



GB / ITA

SLICERS - AFFETTATRICI



USE INSTRUCTION
ISTRUZIONI D'USO

IMPORTANT: TO LOOK AT THE ESPLODED VIEWS AND AT THE ELECTRIC DIAGRAMS VISIT OUR WEB SITE: www.rgv.it
IMPORTANTE: PER CONSULTARE GLI ESPLOSI E GLI SCHEMI ELETTRICI VISITARE IL NOSTRO SITO: www.rgv.it

R.G.V. S.R.L.

VIA GIOVANNI XXIII, 11
22072 CERMENATE (COMO) ITALY
TEL. +39 031 722 819 - FAX +39 031 722 825
E-mail: info@rgv.it — www.rgv.it



Dear customers,

We congratulate you on your purchase of this product. As all products, it has been manufactured on the base of the most recent technical knowledges and by modern and safe electric and electronic components.

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

We thank you for your confidence.



PRESENTATION



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

Egregio Cliente,

Ci congratuliamo per l'acquisto di questo prodotto. Come tutti i prodotti, è stato fabbricato secondo le conoscenze tecniche più recenti e con elementi elettrici ed elettronici moderni e sicuri. Prima di utilizzare questo apparecchio, Vi preghiamo di leggere questo manuale di istruzione. Vi ringraziamo per la Vostra fiducia.



PRESENTAZIONE



- Lo scopo di questo manuale è quello di fornire al cliente tutte le informazioni possibili sull'affettatrice, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza dell'affettatrice.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Le macchine sono soggette a possibili aggiornamenti e, per questo, possono montare particolari diversi da quelli raffigurati; questa eventualità non pregiudica in alcun modo le spiegazioni contenute nel manuale.

MAINS VOLTAGE

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

INSTRUCTIONS FOR USE

- *Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator.*
- *Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.*
- *Place the food to be sliced on the sliding carriage pushing against the food holder arm facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.*
- *Switch on, thus activating the blade.*
- *After use, turn the graduated knob back to position "0".*

The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione di rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sull'affettatrice (targhetta dati).

ISTRUZIONI D'USO

- Tolta dall'imballo, porla in posizione tale da presentare l'interruttore d'accensione/spegnimento di fronte all'operatore.
- Regolare lo spessore della fetta che si vuole ottenere ruotando opportunamente la manopola graduata.
- Porre la merce da affettare sul carrello scorrevole facendo pressione sul braccio blocca salumi verso la lama, avendo cura che la merce appoggi contro la paratia mobile.
- Azionare l'interruttore attivando così la rotazione della lama.
- Alla fine di ogni operazione riportare la manopola graduata in posizione "0".

Il pressamerce non deve essere rimosso a meno che la forma e la misura del prodotto da affettare non ne consenta l'uso

WARNING: PRECAUTIONS TO BE TAKEN



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

AVVERTENZA: PRECAUZIONI DA PRENDERE



- **Leggere bene tutte le istruzioni.**
- Al fine di proteggersi da ogni rischio di shock elettrico, **non mettere l'apparecchio nell'acqua od in nessun altro liquido. Non pulire la macchina usando molta acqua.**
- **Staccare la spina** quando l'apparecchio non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima di pulire.
- **Evitare il contatto con parti in movimento.**
- **Non spingere mai gli alimenti con le mani.**
- **Utilizzare sempre le affettatrici interamente montate**, con piatto merce e pressamerce **e con tutte le protezioni.**
- **La lama è tagliente**, manipolarla con attenzione durante la pulizia.
- **Non utilizzare mai un apparecchio** il cui cavo o spina siano danneggiati.
- Fare esaminare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato più vicino che effettuerà un controllo e tutte le eventuali riparazioni elettriche o meccaniche necessarie.
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche od altri danni.
- Non utilizzare all'esterno.

WARNINGS AND SAFETY RULES



The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine.

Do not use the food slicer for frozen food, boned meat or anything other than foodstuffs.

Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced by qualified staff.

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

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

During maintenance or cleaning operations (therefore, having removed the protections), the remaining risks should be carefully considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position.

Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard), then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol or warm water.

Warning *This device is not foreseen to be used by people (children included) with reduced physical, sensory or mental capacities or by people without experience or knowledge, except they have had the possibility of benefiting, by an intermediary responsible of their safety, of a surveillance or of preliminary instructions relative to the use of the device. It is better to watch over children to be sure they do not play with the device.*

This operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device.

The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 3 / 4 mm.

The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths moistened with standard neutral detergents.

Use soft cloths for drying.

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

AVVERTENZE E NORME



Il costruttore declina ogni responsabilità se l'apparecchio viene usato impropriamente.

Non usare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni con osso o comunque prodotti non alimentari.

Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento deve essere sostituito da personale qualificato.

- Non immergere l'affettatrice in acqua nella fase di pulizia.
- L'affettatrice **non deve** essere lavata con getti d'acqua.
- Non usare prolunghie al cavo di alimentazione.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.
- Mettere l'affettatrice lontano da fonti di calore.

