usuwać go wraz ze zwykłymi odpadami gospodarczymi.

Należy go przekazać do punktu utylizacji elektrourządzeń. Na produkcie, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu znajduje się odpowiednie oznaczenie informacyjne.

Niektóre materiały mogą zostać odzyskane: należy uważnie zapoznać się z instrukcją. Odzyskiwanie materiałów, ponowne użycie, oraz inne formy recyklingu starych urządzeń w znaczącym stopniu przyczyniają się do ochrony środowiska.

Należy skontaktować się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje odnośnie najbliższego punktu utylizacji elektrourządzeń.

Храните данную инструкцию вместе с изделием, чтобы иметь возможность обращаться к ней.

1. Общая информация	страница	52
2. Безопасность	страница	52
3. Доставка, упаковка и хранение	страница	54
4. Технические характеристики	страница	54
5. Установка и эксплуатация	страница	55
6. Чистка и эксплуатация	страница	57
7. Устранение неисправностей	страница	58
8. Утилизация	страница	58

## 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Уважаемые клиенты,

Перед использованием этого устройства, пожалуйста, прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

Благодарим за Ваше доверие!

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ



Цель этого руководства в том, чтобы предоставить клиенту как можно больше информации о нашей ломтерезке и указания по ее эксплуатации и техническому обслуживанию в интересах ее эффективного использования. Данное руководство должно находиться у лица, ответственного за использование и периодическое техническое обслуживание ломтерезки. Руководство должно содержаться в исправном состоянии и храниться в легко доступном для оперативного использования месте. Ломтерезки постоянно подвергаются пересмотру, и потому возможно наличие отличающихся от показанных здесь деталей; эта возможность не имеет существенного влияния на информацию, содержащуюся в этом руководстве.

### ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Инструкция является составной частью машины. Она содержит важную информацию относительно безопасности и опасных ситуаций, обозначенных такими символами.



Содержащаяся в ней информация позволит Вам использовать машину в условиях совершенной безопасности и получать максимальное удовлетворение от ее применения.

### ДЕКЛАРАЦИЯ ПОСТАВЩИКА

Настоящим подтверждается, что названное на обложке этой инструкции по использованию эксплуатации соответствуют директиве ВМРТ 242/1991, касающейся европейского регламента EN 55014 по предотвращению помех. Немецкая почта Deutsche Bundespost проинформирована о сбыте этого оборудования, и имеет право контролировать его применение.

## 2. БЕЗОПАСНОСТЬ

### НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ

Перед подключением убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на ломтерезке (см. идентификационную табличку).

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Распаковав ломтерезку, разместите ее так, чтобы выключатель находился перед оператором.
- Установите желаемую толщину ломтика поворотом регулятора.
- Разместите нарезаемый продукт на каретку, нажимая на рукоятку держателя продукта перед лезвием, и убедитесь, что продукт упирается в подвижную перегородку.
- Включите прибор, запустив тем самым лезвие.
- После использования поверните ручку обратно в положение "0". Нельзя удалять пищевую рукоятку, если форма и размер продукта позволяют ее использовать.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **Внимательно прочитайте всю инструкцию**
- Во избежание любой опасности поражения электрическим током **не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость. Не используйте большое количество воды для чистки устройства.**
- **Отключайте** устройство, если не используется, перед установкой или снятием деталей и перед чисткой.
- **Избегайте контакта с движущимися частями.**
- **Никогда не прижимайте устройство рукой.**
- **Всегда пользуйтесь полностью собранной ломтерезкой** с лотком для продуктов и рукояткой держателя продуктов и со всеми защитными устройствами.
- **Лезвие острое**, при обращении с ним проявляйте осторожность.
- **Не пользуйтесь приборами** с поврежденным кабелем или штекером.
- Сдайте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.
- Использование запасных частей, которые не были рекомендованы или проданы изготовителем, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или травмы.
- Не используйте устройство вне помещений.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Изготовитель отказывается от всякой ответственности в случае ненадлежащего использования устройства.

