

## **300 R Plus**



**174305**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germania

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versione: 1.0

Data di redazione: 2024-04-17

## Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento .....	2
1.2	Indicazioni di sicurezza .....	3
1.3	Uso conforme alla destinazione .....	5
1.4	Uso non conforme alla destinazione .....	5
2	Informazioni generali .....	6
2.1	Responsabilità e garanzia.....	6
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	6
2.3	Dichiarazione di conformità.....	6
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio .....	7
3.1	Controllo della consegna .....	7
3.2	Imballaggio .....	7
3.3	Stoccaggio .....	7
4	Dati tecnici .....	8
4.1	Dati tecnici .....	8
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura .....	9
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura .....	10
4.4	Elementi di protezione dell'apparecchio.....	12
5	Installazione e uso.....	14
5.1	Installazione.....	14
5.2	Uso .....	15
6	Pulizia e manutenzione .....	20
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia .....	20
6.2	Pulizia .....	21
6.3	Manutenzione .....	24
7	Possibili malfunzionamenti .....	25
8	Smaltimento.....	26



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

## 1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

### 1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



**PERICOLO!**

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



### **AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



### **PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

### **ATTENZIONE!**

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

### **AVVISO!**

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

### Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

### Sicurezza d'uso delle affettatrici

- Non inserire mai la mano tra il pressamerce e la lama o la parete mobile per la regolazione dello spessore di taglio finché non questi elementi non saranno totalmente in sicurezza (portare il regolatore dello spessore di taglio in posizione "0").
- Durante l'operazione di affettatura tenere le mani quanto più lontano possibile dalla lama per evitare di tagliarsi. Per evitare lesioni, usare sempre l'impugnatura del pressamerce, in modo tale da premere il prodotto da tagliare sulla parete mobile per la regolazione dello spessore di taglio!
- La lama è molto affilata. Adottare prudenza durante la verifica dell'affilatura della lama! Durante l'uso sarà necessario indossare guanti protettivi antitaglio di classe 5, secondo la norma DIN EN 388!
- Durante il lavoro, la persona che utilizza l'affettatrice dovrebbe indossare l'abbigliamento di protezione conforme alle norme sanitarie locali.

### Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

### Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

### Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

### 1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Affettare salumi

### 1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Tagliare prodotti non alimentari
- Tagliare prodotti contenenti ossa
- Tagliare prodotti surgelati.

## 2 Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

### 2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

### 2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.



## 3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

### 3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

### 3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

## 4 Dati tecnici

### 4.1 Dati tecnici

<b>Nome:</b>	<b>Affettatrice 300 R Plus</b>
Numero art.:	<b>174305</b>
Materiale:	alluminio, plexiglas, plastica
Diametro lama in mm:	300
Massima velocità di rotazione in giri/min:	186
Spessore di taglio da – a in mm.:	1 - 15
Lunghezza del taglio in mm:	230
Altezza del taglio in mm:	175
Grado di protezione:	IPX3
Potenza di collegamento:	0,2 kW   230 V   50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	480 x 630 x 461
Lunghezza del cavo in mm:	1,4
Peso in kg:	21,2

## Dati tecnici

---

### Versione / caratteristiche

- Colore: rosso
- Taglierina diagonale/taglierina a gravità
- Carrello porta merce:
  - estraibile
  - 2 impugnature
- Progettato per: insaccati
- Pressamerce
- Parafetta
- Affilatoio
- Protezione della lama: doppio
- Interruttore magnetico
- Controllo: manopola
- Interruttore ON/OFF
- Spia di controllo: on/off
- Incl.: 1 lama 300 Basic

## 4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Quest'affettatrice consente di affettare velocemente i salumi a fette di vario spessore.

## 4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

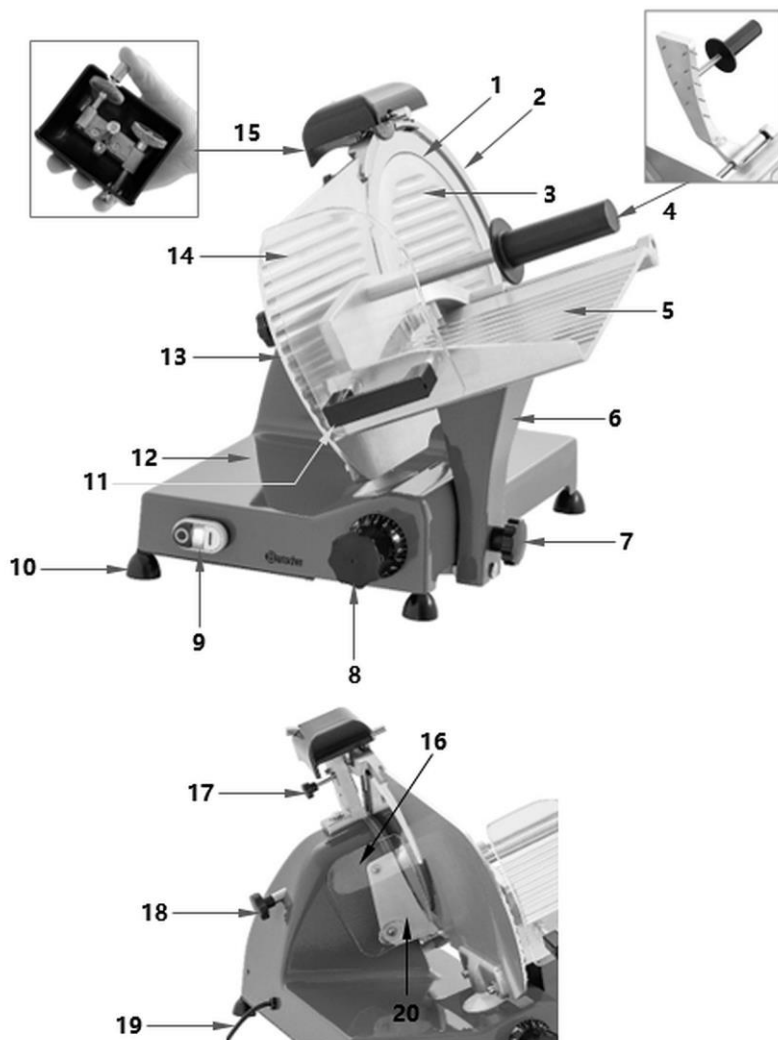


Fig. 1

## Dati tecnici

### Descrizione fig. 1

1. Lama
2. Anello di protezione della lama
3. Coprilama
4. Impugnatura di pressione con pressamerce
5. Piatto porta merce
6. Carrello porta merce
7. Manopola blocca carrello
8. Regolatore dello spessore di taglio
9. Interruttore ON/OFF con spia
10. Piedi (4x)
11. Elemento di protezione delle mani
12. Piano raccogliitore
13. Vela per determinare lo spessore del taglio
14. Protezione dell'impugnatura del pressamerce
15. Affilatoio
16. Parafetta
17. Vite di fissaggio dell'affilatoio
18. Vite di fissaggio coprilama
19. Cavo di alimentazione
20. Dispositivo di sicurezza della lama

### Accessori (non sono compresi nella fornitura!)



#### Lama 300, seghettato

Progettato per: salsiccia

Materiale: acciaio inox, cromato duro

Diametro coltello: 300 mm

Dimensioni: larg. 300 x prof. 300 x alt. 23 mm

Peso: 2,1 kg

**Art. n.: 174058**



#### Lama 300, con rivestimento antiaderente

Progettato per: salsiccia

Materiale: acciaio inox, rivestito in teflon

Diametro coltello: 300 mm

Dimensioni: larg. 300 x prof. 300 x alt. 23 mm

Peso: 2,1 kg

**Art. n.: 174059**

## 4.4 Elementi di protezione dell'apparecchio



Fig. 2



Fig. 3

- 3 Coprilama
- 4 Impugnatura di pressione con pressamerce
- 9 Interruttore ON/OFF dell'apparecchio

(in caso di black-out, l'apparecchio può essere riacceso solo premendo di nuovo il pulsante START dell'interruttore dell'apparecchio)

- 14 Pressamerce con impugnatura a protezione delle dita (11)  
Dispositivo blocca carrello (fig. 3).