Anche se sulla macchina sono previsti dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.

Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata sia in posizione "0".

Periodicamente togliere il disco coprilama svitando la sua vite di blocco (posta al centro dello stesso) quindi pulire con alcool od acqua calda sia la lama che l'interno del coprilama.

ATTENZIONE:

Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone senza esperienza o conoscenza, a meno che abbiamo potuto beneficiare, tramite un intermediario responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.

È meglio sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questa operazione deve essere effettuata con la maggiore attenzione possibile, trattandosi di un dispositivo tagliente.

La lama deve essere sostituita quando non può più essere affilata o quando la distanza tra il tagliente della lama ed il proteggi lama supera i 3 / 4 mm.

La macchina e le sue parti devono essere pulite con panni morbidi inumiditi con normali detersivi neutri.

Per l'asciugatura utilizzare panni morbidi.

Quando il carrello scorrevole presenta una maggiore resistenza nell'avanzamento, sollevare l'affettatrice ed adagiarla sul fianco.

Pulire accuratamente la barra cilindrica di scorrimento e lubrificarla con olio industriale.

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK IMPORTANZA DEL MANUALE



The handbook is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and dangers,

pointed out with those symbols:



The information included will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to have an use result of maximum satisfaction.

Il manuale è parte integrante della macchina.
Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli,

evidenziate con i simboli:



Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

WARNINGS AND RULES AVVERTENZE E NORME



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

Continuous working time 15' - Pause 25'.

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

Do not use the machine with the protections removed.

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e pericolo.

Tempo di lavoro continuo 15' - Pausa 25'.

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima delle operazioni di manutenzione e di smontaggio per la pulizia delle protezioni.

Non usare la macchina con rimosse le protezioni.

WARNINGS FOR USE AVVERTENZE SULL'USO



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

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

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

Il costruttore declina ogni responsabilità se l'affettatrice viene usata impropriamente:

- Non affettare prodotti surgelati, carni con osso, prodotti non alimentari e legumi.
- Cavo elettrico: controllarlo periodicamente, in caso di danneggiamento sostituirlo con uno originale (collegamento cavo tipo "Y").
- Non immergere l'affettatrice in acqua per la pulizia.
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico.
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non avvicinare le mani alle parti in movimento anche se vi sono dispositivi di protezione.
- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata (6) sia in posizione "0".**

TRANSPORT - HANDLING - STORAGE TRASPORTO - MOVIMENTAZIONE - IMMAGAZZINAMENTO

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



- The packaging must be: kept dry.
- Handled by 2 person.
- When on pallets, handle only with traspallets or electric lifters.

La macchina è imballata in scatola di cartone con inseriti tamponi.

L'imballo è adatto per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre un massimo di 3 / 4 scatole.



- L'imballo deve essere: custodito in luogo asciutto.
- Movimentato manualmente in due persone.
- Quando su pallets, movimentare solo con traspallets o sollevatori elettrici.

INSTALLATION - INSTALLAZIONE

Environmental conditions:

- Minimum temperature + 8 °C
- Maximum temperature + 38 °C
- Minimum moisture 30%
- Maximum moisture 80%

Condizioni ambientali:

- Temperatura minima + 8 °C
- Temperatura massima + 38 °C
- Umidità minima 30%
- Umidità massima 80%

- The slicer has to be put on a stable support to avoid its moving.
- The cable has to be connected to avoid to trip or to slide.

- L'affettatrice deve essere messa su un supporto stabile per impedire il suo spostamento.
- Il cavo di alimentazione deve essere connesso in modo da evitare di inciampare o di scivolare.

Levelling.

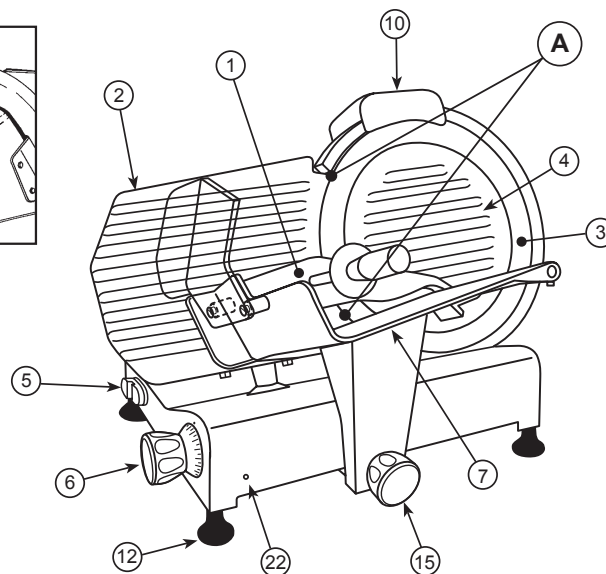
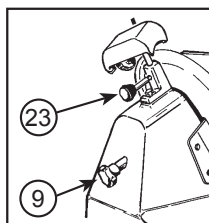
Check that the movable bulkhead (2) with the graduated Knob (6) in "0" position is aligned to the blade in the zone (A).

