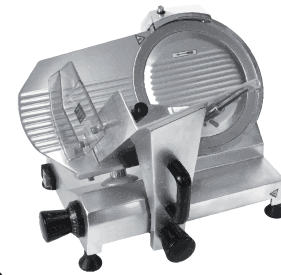


# HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Szeletelőgépekhez





## FONTOS TUDNIVALÓK

**A biztonságos és hosszú élettartamú működés érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el és tartsa be a használati utasítás előírásait, így biztosítható, hogy a berendezés a vásárlás céljának megfelelően működjön, illetve a garanciális feltételeknek eleget tegyen.**

A készülékek megfelelnek a jelen-leg érvényes villamos biztonságtechnikai szabványoknak, valamint CE minősítéssel rendelkeznek.

A használati utasításban leírtak mellőzéséből, illetve a nem rendeltetésszerű használatból eredő meghibásodásokért, esetleges károkért a gyártó és forgalmazó felelősséget nem vállal.



## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A hálózatra való csatlakoztatás előtt feltétlenül győződjön meg arról, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültségadat megegyezik-e a hálózati feszültséggel!

- Győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat megfelelő, a gépet csak földelt elektromos aljzathoz csatlakoztathatja.
- Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a gépet, ha baleset történik.
- A gépek javítását kizárólag szakember végezheti. Minden javítási munkához hívja ki a hivatalos szervizt!
- A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért, sérülésekért.
- Sérült elektromos vezetékkel a berendezést ne használja.
- Az elektromos kábel speciális huzalból készül, ha megsérült, a gyártótól újra beszerezhető speciális vezetékre kell lecserélni.
- Soha ne tisztítsa a berendezést folyóvízzel, mert ez áramütéshez vezethet, illetve károsíthatja a berendezés elektromos alkatrészeit.
- Ha nem használja a gépet, akkor kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Bármiféle tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a gép csatlakozódugóját a konnektorból.
- Bármiféle hiba vagy rendellenes működés esetén kapcsolja ki a gépet.
- A készülék nem alkalmas -6 fok alatti hőmérsékletű fagyott hús szeletelésére.

- Kérjük csatolja a használati utasítást, amennyiben értékesíti a terméket.
- Kérjük lépjen kapcsolatba velünk, amennyiben a használati utasítás megrongálódott vagy elveszett.
- Kérjük lépjen kapcsolatba velünk, ha bármilyen észrevétele van a használati utasítással kapcsolatban.
  1. A gépet csatlakoztassa földelt elektromos aljzathoz. Ennek elmulasztása személyi sérüléshez vezethet.
  2. Ne tegye kezét a késhez, mert ez sérüléshez vezethet.
  3. Időszakosan tisztítsa és cserélje a szeletelőgép körkését, ezt a műveletet a lehető legnagyobb figyelemmel végezze, mivel vágó eszközzel van szó.



## BEÜZEMELÉS, HASZNÁLAT

- A készülék elhelyezésére szolgáló terület kiválasztásakor vegyük figyelembe a berendezés méreteit, illetve súlyát. A hely legyen száraz, egyenes és stabil.
- Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék műszaki adattábláján megadott adatokkal.
- Bekapcsolást követően hagyja a gépet 2-3 percig működni, bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelően működik.
- Miután rátette a húst az etetőre, nyomja a hátsó lapnak, rögzítse a lefogó karral.
- Állítsa be a megfelelő szeletvastagságot.
- A készülék működése alatt az üzemeltetőnek úgy kell elhelyezkednie, hogy elkerülhesse az esetleges balesetet. A felhasználó tegye a jobb kezét a lefogó karra, a bal, pedig a terelő mellé (ne érjen hozzá a késhez!), úgy, hogy merőlegesen álljon a készülék felületére. Vigyázzon, nehogy bárhol hozzáérjen a késhez.
- Kapcsolja be a készüléket.
- Enyhén nyomja a kocsit (etető+lefogó kar+szár) a kés felé. A húst szükségtelen erővel lefelé nyomni. A kés által leszeletelt húst a terelő a gyújtó tálcára irányítja.
- Ne működtesse a szeletelőt ráhelyezett étel nélkül.
- Szeletelés után állítsa a szeletvastagságot ismét 0-ra, és kapcsolja ki a készüléket.
- A kést meg kell élezni, ha a szeletek széle durva és fodros és a szeletelés nehézséggel jár.