Il carrello porta merce può essere smontato per la pulizia soltanto quando il regolatore dello spessore di taglio è svitato al di fuori dell'impostazione zero e il carrello porta merce viene estratto completamente in direzione del regolatore dello spessore di taglio:

- Allentare a tal fine la manopola blocca carrello. Qualora non sia possibile allentarlo completamente, tirare ancora una volta il carrello porta merce in direzione della manopola blocca carrello fino all'innestarsi del dispositivo di sicurezza in modo percettibile.
- Allentare completamente la manopola blocca carrello porta merce e togliere il carrello dall'apparecchio, estraendolo dall'alto.



Fig. 4

### 15 Affilatoio che funge da coprilama superiore

Sul dispositivo per affilare si trova un contatto magnetico (a): l'apparecchio funziona solo con l'affilatoio correttamente installato.

In caso di rimozione dell'affilatoio durante il funzionamento, il funzionamento dell'affettatrice verrà fermato. Dopo aver rimontato correttamente l'affilatoio, l'affettatrice non si avvierà automaticamente, ma dovrà essere riavviata con il tasto bianco START dell'interruttore (B, fig. 7).

### Rischi residui

Anche se l'affettatrice possiede tutti i dispositivi di sicurezza meccanici ed elettrici previsti dalle norme (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), sussistono rischi residui impossibili da escludere completamente. Nelle presenti istruzioni essi sono indicati con l'espressione **AVVERTIMENTO**. Attenersi a tutte le indicazioni riportate sulle etichette di avvertimento di cui è dotato l'apparecchio.

Il rischio residuale (per esempio il pericolo di ferirsi) è presente mentre si tagliano i pezzi più piccoli o si pressano i resti del cibo. A tal fine l'apparecchio è stato dotato di un'impugnatura di pressione con pressamerce.

Dopo aver smontato l'apparecchio per pulirlo, prestare particolare attenzione alla lama, poiché con l'affilatoio tolto, una parte della lama rimane scoperta.

## 5 Installazione e uso

### 5.1 Installazione

#### Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



#### **PRUDENZA!**

##### **Pericolo di soffocamento!**

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
  - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
  - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
  - facilmente accessibile
  - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Nella scelta del luogo di installazione, considerare le dimensioni dell'apparecchio (sezione "Dati tecnici"). È necessario garantire uno spazio sufficiente per poter lavorare in condizioni di sicurezza presso l'affettatrice.
- La postazione di lavoro deve essere ben illuminata.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale da permettere all'operatore di stare in piedi in posizione eretta e sicura davanti all'affettatrice e in modo tale da avere sempre a vista d'occhio l'interruttore e il regolatore dello spessore di taglio.
- Per utilizzare l'affettatrice in condizioni di sicurezza, mantenere una distanza di almeno 20 cm tra l'affettatrice e le pareti, gli oggetti, gli scaffali ecc.



## Installazione e uso

- La distanza dal pavimento dovrà essere pari a circa 80 cm.
- Collocare l'apparecchio in un locale con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +32 °C, con una umidità massima del 70%.

### Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

## 5.2 Uso

### Prima del primo uso

1. Prima del primo uso pulire l'apparecchio e gli accessori come da indicazioni riportate nel capitolo 6 **"Pulizia e manutenzione"**.

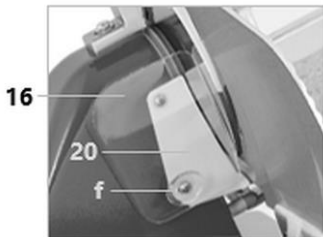


Fig. 5

2. Installare il parafetta in dotazione (16).
3. A questo scopo, servendosi di un cacciavite adeguato allentare la vite inferiore (f) del dispositivo di sicurezza della lama (20) precedentemente montato sulla parete posteriore dell'apparecchio.
4. Fissare al dispositivo di sicurezza della lama (20) i parafetta (16) servendosi della vite svitata (f).

