

SLICER UNIVERSAL 4091CH / 4092CH

U4091CH / U4092CH

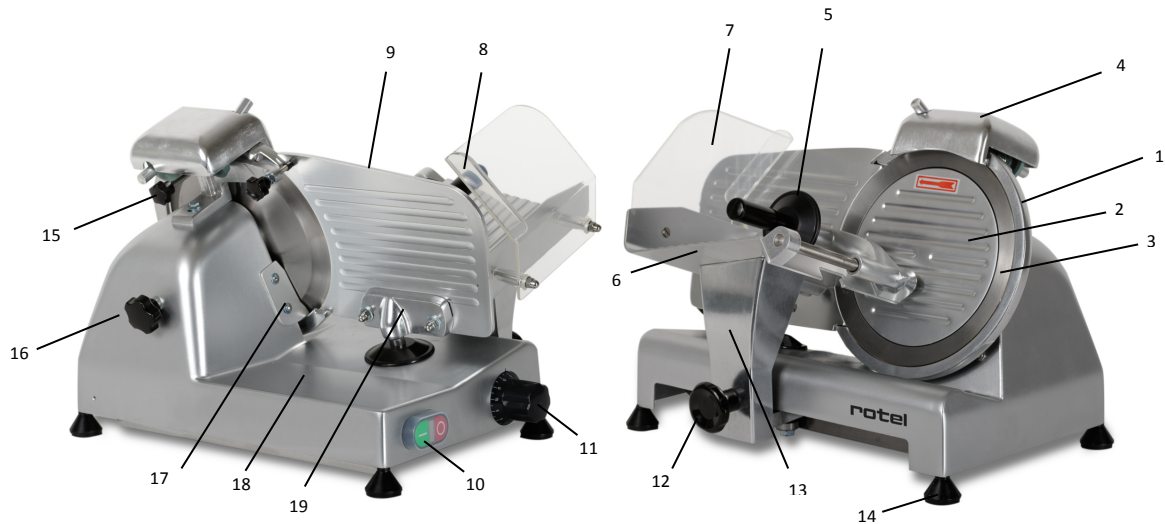


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**

D / F / I / E

• SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

- Représentation schématique
- Diagramma della struttura
- Schematic representation



Deutsch

- 1 Messerschutz
- 2 Messerabdeckung
- 3 Messer
- 4 Schleifvorrichtung
- 5 Restehalter/Schieber
- 6 Schneidegutauflage
- 7 Schutzschild
- 8 Daumenschutz
- 9 Anschlagplatte
- 10 An-/Aus-Schalter
- 11 Schnittstärke-Einstellknopf
- 12 Schlittenriegel
- 13 Schlitten, abnehmbar

Français

- 1 Protection de lame
- 2 Couvre-lame
- 3 Lame
- 4 Aiguiseur
- 5 Presse-produit/Poussoir
- 6 Plateau porte-produit
- 7 Protection antiprojections
- 8 Protection de pouce
- 9 Plaque d'écartement
- 10 Interrupteur Marche/Arrêt
- 11 Molette de réglage de l'épaisseur
- 12 Vis de fixation du chariot
- 13 Chariot, amovible

Italiano

- 1 Protezione lama
- 2 Copertura lama
- 3 Lama
- 4 Affilatrice
- 5 Morsetto/spintore
- 6 Supporto alimenti
- 7 Schermo di protezione
- 8 Protezione pollici
- 9 Piastra di calibro
- 10 Interruttore generale
- 11 Manopola per la regolazione dello spessore
- 12 Manopola per il fissaggio del carrello
- 13 Carrello

English

- 1 Blade guard
- 2 Blade cover
- 3 Blade
- 4 Blade sharpener
- 5 Clamp/Pusher
- 6 Food holder
- 7 Safety shield
- 8 Thumb guard
- 9 Gauge plate
- 10 Power switch
- 11 Thickness control knob
- 12 Carriage locking knob
- 13 Sliding carriage,

14	Gummifüsse	14	Pieds antidérapants	14	Supporti	14	removable Feet
15	Schleifvorrichtung- Verriegelungsknopf	15	Vis de fixation de l'aiguseur	15	Manopola per il fissaggio dell'affilatrice	15	Sharpener locking knob
16	Messerschraube	16	Vis de serrage du couvre-lame	16	Manopola per il fissaggio della copertura lama	16	Blade cover locking knob
17	Schneidegutabstreifer	17	Défecteur	17	Deflettore	17	Slice deflector
18	Schneidegut- Auffangfläche	18	Surface de récupération des tranches	18	Superficie di raccolta delle fette	18	Slice receiving surface
19	Einstellvorrichtung für die Anschlagplatte	19	Régleur de la plaque d'écartement	19	Supporto piastra di calibro	19	Gauge plate support

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch	6
• Sicherheitshinweise	6
• Sicherheitsfunktionen	9
• Aufstellen und anschliessen	9
• Zweckbestimmung	10
• Schneiden	11
• Messer nachschleifen	13
• Transport und Lagerung	14
• Reinigung und Wartung	14
• Reparaturen	17
• Mögliche Funktionsstörungen	18
• Technische Angaben	18
• Entsorgung	19
Français	20
• Consignes de sécurité	20
• Dispositifs de sécurité	23
• Installation	23
• Usage	24
• Tranchage	25
• Aiguisage de la lame	27
• Transport et stockage	28
• Réparation	31
• Dépannage	31
• Caractéristiques techniques	32
• Recyclage	32
Italiano	33
• Avvertenze di sicurezza	33
• Sistemi di sicurezza	36
• Installazione	36
• Campo di applicazione	37

• Procedura di taglio	38
• Affilatura della lama	40
• Trasporto e stoccaggio	41
• Assistenza tecnica	45
• Risoluzione dei problemi.....	45
• Caratteristiche tecniche	46
• Smaltimento.....	46
English	47
• Safety instructions.....	47
• Safety systems.....	50
• Installation	50
• Range of application	51
• Cutting procedure	52
• Sharpening the blade	54
• Transportation and storage	55
• Servicing.....	58
• Troubleshooting.....	58
• Technical specifications.....	59
• Disposal.....	59
D / F / I / E	60
• Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty	60

- **SICHERHEITSHINWEISE**

- Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht (8) Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbewacht stehen, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Stellen Sie den Allesschneider während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
- Lassen Sie das Gerät nie in der Reichweite von Kindern stehen.
- Gerät nicht neben ein mit Wasser gefülltes Spülbecken stellen.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten oder Demontage des Messers, ist das Gerät auszuschalten und die Stromzufuhr zu unterbrechen.
- Den Allesschneider niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- Ist der Allesschneider aus Versehen heruntergefallen, oder weist das Gerät äusserlich sichtbare Schäden am Gehäuse oder Kabel auf, muss es vom Fachmann überprüft werden.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Schnittstärke-Einstellknopf in die „0“-Position.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle, die durch unsachgemässe Bedienung entstanden sind.
- Ein abgenutztes oder beschädigtes Netzkabel darf nur von einer Servicestelle oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

- Reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder barfuss.
- Trotz aller Sicherheitsfunktionen, halten Sie stets Ihre Hände, Haare und Kleidungsstücke fern von Klingen und beweglichen Teilen.
- Die Schleifvorrichtung ist auf das passende Alleschneider-Modell zu setzen. Sie ist nicht austauschbar zwischen den verschiedenen Modellen.
- Wenn das Gerät betrieben wird, stellen Sie bitte sicher, dass der Schutzschild in der richtigen Position ist, ausser bei Lebensmitteln aussergewöhnlicher Formen und Grössen.
- Den Alleschneider nicht für das Schneiden von tiefgekühlten Lebensmitteln, Fleisch und Fisch mit Knochen, oder Produkten, die nicht zu den Lebensmitteln zählen, verwenden.

• SICHERHEITSFUNKTIONEN

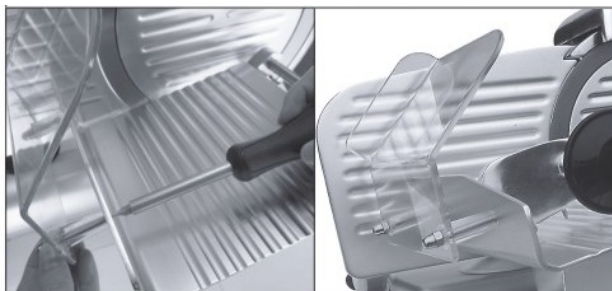
Verschiedene eingebaute Sicherheitskomponenten verhindern mögliche Gefahren, falls der Alleschneider nicht ordnungsgemäss verwendet wird.

Schneidegutauflage mit Resthalter/Schieber	Der Resthalter/Schieber auf der Schneidegutauflage dient dazu, das Schneidegut während des Schneidens an Ort, und die Hände des Benutzers fern von den beweglichen Teilen zu halten
Schutzschild	Der Schutzschild verhindert, dass Stückchen beim Schneiden ins Gesicht gelangen
Schleifvorrichtung (modellabhängig)	Sollte die Schleifvorrichtung während des Betriebs entfernt werden, stoppt der Alleschneider sofort
Messerschutz	Der Messerschutz verhindert versehentlichen Kontakt mit dem Messer
Überhitzungsschutz	Die eingebaute Temperatursicherung hilft eine Überhitzung des Motors zu verhindern
Schutzschalter für die Demontage des Messers (modellabhängig)	Sollte die Messerschraube gelöst sein, stoppt das Gerät sofort
Schneidegutabstreifer	Der Schneidegutabstreifer führt die geschnittenen Scheiben von der rotierenden Klinge weg und verhindert, dass Scheiben zwischen Messer und Gehäuse stecken bleiben
Automatische Wiedereinschaltsperr	Sollte sich das Gerät automatisch abschalten, wird es nicht neu gestartet, bis der An-/Aus-Schalter erneut gedrückt wird

• AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

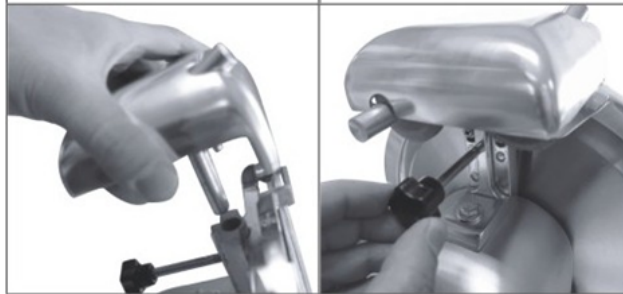
Der Alleschneider muss auf einem Arbeitstisch installiert werden, passend für seine Gesamtabmessungen. Die Arbeitsunterlage muss hinreichend gross, gut nivelliert, trocken, glatt, feuerbeständig, stabil und gut beleuchtet sein.