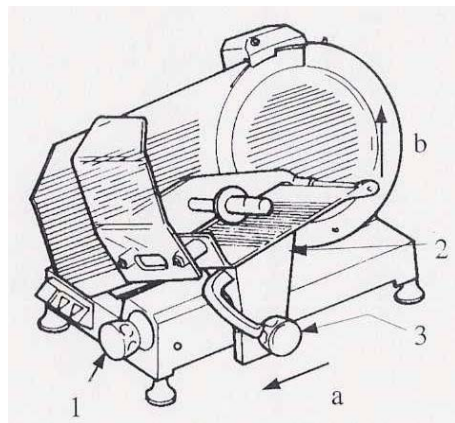
válik.



- Tisztítás előtt a készüléket kapcsolja ki, a hálózati csatlakozóját távolítsa el a hálózathoz és bizonyosodjon meg róla, hogy a szelet vastagságot szabályozó gomb a 0 pozícióba van állítva.
- Soha ne használjon vegyi anyagokat vagy szemcsés, durva tisztítószerkeket. Ne használjon kefét vagy bármilyen olyan tisztítóeszközt, ami kárt tehet a szeletelőgép különböző részeiben. Soha ne tisztítsa a gépet túlságosan nedves ruhával vagy folyóvízzel
- A berendezést minden nap alaposan tisztítsa meg nedves ruhával. Minden olyan alkatrészt, amely közvetlenül érintkezik az étellel, még alaposabban meg kell tisztítani.

#### Etető tisztítása

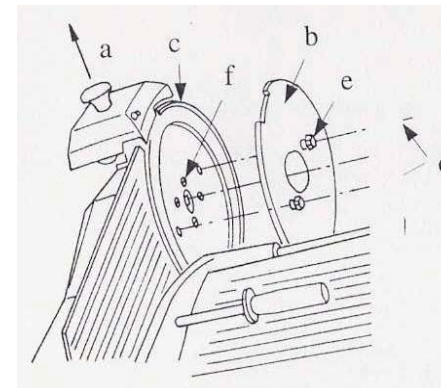
- A kocsi (etető+kar+szár) könnyen eltávolítható.
- Állítsa a szeletvastagságot 0-ra (1)
- Tolja a kocsi (2) teljesen a kezelő felé, ameddig csak lehet (a)
- Csavarja ki a 3. számú gombot és csúsztasza a kocsi felfelé (b)
- A kocsi leszedése után tisztítsa meg az etetőt langyos, mosószeres vízzel.



#### A kés, késvédő és a bilincs tisztítása

- Csavarja ki az 1. számú csavart és emelje le a késvédőt (2).
- Figyelem! A kés tisztítását védőkesztyűben kell végezni!

- Szedje le az élezőt (a), és a szeletvastagság állító kapcsolót tekerje ki teljesen.
- Lazítsa meg a kés rögzítő csavarokat (f).
- Helyezze a készülékhez csomagolt késleszedő eszközt a késre, úgy, hogy a kés két furata egybe essen a késleszedő két csavarával (e).
- A csavarokat nem kell túlságosan megszorítani.
- A késvédő semleges mosószerrel és meleg vízzel mosható.



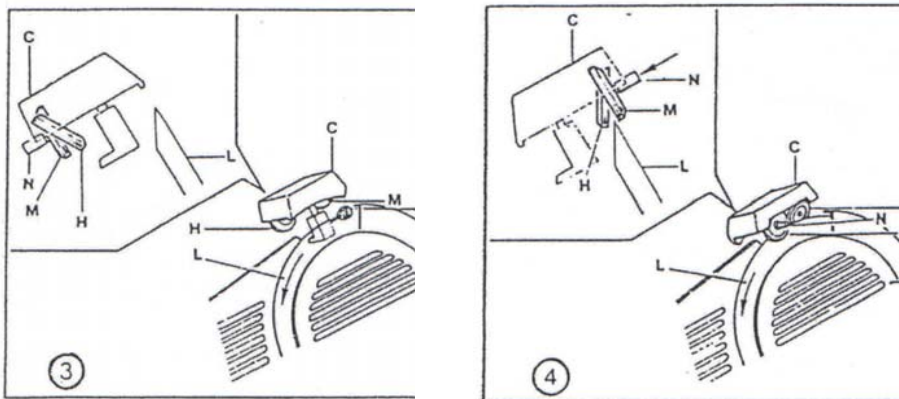
### Az élező tisztítása

- A köszörűköveket kefével kell tisztítani
- A tisztítás ideje alatt fordítsa a köszörűköveket a késtől ellenkező irányba