If it is not aligned act on the feet (12) unscrewing or screwing the right one.

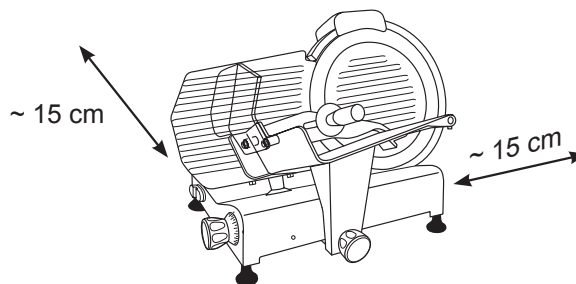
Livellamento.

Controllare che la paratia mobile (2) con la manopola graduata (6) in posizione di "0" sia allineata alla lama nella zona (A).

Se non fosse allineata agire sui piedini (12) svitando o avvitando quello opportuno.



Necessary space for use. — Spazio necessario per l'uso.



NUMBER / REFERENCE – NUMERO / RIFERIMENTO

1 - <i>Food holder arm</i>	Braccio blocca merce
2 - <i>Movable bulkhead</i>	Paratia mobile o vela
3 - <i>Blade</i>	Lama
4 - <i>Knife guard</i>	Disco coprilama
5 - <i>On/Off switch</i>	Interruttore
6 - <i>Graduated knob</i>	Manopola graduata
7 - <i>Sliding carriage or sliding food tray</i>	Piatto portamerce scorrevole
9 - <i>Knife guard blockage knob</i>	Pomolo di blocco per disco coprilama
10 - <i>Sharpener group</i>	Gruppo affilatore
12 - <i>Feet</i>	Piedini
15 - <i>Food tray fixing knob (BLC)</i>	Pomolo fissaggio piatto (BLC)
22 - <i>Blockage food tray / movable bulkhead (BLC) hole</i>	Foro per blocco piatto portamerce / vela (BLC)
23 - <i>Sharpener group blockage knob</i>	Pomolo di blocco gruppo affilatoio

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

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

SMONTAGGIO DEL PIATTO CON SISTEMA BLOCCO-VELA (BLC)

- 1° - Manopola graduata (6) in posizione "0".
- 2° - Piatto merci (7) in posizione di fine corsa verso l'operatore.
- 3° - Allentare completamente il pomolo (15) di blocco del piatto (7).
- 4° - Premere il piatto merci verso l'operatore fino a che il pernetto sottostante la manopola (15) entri nel foro (22) recato sulla base dell'affettatrice così da consentire lo smontaggio del piatto.

CONTROL CONTROLLO

Transmission.

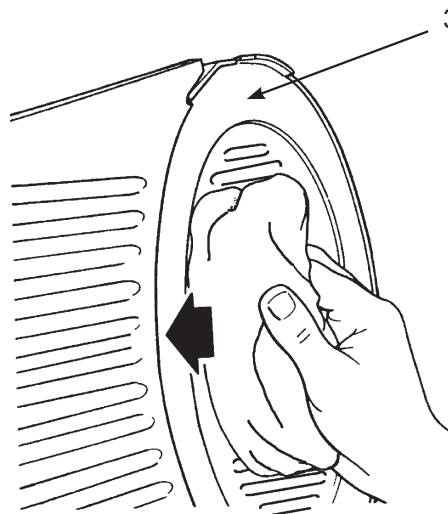
Check the perfect working of the trasmission after having installed the slicer acting as follows:

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

Trasmissione.

Controllare dopo aver installato l'affettatrice, il perfetto funzionamento della trasmissione operando come segue:

- Manopola graduata (6) in posizione di "0".
- Accendere l'affettatrice.
- Con un panno fare tampone sulla lama (3), per frenarla, la stessa non si deve fermare anche con una buona pressione.



Food tray group carriage.

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

Carrello gruppo piatto.

Controllare che il pomolo (15) di fissaggio del gruppo piatto sia ben serrato.

Sliding capacity of the food tray group carriage.

Check that the carriage slides in all its capacity.

It could happen that some pieces of the packaging remain on the sliding bar (28 and 29) and make the sliding imperfect.

Clean the square bare (28) indicated in the picture by a cloth (avoiding to degrease the bar).

Periodically after having cleaned the round sliding bar (29) lubricate with the proper oil (30).

Scorrevolezza carrello gruppo piatto.

Controllare la scorrevolezza del carrello in tutta la sua escursione.

Può succedere che delle particelle dell'imballaggio si depositano sulla barra (28) e (29) di scorrimento e rendino imperfetto lo scorrimento.

Pulire la barra quadra (28) indicata in figura con un panno (evitando di sgrassare la barra).

Periodicamente dopo averla pulita, lubrificare con l'apposito oliatore (30) la barra tonda (29) di scorrimento.

Opening of the movable bulkhead (2).

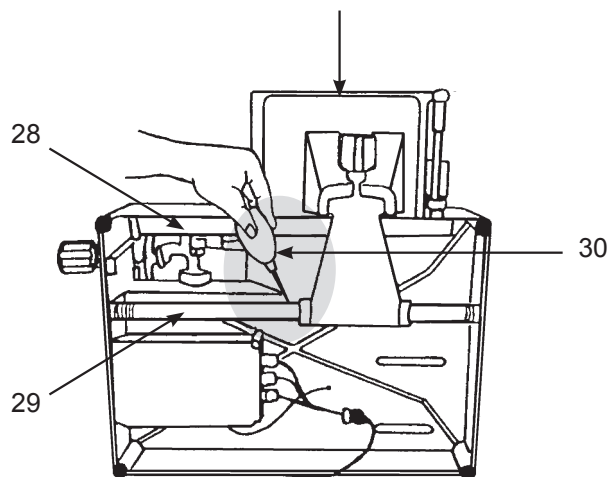
Rotate the graduated knob (6) in all its capacity in order to verify the perfect working.

Sharpener group (10).

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

sliding carriage

carrello scorrevole



Apertura paratia mobile (2).

Ruotare la manopola graduata (6) in tutta la sua escursione così da verificare il perfetto funzionamento.

Gruppo affilatoio (10).

Controllare il perfetto inserimento del gruppo affilatoio (10) nella sua sede

BLADE SHARPENING - AFFILATURA DELLA LAMA

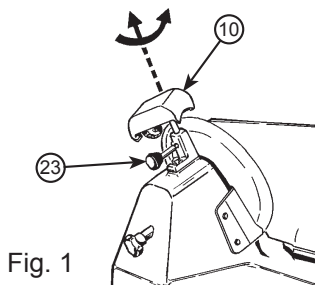


Fig. 1

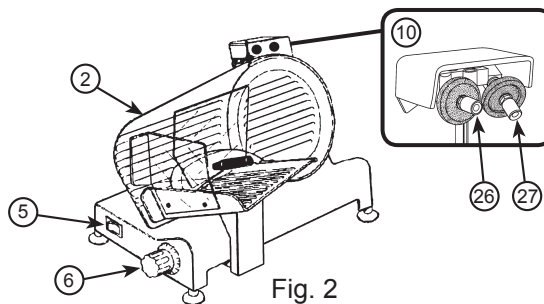


Fig. 2

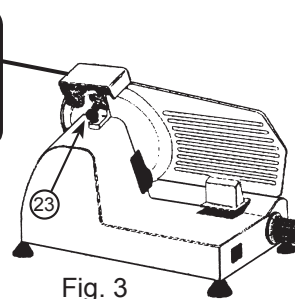


Fig. 3

BLADE SHARPENING for models with fixed sharpener blade diameter: 220 - 250 - 275

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

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

AFFILATURA DELLA LAMA per modelli con affilatoio fisso diametro lama: 220 - 250 - 275

N.B.: la lama è ad alta resistenza; quindi l'operazione è da effettuarsi solo qualora diminuisse la capacità di taglio.

Togliere la spina dalla presa di corrente. • Accertarsi che la paratia mobile (2) sia chiusa (pomolo graduato (6) in posizione "0"). • Pulire accuratamente la parte di lama da affilare. • Ripristinare la presa di corrente. • Allentare il pomolo di blocco (23) del gruppo affilatoio (10). • Sollevare il gruppo affilatoio (10) in modo da ruotarlo di 180° per presentare le due mole in posizione di lavoro. Vedi fig. 1. • Abbassare il gruppo affilatoio (10) fino al proprio fermo. • Assicurare il gruppo ruotando il pomolo di blocco (23). • Azionare l'interruttore (5) e premere il pulsantino (26). Lasciare girare la lama per circa 1 minuto. A lama ferma controllare il suo fianco se si è prodotta una leggera bava. • Accertata la presenza di questa bava, azionare l'interruttore (5) e premere leggermente il bottone (27) per circa 3 secondi in modo da asportare la bava prodotta durante l'affilatura. • Effettuata l'affilatura riportare il gruppo affilatoio (10) nella sua posizione di riposo, pulire il filo della lama e le mole con alcool. • Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

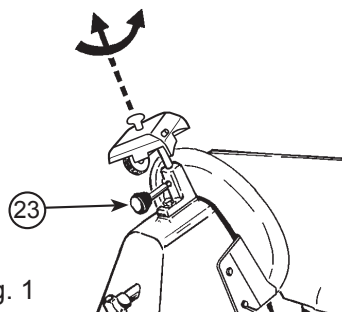


Fig. 1

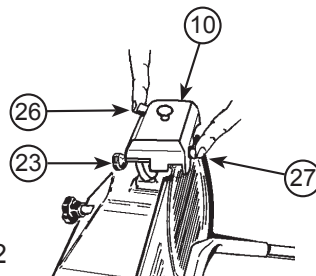


Fig. 2

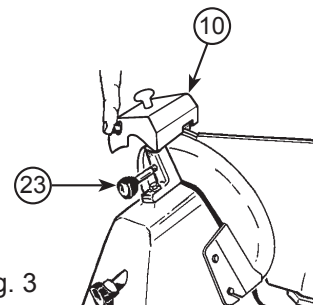


Fig. 3

BLADE SHARPENING for models with fixed sharpener blade diameter: 300 - 350

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

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

AFFILATURA DELLA LAMA per modelli con affilatoio fisso diametro lama: 300 - 350

N.B.: la lama è ad alta resistenza; quindi l'operazione è da effettuarsi solo qualora diminuisce la capacità di taglio.

• Togliere la spina dalla presa di corrente. • Accertarsi che la paratia mobile sia chiusa (pomolo graduato (6) in posizione "0"). • Pulire accuratamente la parte di lama da affilare. • Ripristinare la presa di corrente. • Allentare il pomolo di blocco (23) del gruppo affilatoio. • Sollevare il gruppo affilatoio (10) in modo da ruotarlo di 180° per presentare le due mole in posizione di lavoro. Vedi fig. 1. • Abbassare il gruppo affilatoio (10) fino al proprio fermo. • Assicurare il gruppo ruotando il pomolo di blocco (23). Vedi fig. 2. • Azionare l'interruttore (5) e premere il pulsantino (26). • Lasciare girare la lama per circa 1 minuto, a lama ferma controllare il suo fianco se si è prodotta una leggera bava. • Accertata la presenza di questa bava, azionare l'interruttore (5) e premere leggermente il bottone (27) per circa 3 secondi in modo da asportare la bava prodotta durante l'affilatura. • Riportare in posizione "0" la manopola graduata (6). • Effettuata l'affilatura riportare il gruppo affilatoio (10) nella sua posizione di riposo, vedi Fig. 3. Pulire il filo della lama e le mole con alcool. • Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

BLADE SHARPENING - AFFILATURA DELLA LAMA

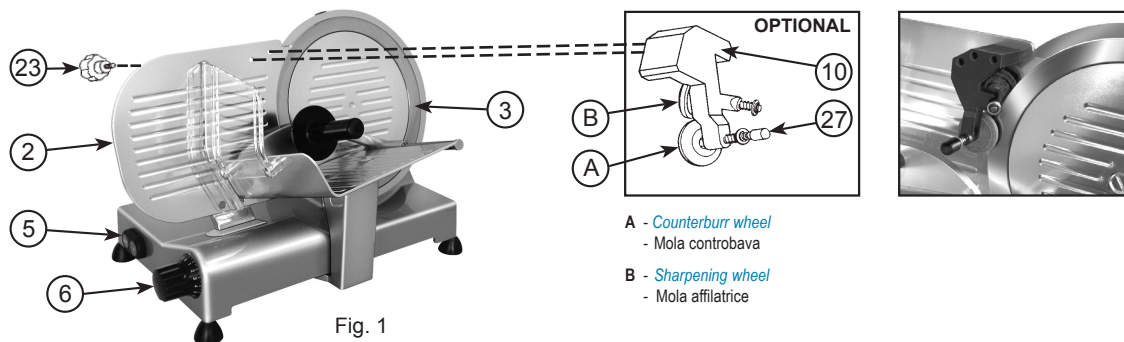


Fig. 1

BLADE SHARPENING for models with removable sharpener

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

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

AFFILATURA DELLA LAMA per modelli con affilatoio amovibile

N.B.: la lama è ad alta resistenza; quindi l'operazione è da effettuarsi solo qualora diminuisse la capacità di taglio.

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

CLEANING PULIZIA



Generality.

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

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

Generalità.

Prima di effettuare la pulizia, rimuovere la spina dalla presa di corrente e assicurarsi che la manopola graduata (6) sia in posizione "0".

- **Non utilizzare getti d'acqua.**
- **Non utilizzare spazzolini** che potrebbero deteriorare le superfici della macchina.
- **Utilizzare panno morbido inumidito** con normale detersivo neutro.
- Non spostare la macchina per pulirla.
Sono disponibili e si raccomanda di usare appositi guanti anti-taglio per operare dove vi è pericolo di taglio.

Machine cleaning.

As you can notice, the slicer has been realized taking into the maximum consideration the easiness, the swiftness and the perfect possibility of cleaning it in all its parts.

The cleaning of the machine has to be made at least once a day or with more frequency if necessary (by each change of the type of product), paying attention to make a scrupulous cleaning of all the surfaces which are in contact with food to be sliced.

Pulizia della macchina.

Come potrete notare, l'affettatrice è stata realizzata tenendo nel massimo conto la semplicità, la rapidità e la perfetta possibilità di pulizia in tutte le parti.

La pulizia della macchina deve essere eseguita almeno una volta al giorno o con maggiore frequenza se necessario (ad ogni cambio di tipo di prodotto), prestando attenzione a eseguire una pulizia scrupolosa di tutte le superfici che vengono a contatto con l'alimento da tagliare.

CLEANING OF THE BLADE (3) PULIZIA DELLA LAMA (3)

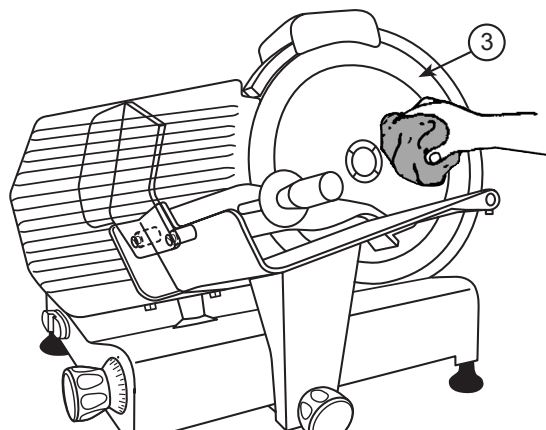
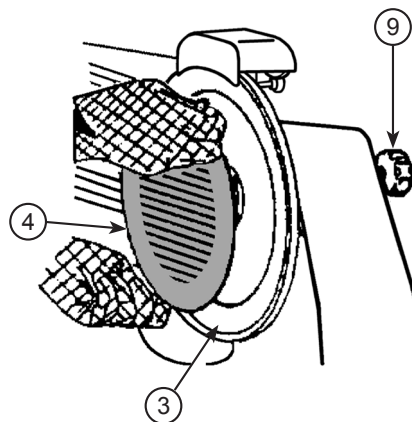


It is not necessary to disassemble the blade for cleaning as it could be cleaned in all its parts without having to disassemble it.

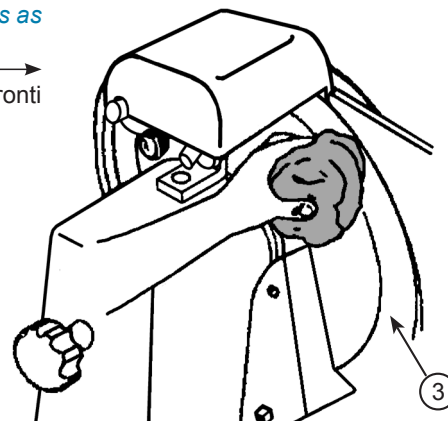
- Use anticutting gloves.
Disassembly of the blade-cover (4).
- Loosen the knob (9) unthread it and remove the blade-cover disk (4).

Non è necessario smontare la lama per la sua pulizia in quanto può essere pulita in tutte le sue parti senza doverla smontare.

- Usare guanti antitaglio.
Smontaggio coprilama (4).
- Allentare il pomolo (9) sfilarlo e togliere il disco coprilama (4).



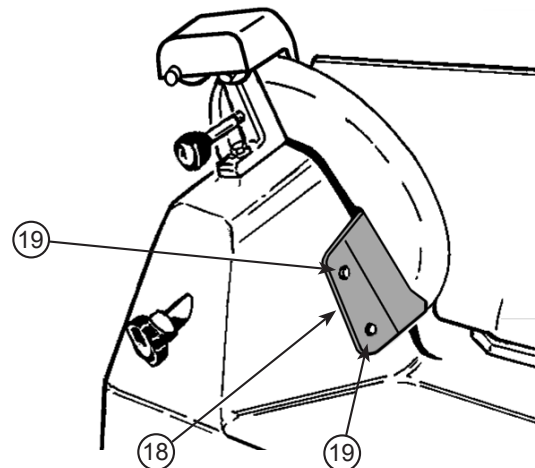
- Clean the blade (3) on both faces as indicated in the drawing.
- Pulizia della lama (3) sui due fronti come indicato nei disegni.



CLEANING OF THE SLICE DEFECTOR (18) PULIZIA DEL PARAFETTE (18)



- *Loosen the screws (19) to remove the slice defector (18).*
- Allentare le viti (19) e rimuovere il parafette (18).



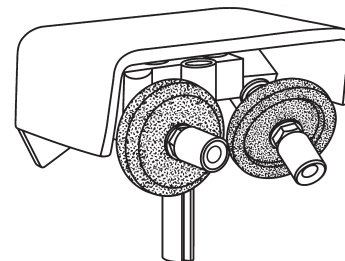
WHEEL CLEANING PULIZIA DELLE MOLE

Wheel cleaning.

After many sharpening operations clean the emeries wheel from the sharpening residuals by the metallic brush.

Pulizia mole.

Dopo più affilature pulire le mole smeriglio dai residui di affilatura con lo spazzolino metallico.



USEFUL INFORMATION AND CONTROLS

NOTIZIE UTILI E CONTROLLI

Transmission.

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

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

Electric cable.

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

Blade (3).

The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 3 / 4 mm.

Emery wheels of the sharpener group (10).

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

Trasmissione.

La trasmissione avviene a mezzo di cinghia del tipo multigrip, non vi è bisogno di nessuna regolazione poichè l'aderenza è perfetta per parecchi anni.

- Fare attenzione di non imbrattarla con grasso o olio poichè diventerebbe scivolosa e perde l'aderenza.
- In questo caso occorre sostituirla avendo cura di sgrassare sia il perno motore che la puleggia.

Cavo elettrico.

Controllarne periodicamente lo stato (non vi devono essere giunzioni).

Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare qualsiasi pericolo.

Lama (3).

La lama deve essere sostituita quando non può più essere affilata o quando la distanza tra il tagliente della lama ed il proteggi lama supera i 3 / 4 mm.

Mole smeriglio del gruppo affilatoio (10).

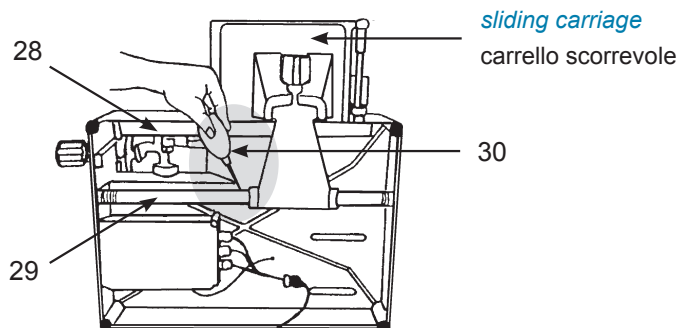
Queste mole, dopo parecchie affilature, perdono potere abrasivo e occorre sostituirlle.

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

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

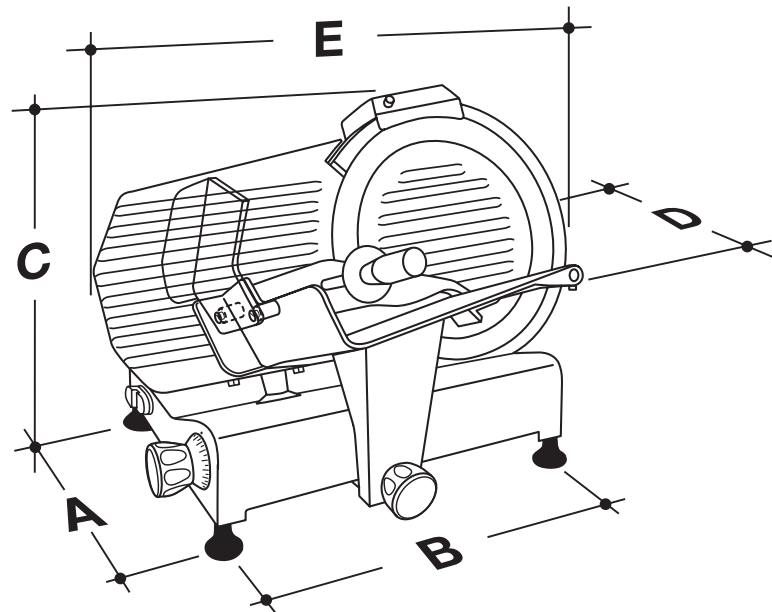
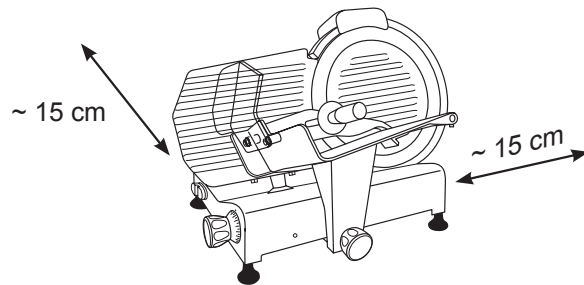
Barre di scorrimento carrello gruppo piatto (7) (lubrificazione).

Quando lo scorrimento del carrello gruppo piatto presenta degli attriti, occorre procedere alla lubrificazione delle barre (28) e (29), Vedi figura, pulirle accuratamente poi mettere qualche goccia d'olio di vasellina o lubrificante industriale e far scorrere il carrello.



DIMENSIONS - DIMENSIONI

Necessary space for use.
Spazio necessario per l'uso.



COMMON TECHNICAL CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE TECNICHE COMUNI

Structure in cast aluminium ● Struttura in alluminio fuso

Knife guard, food tray and movable bulkhead: in oxidized aluminium ● Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato

Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing ● Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere

Professional ventilated motor ● Motore professionale ventilato

Tempered professional blade ● Lama professionale temperata

Fixed blade protection ring ● Anello fisso di protezione della lama

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

SUPPLIER'S DECLARATION DICHIARAZIONE DEL FORNITORE

CONSTRUCTION RULES

The slicers of our production have been designed and manufactured in accordance with the machine directive 98/37 CEE in conformity with the requirements requested by legislation at the manufacture date.

The reference specific documents are:

Directive CEE 89/109 – 2004/108 (ex 89/336) – 92/31 2006/95 (ex73/23) – 89/392 – 98/37-2002/95.

Furthermore the PRODUCT REGULATION has been taken into consideration:

*EN 60 335.1 ed. 2002,
em. A1 2004, A11 2004, A12 2006, A2 2006,
EN 60335-2-64 ed. 2000, A 1 2002,
EN 1974 ed. 1999,
EN 55014-1 2006,
EN 55014-2 ed. 2007, A1 2001,
EN 61000-3-2 ed. 2006,
EN 61000-3-3 ed. 1995, A1, A2 2005.*

NORME COSTRUTTIVE

Le affettatrici di nostra costruzione sono state progettate e costruite secondo la direttiva macchine 98/37 CEE rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

I documenti specifici di riferimento sono:

Direttiva CEE 89/109 – 2004/108 (ex 89/336) – 92/31 2006/95 (ex73/23) – 89/392 – 98/37-2002/95.

Inoltre si è tenuto conto della NORMA DI PRODOTTO:

EN 60 335.1 ed. 2002,
em. A1 2004, A11 2004, A12 2006, A2 2006,
EN 60335-2-64 ed. 2000, A 1 2002,
EN 1974 ed. 1999,
EN 55014-1 2006,
EN 55014-2 ed. 2007, A1 2001,
EN 61000-3-2 ed. 2006.
EN 61000-3-3 ed. 1995, A1, A2 2005.

DECLARATION OF EC CONFORMITY **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**

DECLARATION OF EC CONFORMITY

The supplier declares himself responsible for the compliance of the appliances mentioned in these use instructions and also on the label indicating the rating with EC marking with the directives in force. The technical dossier for the EC marking is in the company and is available for the competent authorities.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Il fornitore si dichiara responsabile che gli apparecchi menzionati in queste istruzioni d'uso ed anche sull'etichetta riportante i dati di targa con marcatura CE rispecchiano le direttive in vigore.

Il fascicolo tecnico per la marcatura CE è in azienda ed è disponibile alle autorità competenti.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ – DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE' – KONFORMITATS BESCHEINIGUNG**



I IL MATERIALE DI CUI SOPRA È CONFORME ALLE SEGUENTI DIRETTIVE:

GB *THE ABOVE MENTIONED GOODS ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:*

F *LE MATERIEL CITE CI-DESSUS EST CONFORME AUX DIRECTIVES SUIVANTES:*

D *DIE OBGENNANTEN WAREN DER FOLGENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN:*

89/109 – 2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 – 98/37-2002/95

I ed alle seguenti norme:

GB *and to the following standards:*

F *et aux normes suivantes:*

D *sowie der nachstehenden Normen:*

EN 60 335.1 ed. 2002 – em. A1 2004, A11 2004, A12 2006, A2 2006,

EN 60335-2-64 ed. 2000, A 1 2002 – EN 1974 ed. 1999,

EN 55014-1 2006, EN 55014-2 ed. 2007, A1 2001,

EN 61000-3-2 ed. 2006 – EN 61000-3-3 ed. 1995, A1, A2 2005

ANNOTAZIONI – REMARKS – REMARQUES – BEMERKUNGEN:

SIGLA DI SICUREZZA TÜV TESSERINO DI AUTORIZZAZIONE NR.:

SAFETY LABEL TÜV AUTHORIZATION CARD NR.:

LABEL DE SÉCURITÉ TÜV CARTE D'AUTORISATION N°:

TÜV SICHERHEITSZEICHEN GENEHMIGUNGS AUSWEIS NR.:

Z1A 04 03 15706 001

ENVIRONMENTAL PROTECTION ADVICE CONSIGLI PER LA TUTELA AMBIENTALE



When this product reaches the end of its life, it cannot be disposed of with ordinary domestic waste. It must be taken to a special collection point for the disposal of electrical and electronic goods.

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

Some materials may be recovered: please read the instructions carefully.

Material recovery, re-use, or other forms of recycling for old appliances mean that you can play an important part in environmental protection.

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



Questo prodotto, al termine della sua durata, non può essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

L'apposito simbolo ne dà indicazione sul prodotto, nel libretto delle istruzioni o sulla confezione.

I materiali sono recuperabili secondo il loro contrassegno.

Con il recupero, il riutilizzo o altre forme di riciclo di vecchi apparecchi voi date un importante contributo alla tutela ambientale.

Richiedete presso la vostra amministrazione comunale dove sono collocati i punti di raccolta per lo smaltimento dei rifiuti.



R.G.V. S.R.L.

VIA GIOVANNI XXIII, 11
22072 CERMENATE (COMO) ITALY

TEL. +39 031 722 819 - FAX +39 031 722 825

E-mail: info@rgv.it — www.rgv.it