- Schutzschild montieren:
 - Befestigen Sie den Schutzschild mit den mitgelieferten Schrauben und Teilen



- Schleifvorrichtung montieren:

- Positionieren Sie die Schleifvorrichtung mit dem Schaft und dem Einsatz richtig in der Halterung
- Verriegelungsknopf anziehen



- An die Stromversorgung anschliessen:
 - Überprüfen Sie, dass die Angaben der Anschlussbedingungen auf dem Typenschild den örtlichen Gegebenheiten entsprechen
 - Schliessen Sie den Netzstecker an die Steckdose an

• ZWECKBESTIMMUNG

Der Alleschneider ist bestimmt für die Anwendung mit haushaltsüblichen Lebensmitteln, wie z.B.:

- Fleisch oder Fisch ohne Knochen
- Wurst- und Fleischwaren
- Früchte und Gemüse
- Brot
- Hart- und Halbhartkäse

HINWEIS: Weiches Schneidegut (z.B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden. Bewegen Sie dann den Schlitten behutsam vor und zurück.

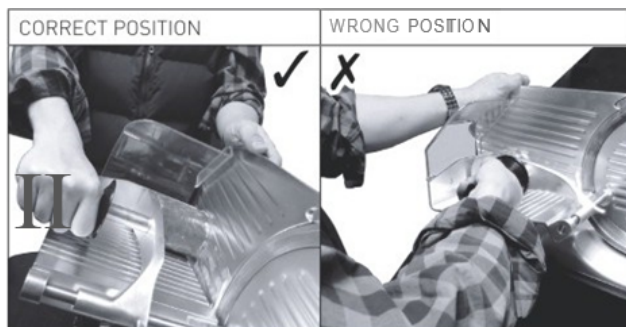
ACHTUNG: Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Fleisch mit Knochen, und Produkte, die nicht zu den Lebensmitteln zählen.

- **SCHNEIDEN**

- Stellen Sie sicher, dass der Schnittstärke-Einstellknopf auf „0“ gestellt ist
- Legen Sie das Schneidegut auf die Schneidegutauflage und klemmen Sie es mit dem Restehalter/Schieber fest
- Stellen Sie die Schnittstärke ein, indem Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Position drehen



HINWEIS: Stehen Sie stabil, längs zum Gerät. Legen Sie die rechte Hand auf den Schieber und danach die linke Hand neben den Schneidegutabstreifer. Der Körper muss senkrecht zur Arbeitsfläche des Alleschneiders sein.



ACHTUNG: Nehmen Sie keine Positionen ein, bei denen Körperteile mit dem Messer in Kontakt kommen. Aus Sicherheitsgründen, tragen Sie keine weite Kleidung oder offene lange Haare, wenn Sie dieses Gerät betreiben.

- Schalten Sie das Gerät mittels des An-/Aus-Schalters ein
- Bewegen Sie den Schlitten langsam in einer gleichmässigen Bewegung vor und zurück, ohne Druck auf das Schneidegut
- Die Scheiben werden durch den Schneidegutabstreifer rückseitig auf die Auffangfläche geführt



ACHTUNG: Benutzen Sie die Maschine nicht ohne Schneidegut auf der Schneidegutauflage.

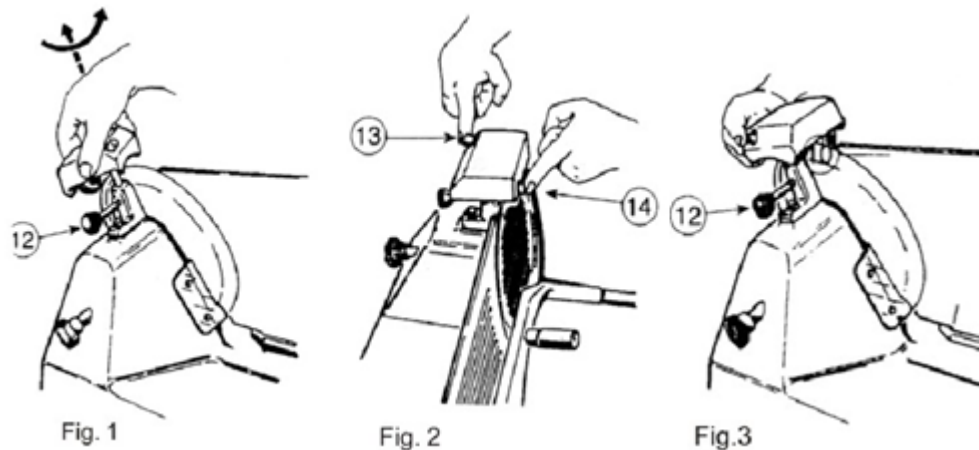
- Stellen Sie nach Gebrauch den Schnittstärke-Einstellknopf wieder auf „0“
- Schalten Sie das Gerät mittels des An-/Aus-Schalters aus



BEMERKUNG: Sollte der Schlitten nicht mehr sanft gleiten, legen Sie den Alleschneider auf die Seite und reinigen Sie die Schubstange mit warmem Seifenwasser. Gründlich abtrocknen und mit Vaseline schmieren.

• MESSER NACHSCHLEIFEN

ACHTUNG: DAS MESSER WIRD FÜR DAS NACHSCHLEIFEN FREIGELEGT. SEIEN SIE DAMIT ÄUSSERST VORSICHTIG.



Das Messer muss regelmässig nach folgender Anleitung geschärft werden:

- Gerät ausschalten und Netzkabel aus der Steckdose ziehen
- Schnittstärke-Einstellknopf auf Position „0“ stellen
- Lebensmittelreste mit schnittfesten Handschuhen sorgfältig vom Messer entfernen
- Verriegelungsknopf lösen ⑫
- Schleifvorrichtung herausziehen, um 180 Grad drehen und wieder in die Führung einsetzen
- Schleifvorrichtung so einsetzen, dass das Messer genau zwischen den beiden Schleifsteinen ist und mit Knopf ⑬ positionieren
- Verriegelungsknopf ⑫ anziehen
- Gerät einschalten und Netzkabel an der Steckdose stecken
- Schnittstärke-Einstellknopf auf Position „2“ stellen
- Messer zwischen zehn Sekunden und einer Minute rotieren lassen (je nach Zustand der Klinge), und überprüfen, dass sich kein Grat gebildet hat
- Bei Gratbildung, Knopf ⑭ drei Sekunden lang drücken (in den letzten zwei Stufen arbeiten beide Schleifsteine zugleich)
- Schnittstärke-Einstellknopf wieder in die „0“-Position stellen
- Gerät ausschalten und Netzkabel aus der Steckdose ziehen
- Anschliessend die Schleifvorrichtung wieder lösen, herausziehen und in die Ausgangsstellung zurückdrehen
- Messerkante und Schleifsteine mit einer in Alkohol getränkten sanften Bürste reinigen, um Metallpartikel zu entfernen, die durch das Schärfen entstanden sind

• TRANSPORT UND LAGERUNG

Bitte blockieren Sie den Schlitten, falls der Alleschneider transportiert oder gelagert sein soll.

- Schlitten-Verriegelung (modellabhängig):
 - Gerät ausschalten und Netzkabel aus der Steckdose ziehen
 - Schnittstärke-Einstellknopf auf „0“ stellen
 - Schlittenriegel im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er vollständig gelöst ist
 - Schlitten in Position bringen, bis der Alleschneider automatisch einrastet



- Schlitten-Entriegelung:
 - Schlittenriegel im Uhrzeigersinn drehen
 - Schlitten kann wieder geschoben werden



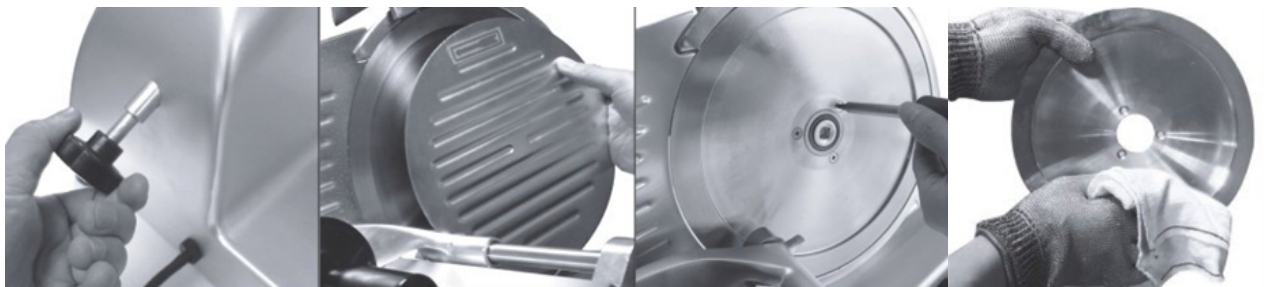
• REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigung:
 - Vor der Reinigung das Gerät abschalten, von der Steckdose trennen und Schnittstärke-Einstellknopf auf „0“ stellen
 - Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckreiniger, Wasserstrahl, in Spülmaschinen und Waschbecken, sondern mit einem feuchten Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel
 - Verwenden Sie keine Utensilien wie Bürsten oder Scheuerschwämme um die Oberfläche des Alleschneiders nicht zu beschädigen

- Benutzen Sie ein gewöhnliches Einweg-Handtuch um das Gerät abzuwischen und lose Speisereste zu entfernen
 - Der Alleschneider sollte regelmässig gereinigt und desinfiziert werden, zur Verhütung der Übertragung lebensmittelbedingter Erreger und die von ihnen verursachten Erkrankungen
- Reinigung der Schneidegutauflage und des Schlittens:



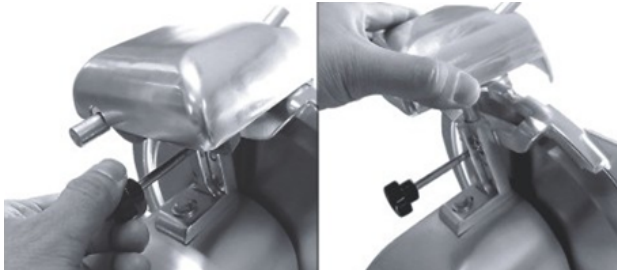
- Schlitten entriegeln, dann Schneidegutauflage entfernen
 - Schneidegutauflage und Schlitten mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel waschen
 - Nicht geeignet für die Geschirrspülmaschine
- Reinigung des Messers und der Messersabdeckung:



- Messerschraube lösen um die Messerabdeckung zu lösen
- Messerabdeckung entfernen
- Schrauben der Klinge lösen und Messer sorgfältig herausnehmen
- Ein sauberes Tuch in einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser tränken
- Messer vorsichtig waschen und mit klarem Wasser abwischen, von der Mitte nach aussen

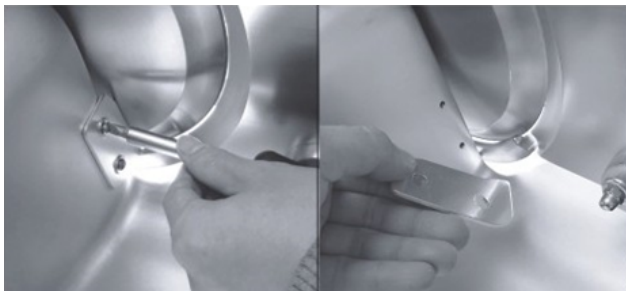
HINWEIS: Wir empfehlen das Tragen von Metallhandschuhen, um dem Messer zu reinigen. Vorsicht! Das Messer ist sehr scharf. Es darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

- Reinigung der Schleifvorrichtung:



- Schleifvorrichtung-Verriegelungsknopf lösen
- Schleifvorrichtung abmontieren
- Schleifsteine mit einer in Alkohol getränkten sanften Bürste abreiben
- Schleifvorrichtung oder Schleifsteine nie in der Geschirrspülmaschine reinigen

- Reinigung des Schneidegutabstreifers:



- Die zwei Schrauben des Abstreifers lösen
- Schneidegutabstreifer herausnehmen
- Reinigen mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel

- Schmierung der Schlittenführung:




- Ein wenig Öl auf die beiden Enden der Achse des Schlittens geben

HINWEIS: Kein Pflanzenöl als Schmiermittel einsetzen, da es den Allesschneider beschädigen könnte.

• REPARATUREN

WICHTIG: Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie es von einem zertifizierten Servicehändler überprüfen und reparieren.

- Teile, die möglicherweise gewartet oder ausgetauscht werden müssen:

Antriebsriemen	Der Antriebsriemen wird üblicherweise alle 3-4 Jahre gewechselt, je nach Laufzeit
Gummifüße	Die Gummifüße können mit der Zeit altern und ihre Elastizität verlieren, das vermindert die Stabilität des Gerätes. In diesem Fall, müssen sie ersetzt werden
Stromkabel	Stromkabel regelmässig kontrollieren und sofort ersetzen lassen, falls es beschädigt sein sollte ACHTUNG: ALLESCHNEIDER NIEMALS MIT EINEM BESCHÄDIGTEN ODER ABGENUTZTEN KABEL BETREIBEN. GEFAHR EINES STROMSCHLAGES
Messer	Das Messer muss ersetzt werden, wenn der Abstand zwischen Messerkante und Messerschutz mehr als 6 mm beträgt 
Schleifsteine	Prüfen Sie, dass die Steine ihre Schleifeigenschaften nicht verlieren während den Schleifvorgängen. Ansonsten müssen sie ersetzt werden, um die Klinge nicht zu beschädigen

• MÖGLICHE FUNKTIONSTÖRUNGEN

Störung	Behebung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen Sie die Steckdose. Stecken Sie das Gerät ein und prüfen Sie, dass der An-/Aus-Schalter gedrückt wurde ▪ Stellen Sie sicher, dass die Messerschraube richtig angezogen ist ▪ Prüfen Sie, ob die Schleifvorrichtung befestigt ist
Die Scheiben werden nicht richtig geschnitten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Schneidegut ist nicht korrekt positioniert oder nicht genug festgehalten mit dem Resthalter/Schieber ▪ Sie drücken das Schneidegut zu fest gegen das Messer ▪ Das Messer ist abgenutzt. Das Messer schärfen, unter Beachtung der in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Anleitung ▪ Einige Teile der Schneidemaschine könnten locker sein. Ziehen Sie alle Teile sicher fest ▪ Teile des Alleschneiders sind schmutzig oder fettig. Reinigen Sie die Schneidemaschinenteile, unter Beachtung der in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Anleitung ▪ Das Messer ist verformt oder zuviel geschliffen worden, und muss ersetzt werden
Der Schlitten gleitet nicht gut	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fetten Sie die Schlittenachse mit ein paar Tropfen Schmieröl, ein
Der Alleschneider ist zu laut	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfen Sie, ob alle Teile der Maschine richtig angezogen sind
Das Schärfen des Messers ist unbefriedigend	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen Sie die Schleifsteine ▪ Falls die Schleifsteine abgenutzt, gerissen oder beschädigt sind, lassen Sie sie ersetzen

• TECHNISCHE ANGABEN

Nenneingangsleistung W	Nennausgangsleistung W	Schneidegut Grösse / mm (LxBxH)	Schnittstärke mm	Durchmesser Messer mm	Drehgeschwindigkeit rpm
280	150	180 x 110 x 195	0-10	220	550

- **ENTSORGUNG**

- Für eine sachgerechte Entsorgung ist das Gerät dem Fachhändler, der Servicestelle oder der Firma Rotel AG zurückzugeben.

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Veuillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de huit (8) ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou ne disposant pas de l'expérience ou du savoir nécessaires au fonctionnement de cet appareil, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille lors de la manipulation ou leur ait expliqué au préalable comment l'utiliser de manière sûre et les risques pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
- Vérifier que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est raccordé au secteur.
- Utiliser la trancheuse sur une surface plane et stable (plan de travail).

- Tenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Veiller à ne pas placer la trancheuse à proximité d'un évier rempli d'eau.
- Éteindre et débrancher la trancheuse avant de la nettoyer ou de démonter la lame.
- Ne pas immerger pas l'appareil dans l'eau et ne pas le nettoyer sous l'eau courante.
- En cas de chute accidentelle de l'appareil, ou s'il présente des dommages visibles sur sa surface ou au niveau du câble d'alimentation, faire effectuer un contrôle par un spécialiste.
- Après utilisation, remettre systématiquement la molette de réglage de l'épaisseur sur « 0 ».
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident attribuable à une utilisation inappropriée de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est usé ou endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas asperger l'appareil avec de l'eau pour le nettoyer.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées et/ou pieds nus.

- Bien que l'appareil soit doté de dispositifs de sécurité, toujours garder mains, cheveux longs et vêtements à distance de la lame ainsi que de toutes les parties mobiles.
- L'aiguiser de lame est prévu pour le modèle de trancheuse correspondant. Il n'est pas interchangeable entre les différents modèles.
- La protection antiprojections doit être correctement positionnée lors de l'utilisation de l'appareil, à moins que la taille ou la forme de l'aliment à découper ne le permette pas.
- Ne pas utiliser cet appareil pour trancher des aliments surgelés, des morceaux de viande ou de poisson non désossés, ou tout produit non comestible.

• DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Plusieurs dispositifs intégrés permettent d'éviter les risques dus à une utilisation inadéquate de la trancheuse.

Plateau porte-produit avec presse-produit/poussoir	Le presse-produit du plateau permet de maintenir l'aliment en place lors de la coupe, tout en gardant les mains de l'utilisateur à distance des pièces mobiles
Protection antiprojections	Lors de la coupe, ce dispositif de protection évite que des morceaux d'aliments soient projetés au visage de l'utilisateur
Aiguseur (selon les modèles)	La trancheuse s'arrête immédiatement si l'aiguseur de lame est retiré
Protection de lame	La protection de lame permet d'éviter tout contact accidentel avec la lame
Sécurité surchauffe	Un circuit thermostatique de sécurité intégré aide à prévenir toute surchauffe du moteur
Bouton de sécurité pour le retrait de la lame (selon les modèles)	L'appareil s'arrête immédiatement si la vis de serrage du couvercle est desserrée
Déflexeur	Le déflexeur évacue les tranches coupées, les empêchant ainsi de se coincer entre la lame en rotation et le corps de l'appareil
Dispositif contre le redémarrage automatique	En cas d'arrêt automatique, seule une pression de l'interrupteur Marche/Arrêt permet de remettre l'appareil en marche

• INSTALLATION

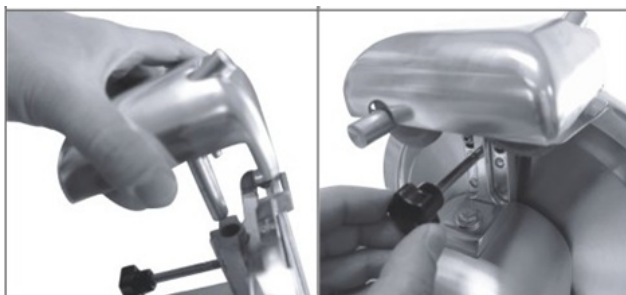
La trancheuse doit être installée sur une table adaptée à ses dimensions globales. Ce plan de travail doit être suffisamment grand, horizontal, sec, lisse, résistant au feu, stable et bien éclairé.

- Assemblage du dispositif de protection antiprojections:

- Fixer le dispositif à la structure à l'aide des pièces et vis fournies



- Assemblage de l'aiguiser:
 - Aligner l'aiguiser de lame avec la tige et l'insérer correctement dans le support
 - Serrer la vis de fixation



- Raccordement électrique:
 - Vérifier que la tension de secteur locale correspond aux indications de la plaque signalétique de l'appareil
 - Brancher la fiche de l'appareil dans une prise électrique

• USAGE

La trancheuse est destinée à trancher des aliments traditionnels tels que:

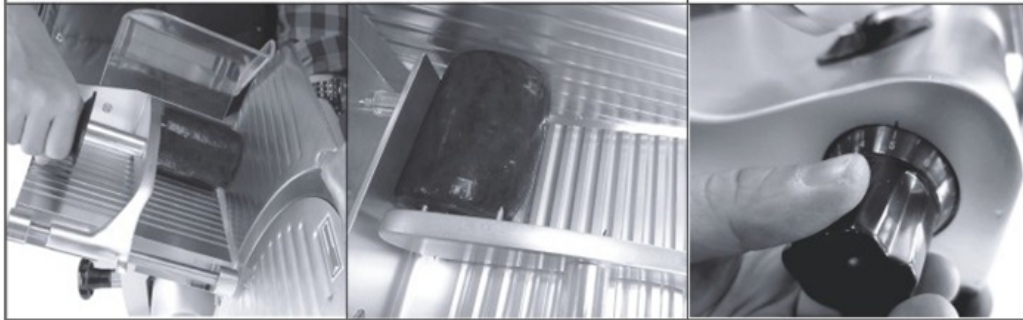
- Viande désossée ou poisson
- Viande froide et charcuterie
- Fruits et légumes
- Pain
- Fromages à pâte dure et mi-dure

REMARQUE: pour de meilleurs résultats, il est préférable de bien réfrigérer les produits relativement mous, tels jambon ou fromage à pâte mi-dure, avant la coupe. Effectuer des mouvements latéraux très lents avec le chariot.