### A terelő tisztítása

- Csavarja ki a terelőt rögzítő két csavart, és szedje le
- Tisztítsa meg langyos vízzel, és semleges mosószerrel

### Szeletelőpenge élezése



A kést a következő módon kell élezni, ha csökken a vágás minősége:

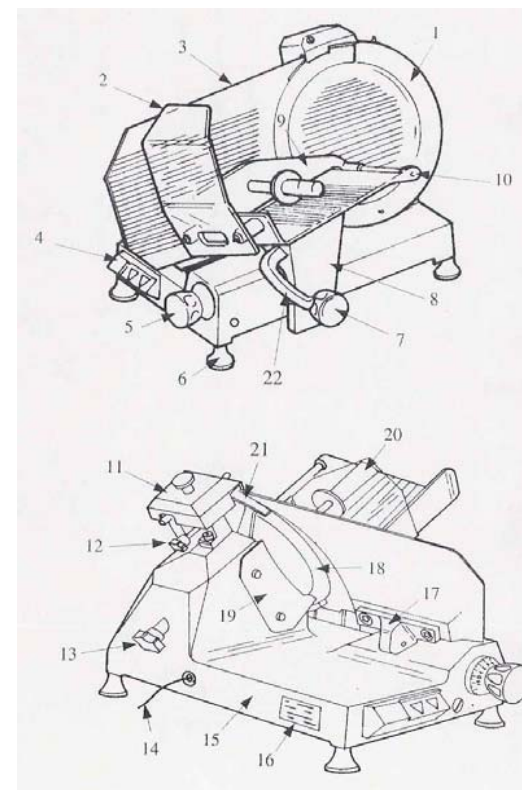
- Kapcsolja ki a gépet és gondosan tisztítsa meg a pengét, mert ha zsíros a kés, akkor az élezés semmit sem ér
- Az élezőblokkban (C) található egy lazítókár (K), amely a blokk kiemelését teszi lehetővé. Lazítsa ki a kart, emelje fel a blokkot, majd megfordítva azt (4. sz. ábra) eressze vissza, rá a vágókésre úgy, hogy a két fenőkő közrefogja a kést. Szorítsa vissza a lazítókarral az élezőblokkot
- Az élezőblokkban két fenőkő (egy durvább, mellyel élezünk és egy finomabb, mellyel sorjázunk) került elhelyezésre. Mivel a késnek csak a hátsó felét kell éleznie, ezért a gépet

bekapcsolva csak a durvább követ kell az „N”-jelű rugós karral a forgó késhez illeszteni, mintegy 15-20 másodpercig

- Az élezést befejezve távolítsa el a képződött sorját a penge másik oldaláról (3-4 másodperc), majd kapcsolja ki a gépet, törölje le a kést. Mielőtt az élezőblokkot a helyére illeszti alkoholba mártott kefével vagy ronggyal tisztítsa le az élezőköveket is
- Helyezze vissza, majd rögzítse a késvédelemet

### A szeletelő alkatrészei

1. Késvédő
2. Kézvédő
3. Hátlap (mozgatható)
4. Kezelőegység
5. Állító kapcsoló
6. Láb
7. Kocsi rögzítő
8. Szár
9. Húslefogó kar
10. Etető
11. Élező
12. Élező rögzítő
13. Késvédő tengely
14. Elektromos kábel
15. Alap
16. Adatlap
17. Támasz
18. Kés
19. Terelő
20. Húslefogó fogantyú
21. Bilincs
22. Etető fogantyúja





## KARBANTARTÁS

Karbantartásnál, javításnál kérjük áramtalanítsa berendezését!

- A gépek javítását kizárólag szakember végezheti. Minden javítási munkához hívja ki a hivatalos szervizt! A használati utasításban leírtak mellőzéséből eredő meghibásodások a garancia elvesztését jelenthetik!
- Az esetleges hibás működés esetén a gépet minden esetben kapcsolja ki a szerelő megérkezéséig. A gép javítása idejére, az áru biztonságos továbbtárolása érdekében tartalék berendezés biztosítása a vevő feladata.
- A villásdugó kihúzásával haladéktalanul feszültségmentesítse, és forduljon a szervizhez.



## HULLADÉKKEZELÉS

A készüléket a használatból való kivonás után hulladékhasznosító helyekre kell szállítani a szakszerű szétszerelés céljából.