Prima dell'avviamento dell'apparecchi è necessario controllare:



Fig. 6

- che l'apparecchio sia stato collegato ad una singola presa di corrente munita di messa a terra;
- che il carrello porta merce (6) sia stato stabilmente unito alla manopola blocca carrello (7);
- il movimento del carrello porta merce (6) e se non vi sia alcun ostacolo e oggetto presente sul piatto porta merce (5).
- che l'impugnatura di pressione (4) si sollevi e si abbassi senza intralcio quando in movimento.
- la fessura vela per determinare lo spessore del taglio (13) con il regolatore dello spessore di taglio (8), ruotandolo in senso orario e antiorario.
- che l'affilatoio (15) sia correttamente fissato all'apparecchio e che lo si possa togliere dall'apparecchio senza problemi.

IT

### Interruttore ON/OFF dell'apparecchio

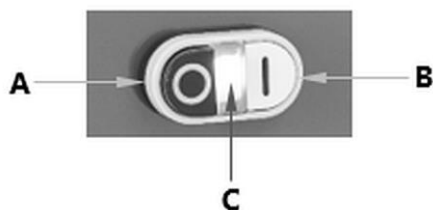


Fig. 7

- A - Tasto STOP
- B - Tasto START
- C - Spia di controllo

### Funzionamento dell'apparecchio (fig. 6, 7)

1. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.
2. Mettere in funzione l'apparecchio, premendo il tasto bianco START (B) dell'interruttore dell'apparecchio (9).

La spia (C) si illumina e rimane illuminata durante il funzionamento.

3. Per controllare che l'apparecchio funzioni correttamente, lasciarlo acceso per 2 o 3 minuti (senza affettare alcun prodotto).
4. Spegnerlo premendo il tasto nero STOP (A) dell'interruttore (9).
5. Posizionare il regolatore dello spessore di taglio (8) in posizione "0".
6. Sollevare l'impugnatura di pressione (4) e collocare la merce da affettare sul piatto porta merce (5) in modo da garantirne il posizionamento tra la vela per determinare lo spessore del taglio (13) e l'impugnatura di pressione con pressamerce (4)

#### AVVERTIMENTO!

**Per evitare lesioni utilizzare sempre l'impugnatura di pressione con pressamerce (4) per premere il prodotto destinato ad essere affettato contro la vela per determinare lo spessore del taglio (13)!**

7. Regolare lo spessore del taglio posizionando il regolatore dello spessore di taglio (8) nella posizione desiderata.
8. Assumere la posizione corretta presso l'affettatrice (fig. 8). Porre la mano destra sull'impugnatura di pressione, quindi quella sinistra accanto al piano raccogliitore in modo da non toccare la lama; la postura del corpo rispetto alla postazione di lavoro deve essere perpendicolare al banco da lavoro.



Posizione corretta



Posizione scorretta

Fig. 8

#### AVVERTIMENTO!

#### Rischio di lesioni in caso di contatto con la lama!

Assumere una posizione tale da evitare che mani, dita e altre parti del corpo vengano a contatto con la lama!

9. Accendere l'apparecchio premendo il tasto bianco START (B) dell'interruttore (9).
10. Muovere lentamente e uniformemente il carrello porta merce (6) verso la lama (1) utilizzando l'impugnatura del pressamerce (4).
11. I migliori risultati di taglio si ottengono, premendo leggermente l'impugnatura di pressione con pressamerce (4) verso la vela per determinare lo spessore del taglio (13).

Il prodotto destinato ad essere affettato finisce contro la lama (1), la fetta tagliata viene separata dal resto e ricade sul piano raccoglitore (12) posto dietro la vela per determinare lo spessore del taglio (13).

Non rimuovere l'impugnatura di pressione con pressamerce (4) se non quando devono essere tagliati prodotti alimentari dalla forma e dalla grandezza atipiche.

12. Dopo aver finito di affettare riportare il carrello porta merce (6) in posizione iniziale e riportare il regolatore dello spessore di taglio (8) in posizione "0".
13. Spegner l'apparecchio premendo il tasto nero STOP (A) dell'interruttore (9). Evitare di far lavorare l'apparecchio a vuoto.
14. A questo punto la merce affettata può essere tolta dal piano raccoglitore.

### **AVVERTIMENTO!**

#### **Pericolo di ferite!**

Non azionare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non introdurre mai le mani tra l'impugnatura di pressione (4) e la lama (1) o la vela per determinare lo spessore del taglio (13) prima di chiuderli completamente (il regolatore dello spessore di taglio (7) in posizione "0").

Durante l'operazione di taglio tenere le mani il più lontano possibile dalla lama per evitare ferite. Aiutarsi con l'impugnatura di pressione (4).

### **AVVERTIMENTO!**

**Per evitare il surriscaldamento del motore non utilizzare l'apparecchio per più di 15 minuti. Dopo una breve pausa l'apparecchio può essere di nuovo messo in funzione.**

### Come affilare la lama

Qualora la superficie di taglio del prodotto affettato presenti irregolarità e la procedura di taglio diventi difficoltosa, è necessario affilare la lama.

1. Togliere la spina dalla presa e prima di procedere all'affilatura pulire i bordi della lama utilizzando dell'alcol al fine di sgrassarla.

2. Allentare la vite di fissaggio (a) dall'affilatoio (15) dal retro dell'apparecchio (fig. 9).

3. Estrarre l'affilatoio (15) e ruotarlo di 180°.

4. Inserire l'affilatoio (15) nella guida prevista a tal fine e stringere la vite di fissaggio (a).

5. Assicurarsi che la superficie dell'elemento affilante si trovi vicino alla lama. Altrimenti correggere.

6. Collegare l'apparecchio ad una singola presa di corrente munita di messa a terra e accendere l'apparecchio con il tasto bianco START (B).

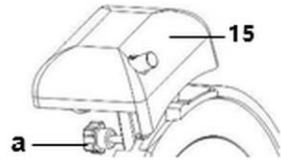


Fig. 9

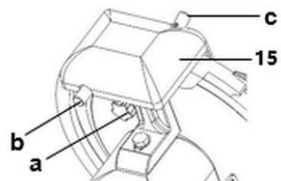


Fig. 10

7. Mantenere premuto il tasto (b, fig. 10) dell'elemento affilante sul retro dell'affilatoio (1) e lasciare l'apparecchio acceso per circa 60 secondi, affinché sulla lama si formi un truciolo di bava.
8. Quindi mantenere premuti contemporaneamente il tasto (c) posto sulla parte anteriore e il tasto (b) posto sul retro dell'affilatoio per ca. 3-4 secondi per affilare la lama ed eliminare il truciolo di bava. Rilasciare contemporaneamente i due tasti.

### ATTENZIONE!

**Non superare i 3-4 secondi indicati per evitare il formarsi della cosiddetta "limatura a zero".**

9. Spegner l'apparecchio premendo il tasto nero STOP (A) dell'interruttore (9).

10. Verificare se la lama è sufficientemente affilata.
11. Continuare ad affilare finché la lama non sarà sufficientemente affilata.

**AVVERTIMENTO! Pericolo di ferite!**

**La lama è molto affilata.**

Fare attenzione nel verificare il grado di affilatura della lama!

Durante l'uso sarà necessario indossare guanti protettivi antitaglio di classe 5, secondo la norma DIN EN 388!

12. Dopo aver concluso l'affilatura, pulire la lama e l'elemento affilante. Per garantire il funzionamento corretto degli elementi affilanti, tenerli sempre puliti. Considerare le indicazioni contenute al punto 6 "**Pulizia e manutenzione**".
13. Riportare l'affilatoio nella posizione di partenza. Seguire le indicazioni di montaggio, procedendo in ordine inverso.

**ATTENZIONE!**

**Perché la lama sia in stato ottimale e per mantenere le condizioni di sicurezza, la lama deve essere sostituita quando le sue dimensioni si riducono di ca. 5 - 7 mm.**

## 6 Pulizia e manutenzione

### 6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

### 6.2 Pulizia



#### AVVERTIMENTO!

**Durante i lavori di manutenzione e di pulizia (dopo la rimozione dei dispositivi di protezione), verificare accuratamente i rischi presenti.**

Staccare la spina dalla presa.

Prestare attenzione affinché il regolatore dello spessore di taglio sia in posizione "0".

Spostare il carrello porta merce in direzione del regolatore dello spessore di taglio.

#### ATTENZIONE!

**Non lavare mai in lavastoviglie le parti smontabili dell'apparecchio.**

1. Al termine di ogni giornata di lavoro, o più spesso se necessario, pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con i prodotti alimentari.
2. Provvedere alla pulizia dei rispettivi gruppi, tenendo in considerazione le seguenti indicazioni

#### Carrello porta merce e impugnatura di pressione

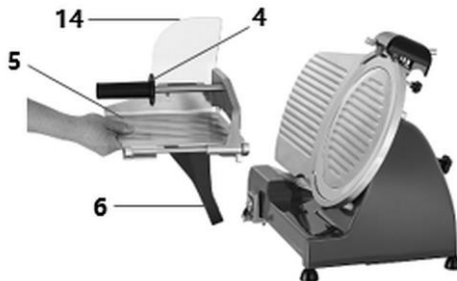


Fig. 11

1. Per la pulizia, togliere il carrello porta merce (6) dall'apparecchio.

#### NOTA BENE!

**Il carrello porta merce può essere smontato soltanto quando il regolatore dello spessore di taglio è svitato al di fuori dell'impostazione zero e il carrello porta merce è estratto completamente in direzione del regolatore dello spessore di taglio.**

2. Allentare a tal fine la manopola blocca carrello. Qualora non sia possibile allentarlo completamente, tirare ancora una volta il carrello porta merce in direzione della manopola blocca carrello fino all'innestarsi del dispositivo di sicurezza in modo percettibile.
3. Allentare completamente la manopola blocca carrello e togliere il carrello porta merce dall'apparecchio, estraendolo dall'alto.
4. Lavare il carrello porta merce (6) con la protezione (14), il piatto porta merce (5) e l'impugnatura di pressione con pressamerce (4) con acqua calda e un panno morbido e del detersivo neutro.
5. Sciacquare in acqua pulita per eliminare i residui di detersivo.
6. Lasciar asciugare all'aria o asciugare accuratamente gli elementi lavati prima di rimontarli nell'apparecchio.

### Lama e coprilama

#### **AVVERTIMENTO! Pericolo di ferite!**

#### **La lama è molto affilata.**

Non toccare mai i bordi della lama con le mani nude.

Durante la pulizia della lama sarà necessario indossare guanti protettivi antitaglio di classe 5, secondo la norma DIN EN 388.

1. Togliere l'affilatoio dall'apparecchio (fig. 9).
2. Per togliere il coprilama al fine di pulirla (3), allentare la vite (d) posta sul retro dell'apparecchio (fig. 12) e premerla verso il coprilama (3).
3. Togliere il coprilama (3) dall'apparecchio.

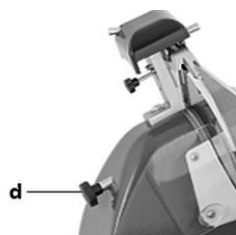


Fig. 12



## Pulizia e manutenzione

4. Per estrarre la lama (1) svitare le 3 viti di arresto (e) servendosi di un cacciavite adeguato (fig. 13).
5. Staccare con cautela la lama (1).
6. Pulire il coprilama (3) e la lama (1) con dell'acqua calda e del detersivo neutro. Utilizzare una spugnetta, la spazzola per la pulizia fornita in dotazione o un panno morbido. Sciacquare con l'acqua pulita.

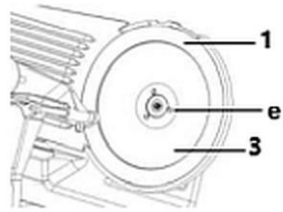


Fig. 13

7. Lavare l'anello di protezione della lama (2) con acqua calda e un detersivo neutro. Sciacquare con acqua pulita. Lasciare asciugare le parti lavate o asciugarle accuratamente con un panno.
8. Dopo la pulizia rimontare la lama sull'apparecchio (1) servendosi di 3 viti di arresto (e) mantenendola in posizione corretta e il coprilama (3) con l'uso della vite (d).

### Dispositivo di sicurezza della lama e parafetta (fig. 14)

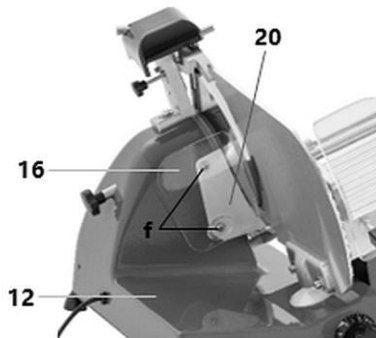


Fig. 14

1. Allentare la vite inferiore (f) del dispositivo di sicurezza (20) sul retro dell'apparecchio. Togliere il parafetta (16).
2. Svitare la vite superiore (f) e togliere il dispositivo di sicurezza (20) per pulirlo.
3. Pulire tutti gli elementi smontati in acqua calda con un detersivo neutro.
4. Sciacquare con l'acqua pulita.
5. Asciugare accuratamente tutti gli elementi lavati.

### Piano raccoglitore e corpo esterno (fig. 14)

1. Lavare il piano raccoglitore (12) e il corpo esterno dell'apparecchio con un panno morbido e imbevuto di un detergente neutro.
2. Passare sopra un panno umido.
3. Infine asciugare con cura.
4. Successivamente fissare all'apparecchio il dispositivo di sicurezza (20) con l'uso delle viti, quindi il parafetta (16).

### Affilatoio (fig. 15)

1. Togliere l'intero affilatoio dall'apparecchio (fig. 9).
2. Al termine dell'affilatura passare sopra l'elemento affilante (g) la spazzola per pulizia imbevuta di alcol.

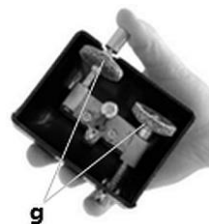


Fig. 15

## 6.3 Manutenzione

### Lubrificazione / ingrassaggio sistematico

1. Il carrello porta merce va sistematicamente lubrificato con grasso per macchinari ammesso a entrare in contatto con gli alimenti.
2. Per farlo, appoggiare l'affettatrice su un lato.
3. Applicare su entrambe le estremità dell'asse carrello (i) una discreta quantità di olio per macchinari (fig. 16).
4. Successivamente, muovere avanti e indietro il carrello porta merce in modo da distribuire uniformemente l'olio.
5. Con un panno, eliminare dall'asse il grasso in eccesso.

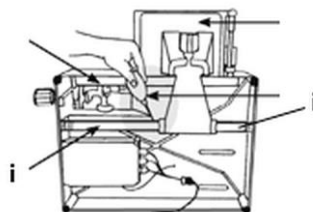


Fig. 16

## 7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona	Assenza di tensione	Controllare l'alimentazione elettrica
	Impianto elettrico danneggiato	Contattare il venditore
	Commutatore danneggiato	Contattare il venditore
	Guasto al motore	Contattare il venditore
La lama non taglia o le fette sono irregolari e/o con bordi sfilacciati	La lama non è affilata	Affilare la lama (sezione <b>"Come affilare la lama"</b> )
	La lama è usurata	Sostituire la lama
L'affilatura della lama non è soddisfacente	Posizione erronea	Fissarle correttamente l'affilatoio (sezione <b>5.2 "Uso"</b> )
	Le mole sono sporche	Pulire le mole
Carrello porta merce si sposta difficilmente	L'asse del carrello porta merce non sufficientemente lubrificato	Lubrificare gli assi del carrello porta merce (sezione <b>6.3 "Manutenzione"</b> )
Il motore non funziona	L'affilatoio non è correttamente posizionato nell'attacco	Verificare il montaggio dell'affilatoio

IT

### 8 Smaltimento

#### Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.