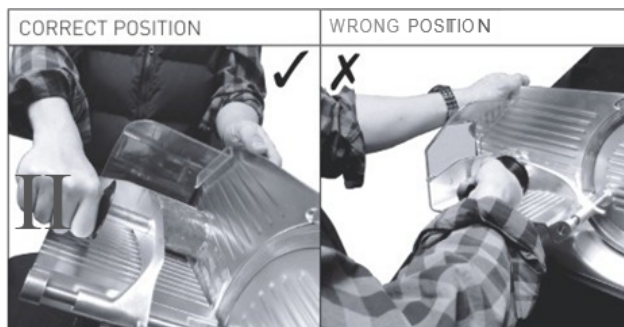
ATTENTION: ne pas utiliser la trancheuse pour couper des produits surgelés, de la viande non désossée ou toute denrée non comestible.

- **TRANCHAGE**

- Vérifier que la molette de réglage de l'épaisseur se trouve sur « 0 »
- Placer l'aliment choisi sur le plateau porte-produit et le maintenir avec le presse-produit
- Régler la molette de réglage sur la position correspondant à l'épaisseur de coupe désirée



REMARQUE: l'utilisateur doit se tenir debout, face à la machine, sa main droite tenant fermement le presse-produit, la main gauche reposant à côté du déflecteur. Il se positionne perpendiculairement au plan de travail de la trancheuse.



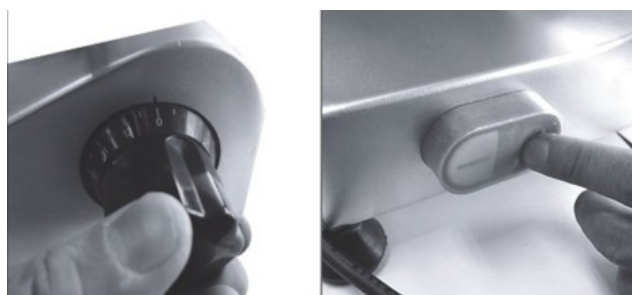
ATTENTION: veiller à ce qu'aucune partie du corps de l'utilisateur n'entre en contact avec la lame en rotation. Pour des raisons de sécurité, ne jamais utiliser cet appareil avec des vêtements amples ou de longs cheveux détachés.

- Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour allumer la trancheuse
- Pousser le chariot latéralement et le déplacer doucement d'avant en arrière, sans exercer de pression sur l'aliment avec le poussoir
- Les tranches sont déposées sur le plateau de récupération des tranches, à l'arrière de l'appareil, au moyen du déflecteur



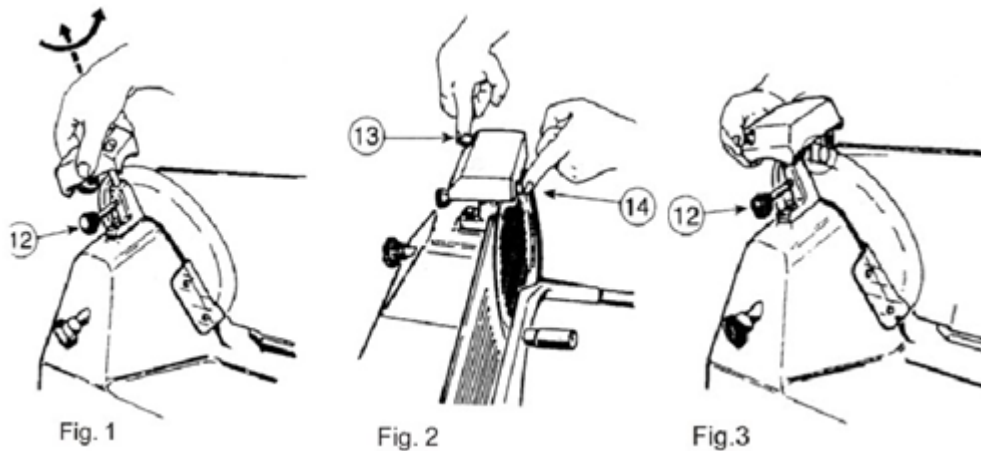
ATTENTION: ne pas faire fonctionner la trancheuse à vide (si aucun aliment n'est placé sur le plateau porte-produit).

- Remettre systématiquement la molette de réglage de l'épaisseur sur « 0 » après utilisation
- Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre la trancheuse



REMARQUE: si le chariot glisse difficilement, faire basculer la machine sur le côté et nettoyer la tige coulissante avec de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher et lubrifier avec de la vaseline.

• AIGUISAGE DE LA LAME



ATTENTION: LA LAME EST EXPOSÉE LORS DE L’AFFÛTAGE. MANIPULER AVEC GRANDE PRÉCAUTION

La lame doit être affûtée à intervalles réguliers, conformément aux instructions suivantes:

- Éteindre la trancheuse et la débrancher
- Positionner la molette de réglage de l’épaisseur sur « 0 »
- Nettoyer précautionneusement la lame pour éliminer les résidus alimentaires. Le port de gants de protection résistants aux coupures est recommandé
- Desserrer complètement la vis de fixation de l’aigiseur ⑫
- Soulever l’ensemble de l’aigiseur de lame et faire pivoter de 180 degrés afin de le mettre dans sa position de fonctionnement
- Abaisser et positionner l’aigiseur de façon que la lame se trouve entre les deux pierres à aiguiser, puis appuyer sur le bouton ⑬ pour le verrouiller
- Serrer la vis de fixation de l’aigiseur ⑫
- Régler la molette de réglage de l’épaisseur de coupe sur « 2 »
- Brancher l’appareil et l’allumer, puis faire tourner la lame entre dix secondes et une minute (selon l’état de la lame). Vérifier le tranchant de la lame pour détecter la présence éventuelle de morfil
- Dans ce cas de figure, appuyer sur le bouton ⑭ pendant trois secondes pour retirer le morfil (lors de ces deux dernières étapes, les deux pierres à aiguiser fonctionnent simultanément)
- Régler une nouvelle fois la molette de réglage de l’épaisseur sur « 0 »
- Éteindre la trancheuse et la débrancher
- À la fin de la procédure, remettre l’aigiseur de lame dans sa position initiale
- Nettoyer le fil de la lame ainsi que les pierres à aiguiser à l’aide d’une brosse douce humidifiée avec de l’alcool de nettoyage, afin de retirer les éventuels résidus métalliques dûs à l’affûtage

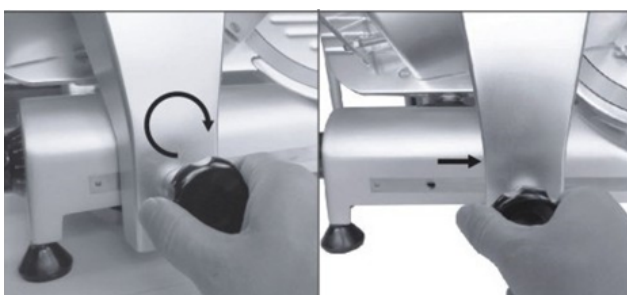
• TRANSPORT ET STOCKAGE

Il est nécessaire de bloquer le chariot de découpe coulissant, avant de déplacer ou de ranger la trancheuse.

- Verrouillage du chariot coulissant (selon les modèles):
 - Éteindre la trancheuse et la débrancher
 - Régler la molette de réglage de l'épaisseur sur « 0 »
 - Tourner la vis de fixation du chariot de découpe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de la desserrer complètement
 - Déplacer le chariot jusqu'à la position adéquate: la trancheuse est alors automatiquement verrouillée



- Déverrouillage du chariot:
 - Tourner la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre
 - Déplacer ensuite le chariot coulissant



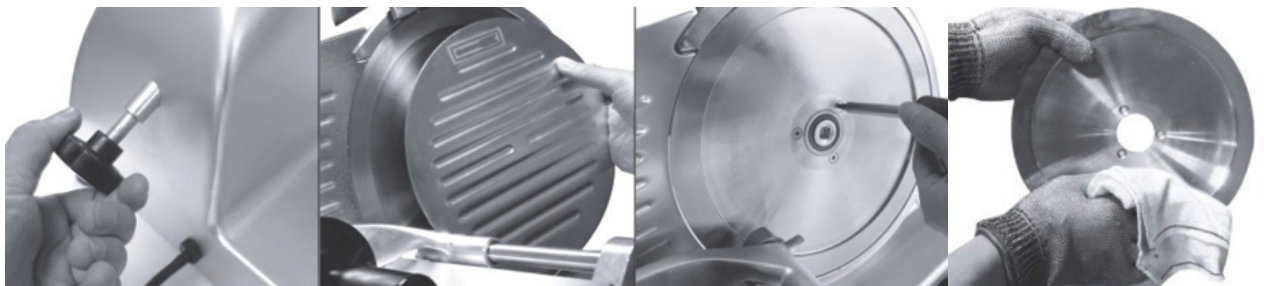
• NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyage:
 - Avant de procéder au nettoyage de tout ou partie de la trancheuse, éteindre l'appareil, le débrancher et positionner la molette de réglage de l'épaisseur sur « 0 »

- Ne jamais nettoyer la machine au jet d'eau ou à la vapeur, dans un lave-vaisselle ou un évier, mais seulement avec un chiffon humide et un produit détergent doux
 - Ne pas utiliser des ustensiles tels que des brosses ou des tampons à récurer, car ils sont susceptibles d'endommager la surface de la trancheuse
 - Employer du papier essuie-tout pour nettoyer l'appareil et enlever les éventuels résidus alimentaires
 - Afin de prévenir les maladies causées par la propagation de germes pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et de désinfecter l'ensemble des éléments de trancheuse à intervalles réguliers
- Nettoyage du plateau porte-produit et du chariot:



- Déverrouiller le chariot puis ôter le plateau porte-produit
 - Nettoyer le plateau porte-produit et le chariot à l'eau chaude, additionnée de produit détergent doux
 - Ne pas placer au lave-vaisselle
- Nettoyage de la lame et de la protection de lame:



- Desserrer la vis du couvre-lame afin de pouvoir retirer la protection de lame
- Ôter le couvre-lame
- Desserrer les vis de la lame, puis la retirer très précautionneusement
- Humidifier un chiffon propre avec de l'eau chaude additionnée de détergent doux
- Laver soigneusement puis rincer la lame, en l'essuyant du centre vers l'extérieur

REMARQUE: nous recommandons le port de gants de protection en métal lors du nettoyage de la lame. Prudence! La lame est extrêmement tranchante. Ne pas placer au lave-vaisselle.