Не используйте ломтерезку для замороженных продуктов, мяса с костями, только для продуктов питания. Периодически проверяйте состояние кабеля; при его повреждении он должен быть заменен квалифицированными специалистами.

- При чистке не погружайте ломтерезку в воду.
- Нельзя мыть ломтерезку водоструйным устройством.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- При отключении не тяните за шнур.
- Не пользуйтесь прибором с мокрыми руками или стоя босиком.
- Держите ломтерезку вдали от источников тепла.

Даже несмотря на то, что устройство оснащено элементами безопасности, не приближайте руки к лезвию и движущимся частям. Во время технического обслуживания или чистки (т.е. при снятых защитных приспособлениях) следует учитывать прочие источники опасности. Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите устройство от сети и убедитесь, что регулятор с делениями в положении "0". Периодически снимайте защиту ножа, открутив винт (в центре защиты ножа), затем почистите лезвие и внутреннюю часть защиты ножа спиртом или теплой водой.

**Предупреждение** Это устройство не предусмотрено для использования людьми (в т.ч. детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или людьми без опыта и знаний, если у них нет возможности находиться под надзором или получить предварительные инструкции относительно использования этого устройства от посредника, ответственного за их безопасность. Поэтому лучше не оставлять детей без присмотра, чтобы быть уверенным, что они не играют с устройством. Эта операция должна проводиться с особой осторожностью, так как она касается режущего устройства. Лезвие должно заменяться, когда его уже невозможно заточить или если расстояние между режущей частью лезвия и протектором лезвия составляет более 6 мм. Устройство и все его части нужно чистить мягкой тканью, смоченной стандартным нейтральным моющим средством. Протирайте насухо мягкой тканью. Если каретка движется с трудом, поднимите ломтерезку и поставьте ее набок. Тщательно почистите цилиндрический вал скольжения и смажьте его машинным маслом.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАВИЛА

Внимательно прочитайте все указания перед использованием машины, уделив особое внимание абзацам с символами безопасности и опасных ситуаций. **Извлеките штекер** перед операциями по обслуживанию и разборке для чистки защитных приспособлений. Не пользуйтесь машиной при снятых защитных приспособлениях.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Изготовитель отказывается от всякой ответственности в случае ненадлежащего использования машины:

- Не нарежьте замороженные продукты, мясо с костями, только продукты питания.
- Периодически проверяйте электрический кабель, в случае повреждения замените его оригинальным.
- При чистке не погружайте ломтерезку в воду.
- При извлечении штекера не тяните за шнур.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не пользуйтесь прибором с мокрыми руками или стоя босиком.
- Не держите руки около движущихся частей даже при наличии защитных приспособлений.

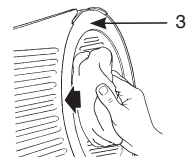
**Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите устройство от сети и убедитесь, что регулятор с делениями (6) в положении "0".**

## КОНТРОЛЬ

### Привод.

Проверьте отсутствие помех в работе привода после установки ломтерезки следующим образом:

- Поставьте регулятор (6) в положение "0".
- Включите ломтерезку.
- При помощи ткани нажмите на лезвие (3) для его остановки, лезвие не должно останавливаться даже при сильном нажатии.



### Каретка группы лотка.

Проверьте, чтобы фиксирующая ручка (15) группы лотка была хорошо закручена.

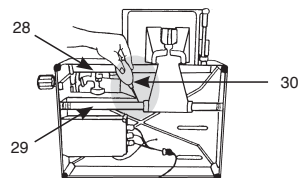
### Скольжение группы лотка.

Проверьте, чтобы каретка скользила без ограничений.

Может быть, что некоторые части упаковки остаются на валу скольжения (28 и 29) и создавать помехи для скольжения.

Почистите указанный на рисунке квадратный вал (28) при помощи ткани (не удаляя с вала смазку).

Периодически после чистки круглых валов скольжения (29) смазывайте его надлежащим маслом (30).



### Открытие подвижной перегородки (2).

Поверните регулятор (6) во всем его диапазоне для проверки отсутствия помех.

### Группа затачивания (10).

Проверьте правильность установки группы затачивания (10).

## 3. ДОСТАВКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

### ТРАНСПОРТИРОВКА - ОБРАЩЕНИЕ - ХРАНЕНИЕ

Машина упакована в картонную коробку с вставленными заглушками.

Упаковка рассчитана на перевозку всеми видами транспорта.

Можно ставить одну на другую не более 3 - 4 коробок.



- Упаковка должна содержаться сухой.

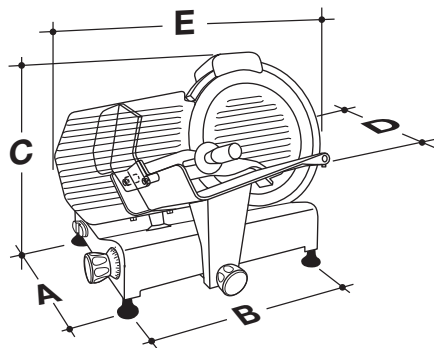
- Перемещается двумя людьми.

- При укладке на поддонах перемещать только устройствами для поддонов или электроподъемниками.

## 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - РАЗМЕРЫ

### ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

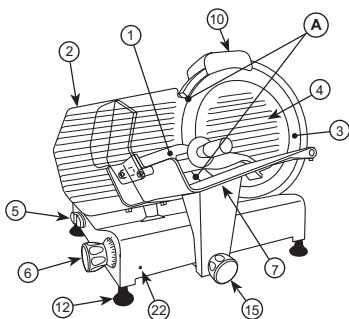
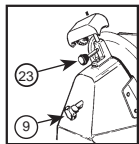
- Структура из литого алюминия
- Защита ножа, лоток и подвижная перегородка: из оксидированного алюминия
- Вал лезвия установлен на двойной подшипник
- Профессиональный вентилируемый двигатель
- Закаленное профессиональное лезвие
- Фиксированная кольцевая защита лезвия



МОДЕЛИ	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO - LADY					ES					
	20	22	22	25	195	22	25	275	300 €	220	250	300	300SG	350	
РАЗМЕРЫ ММ	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Диаметр лезвия	ММ	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Мощность двигателя	Вт	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Возможность резки около	ММ	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Ход каретки	ММ	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Вес	КГ	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

## 5. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### УСТАНОВКА



#### Условия окружающей среды:

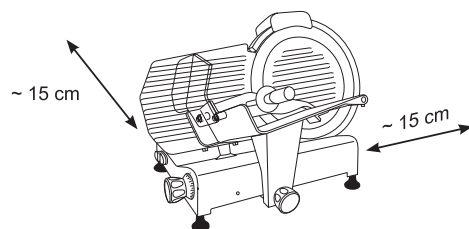
- Минимальная температура + 8 °С
- Максимальная температура + 38 °С
- Минимальная влажность 30%
- Максимальная влажность 80%
- Ломтерезка должна устанавливаться на стабильную поверхность во избежание ее смещения.
- При подключении кабеля должно исключаться смещение или скольжение.

#### Выравнивание.

Проверьте, чтобы подвижная перегородка (2) при регуляторе (6) в положении "0" была выровнена с лезвием в зоне (А). Если она не выровнена, вкрутите или выкрутите правую ножку (12).

- 1 - Держатель продукта
- 2 - Подвижная перегородка
- 3 - Лезвие
- 4 - Защита ножа
- 5 - Выключатель
- 6 - Регулятор
- 7 - Каретка скольжения или лоток скольжения
- 9 - Ручка фиксации защиты ножа
- 10 - Группа затачивания
- 12 - Ножки
- 15 - Ручка фиксации продукта
- 22 - Отверстие фиксации лотка / подвижной перегородки (BLC)
- 23 - Ручка блокировки группы затачивания

#### Необходимое для эксплуатации пространство



### ДЕМОНТАЖ СИСТЕМЫ БЛОКИРОВКИ ЛОТКА С ПОДВИЖНОЙ ПЕРЕГОРОДКОЙ (BLC)

- 1° - Регулятор (6) в положении "0".
- 2° - Лоток (7) передвигается к оператору в конце поперечного положения.
- 3° - Полностью ослабьте фиксирующую ручку (15) лотка (7).
- 4° - Передвиньте лоток в направлении оператора до входа штифта под ручкой (15) в отверстие (22) в основании ломтерезки для демонтажа лотка вертикальным поднятием.

### ЗАТАЧИВАНИЕ ЛЕЗВИЯ - Диаметр лезвия: 220 - 250

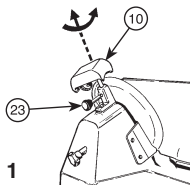


рис. 1

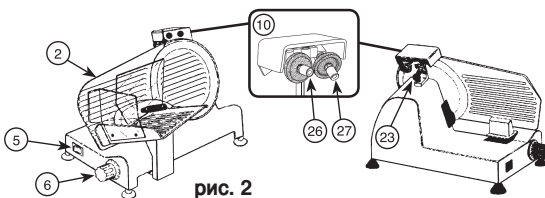


рис. 2

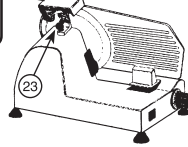


рис. 3

**ВВ:** Следует отметить, что лезвие имеет высокое сопротивление, поэтому должно затачиваться только тогда, когда сокращается режущая способность.

- Отключение
- Убедитесь в том, что подвижная (2) перегородка закрыта (ручка (6) в положении "0").
- Тщательно очистите часть лезвия, которая должна быть заточена.
- Вставьте снова штекер.
- 3° - Ослабьте фиксирующую ручку (23) группы затачивания (10).
- Поднимите группу затачивания, поворачивая ее 180° так, чтобы оба колеса оказались в рабочем положении. См. рис. 1.
- Опустите группу затачивания до замыкания (10).
- Застраховите группу, повернув замыкающую ручку (23).
- Включите машину (5).
- Нажмите кнопку (26), чтобы лезвие вращалось примерно 1 минуту. После остановки лезвия проверьте, чтобы на кромке не было заусенцев.
- После проверки заусенцев включите машину и осторожно нажмите кнопку (27) примерно на 3 секунды для удаления образовавшихся при затачивании заусенцев.
- После затачивания переведите группу в исходное положение и почистите кромку лезвия.
- После нескольких операций затачивания удалите все остатки с затачивающего колеса при помощи спирта и щетки.



## ЗАТАЧИВАНИЕ ЛЕЗВИЯ - Диаметр лезвия: 300

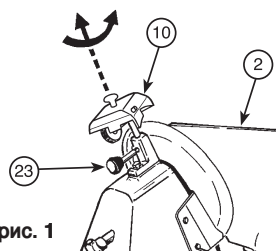


рис. 1

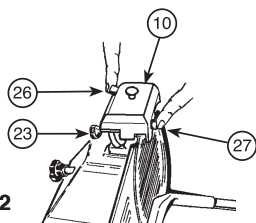


рис. 2

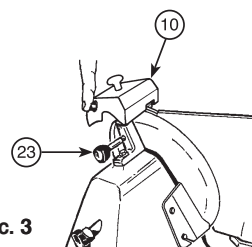


рис. 3

**NB:** Следует отметить, что лезвие имеет высокое сопротивление, поэтому должно затачиваться только тогда, когда сокращается режущая способность.

- Отключение
- Убедитесь в том, что подвижная (2) перегородка закрыта (ручка (6) в положении "0").
- Тщательно очистите часть лезвия, которая должна быть заточена.
- Вставьте снова штекер.
- 3° - Ослабьте фиксирующую ручку (23) группы затачивания (10).
- Поднимите группу затачивания, поворачивая ее 180° так, чтобы оба колеса оказались в рабочем положении. См. рис. 1.
- Опустите группу затачивания до замыкания (10).
- Застрахуйте группу, повернув замыкающую ручку (23).
- Включите машину (5).
- Нажмите кнопку (26), чтобы лезвие вращалось примерно 1 минуту. После остановки лезвия проверьте, чтобы на кромке не было заусенцев.
- После проверки заусенцев включите машину и осторожно нажмите кнопку (27) примерно на 3 секунды для удаления образовавшихся при затачивании заусенцев.
- После затачивания переведите группу в исходное положение и почистите кромку лезвия.
- После нескольких операций затачивания удалите все остатки с затачивающего колеса при помощи спирта и щетки.

## ЗАТОЧКА НОЖА моделей со съёмным точилом

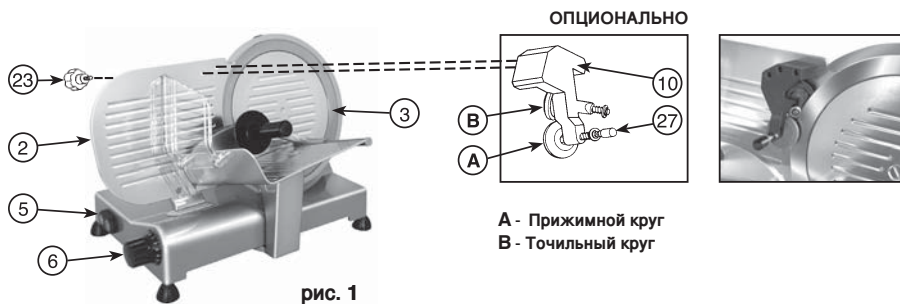


рис. 1

**N.B.:** следует обратить внимание на то, что лезвие ножа очень устойчиво к износу, поэтому его заточку следует производить только при уменьшении режущей способности.

- Вынуть вилку из розетки электросети.
- Тщательно очистить затачиваемую сторону лезвия.
- Снова подключить прибор к электросети.
- Установить подвижную часть (2) на максимальном расстоянии от лезвия (3) вращая ручку со шкалой (6).
- Установить точильное устройство (10) на подвижную стенку (2), как показано на рис. 1, блокируя его с помощью круглой ручки (23).
- Нажать на кнопку пуска двигателя (5), чтобы включить автоматическую заточку; при необходимости поворачивать ручку со шкалой (6) до тех пор, пока точильный круг не начнет вращаться вместе с лезвием.
- Заточивать лезвие автоматически около минуты, затем нажать на кнопку прижатия прижимного круга (27) на две-три секунды; выключить двигатель, одновременно отпуская кнопку.
- После заточки снять затачивающее устройство (10) с подвижной части (2) и вставить его на место.
- После нескольких заточек очистить точильный круг спиртом и щеткой.



## 6. ЧИСТКА И УХОД

### Общие положения.

Перед проведением чистки извлеките штекер из розетки и убедитесь, что регулятор (6) в положении "0".

- Не используйте водяную струю.
  - Не используйте щетки, которые могут повредить поверхность машины.
  - Используйте мягкую ткань, смоченную обычным нейтральным моющим средством.
- Для чистки не передвигайте устройство. При опасности порезов имеются специальные защитные рукавицы, которые рекомендуется использовать.

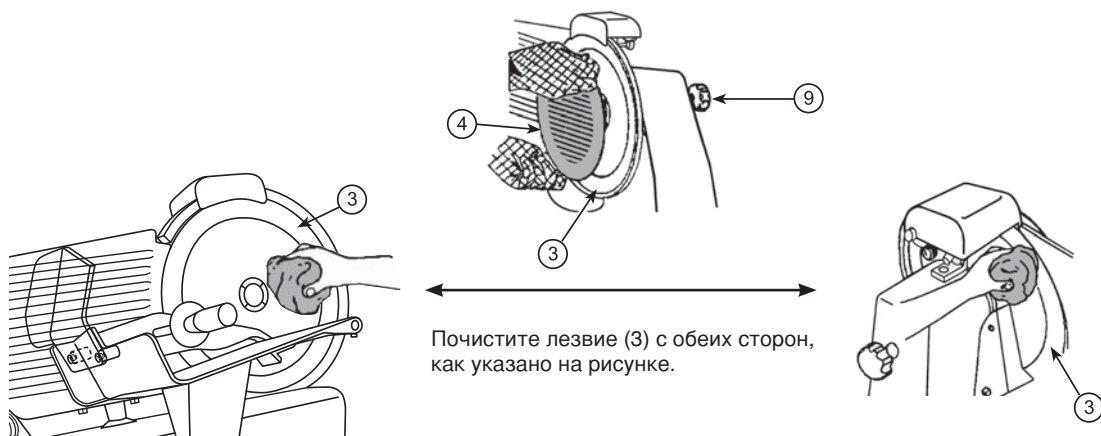
### Чистка устройства.

Как можно видеть, ломтерезка была сконструирована с максимальным учетом простоты, быстроты и удобства для чистки, при этом отсутствуют места, где бы могли скапливаться остатки продуктов. Чистка машины должна производиться, по крайней мере, один раз в день или чаще, если это необходимо (при каждой смене вида продукта), при этом следя за тем, чтобы все поверхности, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами, тщательно очищались.

### ЧИСТКА ЛЕЗВИЯ (3)

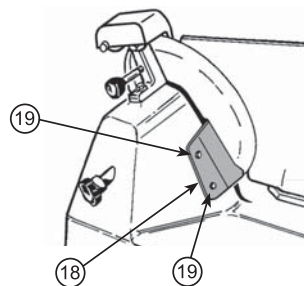
Нет необходимости в разборке лезвия для чистки, так как все его части доступны. Замена должна производиться специалистами.

- Пользуйтесь рукавицами, защищающими от порезов. Демонтируйте крышку лезвия (4).
- Ослабьте ручку (9), открутите ее и удалите диск-крышку лезвия (4).



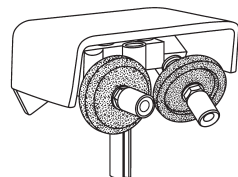
### ЧИСТКА ОТВОДА ЛОМТИКОВ (18)

Ослабьте винты (19) для удаления отвода ломтиков (18).



### ЧИСТКА КОЛЕСА

После большого числа операций затачивания почистите корундовые колеса от остатков затачивания при помощи металлической щетки аксессуаров.



## 7. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

### ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРОВЕРКИ

#### Привод.

Привод изготовлен из ремня многозахватного вида, регулировка не требуется, потому что сцепление сохраняется превосходным в течение многих лет.

- Следите за тем, чтобы он не загрязнялся, иначе он станет скользким и утратит сцепление.
- В этом случае он должен быть заменен с одновременным обезжириванием как штифта двигателя, так и шкива.

#### Электрический кабель.

Периодически проверяйте его состояние (не должно быть каких-либо узлов) Если кабель поврежден, то он должен быть заменен изготовителем, его послепродажной службой, либо лицами с подобной квалификацией во избежание какой-либо опасности.

#### Лезвие (3).

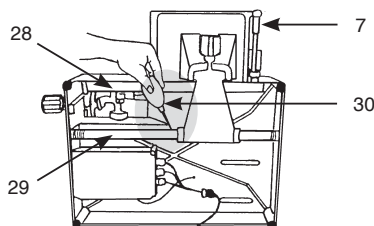
Лезвие должно заменяться, когда его уже нельзя заточить или если расстояние между режущей частью лезвия и протектором составляет более 6 мм.

#### Корундовые голеса группы затачивания (10).

Эти колеса после многих операций затачивания утрачивают абразивные свойства и должны быть заменены..

#### Вал скольжения каретки группы лотка (7) (смазка).

Если появляется трение при скольжении каретки группы лотка, необходимо произвести смазку валов (28) и (29) смотри рисунок, почистить их тщательно и затем нанести несколько капель масла соответствующей масленкой (30) и прокатить каретку.



## 8. УТИЛИЗАЦИЯ

### ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ



После окончания срока службы данного изделия его нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором. Его нужно сдать в специальный сборный пункт для утилизации электрических и электронных товаров. На изделии, в инструкции или на упаковке имеется пояснительный символ.

Некоторые материалы могут восстанавливаться: пожалуйста, прочитайте инструкцию внимательно Восстановление материала, повторное использование либо другие формы утилизации старых приборов означают, что Вы можете внести важный вклад в защиту окружающей среды. Пожалуйста, узнайте в местной администрации расположение пунктов утилизации отходов.