- Nettoyage de l'aiguiser de lame:



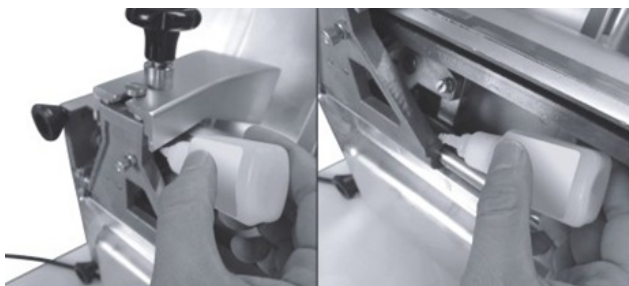
- Desserrer la vis de fixation de l'aiguiser
- Retirer l'ensemble de l'aiguiser
- Nettoyer l'aiguiser et les pierres à aiguiser en les frottant avec une brosse douce, humidifiée avec de l'alcool de nettoyage
- Ne jamais placer ni l'aiguiser, ni les pierres à aiguiser au lave-vaisselle

- Nettoyage du déflecteur:



- Ôter les deux vis qui maintiennent le déflecteur
- Retirer le déflecteur
- Le nettoyer avec de l'eau chaude additionnée de détergent doux

- Lubrification des rails de coulissement du chariot:



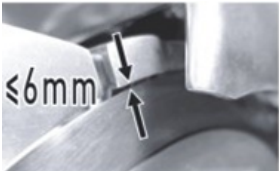
- Appliquer quelques gouttes de lubrifiant le long des glissières du chariot

REMARQUE: ne pas utiliser d'huile végétale pour lubrifier la trancheuse afin de ne pas l'endommager.

• RÉPARATION

IMPORTANT: ne pas tenter de réparer la machine par ses propres moyens. La machine doit être contrôlée et réparée dans un centre de service après-vente certifié.

- Pièces susceptibles de devoir être remplacées ou réparées:

Courroie d'entraînement	La courroie doit être remplacée tous les trois ou quatre ans, selon le niveau d'utilisation de la trancheuse
Pieds antidérapants	Les pieds antidérapants peuvent se détériorer ou perdre leur élasticité avec le temps, nuisant ainsi à la stabilité de l'appareil. Il devient alors nécessaire de les remplacer
Câble d'alimentation électrique	Vérifier régulièrement le câble d'alimentation et le faire remplacer immédiatement s'il est endommagé ATTENTION: NE JAMAIS UTILISER LA TRANCHEUSE SI LE CÂBLE EST ENDOMMAGÉ OU USÉ. RISQUE D'ÉLECTROCUTION
Lame	La lame doit être remplacée dès que l'écart entre le bord de la lame et la protection de lame excède six millimètres 
Pierres à aiguiser	Veiller à ce que les pierres à aiguiser conservent leur propriété abrasive lors de l'affûtage. Dans le cas contraire, il faut procéder à leur remplacement afin de ne pas endommager le fil de la lame

• DÉPANNAGE

Problème	Solution
La trancheuse ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la prise électrique. Brancher l'appareil et appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt ▪ Vérifier si la vis de serrage du couvre-lame est bien serrée ▪ Vérifier que l'aiguiser de lame est bien en place

L'appareil ne produit pas de belles tranches	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'aliment n'est pas installé correctement ou pas tenu assez fermement avec le presse-produit ▪ L'aliment est poussé trop fort contre la lame ▪ La lame n'est plus assez tranchante. Procéder à l'aiguisage selon les instructions de ce mode d'emploi ▪ Certaines pièces de l'appareil sont desserrées. Fixer fermement tous les éléments ▪ Des pièces de la trancheuse sont sales ou graisseuses. Nettoyer les divers éléments de la trancheuse selon les instructions de ce mode d'emploi ▪ La lame est déformée ou son diamètre a diminué, et doit être remplacée
Le chariot de découpe coulisse difficilement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déposer quelques gouttes de lubrifiant dans les rails de coulissement
La trancheuse fait trop de bruit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que toutes les pièces de la trancheuse sont bien fixées
L'aiguiser n'affûte pas correctement la lame	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer les pierres à aiguiser ▪ Faire remplacer les pierres dès qu'elles sont usées, craquelées ou endommagées

• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance d'entrée nominale W	Puissance de sortie nominale W	Dimensions de l'aliment à découper / mm (L x l x h)	Épaisseur de coupe mm	Diamètre de la lame mm	Vitesse de rotation de la lame tr/min
80	150	180 x 110 x 195	0-10	220	550

• RECYCLAGE

- Veuillez rapporter l'appareil au détaillant, dans un point de service après-vente ou directement à Rotel AG, pour un recyclage approprié.

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

- Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a otto (8) anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio, ne devono svolgere operazioni di pulizia e manutenzione senza sorveglianza.
- Controllare che l'alimentazione elettrica e il voltaggio siano conformi a quanto riportato sulla targa del prodotto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica.
- Durante l'uso, collocare l'affettatrice su una superficie piana e compatta (piano della cucina).
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- Non posizionare l'affettatrice vicino a un lavello riempito d'acqua.
- Non pulire o rimuovere la lama a meno che l'affettatrice sia stata spenta e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere l'affettatrice in acqua né pulirla sotto acqua corrente.
- Se l'affettatrice cade accidentalmente o c'è un danno visibile nella parte esterna del corpo (dell'apparecchio) o del cavo, andrà fatta ispezionare da uno specialista.
- Dopo l'uso, ruotare sempre la manopola per la regolazione dello spessore sullo 0.
- Il produttore non si assumerà alcuna responsabilità per eventuali incidenti causati dall'uso improprio dell'operatore.
- Un cavo di alimentazione usurato o danneggiato va sostituito esclusivamente da un dipartimento di assistenza tecnica o da personale qualificato, al fine di evitare pericoli di scossa elettrica.
- Non pulire la macchina direttamente con acqua.
- Non mettere in funzione la macchina con le mani umide e/o a piedi scalzi.
- Indipendentemente da tutte le funzioni di sicurezza, mantenere le mani, i capelli e gli

indumenti sciolti lontani dalla lama e da tutte le parti mobili.

- L'affilatrice della lama deve essere posizionata sul modello di affettatrice corrispondente: non è intercambiabile tra i diversi modelli.
- Si prega di accertarsi che lo schermo di protezione sia nella giusta posizione quando si mette in funzione la macchina, a meno che le dimensioni o la forma degli alimenti non lo consentano.
- Non usare l'affettatrice per tagliare prodotti congelati, carne e pesce con ossa o qualsiasi altro prodotto diverso da cibo.

• SISTEMI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di diverse misure di sicurezza integrate, che evitano il verificarsi di pericoli che potrebbero subentrare in caso di uso improprio dell'affettatrice.

Supporto alimenti con morsetto/spintore	Il morsetto/spintore posto sul supporto per alimenti aiuta a mantenere il prodotto in posizione mentre si affetta e mantiene le mani dell'utilizzatore a salvo dalle parti mobili
Schermo di protezione	Mentre si affettano gli alimenti, lo schermo di protezione evita che frammenti o pezzi di cibo colpiscano il volto dell'utilizzatore
Affilatrice (a seconda del modello)	Se l'affilatrice viene rimossa durante il processo, l'affettatrice si arresterà automaticamente
Protezione lama	La protezione della lama evita il contatto accidentale con la lama
Protezione surriscaldamento	Un sensore di temperatura integrato aiuta a evitare il surriscaldamento del motore
Rimozione della lama interruttore di sicurezza (a seconda del modello)	Se la manopola per il fissaggio della copertura della lama è allentata, la macchina si fermerà immediatamente
Deflettore	Il deflettore guida le fette tagliate allontanandole dalla lama rotante, impedendo che le fette rimangano impigliate tra la lama e il corpo (dell'apparecchio)
Modalità automatica funzione anti-riaccensione	Quando la macchina si ferma automaticamente, non si riavvierà a meno che si azioni nuovamente l'interruttore generale

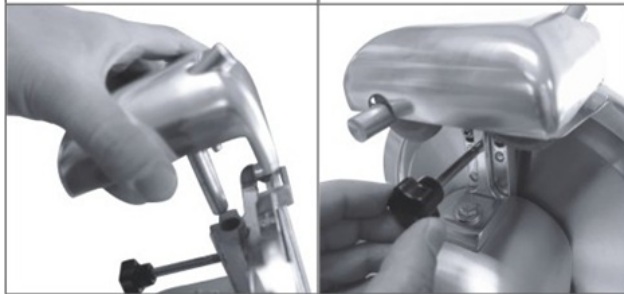
• INSTALLAZIONE

Installare l'affettatrice su una superficie di lavoro adatta ad ospitare l'intero volume della macchina. Deve dunque avere le dimensioni adeguate, essere ben piana, asciutta, liscia, resistente al fuoco, stabile e ben illuminata.

- Gruppo schermo di protezione:
 - fissare lo schermo di protezione mediante le viti e i pezzi forniti in dotazione



- Montaggio dell'affilatrice:
 - mettere l'affilatrice in posizione con il fusto correttamente inserito nell'albero
 - Stringere la manopola di fissaggio



- Collegare la macchina alla rete elettrica:
 - leggere le informazioni riportate sulla targhetta di identificazione e accertarsi che la tensione di alimentazione della macchina coincida con quella locale
 - Inserire la spina nella presa di corrente

• CAMPO DI APPLICAZIONE

L'affettatrice può essere utilizzata per affettare alimenti convenzionali quali:

- carne o pesce previamente disossati
- carne e salsicce fredde
- frutta e verdura
- pane
- formaggi duri e semi-duri

NOTA: per ottenere migliori risultati, i prodotti morbidi come prosciutto e i formaggi semi-duri devono essere ben freddi prima di essere affettati. Anche il carrello va utilizzato con estrema cautela.

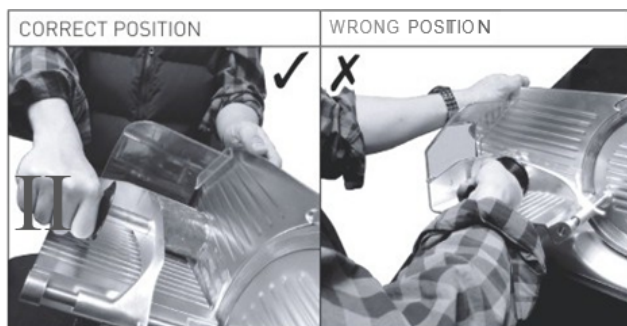
AVVERTENZA: non utilizzare l'affettatrice per tagliare alimenti congelati, carne con ossa o qualsiasi altro prodotto diverso da cibo.

- **PROCEDURA DI TAGLIO**

- Accertarsi che la manopola per la regolazione dello spessore sia sullo 0
- Caricare il prodotto sull'apposito supporto e bloccarlo in posizione tramite il morsetto/lo spintore
- Ruotare la manopola dello spessore fino a raggiungere lo spessore di taglio desiderato



NOTA: l'operatore deve rimanere rivolto verso la macchina ed essere posizionato correttamente. Afferrare lo spintore con la mano destra, mentre la sinistra andrà posizionata di fianco al deflettore. Il corpo dell'utilizzatore deve stare in piedi perpendicolarmente alla superficie di lavoro su cui poggia l'affettatrice.



AVVERTENZA: nessuna parte del corpo dovrà mai entrare a contatto con la lama rotante. Per motivi di sicurezza, non mettere mai in funzione la macchina con capelli o indumenti sciolti.

- Premere l'interruttore generale per accendere l'affettatrice
- Spingere il carrello lateralmente e muoverlo delicatamente in avanti e indietro, senza esercitare pressione sul cibo con lo spintore
- Il cibo affettato sarà guidato dal deflettore sulla superficie di raccolta posta sul retro del dispositivo



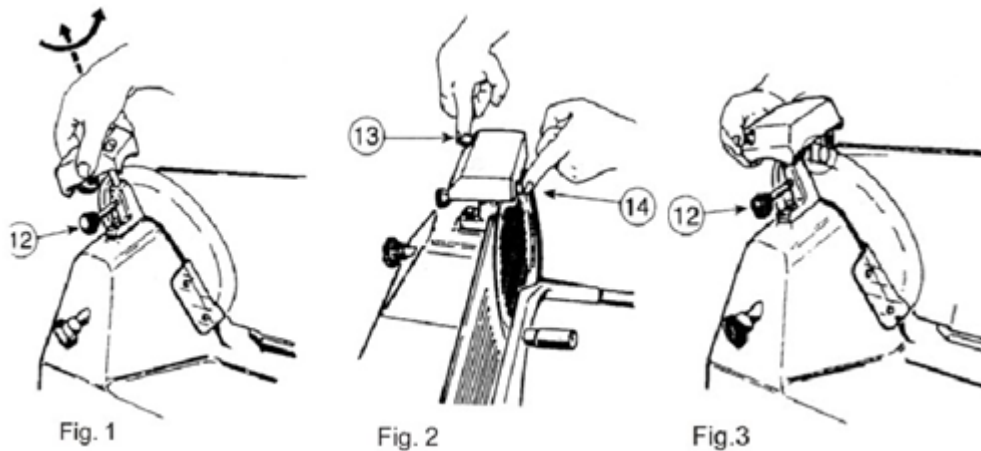
AVVERTENZA: non mettere in funzione l'affettatrice se non ci sono prodotti posizionati sull'apposito supporto.

- Al termine dell'operazione, riportare sempre la manopola per la regolazione dello spessore sullo 0
- Premere l'interruttore generale per spegnere l'affettatrice



OSSERVAZIONE: se il carrello del cibo non scivola più in modo fluido, riporre la macchina su un lato e pulire l'asta scorrevole con acqua calda insaponata. Asciugare scrupolosamente e lubrificare con vaselina.

• **AFFILATURA DELLA LAMA**



AVVERTENZA: LA PROCEDURA DI AFFILATURA LAScerà LA LAMA ALLO SCOPERTO. MANIPOLARE CON ESTREMA CAUTELA.

La lama deve essere affilata periodicamente, osservando le istruzioni seguenti:

- Spegnere l'affettatrice ed estrarre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente
- Ruotare la manopola per la regolazione dello spessore sullo 0
- Pulire minuziosamente la lama indossando dei guanti resistenti al taglio per rimuovere eventuali residui di cibo
- Allentare la manopola per il fissaggio dell'affilatrice ⑫
- Sollevare il set dell'affilatrice e ruotarlo di 180 gradi per collocarlo nella sua posizione di funzionamento
- Abbassare l'affilatrice in modo che la lama sia posizionata tra le due pietre di affilatura, quindi premere il pulsante ⑬ per fissarla
- Stringere la manopola per il fissaggio dell'affilatrice ⑫
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa e accendere l'affettatrice
- Regolare lo spessore ruotando l'apposita manopola sul 2
- Far ruotare la lama da dieci secondi a un minuto (a seconda delle condizioni attuali della lama), quindi controllare che il bordo della stessa non presenti sbavature
- In tal caso, premere il pulsante ⑭ per circa tre secondi per rimuoverle (negli ultimi due passaggi, le due pietre di affilatura funzionano contemporaneamente)
- Regolare lo spessore ruotando l'apposita manopola sullo 0
- Spegnere l'affettatrice ed estrarre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente
- Al termine dell'affilatura, riportare l'affilatrice nella sua posizione iniziale. Pulire i bordi della lama e le pietre di affilatura con una spazzola morbida imbevuta di alcol per rimuovere qualsiasi particella di metallo che possa essersi formata durante l'affilatura

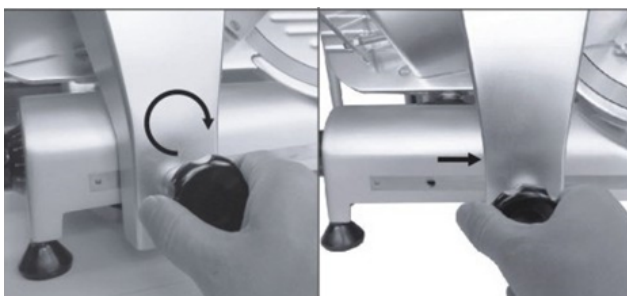
• TRASPORTO E STOCCAGGIO

Se si intende muovere o stoccare l'affettatrice, innanzitutto bloccare il carrello.

- Bloccare il carrello (a seconda del modello):
 - Spegnere l'affettatrice e scollegare la spina dalla presa
 - Ruotare la manopola per la regolazione dello spessore sullo 0
 - Ruotare la manopola per il fissaggio del carrello in senso antiorario finché è completamente allentata
 - Muovere il carrello nella posizione appropriata: l'affettatrice si bloccherà automaticamente



- Per sbloccare il carrello:
 - ruotare la manopola in senso orario
 - È ora possibile muovere il carrello



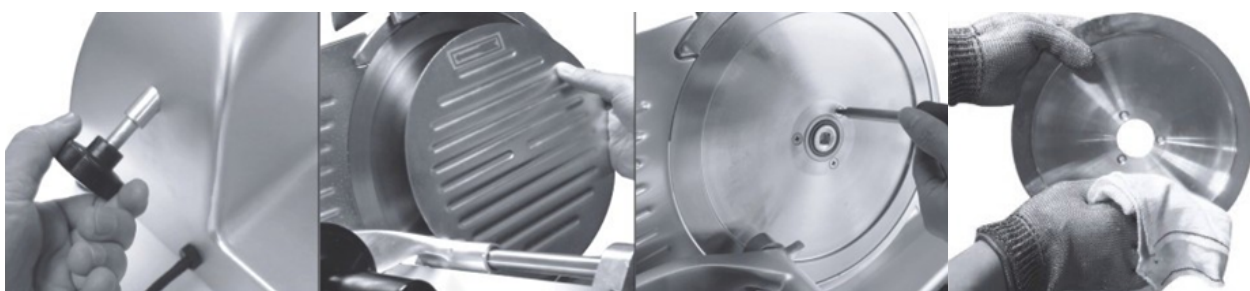
• PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulizia:
 - prima di pulire qualsiasi parte dell'affettatrice, spegnerla, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e ruotare la manopola per la regolazione dello spessore sullo 0
 - Non pulire l'affettatrice con pulitori ad alta pressione, getti d'acqua, in lavastoviglie o lavabi, ma utilizzare solo un panno umido con del detergente delicato

- Non usare attrezzi come spazzole o spugne abrasive, poiché potrebbero danneggiare la superficie dell'affettatrice
 - Utilizzare un asciugamano da rinnovare regolarmente per ripulire l'affettatrice da qualsiasi residuo di cibo
 - Per impedire malattie causate dalla diffusione di patogeni indotti dal cibo, è importante pulire e igienizzare correttamente ogni parte dell'affettatrice a intervalli regolari
- Pulizia del supporto per alimenti e del carrello:



- il carrello deve essere sbloccato prima di rimuovere il supporto per alimenti
 - Pulire il supporto per alimenti e il carrello con acqua calda e del detergente delicato
 - Non lavare in lavastoviglie
- Pulizia della lama e della protezione lama:



- allentare la manopola di fissaggio della copertura della lama per rilasciare quest'ultima
- Rimuovere la copertura della lama
- Allentare le viti della lama ed estrarre la lama con cautela
- Immergere un panno pulito in un detergente delicato con dell'acqua calda. Pulire minuziosamente e risciacquare la lama passandovi il panno dal centro verso l'esterno

NOTA: si raccomanda caldamente di indossare guanti di metallo mentre si pulisce la lama. Attenzione!

La lama è molto affilata. Non lavare in lavastoviglie.

○ Pulizia dell'affilatrice:



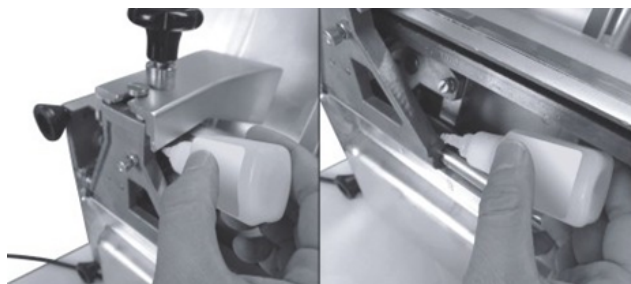
- allentare la manopola per il fissaggio dell'affilatrice
- Rimuovere l'intera affilatrice
- Pulire l'affilatrice sfregando le pietre di affilatura con una spazzola morbida imbevuta di alcol. Non lavare né l'affilatrice né le pietre di affilatura in lavastoviglie

○ Pulizia del deflettore:



- allentare le due viti che bloccano il deflettore
- Estrarre il deflettore
- Pulire il deflettore con acqua calda e del detergente delicato

○ Lubrificazione delle guide di scorrimento:




- applicare qualche goccia di lubrificante lungo le guide del carrello

NOTA: non usare olio vegetale per lubrificare l'affettatrice, poiché potrebbe danneggiarla.

• ASSISTENZA TECNICA

IMPORTANTE: non tentare di riparare l'apparecchio da sé. Affidare l'ispezione e la riparazione a un rappresentante di assistenza tecnica certificato.

- Alcune parti possono richiedere assistenza o la sostituzione:

Cinghia	In linea generale, la cinghia va sostituita ogni 3-4 anni, a seconda della frequenza d'uso
Supporti	I supporti possono deteriorarsi e perdere flessibilità, riducendo così la stabilità dell'affettatrice. In tal caso, sostituirli
Cavo di alimentazione	Controllare il cavo di alimentazione a intervalli regolari e provvedere alla sua sostituzione immediata qualora fosse danneggiato. AVVERTENZA: MAI USARE L'AFFETTATRICE SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO O USURATO, A CAUSA DEL RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA
Lama	La lama deve essere sostituita quando lo spazio tra il bordo della stessa e la copertura della lama supera i 6 mm 
Pietre di affilatura	Controllare le pietre di affilatura e verificare che conservino la loro proprietà abrasiva durante le operazioni di affilatura. In caso contrario, andranno sostituite per evitare di danneggiare la lama

• RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L'affettatrice non funziona	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare la presa di corrente elettrica. Inserire la spina e verificare che il pulsante di alimentazione si trovi su ON ▪ Controllare che il dispositivo di fissaggio della copertura della lama sia completamente bloccato ▪ Verificare che l'affilatrice sia installata

L'affettatrice non taglia correttamente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alimento non è posizionato o sorretto correttamente dal morsetto/dallo spintore ▪ Si sta premendo l'alimento con troppa forza contro la lama ▪ La lama non è abbastanza affilata. Affilarla di conseguenza attenendosi alle istruzioni allegate al presente manuale ▪ Alcune parti dell'affettatrice potrebbero essersi allentate. Stringere tutte le parti in modo sicuro ▪ Alcune parti dell'affettatrice sono sporche o unte. Pulire di conseguenza le parti dell'affettatrice attenendosi alle istruzioni allegate al presente manuale ▪ La lama è deforme o si è ritratta e deve essere sostituita
Il carrello non scivola in modo fluido	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Versare qualche goccia di lubrificante sulle guide del carrello
L'affettatrice è troppo rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accertarsi che tutte le parti dell'affettatrice siano state debitamente fissate
L'affilatrice non affila correttamente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire le pietre di affilatura ▪ Se le pietre sono usurate, crepate o danneggiate, provvedere a sostituirle

• CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza nominale in entrata W	Potenza nominale in uscita W	Dimensione dell'alimento da affettare mm (LxLxA)	Spessore fette mm	Diametro lama mm	Velocità di rotazione lama RPM
280	150	180x110x195	0-10	220	550

• SMALTIMENTO

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

- Please read all instructions before using the device.
- This appliance may be used by children aged from eight (8) years and above, and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge, if they are supervised by persons responsible for their security or if they have been instructed about the safe use of the appliance and therefore fully understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be undertaken by unattended minors.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage specified on the appliance's rating plate.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the mains.
- During use, place food slicer on a hard, even surface (kitchen worktop).
- Place the appliance out of reach of children.
- Do not place the food slicer next to a sink filled with water.

- Do not clean or remove the blade unless the food slicer has been switched off and unplugged.
- Never immerse the food slicer in water or clean it under running water.
- If the food slicer is accidentally dropped or if there is visible damage to the exterior of the housing or cable, it must be checked by a specialist.
- After use, always set the thickness control knob to position 0.
- Manufacturer will not take any responsibility for accident caused by operator's improper use.
- A worn-out or damaged power cord should only be replaced by a service department or qualified personnel, to avoid danger of electrical shocks.
- Do not clean the machine directly with water.
- Do not operate the machine with wet hands and/or barefoot.
- Despite all safety functions, keep hands, hair and loose clothing clear of the blade and all moving parts.
- Blade sharpener shall be set on the matching slicer model. It is not interchangeable between different models.

- Please make sure that the safety shield is in the right position while operating the machine, unless the food size or shape does not allow it.
- Do not use the slicer to cut frozen products, meat and fish with bones, or any product other than food.

• SAFETY SYSTEMS

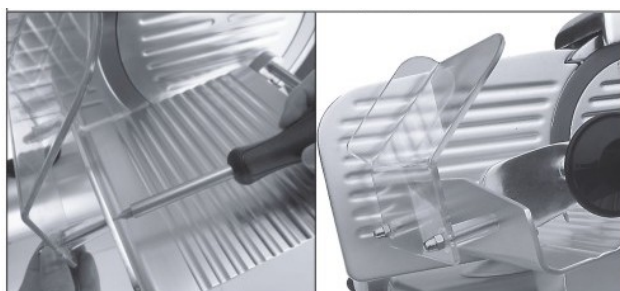
There are various built-in safety measures to avoid hazard that may happen if the slicer is being used improperly.

Food holder with clamp/pusher	Clamp/pusher on food holder helps to keep the product in place while slicing, and keeps user's hand away from all moving parts
Safety shield	When slicing products, the safety shield prevents bits or pieces of food to hit the user in the face
Sharpener (depending on model)	If the blade sharpener is removed while processing, the slicer will stop immediately
Blade guard	The blade guard prevents accidental contact with the blade
Overheating protection	A built-in thermal fuse helps to prevent the overheating of the motor
Blade removal safety switch (depending on model)	If the blade cover locking knob is loosened, the machine stops immediately
Slice deflector	The slice deflector guides the cut slices away from the spinning blade and prevents slices from getting stuck between blade and housing
Automatic restart prevention	Whenever the machine shuts down automatically, it will not restart unless the power button is switched on again

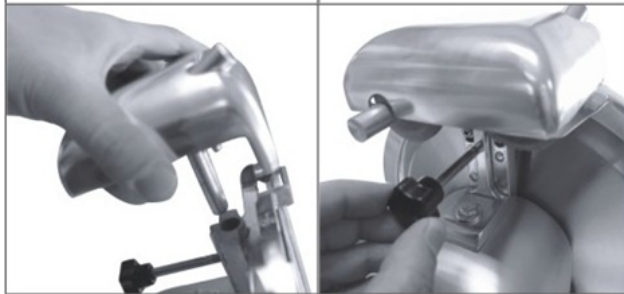
• INSTALLATION

The slicer must be installed on a working table, suitable for the slicers overall dimensions. It must be adequately large, well-levelled, dry, smooth, fire resistant, stable and well lit.

- Assemble safety shield:
 - Fix safety shield with the provided screws and parts



- Assemble blade sharpener:
 - Put blade sharpener in position with the stem, properly into the shaft
 - Tighten locking knob



- Connect to power supply:
 - Read information on the rating plate and ensure it fits the local power voltage
 - Connect plug to the power socket

• RANGE OF APPLICATION

The slicer may be used to slice conventional food such as:

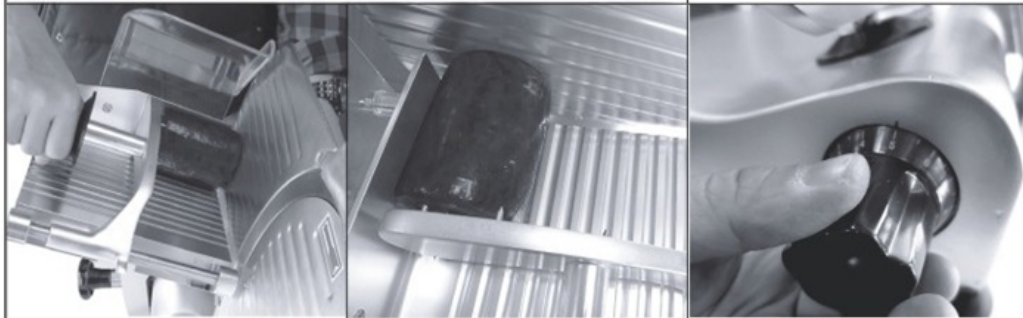
- Meat or fish which has been deboned
- Cold meat and sausages
- Fruits and vegetables
- Bread
- Hard and semi-hard cheese

NOTE: for better results, softer products such as ham and semi-hard cheese shall be well-cooled before processing. The carriage shall also be operated very carefully.

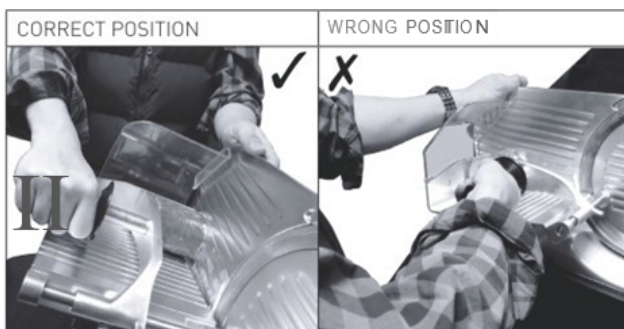
WARNING: the slicer shall not be used to cut frozen goods, meat with bones or any non-food products.

• **CUTTING PROCEDURE**

- Make sure that the thickness control knob is set to position 0
- Load the product on food holder and lock it in place with clamp/pusher
- Adjust thickness control knob to the desired cutting thickness



NOTE: operator must face the machine and stand correctly. The right hand shall hold the pusher and the left hand set beside the slide deflector. The user's body must stand perpendicular to the working surface of the slicer.



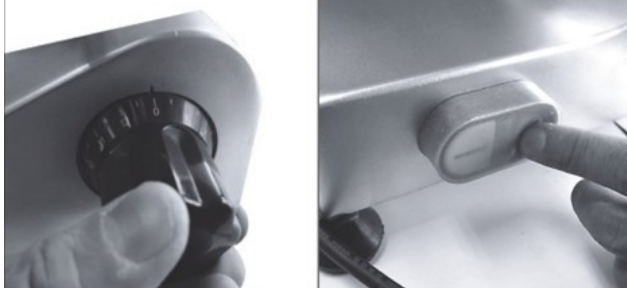
WARNING: no body part should ever come in contact with the rotating blade. For safety reasons, never operate this machine with loose hair or clothing.

- Press power button to switch on the slicer
- Push carriage laterally and move it smoothly back and forth, without exerting pressure on the food with the pusher
- Sliced food will be guided by deflector onto the slice receiving surface, at the back of the device



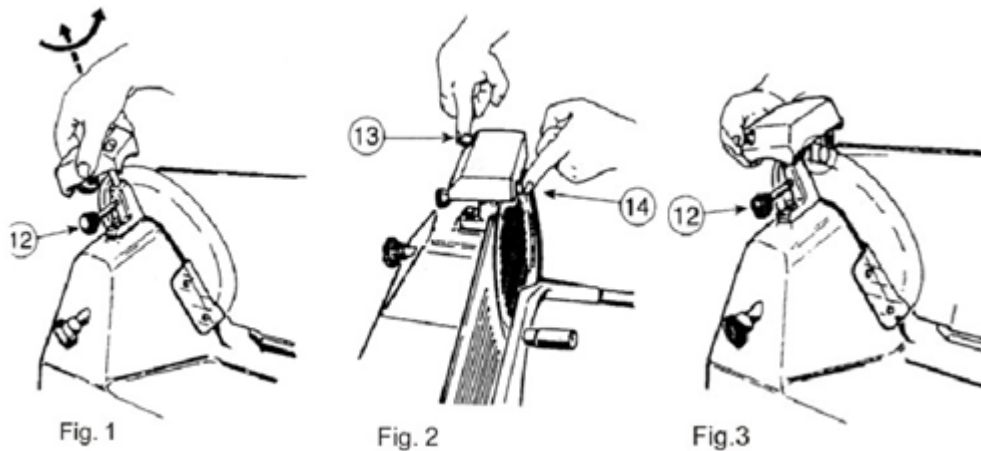
WARNING: do not operate the slicer if there is no product placed on the food holder.

- After proceeding, always set thickness control knob back to position 0
- Press power button to switch off the machine



REMARK: if the food carriage doesn't slide smoothly anymore, lay the device on its side and clean the sliding rod with warm soapy water. Dry thoroughly and lubricate with Vaseline.

• **SHARPENING THE BLADE**



WARNING: SHARPENING PROCEDURE WILL EXPOSE THE BLADE. HANDLE VERY CAREFULLY.

The blade must be sharpened periodically, according to the following instructions:

- Switch slicer off and unplug power cord
- Set thickness control knob to position 0
- Clean blade carefully while wearing cut-resistant gloves to remove food residue
- Loose sharpener locking knob ⑫
- Uplift the blade sharpener set and rotate 180 degrees to set it in its operating position
- Lower down blade sharpener so that blade is positioned between the two sharpening stones, then press button ⑬ to lock it
- Tighten sharpener locking knob ⑫
- Plug power cord and switch on the slicer
- Adjust thickness control knob to position 2
- Let the blade rotate for ten seconds to one minute (according to current state of the blade), then check that the edge of the blade has no burr
- If there are some, press button ⑭ about three seconds to remove burrs (in the last two stages, both sharpening stones work at the same time)
- Adjust thickness control knob back to position 0
- Switch slicer off and unplug power cord
- After sharpening, rotate blade sharpener back in initial position. Clean the edge of the blade and the sharpener stones with a soft brush dampened in alcohol, to remove whatever metal particles that may have been generated through sharpening

• TRANSPORTATION AND STORAGE

If the slicer is to be moved or stored, lock the carriage priorly.

- Lock the carriage (depending on model):
 - Switch off and unplug slicer
 - Set thickness control knob to 0
 - Turn carriage locking knob counter-clockwise, until it is loosened completely
 - Move carriage to the proper position: slicer will be locked automatically



- Unlock carriage:
 - Turn knob clockwise to unlock carriage
 - Carriage can then be moved



• CLEANING AND MAINTENANCE

- Cleaning:
 - Before cleaning any part of slicer, switch it off, unplug power cord, and set thickness control knob to position 0
 - Do not clean slicer with high-pressure cleaner, jets of water, in dishwashers and sinks, but with a damp cloth and mild detergent
 - Do not use tools like brushes or scouring pads because they are likely to damage the slicer surface
 - Use a regular disposable towel to wipe down the slicer, to remove loose food residue

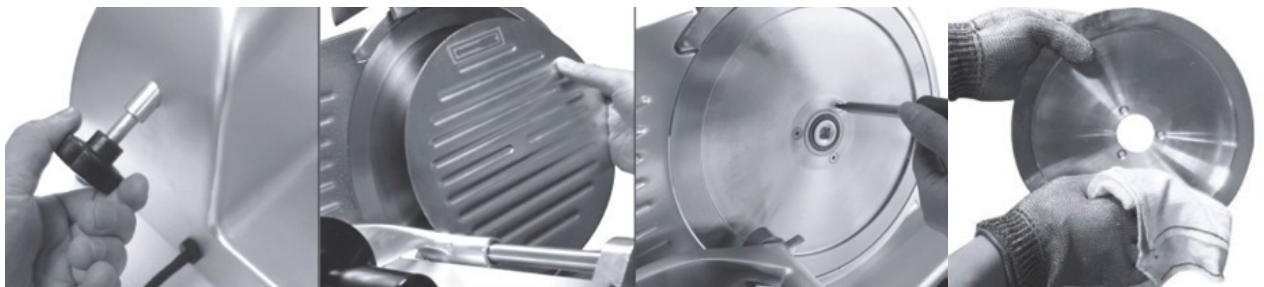
- To prevent illness caused by the spread of food-borne pathogens, it is important to properly clean and sanitise the entire slicer regularly

- Food holder and carriage cleaning:



- Carriage must be unlocked, before removing the food holder
- Food holder and carriage shall be cleaned with warm water and mild detergent
- Do not put in dishwasher

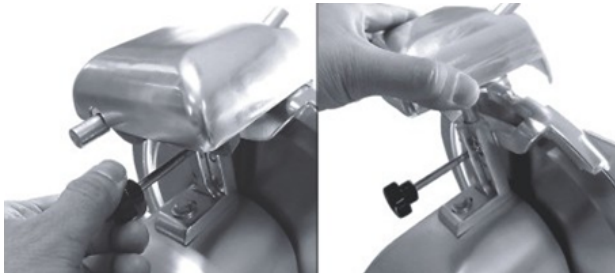
- Blade and blade guard cleaning:



- Loosen blade cover locking knob to release blade cover
- Remove blade cover
- Loosen screws of blade and take out blade carefully
- Soak a clean cloth in a mild detergent and warm water. Carefully wash and rinse the blade by wiping it from the center outwards

NOTE: wearing metal gloves is highly recommended to clean the blade. Caution!
The blade is very sharp. Do not clean in dishwashers.

○ Blade sharpener cleaning:



- Loosen sharpener locking knob
- Remove the whole blade sharpener
- Cleaning the blade sharpener by rubbing the sharpening stones with a soft brush, dampened in alcohol
- Never wash either sharpener or sharpening stones in the dishwasher

○ Deflector cleaning:



- Loosen the two screws of the deflector
- Take out the deflector
- Clean the deflector with warm water and mild detergent

○ Lubrication of the sliding guides:



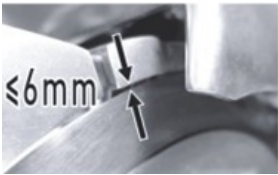
- Apply a few drops of lubricant along the carriage slides

NOTE: do not use vegetable oil to lubricate as it could damage the slicer.

• SERVICING

IMPORTANT: do not try to repair the appliance by yourself. Have it checked and repaired by a certified service agent.

- Parts that may need servicing or replacement:

Belt	Generally, the belt has to be replaced every 3-4 years, depending on the usage rate
Feet	Feet may deteriorate and lose flexibility, thus reducing the stability of the slicer. If so, replace the feet
Power cord	Check the power cord regularly and have it replaced at once if it is damaged WARNING : NEVER USE THE SLICER IF THE CORD IS DAMAGED OR WORN-OUT. DANGER OF ELECTRICAL SHOCKS
Blade	The blade must be replaced if the gap between the edge of the blade and the blade guard exceeds 6 mm 
Sharpening stones	Check the sharpening stones, whether they retain their abrasive property during sharpening operations. On the contrary, they must be replaced not to damage the blade

• TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The slicer does not operate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Check the electrical power socket. Plug in and check if the power button has been switched ON ▪ Check if the blade cover lock has been completely fastened ▪ Check if the blade sharpener is installed

The slicer does not cut properly	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The food product is not in a proper position or held tightly enough by the clamp/pusher ▪ The product is pushed too strongly toward the blade ▪ The blade is not sharp enough. Sharpen it according to the instructions enclosed in this manual ▪ Some parts of the slicer could be loose. Tighten all parts securely ▪ Slicer parts are dirty or greasy. Clean the slicer parts according to the instructions enclosed in this manual ▪ The blade is deformed or has shortened and needs to be replaced
The carriage does not slide smoothly	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour a few drops of lubricant onto the sliding guides
The slicer is too noisy	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Make sure that all parts of the slicer are tightened properly
The blade sharpener does not sharpen properly	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clean the sharpening stones ▪ If the grinding stones are worn, cracked or damaged, have them replaced

• TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated input power W	Rated output power W	Size of food to be sliced / mm (LxWxH)	Slicing thickness mm	Blade diameter mm	Rotating speed of blade RPM
280	150	180x110x195	0-10	220	550

• DISPOSAL

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.

- **GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY**

- 2 JAHRE GARANTIE
- 2 ANS DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

- **Garantieverpflichtung**

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

- **Obligation de garantie**

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative à votre envoi.

- **Impegno di garanzia**

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

- **Warranty commitment**

We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

After-sales service:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Telefon: 062 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch