

YATO



PL KRAJALNICA DO WĘDLIN
EN SEMI-AUTOMATIC MEAT SLICER
DE AUFSCHNITTMASCHINE
RU СЛАЙСЕР
LT ELEKTRINE PJAUSTYKLE
LV VERTIKĀLS ŠKĒLĒTĀJS
CZ NÁŘEZOVÝ STROJ
HU SZELETELŐGÉP
RO FELIATOR CARNE SI MEZELURI
ES CORTAFIAMBRES
FR TRANCHEUSE À JAMBON
IT AFFETTATRICE

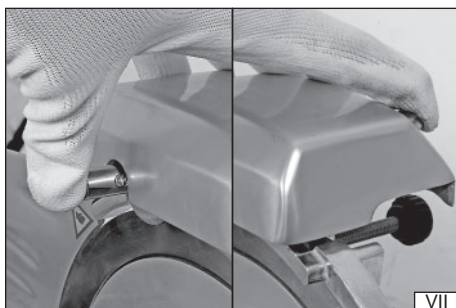
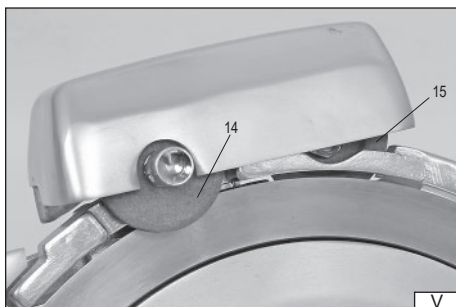
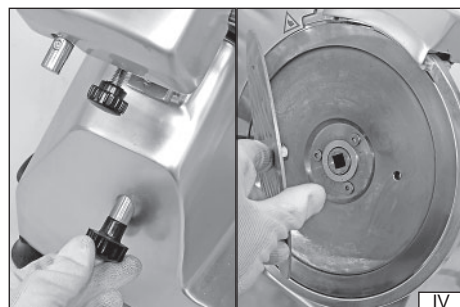
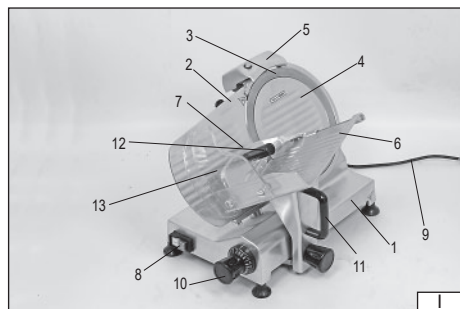
YG-03110

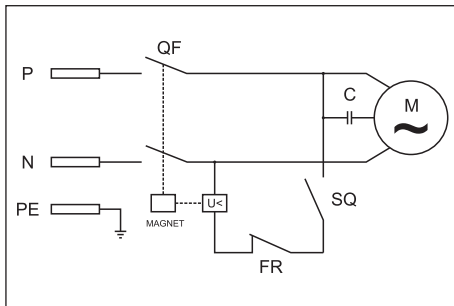
YG-03118

YG-03120

YG-03130







PL

1. podstawa
2. płyta oporowa
3. tarcza tnąca
4. osłona tarczy tnącej
5. ostrzałka
6. taca podawcza
7. płyta dociskowa
8. włącznik
9. kabel zasilający z wtyczką
10. regulacja grubości cięcia
11. uchwyt tacy podawczej
12. uchwyt płytki dociskowej
13. osłona rąk
14. kamień naprawczy
15. kamień ostrzący

EN

1. base
2. retaining plate
3. cutting blade
4. cutting blade guard
5. sharpener
6. feed tray
7. meat press
8. ON/OFF switch
9. power cord with plug
10. cutting thickness adjustment
11. feed tray handle
12. meat-press handle
13. hand guard
14. truing stone
15. sharpening stone

DE

1. Unterbau
2. Anschlagplatte
3. Schneidmesser
4. Schutzverkleidung für Schneidmesser
5. Schleifvorrichtung
6. Schillten
7. Druckplatte
8. Ein-/Ausschalter
9. Netzkabel mit Stecker
10. Einstellung der Schnittdicke
11. Schlittengriff
12. Druckplattengriff
13. Handschutz
14. Reparaturstein
15. Schärfstein

RU

1. основание
2. упорная пластина
3. пильный диск
4. кожух пильного диска
5. точилка
6. подающий лоток
7. зажимная пластина
8. включатель
9. кабель питания с вилкой
10. регулировка толщины резания
11. держатель подающего лотка
12. держатель прижимной пластины
13. защита рук
14. ремонтный камень
15. точильный камень

LT

1. pagrindas
2. stabdymo plokštės
3. pjovimo diskas
4. pjovimo disko dangtis
5. galastuvas
6. tiekimo dėklas
7. prispaudimo plokštė
8. jungiklis
9. maitinimo kabelis su kištuku
10. įpjovimo storio reguliavimas
11. tiekimo dėklo rankena
12. prispaudimo plokštės rankena
13. rankų dangtis
14. taisantis akmuo
15. galandimo akmuo

LV

1. pamatne
2. balstplātne
3. griežēdiskis
4. griežēdiska pārsegs
5. asinātājs
6. padeves paplāte
7. piespiedējpaplāksne
8. slēdzis
9. barošanas kabelis ar kontakt dakšu
10. griešanas biezuma regulēšana
11. padeves paplātes rokturis
12. piespiedējpaplāksnes rokturis
13. roku aizsargs
14. labošanas akmens
15. asināšanas akmens

CZ

1. základna
2. opěrná deska
3. krájecí kotouč
4. kryt krájecího kotouče
5. ostřící nástroj
6. podávací deska
7. přitlačná deska
8. spínač
9. napájecí kabel se zástrčkou
10. nastavení tloušťky řezu
11. rukojeť podávací desky
12. rukojeť přitlačné desky
13. ochrana rukou
14. opravný kámen
15. brusný kámen

HU

1. alap
2. tolólemez
3. szeletelőpenge
4. szeletelőpenge burkolata
5. élezőfej
6. adagoló tála
7. nyomólemez
8. kapcsoló
9. tápkábel dugóval
10. szeletelési vastagság beállítása
11. adagoló tála fogantyúja
12. nyomólemez tartója
13. kézzvédő
14. javítókö
15. élezőkö

RO

1. bază
2. placă opritor
3. disc tăietor
4. apărătoare disc tăietor
5. dispozitiv de ascuțit
6. tavă de alimentare
7. presă pentru carne
8. Comutator ON/OFF (pornit/oprit)
9. cablu electric cu ștecher
10. reglarea grosimii de tăiere
11. mâner tavă alimentare
12. Mănerul preseii pentru carne
13. apărătoare pentru mână
14. piatră pentru rectificare
15. piatră pentru ascuțire

ES

1. base
2. placa de retención
3. disco de corte
4. protección del disco de corte
5. afilador
6. bandeja de alimentación
7. placa de presión
8. interruptor
9. cable de alimentación con enchufe
10. ajuste del espesor de corte
11. soporte de la bandeja de alimentación
12. soporte de la placa de presión
13. protección de las manos
14. piedra de reparación
15. piedra de afilar

FR

1. base
2. plaque de retenue
3. disque de coupe
4. protection du disque de coupe
5. affûteur
6. plateau d'alimentation
7. plaque de serrage
8. interrupteur
9. cordon d'alimentation avec prise de courant
10. réglage de l'épaisseur de coupe
11. poignée du plateau d'alimentation
12. support de plaque de serrage
13. protège-mains
14. pierre de réparation
15. pierre à affûter

IT

1. base
2. piastra di arresto
3. disco da taglio
4. protezione del disco da taglio
5. affilatoio
6. vassoio di caricamento
7. pressamerce
8. pulsante di accensione
9. cavo di alimentazione con spina
10. regolazione dello spessore di taglio
11. supporto del vassoio di riempimento
12. supporto del pressamerce
13. paramani
14. pietra riparatrice
15. pietra affilatrice



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jālasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Olvasni utasítást
Citești instrucțiunile
Lea la instrucción
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Saugus salytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo



Kierunek obrotu tarczy tnącej
Blade rotation direction
Drehrichtung des Schneidmessers
Направление вращения режущего диска
Pjovimo disko sukimosi kryptis
Griezējdiska griešanās virziens
Směr otáčení krájecího kotouče
A szeletelőpenge forgásiránya
Sensul de rotație a discului
Sentido de giro del disco de corte
Sens de rotation du disque de coupe
Senso di rotazione del disco da taglio

Nie kłaść dłoni w tym miejscu
Do not put your hands here
Legen Sie Ihre Hände nicht hierhin
Не кладите руки в этом месте
Šioje vietoje nedėti delnų
Nelieciat plaukstu šajā vietā
Nepokládejte dlaně na toto místo
Ne tegye a kezét erre a helyre
Nu introduceți mâinile aici
No ponga las manos aquí
Ne pas poser les mains ici
Non mettere le mani qui



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazywany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdirbimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir uždarymo ir utilizavimo, įskaitant informacijos apie tinkamus perdirbimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbols informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ievēroto bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē jād. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použité zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsék és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőpontban újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékekben található veszélyes összetevők ellenőrizetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjával kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect adverse asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrolée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usata (compresa le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriati, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Krajalnica do wędlin służy do szybkiego i wydajnego porcjowania wędlin w plastry. Wędliny muszą być rozmrożone i pozbawione twardych elementów. Krajalnica posiada wbudowaną ostrzałkę, która pozwala na utrzymanie właściwej ostrości tarczy tnącej. Dzięki regulacji grubości cięcia możliwe jest uzyskanie grubości plasterów w szerokim zakresie. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale wymaga pewnych czynności przygotowawczych przed rozpoczęciem pracy, opisanych w dalszej części instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga! Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Produkt przeznaczony jest tylko do krojenia wędlin. Wędliny należy przygotować do cięcia pozbawiając je twardych elementów np. zawieszek. Zamrożone wędliny należy rozmrozić przed rozpoczęciem cięcia.

Nie ciąć innych produktów spożywczych.

Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia.

Produkt ustawić tak, aby zapewnić właściwą wentylację wokół produktu. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych w obudowie produktu. Należy zachować odstęp 10 cm wokół produktu. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu. Produkt ustawić tak, aby pozostawić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego do, którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego produkt. Ustawienie powinno także zapewniać swobodny dostęp do wyłącznika produktu.

Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.

Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać produktu w wodzie lub innej cieczy.

Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia produktu, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami.

Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Tarcza tnąca posiada ostrą krawędź. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze i konserwacji. Ze względu na ryzyko zranienia należy stosować rękawice ochronne w trakcie obsługi i konserwacji.

Unikać kontaktu ciała ludzkiego z krawędzią tnącą. Podczas pracy produktem dłonie trzymać tylko na uchwytach do tego przeznaczonych. Należy stosować tylko akcesoria dostarczone wraz z produktem lub oryginalne akcesoria i części zamienne udostępnione przez producenta. Zabronione jest przerabianie części w celu dopasowania ich do produktu.

Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji produktu.

OBŚLUGA PRODUKTU

Przygotowanie do pracy

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania.

Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać produktu przed usunięciem uszkodzeń lub wymianą uszkodzonych elementów na nowe, wolne od uszkodzeń.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

Jeżeli nie została fabrycznie zamontowana, należy zamontować osłonę rąk za pomocą dwóch śrub (II).

Uwaga! Elementy mechanizmu tnącego zostały zakonserwowane za pomocą smaru na czas transportu. Należy smar całkowicie usunąć przed pierwszym użyciem produktu.

Produkt należy ustawić zgodnie z zaleceniami opisanymi powyżej.

Upewnić się, że wtyczka kabla zasilającego nie jest podłączona do gniazdka.

Uwaga! Każdą czynność związaną z wymianą części, regulacją lub konserwacją produktu należy wykonywać tylko i wyłącznie przy odłączonym zasilaniu. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego.

Prowadnicę płytki dociskowej oraz tacy podawczej należy nasmarować. Zapewni to płynną pracę tych elementów. Ze względu na kontakt z żywnością do smarowania należy stosować płynny tłuszcz spożywczy, np. olej.

Za pomocą pędzla nanieść cienką warstwę oleju na obie prowadnice i przesunąć kilka razy w obu kierunkach płytę dociskową oraz tacę podawczą. Pozwoli to rozprowadzić olej po ich powierzchni.

Rozchłapany podczas smarowania olej wytrzeć do sucha. Smarowanie należy powtarzać co 7 dni, lub częściej, jeżeli zostanie zauważony spadek płynności pracy obu ww. elementów.

Dostęp do prowadnicy tacy podawczej jest możliwy od spodu produktu. W celu przemieszczenia tacy podawczej należy odblokować możliwość przesuwu tacy podawczej luzując pokrętkę (III).

Włączanie i wyłączanie produktu

Upewnić się, że włącznik znajduje się w pozycji „wyłączony – O”, w tym celu nacisnąć przycisk włącznika oznaczony „O”.

Sprawdzić czy żaden przedmiot lub część ciała nie ma styczności z ostrzem.

Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.

Uruchomić produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „I”. Spowoduje to uruchomienie pracy obrotowej tarczy tnącej.

Należy pozostawić krawalnicę włączoną na ok. 3 minuty w tym czasie obserwując jej pracę. W razie zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości, np. zwiększonych drgań, zwiększonego hałasu, nierównomiernej pracy należy natychmiast wyłączyć produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „O” oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed ponownym włączeniem należy usunąć przyczynę nieprawidłowej pracy.

Jeżeli podczas rozruchu próbnego nie zostaną zaobserwowane żadne oznaki nieprawidłowej pracy, należy wyłączyć produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „O”.

Produkt jest gotowy do pracy.

Obsługa produktu

Uwaga! Do podawania wędlin do cięcia służy taca podawcza oraz płytka dociskowa, zabronione jest podawanie wędlin do cięcia za pomocą rąk, innych części ciała lub z wykorzystaniem innych przedmiotów.

Odblokować możliwość przesuwu tacy podawczej luzując pokrętkę (III).

Sprawdzić czy taca podawcza przesuwa się swobodnie w obie strony. Tacę podawczą ustawić w krańcowym położeniu z dala od tarczy tnącej.

Ustawić grubość cięcia za pomocą pokrętła. Pokrętkę posiada skalę w milimetrach, która pozwala łatwiej ustawić grubość cięcia. Unieść płytkę dociskową i ułożyć na tacy podawczej, tak aby część wędliny przeznaczonej do cięcia opierała się na płycie oporowej. Płytką dociskową docisnąć wędlinę do płyty oporowej i tacy podawczej.

Z tyłu krawalnicy ustawić naczynie w którym będzie gromadzona pokrojona wędlina.

Uruchomić produkt włącznikiem.

Jedną dłoń położyć na uchwycie tacy podawczej, a drugą na uchwycie płytki dociskowej.

Kroić wędlinę na plastry przesuwając tacę podawczą w kierunku od i do tarczy tnącej, jednocześnie płytką dociskową przesuwając wędlinę w kierunku płyty oporowej.

Po skończonym krojeniu najpierw wyłączyć produkt włącznikiem i dopiero po zatrzymaniu obrotów tarczy tnącej przystąpić do zdejmowania reszty wędliny z tacy podawczej.

Po usunięciu żywności z krawalnicy należy przystąpić do jej konserwacji.

Konserwacja produktu

Uwaga! Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć produkt, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka, odczekać do jego ostudzenia i dopiero wtedy przystąpić do konserwacji.

Uwaga! Ze względu na przeznaczenie produktu do przygotowywania żywności należy produkt starannie konserwować. Pozwoli to zachować właściwą higienę. Produkt należy poddawać konserwacji po każdym użyciu.

Do czyszczenia produktu stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych. Zabronione jest

stosowanie środków czyszczących ściernych np. proszek lub mleczko czyszczące oraz środków zawierających substancje żrące. Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników benzyn lub alkoholi.

Środek czyszczący należy rozcieńczyć wodą zgodnie z informacjami do niego dołączonymi, następnie nanieść na miękką tkaninę i oczyścić produkt z zewnątrz oraz wewnątrz komory dysków.

Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

UWAGA! Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia za pomocą strumienia wody. Nie należy też zanurzać produktu w wodzie lub w innej płynie.

Oczyszczyć wszystkie powierzchnie z resztek żywności.

Odkręcić pokrętkę mocującą osłonę ostrza i oczyścić z resztek żywności przestrzeń pomiędzy tarczą tnącą i osłoną.

Po oczyszczeniu zamocować ponownie osłonę ostrza za pomocą pokrętła.

Żaden z elementów produktu nie nadaje się do czyszczenia w zmywarkach lub strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.

Po konserwacji wszystkie elementy produktu należy dokładnie osuszyć.

Ostrzenie tarczy tnącej

Produkt został wyposażony w ostrzałkę, która umożliwia naostrzenie krawędzi tarczy tnącej.

Nowy produkt posiada fabrycznie naostrzoną tarczę tnącą i nie ma potrzeby jej ostrzenia. Jednak w trakcie pracy krawędź tnąca ulega stopniowi i należy ją regularnie ostrzyć.

Uwaga! Przed rozpoczęciem ostrzenia tarcza tnąca musi zostać dokładnie oczyszczona, a następnie osuszona.

Unieść ostrzałkę i obrócić ją o 180 stopni tak, aby krawędź tarczy tnącej znalazła się pomiędzy kamieniami ostrzałki (V). Ostrzałka posiada dwa kamienie, przednie do naprawy krawędzi tnącej, a tylne do ostrzenia. Jeżeli krawędź tnąca nie posiada ubytków, zagniecień wystarczy użyć kamienia ostrzącego.

Jeżeli jednak na krawędzi tnącej widoczne są większe ubytki należy najpierw użyć kamienia do naprawy, a dopiero po naprawie użyć kamienia ostrzącego.

Położenie ostrzałki należy wyregulować za pomocą pokrętła (VI) tak, aby kamień do naprawy krawędzi tnącej nie dotykał krawędzi tarczy tnącej.

Uruchomić produkt i poczekać na osiągnięcie pełnej prędkości obrotowej. Zachowując ostrożność docisnąć kamień do ostrza (VII). Nie należy używać do tego nadmiernej siły, niewielkie iskry powinny się pojawić w trakcie ostrzenia.

Po naostrzeniu odsunąć kamień od ostrza i sprawdzić efekt ostrzenia. Jeżeli ostrze ma równą krawędź, to powinno być ostre.

W przeciwnym wypadku powtórzyć ostrzenie. Nie zaleca się nadmiernie ostrzyć krawędzi tnącej, gdyż doprowadzi to do jej nadmiernego zużycia.

Uwaga! Do sprawdzenia ostrości nie należy używać palców ani innych części ciała. Krawędź tnąca jest bardzo ostra i może spowodować poważne zranienie.

Po zakończeniu ostrzenia odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdka sieciowego, obrócić ostrzałkę w położenie spoczynkowe i dokładnie oczyścić produkt z pyłu powstałego podczas ostrzenia. Należy także oczyścić przestrzeń pomiędzy ostrzem i osłoną.

W trakcie ostrzenia tarcza tnąca stopniowo zmniejsza swoją średnicę. Jest to zjawisko normalne. Jeżeli jednak odległość między płytą oporową a krawędzią tarczy tnącej wyniesie 5 mm. Należy poluzować śruby znajdujące się na spodniej krawędzi (VIII) i przesunąć płytę oporową w kierunku tarczy tnącej tak, aby odległość pomiędzy tymi elementami wynosiła 2 mm. Tarczę tnącą należy wymienić gdy jej średnica zmniejszy się o 12 mm w stosunku do średnicy nominalnej.

Transport i magazynowanie produktu

Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas należy produkt wyłączyć i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka. Dokładnie wyczyścić i osuszyć produkt.

Produkt podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować i transportować produkt w położeniu roboczym. Nie przechylać, nie układać produktów warstwowo. Nie stawiać niczego na produkcie.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość			
Numer katalogowy		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc znamionowa	[W]	120	150	150	250
Klasa izolacji		I	I	I	I
Stopień ochrony		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Grubość cięcia	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Średnica łarczy tnącej	[mm]	220	220	220	300
Maks. szerokość ciętego produktu	[mm]	180	180	180	220
Masa netto	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Poziom hałasu – ciśnienie akustyczne $L_{pA} \pm K$	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Poziom hałasu – moc akustyczna $L_{WA} \pm K$	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

PRODUCT OVERVIEW

The meat slicer is used for fast and efficient slicing of meat. Meats must be defrosted and free of hard elements. The slicer has a built-in sharpener, which allows you to maintain the proper sharpness of the cutting blade. By adjusting the cutting thickness it is possible to obtain a wide range of slice thicknesses. The correct, reliable and safe operation of the appliance depends on its proper use, therefore:

Before the first use of the product read and keep the entire manual

The supplier will not be held liable for any damage resulting from failure to observe the safety regulations and recommendations specified in this manual.

ACCESSORIES

The delivered product is complete but requires a number of preliminary actions before operation described further in the manual..

SAFETY INSTRUCTIONS

Caution! Read all of the following instructions. Failure to do so may result in an electric shock, fire or personal injury.

FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW

The product is intended only for meat slicing. Before slicing, the meat should be rid of any hard elements, e.g. hangers. Frozen meats should be defrosted before slicing.

Do not slice other food products.

Do not use the product in an explosive environment containing flammable liquids, gases or vapours.

The product should be set on flat, even and hard surfaces. Do not place the product near heat or fire sources. Position the product so as to ensure proper ventilation around it. Do not cover the ventilation openings in the product housing. Maintain a distance of 10 cm around the slicer. Ensure enough room over the product to enable its free operation. Place the product so as to allow easy access to the electrical outlet to which the its power cord plug is inserted. The placement should also provide free access to the electrical switch.

Connect the product only to a power network which supplies the voltage and frequency indicated on the nameplate of the appliance. The plug of the power cord must match the power socket. Do not modify the plug. Do not use any adapters to fit the plug into the socket. If unmodified, the plug matches the socket thus reducing the risk of an electric shock.

After each application, unplug the power cord plug from the socket.

Avoid direct contact with grounded surfaces such as piping, radiators and refrigerators. Grounding of the body increases the risk of electrocution.

The product is intended for indoor use only. Do not expose the product to any precipitation or moisture. If water and moisture enters the product, the risk of an electric shock is significantly increased. Do not immerse the product in water or any other liquid. Do not overload the power cord. Do not use the power cord to carry the product, connect or disconnect the plug from the socket. Avoid any contact between the power cord and heat sources, oils, sharp edges or moving parts. Damage to the power cord increases the risk of an electric shock. If the power cord is damaged (e.g. it is cut or its insulation is melted), immediately unplug it from the socket and return it to an authorised service centre. NEVER use the product if its power cord is damaged. NEVER repair the power cord. It must be replaced with a new one at an authorised service centre. The product must be connected directly to a single socket of the power network. It is forbidden to use extension cords, adapters or double sockets. The mains supply circuit must be fitted with a protective conductor and a 16 A protective device.

Should any signs of damage to any part of the product be visible, stop using it. In this case, the product must be serviced at an authorised centre.

The cutting blade has a sharp edge. Special care must be taken during operation and maintenance. Due to the risk of injury, protective gloves should be worn during operation and maintenance.

Avoid body contact with the cutting blade. Hold your hands only on the handles intended for this purpose when operating the product. Use only accessories supplied with the product or original accessories and spare parts provided by the manufacturer. It is forbidden to modify parts to match the product.

The product is not to be used by children. The product is not intended for use by people with impaired physical and/or mental abilities, or by people without experience in or understanding of the operation of the product. Children should not play with the product. Children should not be allowed to clean or maintain the product without the supervision of an adult.

PRODUCT OPERATION

Preparing for operation

The product must be unpacked and all parts of the packaging completely removed.

It is recommended to keep the packaging as it can be helpful for further transport and storage of the product. Check the product for damage. If any damage is detected, do not use the product until the damage has been repaired or the damaged components replaced with new ones that are free of defects. Clean the product according to the instructions specified in the "Product Maintenance" section. If not factory installed, the hand guard must be fitted using two screws (II).

Caution! The elements of the cutting mechanism have been protected with grease for transport. The grease must be completely removed before the first use of the product.

Position the product according to the instructions above.

Make sure that the power cord plug has been unplugged from the socket.

Caution! Replacement of parts, adjustment or maintenance of the product should only be performed with the slicer unplugged. The power cord must be unplugged from the socket.

The meat press and feed tray guides should be lubricated. This will ensure the smooth operation of these elements. Due to contact with food, liquid edible fat, e.g. oil, should be used for lubrication.

Use a brush to apply a thin layer of oil on both guides and move the meat press and feed tray several times in both directions. This will spread the oil on their surfaces.

Wipe dry any oil splashed during the lubrication. Lubrication should be repeated every 7 days or more often when the movement of the components mentioned above is less smooth.

The feed tray guide can be accessed from underneath. In order to move the feeding tray, unlock the feed tray by loosening the knob (III).

Switching the product on and off

Make sure that the switch is in the "OFF – O" position by pressing the switch marked "O".

Check that no object or part of the body is in contact with the blade.

Plug the power cord plug in the socket.

Press the switch marked "I" to start the slicer. This will start the operation of the rotary cutting blade.

Leave the slicer switched on for approx. 3 minutes observing its operation. Should any signs of malfunction be noticed, such as increased vibration, excessive noise or uneven operation, turn the slicer off immediately by pressing the switch marked "O" and unplug the power cord plug from the socket. The cause of the malfunction must be eliminated before the product is restarted.

If no signs of malfunction are observed during the test run, turn off the product by pressing the switch marked "O".

The product is ready for use.

Product operation

Caution! The meat should be fed to the slicer using the feed tray and meat press. It is forbidden to feed the meat for slicing using hands, other body parts or means of other objects.

Unlock the feeding tray by loosening the knob (III).

Check that the feed tray moves freely in both directions. Move the feeding tray to its furthest position away from the cutting blade.

Set the cutting thickness with the knob. The knob has a millimetre scale for easy setting of cutting thickness.

Lift the meat presser and place it on the feeding tray so that the part of the meat to be sliced rests on the retaining plate.

Press the meat with the press against the retaining plate and the feeding tray.

Place a container behind the slicer to collect the sliced meat in.

Start the slicer with the switch.

Place one hand on the feed tray handle and the other on the meat press handle.

Cut the meat into slices by moving the feed tray in the direction towards and away from the cutting blade, pushing the meat towards the retaining plate with the meat press.

After the slicing is finished, turn off the product with the switch first. Only after the blade has stopped revolving, start removing the rest of the meat from the feed tray.

After removing the food from the slicer, proceed with its maintenance.

Product Maintenance

Caution! Before cleaning, switch the product off, unplug the power cord plug from the socket, wait for the appliance to cool down, and then proceed with its maintenance.

Caution! Since the product is intended for food preparation, its maintenance should be performed with care. This will help you to maintain proper hygiene. The maintenance of the slicer should be carried out after each use.

Use only mild kitchen cleaning agents to clean it. It is forbidden to use abrasive cleaning agents, e.g. cleaning powder or cream, or agents containing corrosive substances. Do not use any solvents, petrol or alcohol to clean the product.

Dilute the cleaning agent with water, according to the instructions supplied with it. Then, apply it on a soft cloth and clean the outside of the product and inside of the blade chamber.

Remove any residues of the cleaning agent with a soft cloth slightly soaked in clean water. Then, dry all surfaces with a dry, soft cloth.

CAUTION! The product is not designed for water jet cleaning. Never immerse the product in water or any other liquid.

Clean all the surfaces of food residues.

Unscrew the blade guard clamping knob (IV), remove the blade guard and clean the space between the cutting blade and the

guard of any food residues.

After cleaning, reattach the blade guard with the clamping knob.

No part of the product is suitable for cleaning in dishwashers or using high-pressure water jets.

After maintenance all parts of the product should be thoroughly dried.

Sharpening of the cutting blade

The product is equipped with a sharpener that allows sharpening of the cutting blade edge.

The new product has a factory-sharpened cutting blade and there is no need to sharpen it. However, during operation its edge becomes dull and must be sharpened regularly.

Caution! Before starting to sharpen, the blade must be thoroughly cleaned and then dried.

Lift the sharpener and rotate it 180 degrees so that the edge of the blade is between the stones of the sharpener (V). The sharpener has two stones: the ones in the front for repairing the cutting edge and the rear ones for sharpening. If the cutting edge has no visible losses or dents it is enough to use the sharpening stone.

However, if larger losses are visible on the cutting edge, the repairing stone and the sharpening stone should be used in succession. Adjust the sharpener position with the rotary knob (VI) so that the cutting edge repairing stone does not touch the edge of the cutting blade.

Start the slicer and wait for it to reach full speed. Press the stone carefully against the blade (VII). Do not apply excessive force, small sparks should appear during sharpening.

After sharpening, remove the stone from the blade and check the result of sharpening. If the blade has an even edge, it should be sharp. Otherwise repeat the sharpening process. It is not recommended to sharpen the cutting edge excessively as this will lead to its excessive wear and tear.

Caution! Do not use your fingers or other body parts to check the sharpness. The cutting edge is very sharp and can cause a serious injury.

After sharpening, disconnect the power cord plug from the socket, turn the sharpener to its resting position and thoroughly clean the product of dust created during the sharpening. The space between the blade and the guard should also be cleaned.

During sharpening the diameter of the cutting blade is gradually reduced. This is normal. However, if the distance between the retaining plate and the edge of the cutting blade is 5 mm, loosen the screws in the bottom edge (VIII) and move the retaining plate towards the cutting blade so that the distance between these elements is 2 mm. The blade must be replaced when its diameter is 12 mm smaller than its nominal diameter.

Transport and storage

If the product is not to be used for a longer period of time, turn off the slicer and unplug the power cord from the socket. Thoroughly clean and dry the product.

If stored, keep the slicer indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt or moisture. It is recommended to store it in its original packaging.

Store and transport the product in the working position. Do not tilt or place the products in layers. Do not place anything on the product.

SPECIFICATION

Parameter	Units	Value			
Catalogue No.		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Rated voltage	[V~]	220 – 240	220 – 240	220 – 240	220 – 240
Rated frequency	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Rated power	[W]	120	150	150	250
Protection class		I	I	I	I
Ingress protection rating		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Cutting thickness	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Cutting blade diameter [mm]	[mm]	220	220	220	300
Max. width of sliced product	[mm]	180	180	180	220
Net weight	[kg]	12.2	15.5	16.5	24.5
Noise level - sound pressure LpA ± K	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Noise level - acoustic power LwA ± K	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

GERÄTEBESCHREIBUNG

Die Aufschnittmaschine wird zum schnellen und effizienten Schneiden von Würsten eingesetzt. Die Würste müssen aufgetaut und frei von harten Bestandteilen sein. Die Aufschnittmaschine ist mit einem eingebauten Schärfer ausgestattet, mit dem Sie die richtige Schärfe des Schneidmessers erhalten können. Durch die Einstellung der Schnittdicke ist es möglich, ein breites Spektrum an Scheibendicken zu erreichen. Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes hängt von der ordnungsgemäßen Bedienung ab:

Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten die gesamte Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie für die weitere Nutzung auf.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.

ZUBEHÖR

Das Gerät wird komplett geliefert, muss aber vor der Inbetriebnahme vorbereitet werden, wie unten beschrieben.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Lesen Sie alle folgenden Anweisungen durch. Bei Nichtbeachten kann es zum elektrischen Schlag, Brand, oder zu Körperverletzungen kommen.

BEACHTEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN

Das Gerät ist nur zum Schneiden von Würsten bestimmt. Die Würste sollten für das Schneiden vorbereitet werden, indem harte Elemente, wie z.B. Etiketten, abgenommen werden. Gefrorene Würste sollten vor dem Schneiden aufgetaut werden.

Schneiden Sie keine anderen Lebensmittel.

Verwenden Sie das Gerät nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung mit brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen. Stellen Sie das Gerät auf ebenen und harten Untergründen auf. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärme- oder Feuerquellen auf. Positionieren Sie das Gerät so, dass eine ausreichende Belüftung um das Gerät herum gewährleistet ist. Decken Sie die Lüftungsöffnungen im Produktgehäuse nicht ab. Ein Abstand von 10 cm um das Gerät herum sollte eingehalten werden. Oberhalb des Produkts muss Platz für die freie Handhabung des Produkts sein. Positionieren Sie das Gerät so, dass ein freier Zugang zu der Steckdose gewährleistet ist, an die der Netzkabelstecker des Produkts angeschlossen ist. Die Aufstellung des Gerätes sollte auch freien Zugang zum Geräteschalter ermöglichen.

Schließen Sie das Gerät ausschließlich an das Stromnetz mit einer auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung und Frequenz an.

Der Stecker des Netzkabels muss in die Steckdose passen. Den Stecker nicht verändern. Keine Adapter verwenden, um den Stecker an die Steckdose anzupassen. Ein unveränderter Stecker, der in die Steckdose passt, verringert die Gefahr eines Stromschlages.

Nach Betrieb das Netzkabel jeweils aus der Steckdose ziehen.

Kontakt mit geerdeten Oberflächen wie Rohren, Heizkörpern und Kühlgeräten meiden. Die Erdung des Körpers erhöht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Das Gerät ist nur für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Wasser und Feuchtigkeit, die in das Gerät eindringen, erhöhen die Gefahr eines Stromschlages. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Überlasten Sie das Netzkabel nicht. Verwenden Sie das Netzkabel nicht zum Tragen, Anschließen oder Trennen des Gerätesteckers von der Steckdose. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit Hitze, Ölen, scharfen Kanten und beweglichen Teilen. Eine Beschädigung des Netzkabels erhöht die Gefahr eines Stromschlages. Wenn das Netzkabel beschädigt ist (z.B. wegen durchgeschnittener bzw. verschmolzener Isolierung), ziehen Sie sofort den Gerätestecker aus der Steckdose und geben Sie das Gerät bei einer autorisierten Servicestelle ab. Die Verwendung des Gerätes mit einem beschädigten Netzkabel ist strengstens untersagt. Die Durchführung einer Reparatur am Netzkabel ist unzulässig. Das Kabel muss in einer autorisierten Servicestelle durch ein neues ersetzt werden. Das Gerät muss direkt an eine einzige Steckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Wasserhähne und Doppelsteckdosen zu verwenden. Das Versorgungsnetz muss mit einem Schutzleiter und einem 16-A-Schutz ausgestattet sein.

Wenn Sie Schäden an einem Teil des Geräts feststellen, darf das Gerät nicht weiter verwendet werden. In diesem Fall übergeben Sie das Gerät bitte an eine autorisierte Servicestelle.

Das Schneidmesser hat eine scharfe Kante. Bei Betrieb und Wartung ist besondere Sorgfalt geboten. Aufgrund der Verletzungsgefahr sollten bei Betrieb und Wartung Schutzhandschuhe getragen werden.

Vermeiden Sie den Kontakt der Körperteile mit der Schneide. Halten Sie bei Arbeiten mit dem Produkt die Hände nur an den dafür vorgesehenen Griffen.

Verwenden Sie nur das mit dem Produkt gelieferte Zubehör oder Originalersatzteile des Herstellers. Es ist verboten, Teile zu ver-

ändern, um sie an das Gerät anzupassen.

Dieses Gerät ist nicht für Kinder bestimmt. Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkter körperlicher, geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis des Gerätes bestimmt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GERÄTEBEDIENUNG

Vorbereitung zum Betrieb

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden.

Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Gerätes hilfreich sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Wird ein Schaden festgestellt, verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn der Schaden behoben oder die beschädigten Teile durch neue, unbeschädigte Teile ersetzt wurden.

Waschen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Produktpflege“.

Wenn nicht werkseitig montiert, den Handschutz mit zwei Schrauben (II) montieren.

Achtung! Die Elemente des Schneidwerks wurden für den Transport mit Fett konserviert. Vor der ersten Verwendung des Produkts muss das Fett vollständig entfernt werden.

Stellen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen auf.

Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht in eine Steckdose gesteckt ist.

Achtung! Der Austausch, die Einstellung oder die Wartung von Teilen des Produkts sollte nur bei ausgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden. Der Netzstecker muss aus der Wandsteckdose gezogen sein.

Die Druckplattenführung und des Schlittens müssen geschmiert werden. Dadurch wird der reibungslose Betrieb dieser Elemente gewährleistet. Aufgrund des Kontakts mit Lebensmitteln sollten flüssige Lebensmittelfette, z.B. Öl, zur Schmierung verwendet werden. Tragen Sie mit einer Bürste eine dünne Ölschicht auf beide Führungen auf und bewegen Sie die Druckplatte und den Zuführschlitten mehrmals in beide Richtungen. Dies ermöglicht es Ihnen, das Öl auf der Oberfläche zu verteilen.

Beim Schmieren gespritztes Öl trocken wischen. Die Schmierung sollte alle 7 Tage wiederholt werden, oder öfter, wenn eine Abnahme der Gleichmäßigkeit der Bewegung beider oben genannten Elemente festgestellt wird.

Die Führung des Schlittens ist von der Unterseite des Produkts aus zugänglich. Um den Schlitten zu bewegen, sollte die Blockade durch Lösen des Drehknopfes (III) gelöst werden.

Gerät ein- und ausschalten

Vergewissern Sie sich, dass sich der Schalter in der Position „AUS - O“ befindet, indem Sie die mit „O“ markierte Schalttaste drücken.

Vergewissern Sie sich, dass kein Gegenstand oder Teil des Körpers mit der Klinge in Berührung kommt.

Stecker des Stromkabels in die Steckdose stecken.

Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste „I“ drücken. Dadurch wird der Rotationsbetrieb des Schneidmessers gestartet.

Lassen Sie die Aufschnittmaschine zu diesem Zeitpunkt für ca. 3 Minuten eingeschaltet und beobachten Sie ihren Betrieb. Wenn Sie irgendwelche Unregelmäßigkeiten feststellen, wie z.B. erhöhte Vibrationen, erhöhtes Geräusch, ungleichmäßiger Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den mit „O“ gekennzeichnete Taste drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Ursache der Fehlfunktion muss vor der Wiederinbetriebnahme beseitigt werden.

Wenn während des Testlaufs keine Anzeichen einer Fehlfunktion festgestellt werden, schalten Sie das Gerät durch Drücken der mit „O“ gekennzeichneten Taste aus.

Das Gerät ist einsatzbereit.

Gerätebedienung

Achtung! Für die Aufgaben von Würsten dient der Schlitten und die Druckplatte, es ist verboten, von Hand, anderen Körperteilen oder anderen Gegenständen die Wurst aufzugeben.

Entriegeln Sie den Schlitten, indem Sie den Knopf (III) lösen.

Überprüfen Sie, ob sich der Schlitten frei in beide Richtungen bewegt. Bringen Sie den Schlitten in seine Endposition, weg vom Schneidmesser.

Stellen Sie die Schnittdicke mit dem Drehknopf ein. Der Drehknopf hat eine Skala in Millimetern, die es erleichtert, die Dicke des Aufschnitts einzustellen.

Heben Sie die Druckplatte an und legen Sie auf den Schlitten, so dass der Teil der zu schneidenden Wurst an der Anschlagplatte anliegt. Drücken Sie die Wurst mit der Druckplatte gegen die Anschlagplatte und den Schlitten.

Stellen Sie auf der Rückseite der Aufschnittmaschine ein Behältnis auf, in dem die geschnittene Wurst aufgefangen wird.

Starten Sie das Gerät mit dem Schalter.

Legen Sie eine Hand auf den Schlittengriff und die andere auf den Druckplattengriff.

Schneiden Sie die Wurst in Scheiben, indem Sie den Schlitten in Richtung von und zum Schneidmesser bewegen, während Sie die Wurst gleichzeitig mit der Druckplatte in Richtung der Anschlagplatte bewegen.

Nachdem der Schnitt beendet ist, schalten Sie das Gerät zuerst mit dem Schalter aus und erst nachdem die Drehung des Schneidmessers gestoppt ist, beginnen Sie, den Rest der Wurst aus dem Schlitten zu entfernen.

Nachdem Sie die Lebensmittel aus der Aufschnittmaschine entnommen haben, fahren Sie mit der Wartung fort.

Produktpflege

Achtung! Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und fahren Sie dann mit der Wartung fort.

Achtung! Aufgrund der Zweckbestimmung des Gerätes für die Lebensmittelzubereitung sollte es sorgfältig gewartet werden. Dies wird dazu beitragen, die richtige Hygiene zu gewährleisten. Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gewartet werden.

Verwenden Sie nur milde Küchenreiniger zur Reinigung des Gerätes. Es ist verboten, abrasive Reinigungsmittel wie Reinigungspulver oder -milch und Mittel, die ätzende Substanzen enthalten, zu verwenden. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Benzin oder Alkohol zur Reinigung.

Verdünnen Sie das Reinigungsmittel mit Wasser gemäß der mitgelieferten Anleitung, tragen Sie es auf ein weiches Tuch auf und reinigen Sie das Produkt von außen und die Scheibenkammer innen.

Entfernen Sie die Reste des Reinigungsmittels mit einem weichen, leicht mit klarem Wasser getränkten Tuch. Anschließend trocknen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

ACHTUNG! Das Gerät ist nicht für die Reinigung mit einem Wasserstrahl ausgelegt. Tauchen Sie das Gerät auch nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie alle Oberflächen von Lebensmittlrückständen.

Lösen Sie den Verriegelungsknopf für den Messerschutz (IV), entfernen Sie den Messerschutz und reinigen Sie den Raum zwischen dem Schneidmesser und dem Schutz von Rest-Lebensmitteln.

Befestigen Sie nach der Reinigung den Messerschutz wieder mit dem Knopf.

Kein Teil des Gerätes ist für Reinigung im Geschirrspüler oder mit Hochdruck-Wasserstrahl geeignet.

Nach der Wartung sollten alle Teile des Produkts gründlich getrocknet werden.

Schärfen des Schneidmessers

Das Gerät wurde mit einem Schärfgerät ausgestattet, das es ermöglicht, die Schneide des Messers zu schärfen.

Das neue Produkt verfügt über werkseitig geschliffenen Schneidmesser, das nicht geschärft werden muss. Während des Betriebs wird die Schneide jedoch stumpf und muss regelmäßig geschliffen werden.

Achtung! Vor Beginn des Schärfens muss das Schneidmesser gründlich gereinigt und anschließend getrocknet werden.

Heben Sie den Schärfen an und drehen Sie ihn um 180 Grad, so dass sich die Kante des Schneidmessers zwischen den Steinen des Schärfers (V) befindet. Der Schärfen hat zwei Steine, die Vorderseite für die Reparatur der Schneide und die Rückseite für das Schärfen. Wenn die Schneide keine Scharten hat, genügt es, den Schärfstein zu verwenden.

Wenn Sie jedoch größere Fehlstellen an der Schnittkante feststellen, sollten Sie zuerst den Stein für die Reparatur verwenden, und erst nach dem Schärfstein.

Stellen Sie die Schärfposition mit dem Drehknopf (VI) so ein, dass der Reparaturstein die Schneide des Schneidmessers nicht berührt.

Starten Sie das Gerät und warten Sie, bis es die volle Geschwindigkeit erreicht hat. Drücken Sie den Stein vorsichtig gegen die Schneide (VII). Verwenden Sie keine übermäßige Kraft, beim Schärfen sollten kleine Funken entstehen.

Nach dem Schärfen schieben Sie den Stein von der Klinge weg und überprüfen den Schärfeffekt. Wenn die Klinge eine gerade Schneide hat, sollte sie dann scharf sein. Andernfalls wiederholen Sie den Schärfvorgang. Es wird nicht empfohlen, die Schneide übermäßig zu schärfen, da dies zu übermäßigem Verschleiß führt.

Achtung! Verwenden Sie nicht Ihre Finger oder andere Körperteile, um die Schärfe zu überprüfen. Die Schneide ist sehr scharf und kann zu schweren Verletzungen führen.

Ziehen Sie nach dem Schärfen den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose, drehen Sie den Schärfen in die Ursprungsposition und reinigen Sie das Gerät gründlich von Schleifstaub. Reinigen Sie auch den Raum zwischen dem Messer und der Abdeckung.

Beim Schärfen reduziert das Schneidmesser allmählich seinen Durchmesser. Das ist normal. Wenn jedoch der Abstand zwischen der Anschlagplatte und der Kante des Schneidmessers 5 mm beträgt, sollten Sie die Schrauben an der Unterseite (VIII) lösen und die Anschlagplatte so zum Schneidmesser bewegen, dass der Abstand zwischen diesen Teilen 2 mm beträgt. Das Schneidmesser muss ausgetauscht werden, wenn sein Durchmesser 12 mm kleiner als der Nenndurchmesser ist.

Transport und Lagerung des Gerätes

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll, schalten Sie es aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich.

Bewahren Sie das Gerät in geschlossenen Räumen auf, ohne es dem Staub, Schmutz oder der Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Gerät in seiner Arbeitsposition. Nicht kippen, nicht stapeln. Keine Gegenstände aufs Produkt legen.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert			
Katalog-Nr.		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Nennspannung	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50-60	50-60	50-60	50-60
Nennleistung	[W]	120	150	150	250
Schutzklasse		I	I	I	I
Schutzart		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Schnittstärke	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Schneidmesserdurchmesser	[mm]	220	220	220	300
Max. Breite des geschnittenen Produkts	[mm]	180	180	180	220
Nettogewicht	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Geräuschpegel - Schalldruck $L_{pA} \pm K$	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Geräuschpegel - Schallleistung $L_{wA} \pm K$	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА

Слайсер для колбасных изделий используется для быстрой и эффективной нарезки колбас ломтиками. Колбасные изделия должны быть разморожены и не содержать твердых частиц. Слайсер оснащен встроенной точилкой, которая позволяет поддерживать необходимую остроту режущего диска. Благодаря регулировке толщины резки, можно получить широкий диапазон толщины ломтиков. Правильная, надежная и безопасная работа прибора зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

Перед началом эксплуатации продукта необходимо прочитать всю инструкцию и хранить ее.

За ущерб, причиненный в результате несоблюдения правил безопасности и рекомендаций настоящей инструкции, поставщик не несет ответственности.

ОСНАЩЕНИЕ

Прибор поставляется в комплектном состоянии, но требует проведения подготовительных действий перед началом использования, описанных в дальнейшей части инструкции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Прочитать все нижеприведенные инструкции. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, пожару или к травме.

НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НИЖЕУКАЗАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Продукт предназначен только для нарезки колбасных изделий. Колбасные изделия должны быть подготовлены для резки путем удаления твердых элементов, например, подвесок. Замороженные колбасные изделия перед резкой следует разморозить.

Не резать другие пищевые продукты.

Не использовать продукт в среде с повышенным риском взрыва, содержащей горючие жидкости, газы или пары.

Устройство должно быть установлено на ровной, плоской и твердой поверхности. Не ставьте устройство вблизи источников тепла или огня. Расположите устройство таким образом, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию вокруг изделия.

Не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе изделия. Расстояние вокруг изделия должно составлять 10 см. Над изделием должно быть место для свободного обращения с ним. Расположите устройство так, чтобы обеспечить свободный доступ к электрической розетке, к которой подключена вилка шнура питания устройства. Устройство также должно быть расположено так, чтобы был свободный доступ к выключателю продукта.

Продукт следует подключать только к электрической сети с напряжением и частотой, указанными на заводском щитке устройства.

Вилка кабеля питания должна подходить к розетке. Не модифицировать вилки. Не использовать никаких переходников для адаптации вилки к розетке. Оригинальная вилка, подходящая к розетке, снижает риск поражения электрическим током.

После каждого использования следует вынуть вилку кабеля питания из розетки.

Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы и холодильники. Заземление тела повышает риск поражения электрическим током.

Продукт предназначен только для использования внутри помещений. Не подвергать продукт воздействию атмосферных осадков или влаги. Вода и влага, попавшие внутрь продукта, повышают риск поражения электрическим током. Не погружать продукт в воду или другую жидкость.

Не перегружать кабель питания. Не использовать кабель питания для перемещения продукта, для того, чтобы вставить и вытащить вилку с розетку. Избегайте контакта кабеля питания с теплом, маслом, острыми краями и подвижными элементами. Повреждение кабеля питания повышает риск поражения электрическим током. В случае повреждения кабеля питания (напр., разреза, расплавления изоляции) следует немедленно отсоединить вилку кабеля от сетевой розетки, а затем передать продукт в авторизованный сервисный центр. Запрещена эксплуатация прибора с поврежденным кабелем питания. Запрещено проводить ремонт кабеля питания, кабель должен быть заменен новым в авторизованном сервисном центре. Продукт должен быть подключен непосредственно к одной сетевой розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Электрическая цепь должна быть оснащена защитным проводником и защитой 16 А.

Если вы заметили повреждение какой-либо части устройства, его дальнейшее использование запрещено. В этом случае изделие следует сдать в ремонт в авторизованный сервисный пункт.

Режущий диск имеет острую кромку. При эксплуатации и техническом обслуживании необходимо соблюдать особую осторожность. Во время эксплуатации и технического обслуживания следует надевать защитные перчатки, так как существует опасность травмирования.

Избегайте контакта тела человека с режущей кромкой. При работе с изделием держите руки только на предназначенные для этого держателях.

Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с изделием, или оригинальные принадлежности и запасные части, поставляемые производителем. Запрещается модифицировать детали, чтобы адаптировать их к устройству. Продукт не предназначен для использования детьми. Данное устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими, психическими возможностями, а также людьми с отсутствием опыта и Оборудование. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети без надзора не должны выполнять чистку и технический уход продукта.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДУКТА

Подготовка к работе

Продукт распаковать, полностью удаляя все элементы упаковки.

Рекомендуется сохранить упаковку, она может быть полезна при дальнейшей транспортировке и хранении продукта.

Проверить продукт на отсутствие повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений не использовать продукт до устранения повреждений либо замены поврежденных элементов новыми, свободными от повреждений.

Прибор следует мыть в соответствии с указаниями пункта «Технический уход».

Если защита для рук не установлена на заводе-изготовителе, установите ее с помощью двух винтов (II).

Внимание! Элементы режущего механизма смазаны консистентной смазкой для транспортировки. Перед первым вводом изделия в эксплуатацию необходимо полностью удалить смазку.

Установите прибор, как указано в вышле.

Убедитесь, что вилка шнура питания не вставлена в розетку.

Внимание! Любая замена, регулировка или техническое обслуживание изделия должны выполняться только при отключенном электропитании. Вилка кабеля питания должна быть отключена от розетки.

Направляющая прижимной пластины и лоток подачи должны быть смазаны. Это обеспечит бесперебойную работу этих элементов. В связи с контактом с пищевыми продуктами для смазки следует использовать жидкий пищевой жир, например, масло.

С помощью кисти нанесите тонкий слой масла на обе направляющие и несколько раз в обоих направлениях перемещайте прижимную пластину и лоток подачи. Это позволит вам распределить масло по их поверхности.

Проливное масло во время протирания протрите насухо. Смазку следует повторять каждые 7 дней или чаще, если заметили снижение плавности работы обоих вышеуказанных элементов.

Доступ к направляющей лотка подачи находится снизу изделия. Для перемещения лотка подачи необходимо разблокировать возможность перемещения лотка подачи, ослабив ручку (III).

Включение и выключение изделия

Убедитесь, что выключатель находится в положении «off - О» (Выкл. - О), нажав на кнопку выключателя, обозначенную «О».

Убедитесь, что никакие предметы или части тела не соприкасаются с ножом.

Подключите кабель питания к электрической розетке.

Запустите устройство, нажав на выключатель, обозначенный знаком «I». После этого начнется работа вращающегося режущего диска.

Оставьте включенный слайсер примерно на 3 минуты, наблюдая за его работой. Если вы заметите какие-либо отклонения, например, повышенную вибрацию, повышенный уровень шума, неравномерность работы, немедленно выключите изделие, нажав кнопку выключателя, обозначенную «О», и выньте вилку из розетки электросети. Перед повторным включением необходимо устранить причину неисправности.

Если во время пробного пуска не обнаружено никаких признаков неисправности, выключите изделие, нажав кнопку выключателя, обозначенную «О».

Устройство готово к работе.

Правила пользования прибором

Внимание! Для подачи колбасных изделий для резки предназначен лоток подачи и прижимная пластина, запрещается подавать колбасу руками, другими частями тела или другими предметами.

Разблокируйте лоток подачи, ослабив ручку (III).

Убедитесь, что лоток подачи свободно перемещается в обоих направлениях. Переместите лоток подачи в конечное положение от режущего диска.

Установите толщину нарезки с помощью ручки регулятора. Ручка регулятора имеет миллиметровую шкалу, что облегчает настройку толщины нарезки.

Поднимите прижимную пластину и поместите ее на лоток подачи так, чтобы разрезаемая часть колбасного изделия упиралась в упорную пластину.

Прижмите колбасу прижимной пластиной к упорной пластине и лотку подачи.

Сзади слайсера поместите посуду, в которую будет собираться нарезанная колбаса.

Запустите продукт с помощью выключателя.

Положите одну руку на держатель лотка подачи, а другую на держатель прижимной пластины.

Нарежьте колбасное изделие на ломтики, перемещая лоток подачи в направлении от режущего диска и к нему, одновременно перемещая колбасу с помощью прижимной пластины в направлении упорной пластины.

После завершения резки сначала выключите устройство выключателем и только после остановки вращения режущего диска начните извлекать оставшуюся часть колбасы из лотка подачи.

После извлечения продукта из машины для нарезки приступите к ее техническому обслуживанию.

Технический уход за изделием

Внимание! Перед каждой чистой следует выключить прибор, вынуть вилку кабеля питания из розетки, подождать до его охлаждения, и только после этого приступить к чистке.

Внимание! В связи с назначением устройства для приготовления пищи, ему следует обеспечить тщательный уход. Это поможет поддерживать надлежащую гигиену. Продукт следует подвергать уходу после каждого использования.

Для чистки прибора следует использовать только мягкие моющие средства, предназначенные для чистки посуды. Запрещено применять абразивные чистящие средства, например, порошок или чистящее молочко, а также средства, содержащие коррозионные вещества. Нельзя использовать для чистки растворители, бензин или спиртные напитки.

Чистящее средство необходимо разбавить водой в соответствии с прилагаемой к нему информацией, затем нанести на мягкую ткань и очистить продукт снаружи.

Остатки моющего средства удалить мягкой тканью, слегка смоченной чистой водой. Затем высушить все поверхности с помощью сухой мягкой ткани.

ВНИМАНИЕ! Устройство не предусмотрено для чистки под струей воды. Не следует также погружать изделие в воду или другую жидкость.

Очистите все поверхности от остатков пищи.

Откройте зажимную ручку защитного кожуха ножа (IV), снимите кожух ножа и очистите пространство между режущим диском и кожухом от остатков пищи.

После очистки снова установите защиту ножа с помощью ручки.

Никакие элементы устройства не подходят для мытья в посудомоечных машинах или струей воды под высоким давлением. После технического обслуживания все части продукта должны быть тщательно высушены.

Заточка режущего диска

Изделие оснащено заточным инструментом, позволяющим затачивать края режущего диска.

Новое изделие имеет режущий диск заводской заточки и затачивать его не нужно. Однако во время работы режущая кромка тупится и нуждается в регулярной заточке.

Внимание! Перед началом заточки режущий диск необходимо тщательно очистить, а затем высушить.

Поднимите точилку и поверните ее на 180 градусов так, чтобы край режущего диска находился между камнями точилки (V). Точилка имеет два камня: передний - для ремонта режущей кромки и задний - для заточки. Если режущая кромка не имеет зазубрин, достаточно использовать заточный камень.

Однако, если вы видите значительные зазубрины на режущей кромке, следует сначала использовать камень для ремонта, и только после ремонта использовать точильный камень.

С помощью поворотной ручки (VI) отрегулируйте положение точилки так, чтобы камень для ремонта режущей кромки не касался края режущего диска.

Запустите устройство и дождитесь, пока оно достигнет полной скорости. Осторожно прижмите камень к лезвию (VII). Не прилагайте чрезмерных усилий, во время заточки должны появиться небольшие искры.

После заточки отодвиньте камень от лезвия и проверьте эффект заточки. Если лезвие имеет ровный край, оно должно быть острым. В противном случае повторите процесс заточки. Не рекомендуется чрезмерно затачивать режущую кромку, так как это может привести к чрезмерному износу.

Внимание! Не используйте пальцы или другие части тела для проверки эффективности заточки. Режущая кромка очень острая и может привести к серьезным травмам.

После заточки отсоедините вилку шнура питания изделия от сетевой розетки, переведите точилку в исходное положение и тщательно очистите изделие от пыли, образующейся во время заточки. Также очистите пространство между ножом и крышкой.

Во время заточки режущий диск постепенно уменьшает свой диаметр. Это нормальное явление. Но если расстояние между упорной пластиной и краем режущего диска составляет 5 мм, ослабьте болты на нижней стороне (VIII) и переместите упорную пластину в направлении режущего диска так, чтобы расстояние между этими частями составляло 2 мм. Режущий диск подлежит замене, если его диаметр на 12 мм меньше номинального диаметра.

Транспортировка и хранение прибора

Если устройство не будет использоваться в течение длительного периода времени, выключите его и отсоедините шнур питания от электрической розетки. Тщательно очистите и высушите изделие.

Прибор хранить в помещениях, в местах без доступа пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить прибор в заводской упаковке.

Прибор храните и перевозите в рабочем положении. Не наклоняйте, не укладывайте изделия слоями. Ничего не кладите на прибор.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение			
Номер по каталогу		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50/60	50/60	50/60	50/60
Номинальная мощность	[Вт]	120	150	150	250
Класс изоляции		I	I	I	I
Степень защиты		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Толщина резки	[мм]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Диаметр режущего диска	[мм]	220	220	220	300
Макс. ширина нарезаемого продукта	[мм]	180	180	180	220
Масса нетто	[кг]	12,2	15,5	16,5	24,5
Уровень шума– звуковое давление $L_pA \pm K$	[дБ (A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Уровень шума– акустическая мощность $L_{wA} \pm K$	[дБ (A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

PRODUKTO CHARAKTERISTIKA

Dešros, kumpio pjaustyklė naudojama greitam ir efektyviam dešros ar kumpio pjaustymui griežinėliais. Dešra ar kumpis turi būti atšildyti ir be kietų elementų. Pjaustyklė turi įmontuotą galąstuvą, kuris leidžia išlaikyti tinkamą pjovimo disko aštrumą. Reguliuojant pjūvio storį, galima gauti įvairaus storo griežinėlius. Teisingas, patikimas ir saugus įrenginio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami gaminį reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas pilnai surinktas, tačiau prieš pradėdam darbą jis turi būti paruoštas pagal žemiau pateiktą naudojimo instrukciją.

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Dėmesio! Perskaityti žemiau esančias instrukcijas. Jų nesilaikymas gali sukelti elektros smūgį, gaisrą arba kūno sužalojimus.

LAIKYTIS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

Produktas skirtas tik mėsos produktų pjaustymui. Dešrą arba kumpį pasiruošti pjovimui pašalintas iš jų kietus elementus tokius kaip pakabos. Užšaldyta dešra ar kumpis prieš pjaustymą turi būti atšaldyti.

Nepjaustyti kitų maisto produktų.

Nedėti ir nenaudoti produkto aplinkoje, kurioje yra padidėjusi sprogimo rizika, kur yra lengvai užsidegančių skysčių, dujų ar garų. Produktas turi būti dedamas ant plokščių, lygių ir kietų paviršių. Nedėti produkto šalia karščio ar ugnies šaltinių. Produktą pastatyti taip, kad aplink produktą būtų atitinkama ventiliacija. Neužmenkti produkto korpuso ventiliacijos angų. Reikia palikti 10 cm atstumą nuo produkto. Virš produkto turi būti numatyta vieta laisvam produkto valdymui. Produktą pastatyti taip, kad būtų tarpas taip elektros lizdo su kuriuo bus jungtas produkto maitinimo laido kištukas. Pastatymo vieta taip pat turėtų užtikrinti laisvą prieigą prie produkto jungiklio.

Produktas turėtų būti prijungtas tik prie prietaiso duomenų lentelėje maitinimo įtampos ir dažnio.

Maitinimo kabelio kištukas turi atitikti maitinimo lizdą. Kištuko negalima modifikuoti. Kištuko prijungimui prie lizdo nenaudoti jokių adapterių. Prie lizdo tinkantis nemodifikuotas kištukas sumažina elektros smūgio riziką.

Po kiekvieno naudojimo atjungti maitinimo kabelį iš elektros lizdo.

Vengti kontakto su įžemintais paviršiais, pavyzdžiui, vamzdžiais, radiatoriais ir aušintuvais. Kūno įžeminimas padidina elektros šoko riziką.

Produktas skirtas naudoti tik patalpose. Saugoti produktą nuo atmosferinių kritulių ar drėgmės. Į gaminį patenkančios vanduo ir drėgmė padidina elektros šoko riziką. Nenardyti gaminio vandenyje ar kitame skystyje.

Neperkrauti maitinimo kabelio. Nenaudoti maitinimo laido nešiojimui, kištuko prijungimui arba atjungimui nuo maitinimo lizdo. Vengti elektros laido kontakto su šiluma, alyvomis, aštriais kraštais ir judančiomis dalimis. Maitinimo kabelio pažeidimas padidina elektros šoko riziką. Jei elektros laidas sugadintas (pvz. supjaustytas, išsileidusi izoliacija), nedelsiant atjungti kabelio kištuką nuo lizdo, o tada perduoti produktą į autorizuoatą remontų įmonę. Draudžiama naudoti produktą su pažeistu maitinimo kabeliu. Draudžiama taisyti maitinimo kabelį, jį reikia pakeisti nauju autorizuotame techninės priežiūros centre. Produktas turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginis laidas ir 16 A apsauga.

Jei pastebėta, kad kuri nors gaminio dalis yra pažeista, tolesnis naudojimas yra draudžiamas. Tokiu atveju reikia pateikti produktą į autorizuoatą servisą.

Pjovimo diskas turi aštrius kraštus. Reikia laikytis ypatingo atsargumo priežiūros ir naudojimo metu. Dėl sužeidimo pavojaus, naudojant ir prižiūrint, reikia naudoti apsaugines pirštines.

Venkite žmogaus kūno kontakto su pjovimo kraštu. Dirbant su produktu, laikyti rankas tik šiam tikslui skirtuose laikikliuose.

Naudoti tik priedus, kurie tiekiami su gaminiu arba gamintojo pateiktais originaliais priedais ir atsarginėmis dalimis. Draudžiama modifikuoti dalis, siekiant pritaikyti jas prie produkto.

Šis produktas nėra skirtas naudoti vaikams. Šis produktas nėra skirtas žmonėms su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti produkto valymo ir priežiūros.

PRODUKTO VALDYMAS

Paruošimas darbui

Produktas turi būti išpakotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus.

Rekomenduojama laikyti pakuotė, ji gali būti naudinga tolesniam gaminio transportavimui ir saugojimui.

Patikrinkite, ar produktas nepažeistas. Jei pastebite kokią nors pažeidimą, nenaudokite produkto kol pažeidimai nepašalinami ar kol sugadinti elementai nepakeisti naujais, be pažeidimų.

Produktą plauti pagal „Produkto priežiūros“ instrukcijas.

Jei nebuvo gamykliškai pritvirtinta, rankų dangą reikia pritvirtinti su dviem varžtais (II).

Dėmesio! Pjovimo mechanizmo sudedamosios dalys apsaugai transportavimo laikui buvo padengtos tepalu. Prieš pirmą panaudojimą tepalą reikia visiškai pašalinti.

Produktas turi būti montuojamas pagal anksčiau pateiktas nuorodas.

Įsitikinkite, kad maitinimo laido kištukas nėra prijungtas prie lizdo.

Dėmesio! Bet kokia operacija, susijusi su dalių keitimu, produkto reguliavimu ar priežiūra, turėtų būti atliekama tik atjungus produktą. Maitinimo kabelio kištukas turi būti atjungtas nuo maitinimo lizdo.

Prispaudimo plokštelės kreiptuvus ir tiekimo dėklas turi būti tepami. Tai užtikrins sklandų šių elementų veikimą. Dėl sąlyčio su maistu reikia naudoti skystus maistinius riebalus, pvz., aliejų.

Naudojant teptuką, abu kreiptuvus patepti plonu aliejaus sluoksniu ir kelis kartus į abi puses perstumti prispaudimo plokštę ir tiekimo dėklą. Taip aliejus padengs visą jų paviršių.

Tepimo metu išsipylusį aliejų reikia išvalyti. Tepimas turėtų būti kartojamas kas 7 dienas arba dažniau, jei pastebimas abiejų aukščiau paminėtų elementų darbo sklandumo pablogėjimas.

Prieiga prie prispaudimo plokštės kreiptuvo galima iš produkto apačios. Norint perkelti tiekimo dėklą, reikia atblokuoti tiekimo dėklo perstūmimo galimybę atlaisvinant rankenėlę (III).

Produkto įjungimas ir išjungimas

Įsitikinti, kad jungiklis yra pozicijoje „išjungtas“ – O, norint tai padaryti, paspausti jungiklio mygtuką, pažymėtą „O“.

Patikrinti, ar kažkoks daiktas ar kūno dalis nesiliečia su ašmeniu.

Įjungti produkto maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Įjunkite produktą, paspausdami jungiklį pažymėtą „I“. Tai sukels sukamojo pjovimo disko paleidimą.

Palikti pjaustyklę įjungtą apie 3 minutes, tuo metu stebint jos darbą. Jei pastebimas bet koks neįprastas požymis, pvz. padidėjo vibracija, padidėjęs triukšmas, nereguliarus veikimas, produktą nedelsiant išjungti paspaudžiant jungiklį pažymėtą „O“, ir ištraukti kištuką iš elektros lizdo. Prieš paleidžiant iš naujo, reikia pašalinti gedimo priežastį.

Jei bandomo paleidimo metu nepastebėta nenormalaus veikimo požymių, produktas turi būti išjungtas paspaudus mygtuką „O“.

Produktas paruoštas naudoti.

Produkto valdymas

Dėmesio! Dešrą ar kumpį prie pjovimo disko pristumti naudojamas pjovimo dėklas ir prispaudimo plokštė, draudžiama stumti dešrą ar kumpį rankomis, kitomis kūno dalimis ar kitais objektais.

Atblokuoti tiekimo dėklo stūmimo galimybę atlaisvinant ratuką (III).

Patikrinti, ar tiekimo dėklas laisvai juda abiem kryptimis. Nustatyti tiekimo dėklą kraštutinėje padėtyje, atokiau nuo pjovimo disko.

Ratuku nustatyti pjovimo storį. Ratukas turi skalę milimetrais, kas leidžia lengviau nustatyti pjūvio storį.

Pakelti prispaudimo plokštę ir padėti ant tiekimo dėklo taip, kad dalis pjaustymui skirtos dešros ar kumpio atsiremtų į stabdymo plokštę.

Prispaudimo plokštę prispausti dešrą ar kumpį prie stabdymo plokštės ir tiekimo dėklo.

Pjaustyklės gale pastatyti indą, kuriame bus renkama supjaustyta dešra ar kumpis.

Įjungti produktą jungikliu.

Uždėkite vieną ranką ant tiekimo dėklo rankenos, o kitą - ant prispaudimo plokštės laikikliu.

Pjaustyti dešrą ar kumpį griežinėliais stumiant tiekimo dėklą link pjovimo disko ir nuo jo, ir tuo pačiu metu spaudžiant prispaudimo plokštę, kad dešra ar kumpis būtų nukreipti į stabdymo plokštę.

Baigus pjaustymą, pirmiausia reikia išjungti produktą su jungikliu ir tik po to, kai sustoja pjovimo peilių sukimas, išimti likusią dešrą ar kumpį dalį iš tiekimo dėklo.

Pašalinus maistą iš pjaustyklės reikia atlikti jos priežiūrą.

Produkto priežiūra

Dėmesio! Prieš kiekvieną valymą, išjunkite gaminį, atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo, palaukite, kol jis atvės, ir tada atlikite techninę priežiūrą.

Dėmesio! Atsižvelgiant į produkto paskirtį maisto gaminimui, produktas turi būti kruopščiai prižiūrimas. Tai leis išlaikyti tinkamą higieną. Po kiekvieno panaudojimo reikia atlikti priežiūrą.

Produkto valymui naudokite tik švelnius produktus skirtus virtuvių indų valymui. Draudžiama naudoti abrazyvinius valiklius, pvz., milteilius ar valomąjį pienelį, bei priemones turinčias šėdinančias chemines medžiagas. Nenaudokite benzino ar alkoholių tirpiklių valymui.

Valymo priemonę, pagal pateiktą informaciją, praskiesti vandeniu, po to naudojant minkštą skudurėlį išvalyti diskų kamerą iš išorės. Nuvalykite valymo priemonės likučius truputį švariu vandeniu suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskinkite visus paviršius sausa minkšta šluoste.

DĖMESIO! Produktas nėra skirtas valyti su vandens srove. Negalima merkti produkto vandenyje ar kitame skystyje.

Nuo visų paviršių pašalinti maisto likučius.

Atsukite ratuką, kuris tvirtina peilių dangtį (IV), nuimti peilių dangtį ir pašalinti maisto likučius esančius tarp pjovimo peilių ir apsaugos.

Po valymo, naudojant ratuką, vėl pritvirtinti peilių dangtį.
Joks produkto elementas netinka plauti indaplovėje arba aukšto slėgio vandens srove.
Po priežiūros visi produkto elementai turi būti gerai išdžiovinti.

Pjovimo disko aštrinimas

Produktas turi įmontuotą galastuvą, kuris leidžia galasti pjovimo disko briauną.
Naujas produktas turi gamykliškai aštrintą pjovimo diską, todėl jo nereikia aštrinti. Tačiau eksploatacijos metu pjovimo kraštas atšimpa ir turi būti reguliariai aštrinamas.

Dėmesio! Prieš aštrinimą pjovimo diskas turi būti kruopščiai nuvalytas ir išdžiovintas.

Pakelti galastuvą ir pasukti 180 laipsnių kampu taip, kad pjovimo disko kraštas būtų tarp galastuvo akmenų (V). Galastuvą turi du akmenis, priekinius pjovimo krašto taisymui, a galinius aštrinimui. Jei pjovimo krašte nėra ertmių ar raukšlių, pakanka panaudoti galandimo akmenį.

Tačiau, jei pjovimo krašte matomi didesnės ertmės, pirmiausia reikia panaudoti taisymo akmenį ir tik po remonto panaudoti galandimo akmenį.

Galastuvo padėtis turi būti sureguliuota ratuku (VI), kad pjovimo krašto taisymo akmuo nesiliestų pjovimo disko krašto.

Įjungti produktą ir palaukti, kol bus pasiektas pilnas apsisukimų greitis. Atsargiai prispausti akmenį nuo peilio (VII). Šiam tikslui nenaudoti pernelyg didelės jėgos, aštrinimo metu turi atsirasti mažų kibirkščių.

Po galandimo akmenį atitraukti nuo peilio ir patikrinti galandimo efektą. Jei peilio kraštas yra lygus, tai turėtų būti aštrus. Priešingu atveju pakartoti aštrinimą. Nerekomenduojama pernelyg galasti pjovimo krašto, nes tai sukels pernelyg didelį susidėvėjimą.

Dėmesio! Norint patikrinti aštrumą, nenaudoti pirštų ar kitų kūno dalių. Pjovimo kraštas yra labai aštrus ir gali sukelti rimtą sužalojimą.

Baigus galandimą, atjungti maitinimo kabelį nuo maitinimo lizdo, pasukti galastuvą į poilsio padėtį ir kruopščiai išvalyti gaminį nuo aštrinamų susidarančių dulkių. Taip pat būtina išvalyti tarpą tarp peilio ir dangčio.

Galandimo metu pjovimo diskas palaipsniui mažina skersmenį. Tai normalus reiškinys, tačiau, jei atstumas tarp stabdymo plokštės ir pjovimo disko krašto yra 5 mm, reikia atlaisvinti apatiniam krašte (VIII) esančius varžtus ir perstumti stabdymo plokštę link pjovimo disko taip, kad atstumas tarp šių elementų būtų 2 mm. Pjovimo diskas turi būti pakeistas, kai jo skersmuo sumažėja 12 mm, palyginant su vardiniu skersmeniu.

Produkto transportavimas ir laikymas

Jei produktas nebus ilgą laiką naudojamas, reikia jį išjungti, o elektros laido kištukas turi būti atjungtas nuo lizdo. Gerai išvalyti ir išdžiovinti produktą.

Laikyti produktą patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje.

Produktą laikyti ir transportuoti darbinėje padėtyje. Laikyti pasvirusio, nedėti produktų sluoksniais. Nieko nedėti ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė			
		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Katalogo numeris		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Nominali galia	[W]	120	150	150	250
Izoliacijos klasė		I	I	I	I
Apsaugos laipsnis		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Pjovimo storis	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Pjovimo disko skersmuo	[mm]	220	220	220	300
Maks. Pjaunamo produkto plotis	[mm]	180	180	180	220
Masė neto	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Triukšmo lygis - akustinis slėgis LpA ± K	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Triukšmo lygis - akustinė galia LwA	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

IERĪCES APRAKSTS

Šķelētājs ir paredzēts ātrai un efektīvai žāvējumu griešanai šķelēs. Žāvējumiem ir jābūt atkausētiem un brīviem no cietiem elementiem. Šķelētājs ir aprīkots ar iebūvēto asinātāju, kas ļauj saglabāt pareizu griezējdiska asumu. Griešanas biežuma regulēšana ļauj iegūt šķēļu biežumu plašā diapazonā. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus un šīs instrukcijas norādījumus.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī, tomēr pirms darba sākšanas ir jāveic noteiktas sagatavošanas darbības, kas aprakstītas tālākā instrukcijas daļā.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Uzmanību! Izlasiet visas tālāk sniegtās instrukcijas. To neievērošana var novest pie elektrošoka, ugunsgrēka vai traumām.

IEVĒROJIET TĀLĀK SNIEGTĀS INSTRUKCIJAS

Ierīce ir paredzēta tikai žāvējumu griešanai. Sagatavojiet žāvējumus griešanai, noņemot no tām cietus elementus, piemēram, cilpiņas. Saldētie žāvējumi ir jāatkausē pirms griešanas sākšanas.

Nedrīkst griezt citus pārtikas produktus.

Nelietojiet ierīci sprādzienbīstamā vidē, kas satur viegli uzliesmojošus šķidrumus, gāzes vai tvaikus.

Uzstādiet ierīci uz plakanām, līdzenām un cietām virsmām. Neuzstādiet ierīci siltuma vai uguns avotu tuvumā. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu pareizu ventilāciju ap to. Neaizsedziet ventilācijas atveres ierīces korpusā. Atstājiet 10 cm attālumu ap ierīci. Virs ierīces ir jāparedz vieta brīvai ierīces apkalpošanai. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi elektriskajai kontaktligzdai, kurai pieslēgta ierīces barošanas kabeļa kontaktdakša. Ierīcei ir jābūt arī uzstādītai tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi tās slēdzim.

Pieslēdziet ierīci tikai elektriskajam tīklam ar spriegumu un frekvenci, kas norādīti ierīces datu plāksnītē.

Barošanas vada kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktligzdai. Nedrīkst modificēt kontaktdakšu. Nedrīkst izmantot nekādus adapterus, lai pielāgotu kontaktdakšu kontaktligzdai. Nemodificēta kontaktdakša, kas piemērota kontaktligzdai, samazina elektrošoka risku.

Pēc katras lietošanas reizes atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.

Izvaieties no kontakta ar iezemētām virsmām, tādām kā caurules, radiatori un ledusskapji. Ķermeņa iezemēšana paaugstina elektrošoka risku.

Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās. Nedrīkst pakļaut ierīci atmosfēras nokrišņu vai mitruma iedarbībai. Ūdens un mitrums, kas iekļuvus ierīces iekšā, paaugstina elektrošoka risku. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Nepārslodiet barošanas kabeli. Neizmantojiet barošanas kabeli ierīces pārvešanai, kontaktdakšas pieslēgšanai kontaktligzdai un atslēgšanai no tā. Izvaieties no barošanas kabeļa saskares ar siltumu, eļļām, asām malām un kustīgiem elementiem. Barošanas kabeļa bojājums paaugstina elektrošoka risku. Barošanas kabeļa bojājuma (piemēram, izolācijas pārgriežuma, izkausējuma) gadījumā nekavējoties atslēdziet kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas, pēc tam nododiet produktu autorizētajā servisa centrā. Nedrīkst izmantot ierīci ar bojāto barošanas kabeli. Nedrīkst remontēt barošanas kabeli, tas ir jānomaina pret jaunu kabeli autorizētajā servisa centrā. Ierīcei ir jābūt pieslēgtai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktligzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dublētās kontaktligzdas. Barošanas tīklam ir jābūt aprīkotam ar aizsargvadu un aizsargierīci ar strāvas lielumu līdz 16 A.

Ja ir pamanīti jebkura ierīces elementa bojājumi, to nedrīkst turpināt lietot. Šādā gadījumā ierīce ir jānodod autorizētajā servisa centrā. Griezējdiskam ir ļoti asa mala. Ievērojiet īpašu piesardzību, apkalpojot to un veicot tā kopšanu. Savainojuma riska dēļ izmantojiet aizsargcimdus tā apkalpošanas un kopšanas laikā.

Izvaieties no cilvēka ķermeņa saskares ar griezējmalu. Strādājot ar ierīci, turiet rokas tikai uz rokturiem, kas paredzēti šim mērķim.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ietilpst ierīces komplektā, vai oriģinālus piederumus un rezerves daļas, ko nodrošina ražotājs. Daļas nedrīkst modificēt, lai pielāgotu tās ierīcei.

Produkts nav paredzēts bērnu lietošanai. Ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām, kā arī cilvēkiem bez pieredzes un zināšanām par ierīci. Bērni nedrīkst rotāties ar ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un tehnisko apkopi.

PRODUKTA LIETOŠANA

Sagatavošana darbībai

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus.

Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs tālākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Pārbaudiet ierīci, lai pārliecinātos, ka tā nav bojāta. Ja ir konstatēti jebkādi bojājumi, nelietojiet ierīci, iepriekš nenovēršot bojājumu vai nenomainot bojātus elementus pret jauniem, kas ir brīvi no bojājumiem.

Nomazgājiet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

Ja pārsegs nav oriģināli uzstādīts, uzstādiet roku pārsegu, izmantojot divas skrūves (II).

Uzmanību! Greižējmešanās elementi ir aizsargāti ar smērvielu uz transportēšanas laiku. Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā noņemiet smērvielu.

Uzstādiet ierīci saskaņā ar iepriekš aprakstītajiem instrukcijas norādījumiem.

Pārliecinieties, ka barošanas kabeļa kontaktdakša nav pieslēgta kontaktligzdai.

Uzmanību! Katra darbība, kas saistīta ar daļu nomaiņu, ierīces regulēšanu vai kopšanu, ir jāveic tikai un vienīgi pie atslēgtas ierīces barošanas. Barošanas vada kontaktdakšai ir jābūt atslēgtai no tīkla kontaktligzdas.

Ieellojiet piespiedējlāksnes un padeves paplātes vadīklu. Tas nodrošina šo elementu plūstošu darbību. Ņemot vērā, ka šie elementi saskaras ar pārtiku, ir jāizmanto šķidrie pārtikas tauki, piemēram, eļļa.

Uzklājiet plānu eļļas slāni uz abām vadīklām ar otu un vairākas reizes pārbīdīet piespiedējlāksni un padeves paplāti abos virzienos. Tas ļauj izplatīt eļļu pa to virsmu.

Pilnībā nosusiniet eļļu, kas izšķīstīta eļļošanas laikā. Atkārtojiet eļļošanu ik pēc 7 dienām vai biežāk, ja abu minēto elementu darbība kļūst mazāk plūstoša.

Piekluve padeves paplātes vadīklai ir iespējama no ierīces apakšas. Lai pārvietotu padeves paplāti, atbloķējiet iespēju pārbīdīt padeves paplāti, atlaižot vaļīgāk skrūvi (III).

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Pārliecinieties, ka slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts — O", nospiežot slēdža pogu, kas apzīmēta ar "O".

Pārliecinieties, ka nevienš priekšsmets vai ķermeņa daļa nesaskaras ar asmeni.

Pieslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu kontaktligzdai.

Iedarbiniet ierīci, nospiežot pogu, kas apzīmēta ar "I". Griezējdisks sāk rotēt.

Atstājiet šķēlētāju ieslēgtu uz aptuveni 3 minūtēm, novērojot šajā laikā tā darbību. Ja ir pamanīti jebkādi nepareizas darbības simptomi, piemēram, pārmērīgas vibrācijas, paaugstināts trokšnis, nevienmērīga ierīces darbība, nekavējoties izslēdziet ierīci, nospiežot slēdža pogu, kas apzīmēta ar "O", un izvelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Pirms atkārtotas ierīces ieslēgšanas likvidējiet nepareizas darbības iemeslu.

Ja testa iedarbināšanas laikā nav pamanīti nekādi nepareizas darbības simptomi, izslēdziet ierīci, nospiežot slēdža pogu, kas apzīmēta ar "O".

Produkts ir gatavs darbībai.

Produkta lietošana

Uzmanību! Žāvējumu padošanai griešanai ir paredzēta padeves paplāte un piespiedējlāksne. Žāvējumus nedrīkst padot griešanai ar rokām, citām ķermeņa daļām vai izmantojot citus priekšmetus.

Atbloķējiet iespēju pārbīdīt padeves paplāti, atlaižot vaļīgāk skrūvi (III).

Pārliecinieties, ka padeves paplāte brīvi pārvietojas abos virzienos. Uzstādiet padeves paplāti gala pozīcijā tālu no griezējdiska.

Iestatiet griešanas biežumu ar grozāmo pogu. Grozāmajai pogai ir skala milimetros, kas ļauj vieglāk iestatīt griešanas biežumu. Paceliet piespiedējlāksni un novietojiet to uz padeves paplātes tā, lai žāvējuma daļa, kas paredzēta griešanai balstītos uz balstplātnes.

Piespiediet žāvējumu pie balstplātnes un padeves paplātes ar piespiedējlāksni.

Šķēlētāja aizmugurē uzstādiet trauku sagrieztā žāvējuma uzkrāšanai.

Iedarbiniet ierīci ar slēdzi.

Vienu roku lieciet uz padeves paplātes roktura, un otru uz piespiedējlāksnes roktura.

Grieziet žāvējumu šķēlēs, pārbīdot padeves paplāti virzienā no griezējdiska un uz to, un vienlaikus pārvietojiet žāvējumu ar piespiedējlāksni balstplātnes virzienā.

Pēc griešanas pabeigšanas izslēdziet ierīci ar slēdzi un tikai pēc griezējdiska pilnīgas apstāšanās noņemiet atlikušo žāvējumu no padeves paplātes.

Pēc pārtikas noņemšanas no šķēlētāja, veiciet tā tehnisko apkopi

Produkta tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms katras tīrīšanas reizes izslēdziet ierīci, atslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas, pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest, un tikai pēc tam veiciet tehnisko apkopi.

Uzmanību! Ņemot vērā, ka ierīce ir paredzēta pārtikas pagatavošanai, tās tehniskā apkope ir jāveic rūpīgi. Tas ļauj nodrošināt pareizu higiēnu. Veiciet ierīces tehnisko apkopi pēc katras lietošanas reizes.

Ierīces tīrīšanai izmantojiet tikai maigus līdzekļus, kas paredzēti virtuves trauku tīrīšanai. Nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, tīrīšanas pulveri vai pienīgu, un līdzekļus, kas satur kodīgas vielas. Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, benzīnu vai spirtus.

Atšķaidiet tīrīšanas līdzekli ar ūdeni atbilstoši tam pievienotajai informācijai, pēc tam uzklājiet to uz mīkstu lupatiņu un iztīriet ierīci no ārpusas un disku kameras iekšpusi.

Noņemiet tīrīšanas līdzekļa atliekas ar mīkstu lupatiņu, kas viegli samitrināta ar ūdeni. Pēc tam nosusiniet visas virsmas ar sausu, mīkstu lupatiņu.

UZMANĪBU! Ierīce nav paredzēta tīrīšanai ar ūdens plūsmu. Neiegremdējiet arī ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Iztīriet visas virsmas no pārtikas atliekām.

Atskrūvējiet skrūvi, kas stiprina asmens pārsegu (IV), demontējiet asmens pārsegu un iztīriet telpu starp griezējdisku un pārsegu no pārtikas atliekām.

Pēc tīrīšanas pabeigšanas nostipriniet atpakaļ asmens pārsegu ar skrūvi.

Neviens no ierīces elementiem nav piemērots tīrīšanai trauku mazgājamajā mašīnā vai ar augstspiediena ūdens strūklu.

Pēc kopšanas pabeigšanas visi ierīces elementi ir rūpīgi jānosusina.

Griezējdiska asināšana

Ierīce ir aprīkota ar asinātāju, kas ļauj noasināt griezējdiska malu.

Griezējdisks jaunajā ierīcē ir noasināts un tas nav jāasina. Taču darbības laikā griezējdiska malā notrulinās, un tā ir regulāri jāasina.

Uzmanību! Pirms asināšanas sākšanas griezējdisks ir rūpīgi jāiztīra un jānosusina.

Paceliet asinātāju un pagrieziet to par 180 grādiem tā, lai griezējdiska mala atrastos starp asinātāja akmeņiem (V). Asinātājs ir aprīkots ar diviem akmeņiem, priekšējie ir paredzēti griezējdiska labošanai un aizmugurējie asināšanai. Ja griezējdiskam nav nodrupumus vai salocījumus, pietiek ar asināšanas akmeņu izmantošanu.

Taču, ja uz griezējdiska ir redzami lielāki nodrupumi, vispirms ir izmantot labošanas akmeni, un tikai pēc tam asināšanas akmeni. Noregulējiet asinātāja pozīciju ar skrūvi (IV) tā, lai akmeņi griezējdiska labošanai nesaskartos ar griezējdiska malu.

Iedarbiniet ierīci un pagaidiet, līdz tā sasniedz pilnu griešanās ātrumu. Izmantojot piesardzību, piespiediet akmeni pie asmeņa (VII). Neizmantojiet pārmērīgu spēku, asināšanas laikā ir jāparādās nelielas dzirksteles.

Pēc asināšanas atbīdīet akmeni nost no asmeņa un pārbaudiet asināšanas rezultātu. Ja asmeņim ir līdzena mala, tam ir jābūt asam. Pretējā gadījumā atkārtojiet asināšanu. Nav ieteicams pārmērīgi asināt griezējdisku, jo tas noved pie tās pārmērīgas nodilšanas.

Uzmanību! Neizmantojiet pirkstus un citas ķermeņa daļas asuma pārbaudei. Griezējdiska ir ļoti asa un var izraisīt nopietnu savainojumu.

Pēc asināšanas pabeigšanas atslēdziet ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, pagrieziet asinātāju miera stāvoklī un rūpīgi iztīriet ierīci no putekļiem, kas radušies asināšanas laikā. Iztīriet arī telpu starp asmeni un pārsegu.

Asināšanas laikā pakāpeniski samazinās griezējdiska diametrs. Tā ir normāla parādība. Taču, ja attālums starp balstplātni un griezējdiska malu ir 5 mm, atskrūvējiet vajīgākā skrūves uz apakšējās malas (VIII) un pārbīdīet balstplātni griezējdiska virzienā tā, lai attālums starp šiem elementiem būtu 2 mm. Griezējdisks ir jānomaina pret jaunu, ja tā diametrs ir samazinājies par 12 mm attiecībā uz nominālo diametru.

Ierīces transportēšana un uzglabāšana

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, izslēdziet to un atslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas. Rūpīgi iztīriet un nosusiniet ierīci.

Uzglabājiet ierīci telpās, sargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet un transportējiet ierīci darba pozīcijā. Nenolieciet un nesalieciet ierīces kārtās. Neuzstādiet neko uz ierīces.

TEHNISKE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība			
Kataloga numurs		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Nominālais spriegums	[V~]	220–240	220–240	220–240	220–240
Nominālā frekvence	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Nominālā jauda	[W]	120	150	150	250
Izolācijas klase		I	I	I	I
Aizsardzības pakāpe		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Griešanas biezums	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Griezējdiska diametrs	[mm]	220	220	220	300
Grieztā produkta maksimālais biezums	[mm]	180	180	180	220
Neto svars	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Trokšņa līmenis — akustiskais spiediens $L_p A \pm K$	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Trokšņa līmenis — akustiskā jauda $L_w A \pm K$	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Kráječ na uzeniny slouží k rychlému a účinnému krájení uzenin na plátky. Uzeniny musí být rozmrazené a bez tvrdých prvků. Kráječ má vestavěný ostřící nástroj, který umožňuje zachovat správnou ostrost řezného kotouče. Nastavením tloušťky řezu je možné získat tloušťku plátků v širokém rozmezí. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, proto:

Před použitím výrobku si přečtěte celou příručku a uchovejte ji.

Dodavatel neodpovídá za škody způsobené nedodržением bezpečnostních předpisů a doporučení této příručky.

VYBAVENÍ

Výrobek je dodáván v úplném stavu, ale před uvedením do provozu vyžaduje některé přípravné kroky popsané v další části této příručky.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Upozornění! Přečtěte si všechny níže uvedené pokyny. V případě jejich nedodržení může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru, nebo zranění.

DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY

Výrobek je určen pouze ke krájení uzenin. Uzeniny před krájením připravte, zbavujíc je tvrdých předmětů, např. sponky. Zmrazené uzeniny je třeba před krájením rozmrazit.

Nesekejte v něm jiné potraviny.

Nepoužívejte výrobek v prostředí se zvýšeným rizikem výbuchu, obsahujícím hořlavé kapaliny, plyny nebo výpary.

Výrobek by měl být umístěn na plochých, rovných a tvrdých plochách. Neumísťujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla nebo ohně. Postavte výrobek tak, aby byla kolem výrobku zajištěna správná ventilace. Nezakrývejte větrací otvory v pouzdře výrobku. Kolem výrobku zachovejte vzdálenost 10 cm. Nad výrobkem by mělo být ponecháno místo pro svobodnou obsluhu výrobku. Postavte výrobek tak, abyste měli volný přístup k elektrické zásuvce, do které bude připojena zástrčka napájecího kabelu. Umístění by také mělo umožnit volný přístup k přepínači výrobku.

Výrobek připojte pouze k síti s napětím a frekvencí, která je uvedena na typovém štítku zařízení.

Zástrčka napájecího kabelu musí odpovídat zásuvce. Neupravujte zástrčku. Nepoužívejte žádné adaptéry pro připojení zástrčky do zásuvky. Nezměněná zásuvka, která je pasuje pro zásuvku, snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Po každém použití odpojte síťovou zástrčku od elektrické zásuvky.

Vyhnete se kontaktu s uzemněnými plochami, jako jsou potrubí, radiátory a chladiče. Uzemnění těla zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Výrobek je určen pouze pro práci uvnitř místnosti. Nevystavujte výrobek dešti ani vlhkosti. Voda a vlhkost, které se dostanou dovnitř výrobku, zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem. Výrobek neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Nepřetěžujte napájecí kabel. Nepoužívejte napájecí kabel k přenášení výrobku, připojení nebo odpojení napájecí zástrčky ze zásuvky. Vyhnete se kontaktu napájecího kabelu s teplem, oleji, ostrými hranami a pohyblivými prvky. Poškození napájecího kabelu zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. V případě poškození napájecího kabelu (např. přetrnutí, roztavení izolace) ihned odpojte zástrčku ze zásuvky a předejte výrobek do autorizovaného servisu. Je zakázáno používat výrobek s poškozeným napájecím kabelem. Je zakázáno opravovat napájecí kabel, kabel musí být vyměněn za nový v autorizovaném servisním středisku. Výrobek musí být připojen bezprostředně k jednodílné síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a dvojité zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou 16 A.

Pokud zjistíte jakékoliv poškození jakékoli součásti výrobku, je jeho další použití zakázáno. V takovém případě by měl být výrobek předán autorizovanému servisnímu středisku.

Krájecí kotouč má ostrou hranu. Buďte zvláště opatrní při manipulaci a čištění. Vzhledem k riziku zranění je třeba během provozu a čištění používat ochranné rukavice.

Vyhnete se kontaktu lidského těla s ostřím. Během manipulace s výrobkem držte ruce pouze na držácích určených k tomuto účelu. Používejte pouze příslušenství dodávané s výrobkem nebo originální příslušenství a náhradní díly dodané výrobcem. Je zakázáno upravovat součásti tak, aby odpovídaly výrobku.

Výrobek není určen pro děti. Výrobek není určen pro osoby s omezenými fyzickými nebo duševními schopnostmi a pro osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí o zařízení. Děti by se s tímto výrobkem neměly hrát. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu výrobku.

PRÁCE S VÝROBKEM

Příprava k práci

Výrobek by měl být rozebrán a všechny obalové prvky zcela odstraněny.

Doporučuje se ponechat obal, může být užitečný při následné přepravě a skladování výrobku.

Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození výrobku. Pokud dojde k poškození, nepoužívejte výrobek před odstraněním poškození nebo výměnou poškozených částí za nové, nepoškozené.

Výrobek umyjte podle pokynů v části „Údržba výrobku“.

Pokud nebyl továrně zamontován, připevněte ochranný kryt rukou dvěma šrouby (II).

Upozornění! Prvky krájícího mechanismu byly zajištěny mazivem na čas přepravy. Před prvním použitím výrobku musí být maziva zcela odstraněna.

Výrobek by měl být umístěn v souladu s výše uvedenými doporučeními.

Ujistěte se, že zástrčka napájecího kabelu není zapojena do zásuvky.

Upozornění! Jakákoli činnost související s výměnou částí, nastavením nebo čištěním výrobku by měla být prováděna pouze za předpokladu, že je odpojen od napájení. Zástrčka napájecího kabelu musí být odpojena od elektrické zásuvky.

Vodítko přítlačné desky a podávací desky by měly být namazány. Zajistí to hladkou práci těchto prvků. Vzhledem ke kontaktu s potravinami by měl být používán tekutý potravinový tuk, např. olej.

Pomocí štětce naneste na obě vodítka tenkou vrstvu oleje a několikrát přemístěte přítlačnou desku a podávací desku v obou směrech. To umožní rozvést olej po celém jejich povrchu.

Olej, který se během mazání rozlil, vysušte. Mazání by se mělo opakovat každých 7 dní, nebo častěji, pokud cítíte snížení plynulosti práce obou výše uvedených prvků.

Přístup k vodítku podávací desky je možný z dolní strany výrobku. Chcete-li přesunout podávací desku, musíte odjistit podávací desku uvolněním knoflíku (III).

Zapnutí a vypnutí výrobku

Ujistěte se, že je spínač v poloze „vypnuto – O“, stisknutím přepínače označeného „O“.

Zkontrolujte, zda není žádný předmět nebo část těla v kontaktu s kotoučem.

Připojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

Spusťte výrobek stisknutím tlačítka napájení označeného „I“. To způsobí spuštění rotačního krájícího kotouče.

Nechte kráječ zapnutý cca. 3 minuty během této doby sledujte jeho práci. Pokud zjistíte nějaké nesrovnalosti, např. zvýšené vibrace, zvýšený šum, nerovnoměrná práce, okamžitě vypněte výrobek stisknutím tlačítka „O“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Před opětovným uvedením do provozu musí být příčina závady opravena.

Pokud během zkušebního provozu nedošlo k žádné známce abnormálního provozu, výrobek by měl být vypnutý stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí označeného „O“.

Výrobek je připraven k práci.

Práce s výrobkem

Upozornění! K podávání uzenin ke krojení slouží podávací deska a přítlačná deska, je zakázáno podávat uzeniny ke krájení rukama, jinými částmi těla nebo jinými předměty.

Odblokujte možnost posunu podávací desky povolením knoflíku (III).

Zkontrolujte, zda se podávací deska pohybuje volně v obou směrech. Nastavte podávací desku v krajní poloze dál od krájícího kotouče. Nastavte tloušťku řezu pomocí knoflíku. Knoflík má stupnici v milimetrech, která usnadňuje nastavení tloušťky řezu.

Zvedněte přítlačnou desku a položte ji na podávací desce tak, aby část uzeniny určená ke krájení, byla opřena na dorazové desce.

Použijte přítlačnou desku k přítlačení uzeniny na opěrnou desku a podávací desku.

V zadní straně krájče umístěte nádobu, ve které se bude hromadit nakrájená uzenina.

Spusťte výrobek pomocí spínače.

Jednu dlaň položte na rukojeť podávací desky a druhou na rukojeť přítlačné desky.

Uzeninu nakrájejte na plátky přesunutím podávací desky ve směru od krájícího kotouče a k němu současně přítlačujíc uzeninu směrem k opěrné desce.

Po ukončení krájení nejdříve vypněte výrobek pomocí spínače a až po zastavení otáčení krájícího kotouče přistupte k odstranění zbylé uzeniny z podávací desky.

Po odstranění pokrmu z krájče přistupte k jeho čištění.

Údržba výrobku

Upozornění! Před každým čištěním výrobek vypněte, odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte, až se ochladí a pokračujte v údržbě.

Upozornění! Vzhledem k účelu výrobku, pro zpracování pokrmů by měl být výrobek pečlivě vyčištěn. Umožní to udržovat správnou hygienu. Po každém použití by měl být přípravek vyčištěn.

K čištění výrobku používejte pouze jemné přípravky pro čištění kuchyňských potřeb. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky, např. prášek nebo čisticí mléko, a látky obsahující žíraviny. Nepoužívejte benzinová nebo alkoholová rozpouštědla.

Rozředte čisticí prostředek vodou podle přiložených informací, naneste jej na měkký hadřík a vyčistěte výrobek zvenčí a uvnitř prostoru pro disk.

Zbýtky čistícího prostředku odstraňte měkkým hadříkem mírně namočeným v čisté vodě. Následně všechny povrchy osušte suchou, měkkou tkaninou.

POZOR! Výrobek není určen k čištění proudem vody. Výrobek neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Vyčistěte všechny povrchy ze zbytků potravin.

Odšroubujte knoflík, který zajišťuje ochranný kryt kotouče (IV), demontujte ochranný kryt kotouče a vyčistěte ze zbytků jídla mezi krájecím kotoučem a krytem.

Po očištění znovu namontujte kryt nože pomocí knoflíku.

Žádná ze součástí výrobku není vhodná k čištění v myčkách nebo vysokým tlakem vody.

Po čištění by měly být všechny součásti výrobku důkladně vysušeny.

Ostření krájecího kotouče

Výrobek byl vybaven ostřícím nástrojem, který umožňuje ostření hrany krájecího kotouče.

Nový výrobek má továrně naostřený krájecí kotouč a není třeba jej ostřit. Během provozu se však krájecí otupí a měla by být pravidelně ostřena.

Upozornění! Před ostřením musí být krájecí nůž důkladně vyčištěn a následně vysušen.

Zvedněte ostřicí nástroj a otočte jej o 180 stupňů tak, aby byl okraj krájecího kotouče mezi kameny ostřicího nástroje (V). Ostřicí nástroj má dva kameny, přední slouží k opravě ostří a zadní k ostření. Pokud ostří není poškozeno a nemá záhyby, stačí použít kámen ostřicí.

Nicméně pokud jsou na řezné hraně viditelné větší poškození, nejprve použijte kámen určený k opravě a až po opravě použijte kámen k ostření.

Umístění ostřicího kamenu by mělo být nastaveno pomocí knoflíku (VI) tak, aby se kámen pro opravu ostří nedotýkal hrany krájecího kotouče.

Spusťte výrobek a počkejte na dosažení plné rychlosti. Opatrně přitlačte kámen na ostří (VII). Nepoužívejte k tomu přílišnou sílu, při ostření by se měly objevit malé jiskry.

Po naostření odstraňte kámen z ostří a zkontrolujte efekt ostření. Pokud má ostří rovný okraj, mělo by být ostré. V opačném případě zopakujte ostření. Nedoporučuje se příliš ostřit krájecí hranu, protože to vede k jejímu nadměrnému opotřebení.

Upozornění! Ke kontrole naostření nepoužívejte prsty nebo jiné části těla. Krájecí hrana je velmi ostrá a může způsobit vážná zranění.

Po ukončení ostření odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky, otočte ostřicí nástroj do klidové polohy a důkladně vyčistěte výrobek z prachu vznikajícího během ostření. Vyčistěte rovněž prostor mezi ostřím a krytem.

Během ostření krájecí kotouč postupně snižuje svůj průměr. To je normální jev. Pokud je však vzdálenost mezi přitlačnou deskou a okrajem řezného kotouče 5 mm. Povolte šrouby na spodní hraně (VIII) a posuňte opěrnou desku směrem ke krájecímu kotouči tak, aby vzdálenost mezi těmito prvky byla 2 mm. Krájecí kotouč by měl být vyměněn, jestliže je jeho průměr snížen o 12 mm vzhledem k jmenovitému průměru.

Přeprava a skladování výrobku

Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, vypněte jej a odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Důkladně vyčistěte a vysušte výrobek. Produkt skladujte výrobek v interiéru, chraňte jej před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se uložit výrobek do původního obalu.

Skladujte a přepravujte výrobek v pracovní poloze. Nenakládejte, neukládejte výrobky ve vrstvách. Na výrobek nic neodkládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota			
Katalogové číslo		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Jmenovité napětí	[V~]	220–240	220–240	220–240	220–240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Jmenovitý výkon	[W]	120	150	150	250
Třída izolace		I	I	I	I
Stupeň krytí		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Tloušťka řezu	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Průměr krájecího kotouče	[mm]	220	220	220	300
Maximální šířka krájeného produktu	[mm]	180	180	180	220
Čistá hmotnost	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Hladina hluku – akustický tlak LpA ± K	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Hladina hluku – akustický výkon LWA ± K	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

A TERMÉK JELLEMZŐI

A felvágott szeletelőgép a felvágottak gyors és hatékony szeletelésére szolgál. A a fagyasztott felvágottat fel kell olvasztani és mentesíteni kell a kemény daraboktól. A szeletelőgépnek van egy beépített élezőfeje, amely lehetővé teszi a szeletelőpenge megfelelő élességének fenntartását. A szeletelési vastagság beállításával lehetséges a különböző vastagságú szeletek elkészítése. A készülék helyes, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használat függvénye, ezért:

A termék használata előtt olvassa el a használati utasítást és tegye el későbbre.

A beszállító nem vállal felelősséget a biztonsági előírások és a jelen használati utasítás ajánlásainak be nem tartásából eredő károkért.

FELSZERELÉS

A termék komplett állapotban kerül leszállításra, de a munka megkezdése előtt néhány előkészítő tevékenységet igényel, amelyeket a használati utasítás további részében ismertetnek.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Figyelem! Olvassa el az alábbi utasításokat. Ennek elmulasztása áramütést, tüzet vagy személyi sérülést okozhat.

TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

A termék kizárólag hideg felvágottak szeletelésére szolgál. A felvágottat készítsük elő a szeleteléshez úgy, hogy megtisztítjuk őket a kemény elemektől, például a végektől. A fagyasztott felvágottat a szeletelés előtt fel kell felolvasztani.

Ne szeleteljen másféle élelmiszereket.

Ne használja a terméket olyan robbanásveszélyes környezetben, amely gyúlékony folyadékokat, gázokat vagy gőzöket tartalmaz. A terméknek sík, egyenletes és kemény felületekre kell helyezni. Ne tegye a készüléket hő- vagy tűzforrások közelébe. A terméket úgy kell beállítani, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést. Ne takarja le a termék házának szellőzőnyílásait. Tartson 10 cm távolságot a termék körül. A termék felett szabad teret kell hagyni a termék használatához. Állítsa be a terméket úgy, hogy szabadon hozzáférhessen a konnektorhoz, amelyhez a termék tápkábelének dugója csatlakozik. A beállításnak szintén szabad hozzáférést kell biztosítania a termék kapcsolójához.

A terméket csak a készülék adattábláján feltüntetett, megfelelő feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz csatlakoztassa. A tápkábel dugójának illeszkednie kell a konnektorhoz. Ne módosítsa a dugót. Ne használjon semmilyen adaptert a csatlakozóaljzat-hoz. A kimenethez illeszkedő, nem módosított dugó csökkenti az áramütés kockázatát.

Minden egyes használatot követően húzza ki a dugót a konnektorból.

Kerülje a földelt felületekkel, például csövekkel, rádiórokkal és a hűtőkkel való érintkezését. A test földelése növeli az áramütés kockázatát.

A termék kizárólag beltéri használatra készült. Ne tegye ki a terméket esőnek vagy nedvességnek. A termék belsejében található víz és nedvesség növeli az áramütés kockázatát. Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.

Ne terhelje túl a tápkábelt. Ne használja a tápkábelt a termék szállításához, a dugó konnektorhoz való csatlakoztatásához vagy onnan történő kihúzásához. Kerülje a tápkábel hővel, olajokkal, éles szélekkel és mozgó alkatrészekkel való érintkezését. A tápkábel sérülése növeli az áramütés veszélyét. A tápkábel károsodása esetén (pl. elvágás, szigetelés felolvasása) azonnal húzza ki a dugót a konnektorból, és vigye be a terméket egy hivatalos szakszervizbe. Tilos a terméket sérült tápkábelrel használni. Tilos a tápkábel javítása, a kábelt egy hivatalos szakszervizben újra kell kicserélni. A terméket közvetlenül egyetlen hálózati konnektorhoz kell csatlakoztatni. Tilos a hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. A hálózati áramkört védővezetékekkel és 16 A védelemmel kell ellátni.

Ha a termék bármely része megsérül, a további használata tilos. Ebben az esetben a terméket egy hivatalos szakszervizbe kell vinni. A szeletelőpengének éles széle van. Különös gondossággal kell eljárni a használat és karbantartás során. A sérülésveszély miatt a szeletelőpenge használata és a karbantartása során védőkesztyűt kell viselni.

Kerülje az emberi test érintkezését a vágóélel. A termék használata közben tartsa a kezét csak az erre a célra szánt fogantyúkon. Kizárólag a termékhez mellékelt tartozékokat vagy a gyártó által biztosított eredeti tartozékokat és pótalkatrészeket használjon. Tilos a termékhez nem illő alkatrészeket átalakítani és a termékhez csatlakoztatni.

A terméket nem a gyermekek által történő használatra készült. A termék nem alkalmas csökkent fizikai vagy mentális képességű, illetve a készülékkel kapcsolatos tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek által használatra. A gyerekek nem játszhatnak a termékkel. A felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem tisztíthatják és nem végezhetnek karbantartást a terméken.

A TERMÉK HASZNÁLATA

Felkészülés a munkára

A terméket ki kell csomagolni, és minden csomagolóelemet teljes mértékben el kell eltávolítani.

Javasolt a csomagolás megtartása, hasznos lehet a termék későbbi szállítása és tárolása során.

Ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg. Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja a terméket, mielőtt eltávolítaná a sérült, vagy a sérült alkatrészeket kicserélné új, károsodástól mentes alkatrészekkel.

A terméket tisztítsa meg a „Termék karbantartása” című résznek megfelelően.

Ha nem lett gyárilag felszerelve, szerelje fel a kézvédőt két csavar segítségével (II).

Figyelem! A szeletelőszerszerek alkatrészeit a szállítás idejére kenőanyaggal vonták be. A zsírt a termék első használata előtt teljesen el kell távolítani.

A terméket a fent leírt ajánlások szerint kell beállítani.

Győződjön meg róla, hogy a tápkábel dugója nincs-e csatlakoztatva a konnektorhoz.

Figyelem! Az alkatrészek cseréjével, a termék beállításával vagy karbantartásával kapcsolatos bármilyen műveletet csak árammentesített állapotban szabad elvégezni. A tápkábel dugóját ki kell húzni a konnektorból.

A nyomólemez vezetősínt és az adagoló tálca vezetősínt meg kell zsírozni. Ez biztosítja ezen elemek zökkenőmentes működését.

Az élelmiszerekkel való érintkezés miatt folyékony élelmiszerszírt, például olajat kell használni.

Egy ecset segítségével mindkét vezetősínt vékony olajos réteget kell felhordani, és a nyomólemezt és az adagoló tálcat mindkét irányban többször meg kell mozgatni. Ez lehetővé teszi az egész felület beolajozását.

A kenés során kiforrósodó olajat fel kell szárítani. A kenést 7-naponta, vagy gyakrabban meg kell ismételni, ha a fent említett elemek munkasímaágának csökkenése észlelhető.

Lehetőség van az adagoló tálca vezetősíinjéhez való hozzáférésre a termék alján. Az adagoló tálca mozgatószárhoz le kell oldani az adagoló tálca blokádját a (III) gomb meglazításával.

A készülék be- és kikapcsolása

Győződjön meg róla, hogy a kapcsoló „kikapcsolt - O” állásban található, ehhez nyomja meg az „O” jelzésű kapcsológombot.

Ellenőrizze, hogy egyetlen tárgy vagy testrész sem érintkezik-e a vágóélel.

Csatlakoztassa a tápkábel dugóját a konnektorba.

Indítsa el a terméket az „I” jelzésű kapcsológomb megnyomásával. Ezzel elindul a szeletelőpenge.

Hagyja a szeletelőgépet kb. 3 percig bekapcsolva, miközben megfigyeli a működését. Ha bármilyen szabálytalanságot észlel, pl. fokozott rezgéseket, megnövekedett zajszintet, egyenetlen munkát, azonnal kapcsolja ki a készüléket az „O” gomb megnyomásával, és húzza ki a dugót a konnektorból. Az újraindítás előtt vártsa el a hiba okát.

Ha a próbaüzem során nem észlelhető rendellenes működés, a terméket az „O” jelzéssel ellátott kapcsológomb megnyomásával kell kikapcsolni.

A termék a használatra készen áll.

A termék használata

Figyelem! A felvágott szeleteléséhez való adagolására a tálca és a nyomólemez szolgál, tilos a felvágottat kéz, más testrész vagy más tárgy felhasználásával adagolni.

A (III) gomb meglazításával oldja fel az adagoló tálca blokádját.

Ellenőrizze, hogy az adagoló tálca mindkét irányban szabadon mozog-e. Állítsa az adagoló tálcat a szeletelőpengétől távolabbra.

Állítsa be a szeletelési vastagságot a csavarógomb segítségével. A tárcsa skálája milliméterben van megadva, ami megkönnyíti a szeletelés vastagságának beállítását.

Emelje fel a nyomólemezt, és helyezze azt az adagoló tálcára úgy, hogy a szeletelőpengé felvágott egy része a tolólemez legyen található. Használja a nyomólemezt a felvágott a tolólemezhez és a tálcahoz való szorítására.

A szeletelőgép hátoldalára tegyen egy edényt, amelybe összegyűjti a szeletelt felvágottat.

Kapcsolja be a terméket a kapcsológombbal.

Tegye az egyik kezét az adagoló tálca fogantyújára, a másik kezét pedig a nyomólemez tartójára.

Szeletelje a felvágottat szeletekre úgy, hogy az adagoló tálcat a szeletelőpenge felé tolja és onnan elhúzza, egyidejűleg a nyomólemezzel a felvágottat a tolólemez felé húzza.

A szeletelés befejezését követően először kapcsolja ki a terméket a kapcsológombbal, és csak a szeletelőpenge forgásának leállása után folytassa a felvágott maradékok eltávolítását az adagoló tálcáról.

Miután eltávolította az élelmiszert a szeletelőgépéből, nekiláthat a karbantartásnak.

A termék karbantartása

Figyelem! Minden tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati dugót a konnektorból, várja meg, amíg lehűl, majd pedig nekiláthat a karbantartásnak.

Figyelem! Mivel a készülék élelmiszerral használatos termék, ezért is gondosan karban kell tartani. Ez lehetővé teszi a megfelelő higiéniát. A terméket minden használat után karban kell tartani.

A termék tisztításához csak enyhén tisztítótermékeket használjon, melyek a konyhai eszközök tisztításához valók. Tilos súroló hatású tisztítószerkeket, pl. port vagy tisztító tejet, valamint maró anyagokat tartalmazó szereket használni. Ne használjon benzint vagy alkoholt alapú oldószereket.

Higítsa fel a tisztítószerrel vízzel a hozzá mellékelt útmutató szerint, majd vigye fel egy puha ronggyal, és tisztítsa meg a terméket a rekesz külső és belső részén.

Távolítsa el a tisztítószer maradékát puha, tiszta vízzel átitatott ruhával. Ezután szárítson meg minden felületet száraz, puha anyaggal. **FIGYELEM!** A termék nem alkalmas a vízszugárral való tisztításra. Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.

Tisztítsa meg az összes felületet az élelmiszer-maradékoktól.

Csavarja ki a pengék védőburkolatát (IV) rögzítő gombot, szerelje szét a pengék védőburkolatát, és tisztítsa meg az élelmiszer-maradéktól a szeletelőpenge és a védőburkolat közötti részt.

Tisztítás után rögzítse a pengék védőburkolatát a csavarógomb segítségével.

A termékkomponensek egyike sem alkalmas mosogatógépekben történő vagy nagynyomású vízsugárral való tisztításra.

A karbantartást követően a termék minden összetevőjét alaposan meg kell szárítani.

A szeletelőpenge élezése

A termék élezőfejjel van felszerelve, amely lehetővé teszi a szeletelőpenge élének élezését.

Az új terméknek egy gyárilag élezett szeletelőpengéje van, és nem kell élezni. Működés közben azonban a szeletelőpenge tompává válik, és rendszeresen meg kell majd élezni.

Figyelem! Az élezés megkezdése előtt a szeletelőpengét alaposan meg kell tisztítani, majd szárítani.

Emelje fel az élezőfejet és forgassa el 180 fokkal úgy, hogy a szeletelőpenge éle az élezőfej (V) kövei között legyen. Az élezőfej két kőből áll, az első rész a szeletelőpenge javítására való, a hátsó pedig az élezésére. Ha a szeletelőpengén nincsenek csorbulások illetve gyűrődések, elegendő egy élező kő használata.

Ha azonban a szeletelőpengén nagyobb csorbulások láthatók, először a javító kő használandó, és csak a javítás után használja az élező kővet.

Az élezőfej pozícióját a (VI) csavarógomb segítségével kell beállítani úgy, hogy a szeletelőpenge javítására szolgáló kő ne érjen a szeletelőpenge széléhez.

Kapcsolja be a terméket, és várja meg a teljes sebesség elérését. Óvatosan nyomja a követ a pengéhez (VII). Ehhez ne használjon túlzott erőt, az élezés során kis szikrák jelennek meg.

Az élezés után tolja el a követ a pengétől, és ellenőrizze az élezés hatását. Ha a penge széle egyenletes, élesnek kell lennie. Ellenkező esetben ismételje meg az élezést. Nem ajánlott a szeletelőpenge túlzott élezése, mivel ez túlzott kopáshoz vezet.

Figyelem! Ne használja az ujjait vagy más testrészeit a szeletelőpenge élének ellenőrzéséhez. A vágóél nagyon éles és súlyos sérülést okozhat.

Az élezés befejezése után húzza ki a tápkábelt a konnektorból, fordítsa el az élezőfejet pihenőhelyzetbe, és alaposan tisztítsa meg a terméket az élezés során keletkező portól. Továbbá tisztítsa meg a penge és a burkolat közötti helyet.

Az élezés során a szeletelőpenge fokozatosan csökkenti az átmérőjét. Ez egy normális jelenség. Ha azonban a tolólemez és a szeletelőpenge széle közötti távolság 5 mm-re nő, lazítsa meg a csavarokat az alsó szélén (VIII), és tolja a tolólemezt a szeletelőpenge felé úgy, hogy az elemek közötti távolság 2 mm legyen. A szeletelőpengét akkor kell kicserélni, amikor az átmérője a névleges átmérőhöz viszonyítva 12 mm-el csökken.

A termék szállítása és tárolása

Ha a készüléket hosszú ideig nem használja, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a terméket.

Tárolja a terméket beltérben, portól, szennyeződéstől és a nedvességtől védve. Ajánlott a terméket az eredeti csomagolásban tárolni.

Tárolja és szállítsa a terméket munkahelyzetben. Ne döntse meg, ne helyezze a termékeket rétegbe. Ne tegyen semmit a termékre.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték			
Katalógusszám		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Névleges teljesítmény	[W]	120	150	150	250
Szigetelési osztály		I	I	I	I
Érintésvédelmi osztály		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Szeletelési vastagság	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
A szeletelőpenge átmérője	[mm]	220	220	220	300
A szeletelt termék maximális szélessége	[mm]	180	180	180	220
Nettó tömeg	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Zajszint - hangnyomás LpA ± K	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Zajszint - akusztikus teljesítmény LwA ± K	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI

Aparatul de feliat carnea este folosit pentru felierea rapidă și eficientă a cărnii. Carnea trebuie să fie decongelată și fără elemente dure. Aparatul de feliat carnea are un dispozitiv de ascuțire integrat care vă permite să mențineți ascuțimea adecvată a discului tăietor. Ajustând grosimea de tăiere, este posibil să obțineți un domeniu larg de grosimi ale felieiilor. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, de aceea:

Înainte de prima utilizare a aparatului citiți integral acest manual și apoi păstrați-l.

Furnizorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune rezultate în urma nerespectării regulilor de siguranță și instrucțiunilor din acest manual.

ACCESORII

Produsul este livrat în stare completă dar necesită un număr de operațiuni preliminare înainte de utilizare, descrise în continuare în acest manual.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Atenție! Citiți toate instrucțiunile următoare. Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca electrocutare, incendiu sau accidente.

RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Aparatul este destinat doar pentru felierea cărnii. Înainte de feliere, carnea trebuie curățată de orice elemente dure, de exemplu cârlige. Carnea congelată trebuie decongelată înainte de feliere. Nu feliati alimente congelate sau alte produse alimentare.

Nu folosiți aparatul într-un mediu exploziv care conține lichide, gaze sau vapori inflamabili.

Produsul trebuie plasat pe o suprafață plată, dreaptă și dură. Nu puneți aparatul în apropiere de surse de căldură sau foc. Poziționați aparatul astfel încât să asigurați ventilația corespunzătoare în jurul lui. Nu acoperiți orificiile de ventilație din carcasa aparatului. Lăsați o distanță de 10 cm în jurul aparatului. Asigurați suficient spațiu deasupra aparatului pentru a permite utilizarea sa nestingherită. Plasați aparatul astfel încât să permită accesul ușor la priza electrică unde se conectează cablul de alimentare. Poziția trebuie să asigure de asemenea accesul liber la comutatorul electric.

Conectați aparatul la doar la o rețea electrică având tensiunea și frecvența indicate pe placa de identificare a aparatului.

Ștecherul cablului electric trebuie să corespundă prizei electrice. Nu modificați ștecherul. Nu folosiți adaptoare pentru adaptarea ștecherului la priză. Un ștecher nemodificat care se potrivește în priză reduce riscul de electrocutare.

După fiecare utilizare, scoateți ștecherul din priză.

Evitați contactul cu suprafețe împământate, cum sunt conductele, radiatoarele și refrigeratoarele. Atingerea unor obiecte cu împământare crește riscul de electrocutare.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu expuneți aparatul la precipitații sau umiditate. În cazul în care în produs pătrunde apă sau umiditate, riscul de electrocutare crește semnificativ. Nu cufundați produsul în apă sau alte lichide.

Nu suprasolicitați cablul de alimentare. Nu folosiți cablul de alimentare pentru a transporta aparatul sau a conecta sau deconecta ștecherul la sau de la priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiurile, muchii ascuțite și piese în mișcare. Deteriorarea cablului de alimentare crește riscul de electrocutare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat (de ex. este tăiat, are izolația topită), scoateți imediat ștecherul din priză și returnați-l unei unități de service autorizate. Nu folosiți NICIODATĂ aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Nu reparați NICIODATĂ cablul de alimentare. El trebuie înlocuit cu unul nou la o unitate de service autorizată. Aparatul trebuie conectat direct la o singură priză de perete a rețelei de alimentare electrică. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A.

În cazul în care sunt vizibile semne de deteriorare ale vreunui component al aparatului, încetați să îl mai folosiți. În cazul acesta, produsul trebuie dus la un centru de service autorizat.

Lama disc are margine ascuțită. Trebuie să fiți deosebit de atenți în timpul utilizării și activităților de întreținere. Din cauza riscului de accidente, trebuie să folosiți mănuși de protecție în timpul lucrului și al activităților de întreținere.

Evitați contactul cu lamele. Țineți mâinile doar pe mânerul destinat acestui scop la lucrul cu aparatul.

Folosiți doar accesoriile livrate cu produsul sau accesorii și piese de schimb originale furnizate de producător. Este interzisă modificarea pieselor pentru a se potrivi cu aparatul.

Produsul nu este destinat utilizării de către copii. Acest produs poate fi folosit de către orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu utilizarea aparatului. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie lăsați să curețe sau să întrețină produsul fără a fi supravegheați de un adult.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Pregătirea pentru funcționare

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet.

Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Verificați produsul să nu prezinte defecțiuni. În cazul în care se descoperă vreo defecțiune, nu folosiți produsul înainte de remediarea defecțiunii sau înlocuirea noilor componentelor defecte cu unele noi, fără defecte.

Spălați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

În cazul în care nu este montată din fabrică, apărătoarea pentru mâini trebuie montată folosind două șuruburi (II).

Atenție! Elementele mecanismului de tăiere au fost protejate cu unsoare în vederea transportului. Unsoarea trebuie îndepărtată complet înainte de reluarea utilizării produsului.

Așezați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de mai sus.

Asigurați-vă că cablul de alimentare a fost scos din priză.

Atenție! Înlocuirea pieselor, ajustarea sau întreținerea produsului trebuie făcută doar cu aparatul de feliat carne scos din priză. Cablul de alimentare trebuie deconectat de la priză.

Presa pentru carne și tava de alimentare trebuie să fie lubrificate. Aceasta va asigura funcționarea ușoară a acestor elemente. Din cauza contactului cu alimente, pentru lubrifiere trebuie folosite grăsimi lichide comestibile, de exemplu ulei comestibil.

Folosiți o perie pentru a aplica un strat subțire de ulei pe ambele ghidaje și deplasați presa pentru carne și tava de alimentare de câteva ori în ambele sensuri. Prin aceasta se distribuie uleiul pe suprafețele lor.

Ștergeți uleiul împrăștiat în timpul lubrifierii. Lubrifierea trebuie repetată la fiecare 7 zile sau mai des în cazul în care mișcarea componentelor sus-menționate nu mai este așa ușoară.

Ghidajul tăvii de alimentare poate fi accesat de dedesubt. Pentru a deplasa tava de alimentare, deblocați-o slăbind șurubul (III).

Pornirea și oprirea aparatului

Asigurați-vă că comutatorul este în poziția “OFF – O” apăsând comutatorul marcat cu “O”.

Verificați ca niciun obiect sau parte a corpului să nu fie în contact cu lama.

Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priza de rețea.

Apăsând comutatorul marcat cu „I” pentru a porni aparatul de feliat. Prin aceasta se pornește rotirea lamei.

Lăsați aparatul de feliat carne cuplat timp de aprox. 3 minute, urmărindu-i funcționarea. În cazul în care observați orice semne de funcționare necorespunzătoare, de exemplu vibrație crescută, zgomot excesiv sau funcționare neuniformă, opriți imediat aparatul de feliat carne apăsând comutatorul marcat „O” și scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare. Cauza funcționării necorespunzătoare trebuie eliminată înainte de repornirea aparatului.

Dacă nu observați semne de funcționare necorespunzătoare în pornirea de probă, opriți produsul apăsând comutatorul marcat cu „O”. Produsul este gata de utilizare.

Utilizarea produsului

Atenție! Carnea trebuie alimentată în aparatul de feliat carne folosind tava de alimentare și presa de carne. Este interzis să alimentați carnea folosind mâinile, alte părți ale corpului sau alte obiecte.

Deblocați tava de alimentare slăbind șurubul (III).

Verificați ca tava să se miște liber în ambele sensuri. Deplasați tava de alimentare până în poziția cea mai îndepărtată, departe de discul tăietor.

Reglați grosimea de tăiere prin intermediul șurubului. Șurubul are o scală milimetrică pentru setarea ușoară a grosimii de tăiere. Ridicați presa pentru carne și puneți-o pe tava de alimentare astfel încât acea parte din carne care urmează să fie feliată să stea pe placa opritor.

Apăsând carnea cu presa pe placa opritor și tava de alimentare.

Puneți un vas în spatele aparatului de feliat carne pentru a colecta în el carnea feliată.

Porniți aparatul cu ajutorul comutatorului.

Puneți o mână pe mânerul tăvii de alimentare și cealaltă pe mânerul presei pentru carne.

Tăiați carnea în felii deplasând tava de alimentare înainte înapoi față de discul tăietor, împingând carnea spre placa opritor cu presa pentru carne.

După ce ați terminat felierea, opriți aparatul folosind comutatorul. Doar după ce discul nu se mai rotește puteți începe să scoateți restul de carne din tava de alimentare.

După scoaterea alimentelor din aparatul de feliat carne treceți la activitatea de întreținere.

Întreținerea produsului

Atenție! Înainte de curățare opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză, așteptați să se răcească aparatul și apoi treceți la operațiile de întreținere.

Atenție! Deoarece aparatul este destinat preparării alimentelor, întreținerea sa trebuie să fie făcută cu grijă. Aceasta va permite menținerea unei igiene corespunzătoare. Întreținerea aparatului de feliat carne trebuie efectuată după fiecare utilizare.

Folosiți doar agenți de curățare de bucătărie neagresivi pentru curățarea produsului. Este interzis să folosiți agenți de curățare abrazivi, de exemplu pulberi sau paste de curățare care conțin substanțe corozive. Nu folosiți benzină, solvenți sau alcool pentru curățarea aparatului.

Diluati agentul de curățare cu apă în conformitate cu instrucțiunile care însoțesc agentul de curățare. Apoi, aplicați-l cu o lavetă moale și curățați exteriorul aparatului și interiorul camerei discului tăietor.

Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor mușată în apă curată. Apoi uscați toate suprafețele cu o lavetă moale, uscată.

ATENȚIE! Aparatul nu este destinat curățării cu jet de apă. Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

Curățați toate suprafețele de resturi alimentare.

Deșurubați șurubul de prindere al apărătorii discului (IV), scoateți apărătoarea discului și curățați de orice resturi alimentare spațiul dintre discul tăietor și apărătoare.

După curățare, remontați apărătoarea discului prin intermediul șurubului de prindere.

Nicio piesă a aparatului nu este adecvată curățării în mașina de spălat vase sau curățării cu jet de apă de mare presiune.

După activitățile de întreținere, toate piesele produsului trebuie uscate bine.

Ascuțirea discului tăietor

Aparatul este echipat cu un dispozitiv de ascuțire care permite ascuțirea discului tăietor.

Produsul nou are discul tăietor ascuțit din fabrică, astfel încât nu este necesară ascuțirea sa. Cu toate acestea, prin utilizare, lama se tocește și trebuie ascuțită în mod regulat.

Atenție! Înainte de a începe ascuțirea, lama trebuie curățată și uscată bine.

Ridicați dispozitivul de ascuțire și rotiți-l cu 180 de grade astfel încât marginea discului tăietor să fie între pietrele dispozitivului de ascuțire (V). Dispozitivul de ascuțire are două pietre: cele din față sunt pentru rectificarea muchiei tăietoare, iar cele din spate, pentru ascuțire. În cazul în care muchia tăietoare nu are știrbituri sau deformări vizibile, este suficient să folosiți piatra de ascuțire. Cu toate acestea, dacă sunt vizibile știrbituri mari pe marginea tăietoare, trebuie folosite pe rând piatra de rectificare și piatra de ascuțit. Ajustați poziția dispozitivului de ascuțire cu butonul rotativ (VI) astfel încât piatra de rectificare a muchiei tăietoare să nu atingă muchia discului tăietor.

Porniți aparatul de feliat carnea și așteptați să atingă turația normală. Apăsați piatra cu atenție pe lamă (VII). Nu aplicați o forță excesivă, trebuie să apară scântei mici în timpul ascuțirii.

După ascuțire, îndepărtați piatra de pe discul tăietor și verificați rezultatul ascuțirii. În cazul în care lama are o muchie uniformă, înseamnă că este ascuțită. În caz contrar, repetați procesul de ascuțire. Nu se recomandă să ascuțiți excesiv muchia tăietoare, deoarece aceasta duce la uzură excesivă.

Atenție! Nu folosiți degetele, mâna sau alte părți ale corpului pentru ca să verificați ascuțimea lamei. Muchia tăietoare este foarte ascuțită și poate provoca răni grave.

După ascuțire, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză, rotiți dispozitivul de ascuțire pe poziția sa de repaus și curățați bine aparatul de praful generat în timpul ascuțirii. Spațiul dintre lamă în apărătoare trebuie curățat de asemenea.

În timpul ascuțirii, diametrul discului tăietor se reduce treptat. Acest lucru este normal. Cu toate acestea, în cazul în care distanța între placa opritor și marginea discului tăietor este 5 mm, slăbiți șuruburile de la marginea inferioară (VIII) și deplasați placa opritor spre discul tăietor astfel încât distanța între aceste elemente să fie de 2 mm. Discul tăietor trebuie înlocuit când diametrul său este cu 12 mm mai mic decât diametrul nominal.

Transport și depozitare

Dacă nu folosiți aparatul o perioadă mai îndelungată, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză. Curățați și uscați cu grijă aparatul. La depozitare, țineți produsul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Țineți și transportați produsul în poziție de lucru. Nu înclinați și nu stivuiți produsul la depozitare. Nu puneți nimic deasupra produsului.

SPECIFICAȚIE

Parametru	Unități	Valoare			
Nr. Catalog		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Tensiune nominală	[V~]	220 – 240	220 – 240	220 – 240	220 – 240
Frecvență nominală	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Putere nominală	[W]	120	150	150	250
Clasa de protecție		I	I	I	I
Clasa de protecție		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Grosimea de tăiere	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Diametrul discului tăietor [mm]	[mm]	220	220	220	300
Lățimea maximă a produsului feliat	[mm]	180	180	180	220
Masă netă	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Nivelul de zgomot - Presiune acustică LpA ± K	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Nivel de zgomot: putere acustică LwA ± K	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La cortadora de fiambre se utiliza para el corte rápido y eficiente de fiambre en rodajas. Los embutidos deben estar descongelados y libres de elementos duros. La cortadora está equipada con un afilador incorporado que permite mantener el afilado adecuado del disco de corte. Mediante el ajuste del espesor de corte es posible obtener una amplia gama de espesores de rodajas. Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.

El proveedor no asume responsabilidad de daños derivados del incumplimiento de las normas de seguridad e instrucciones contenidas en este manual.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra como completo, pero requiere que se lleven a cabo ciertas operaciones de preparación descritas más adelante en el manual antes de usarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Atención! Lea todas las siguientes instrucciones. Su incumplimiento podrá provocar choques eléctricos, incendio o lesiones corporales.

CUMPLA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

El producto está destinado únicamente al corte de fiambre. Las fiambres deberán prepararse para el corte eliminando elementos duros de las mismas, por ejemplo, ganchos. Las fiambres congeladas deben descongelarse antes del corte.

No corte otros alimentos.

No use el aparato en entornos con riesgo elevado de explosión, donde existan líquidos, gases o vapores inflamables.

El aparato debe colocarse en superficies planas, iguales y duras. No coloque el aparato cerca de las fuentes de calor o fuego. Coloque el producto de manera que se asegure una ventilación adecuada alrededor del mismo. No cubra las aberturas de ventilación de la carcasa del producto. Se debe mantener una distancia de 10 cm alrededor del producto. Encima del producto debe preverse un espacio para su libre manipulación. Coloque el producto de modo que haya libre acceso a la toma de corriente en la que está puesto el enchufe del cable de alimentación del producto. La ubicación del aparato también debe proporcionar acceso libre al interruptor del mismo.

Conecte el aparato solo a la red eléctrica de tensión y frecuencia indicadas en la chapa de identificación del mismo.

El enchufe del cable de alimentación debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe. Está prohibido usar adaptadores para hacer coincidir el enchufe con la toma. Un enchufe no modificado que encaje en la toma reduce el riesgo de choques eléctricos.

Después de cada uso desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.

Evite el contacto con superficies no conectadas a tierra, tales como tubos, radiadores y refrigeradores. La conexión a tierra del cuerpo aumenta el riesgo de choques eléctricos.

El aparato está dedicado solo al trabajo en los interiores. No exponga el aparato al contacto con precipitaciones o humedad. El agua y la humedad que entren en el aparato aumentan el riesgo de choques eléctricos. No sumerja el aparato en agua o en otro líquido.

No sobrecargue el cable de alimentación. No use el cable de alimentación para trasladar, conectar y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Evite el contacto del cable de alimentación con calor, aceites, bordes agudos y elementos en movimiento. Los daños del cable de alimentación aumentan el riesgo de choques eléctricos. Si el cable de alimentación está dañado (p.ej. corte, aislamiento fundido), desconecte inmediatamente el enchufe del cable de la toma de corriente y entregue el producto a un punto de servicio autorizado. Está prohibido usar el aparato con el cable de alimentación dañado. Está prohibido reparar el cable de alimentación – el cable debe sustituirse con uno nuevo en un punto de servicio autorizado. El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de 16 A.

Si se percibe cualquier daño en los elementos del aparato, está prohibido continuar su uso. En este caso, entregue el producto a un centro de servicio autorizado.

El disco de corte tiene un borde afilado. Se debe tener especial cuidado en la operación y el mantenimiento. Debido al riesgo de lesiones, utilice guantes protectores durante la operación y el mantenimiento de estos componentes.

Evite el contacto entre el cuerpo humano y el borde de corte. Cuando trabaje con el producto, ponga las manos únicamente en las asas previstas para este fin.

Utilice únicamente los accesorios suministrados con el producto o los accesorios y repuestos originales suministrados por el fabricante. Está prohibido modificar las piezas para ajustarlas al producto.

El producto no puede ser usado por los niños. Este producto no está destinado al uso por personas con capacidades físicas,

mentales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento del mismo. Los niños no deberán jugar con el producto. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza u operaciones de mantenimiento del aparato.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Preparación para la operación

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje.

Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Compruebe si el producto no está dañado. Si encuentra algún daño, no utilice el producto antes de eliminar el daño o sustituir las piezas dañadas por otras nuevas que estén libres de daños.

Lave el producto según las instrucciones del apartado „Mantenimiento del producto”.

Si no está instalado de fábrica, instale el protector manual por medio de dos tornillos (II).

¡Atención! Los elementos del mecanismo de corte se han conservado con grasa para su transporte. La grasa debe ser completamente eliminada antes de utilizar el producto por primera vez.

Instale el producto de acuerdo con lo indicado anteriormente.

Asegúrese de que el enchufe del cable de alimentación no esté conectado a una toma de corriente.

¡Atención! Cualquier cambio de piezas, ajuste o mantenimiento del producto solo debe realizarse con la fuente de alimentación desconectada. El enchufe del cable de alimentación debe estar desconectado de la toma de corriente.

La guía de la placa de presión y la bandeja de alimentación deben estar lubricadas. Esto garantizará el buen funcionamiento de estos elementos. Debido al contacto con los alimentos, debe utilizarse grasa alimentaria líquida, por ejemplo, aceite, para la lubricación.

Utilice un pincel para aplicar una fina capa de aceite en ambas guías y mueva la placa de presión y la bandeja de alimentación varias veces en ambas direcciones. Esto permitirá esparcir el aceite en su superficie.

El aceite salpicado durante la lubricación se seca con un paño. La lubricación debe repetirse cada 7 días o más a menudo si se observa una disminución en la fluidez de los dos elementos mencionados anteriormente.

Se puede acceder a la guía de la bandeja de alimentación desde la parte inferior del producto. Para mover la bandeja de alimentación, debe desbloquearse la posibilidad de moverla aflojando el botón (III).

Encendido y apagado del producto

Asegúrese de que el interruptor esté en la posición „apagado - O” pulsando el botón del interruptor marcado con „O”.

Compruebe que ningún objeto o parte del cuerpo esté en contacto con el filo.

Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente.

Ponga en marcha el producto pulsando el botón „I”. Esto iniciará la operación del disco de corte giratorio.

Deje la cortadora encendida durante aprox. 3 minutos observando su funcionamiento. En caso de anomalías, p. ej. vibraciones aumentadas, ruidos elevados, funcionamiento irregular, desconecte inmediatamente el producto pulsando el botón del interruptor marcado con „O” y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. La causa de la avería debe ser eliminada antes de la nueva puesta en marcha.

Si no se observan signos de mal funcionamiento durante la ejecución de la prueba, apague el producto pulsando el botón marcado con „O”.

El producto está preparado para el uso.

Operación del producto

¡Atención! Para alimentar las fiambres para el corte sirve la bandeja de alimentación y la placa de presión, está prohibido suministrar las fiambres con las manos, otras partes del cuerpo o usando otros objetos.

Desbloquee la bandeja de alimentación aflojando el botón (III).

Compruebe que la bandeja de alimentación se mueva libremente en ambas direcciones. Aleje la bandeja de alimentación de los discos de corte hasta su posición final.

Ajuste el grosor de corte con el botón. El botón tiene una escala en milímetros, lo que facilita el ajuste del grosor de corte.

Levante la placa de presión y colóquela en la bandeja de alimentación de forma que la parte de la fiambre a cortar descansa sobre la placa de retención.

Presione la fiambre con la placa de presión contra la placa de retención y la bandeja de alimentación.

En la parte trasera de la cortadora, coloque un recipiente en el que se recoja el embutido cortado.

Ponga en marcha el producto con el interruptor.

Coloque una mano en el soporte de la bandeja de alimentación y la otra en el soporte del plato de presión.

Corte la fiambre en rodajas moviendo la bandeja de alimentación en la dirección desde y hacia el disco de corte, al mismo tiempo mueva la fiambre en la dirección de la placa de retención con la placa de presión.

Una vez finalizado el corte, apague el producto primero con el interruptor y solo después de detener la rotación del disco de corte, comience a retirar el resto de la fiambre de la bandeja de alimentación.

Después de retirar los alimentos de la cortadora, proceda con su mantenimiento.

Mantenimiento del producto

¡Atención! Antes de cada limpieza, apague el producto, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, espere a que se enfríe y solo entonces proceda con el mantenimiento.

¡Atención! Debido a la finalidad del producto para la preparación de alimentos, el producto deberá conservarse cuidadosamente. Esto ayudará a mantener una higiene adecuada. El producto debe someterse al mantenimiento después de cada uso.

Use solo detergentes suaves de cocina para limpiar el producto. Está prohibido el uso de productos de limpieza abrasivos, por ejemplo, detergentes en polvo o leche, o productos que contengan sustancias corrosivas. No utilice disolventes, gasolina o alcohol para limpiar.

Diluya el producto de limpieza con agua de acuerdo con la información suministrada con el mismo, luego aplíquelo sobre el paño suave y limpie el aparato desde el exterior y el interior de la cámara del disco.

Elimine cualquier residuo de producto de limpieza con un paño suave ligeramente empapado en agua limpia. A continuación, seque todas las superficies con un paño seco y suave.

¡ATENCIÓN! El producto no está destinado a ser limpiado con un chorro de agua. No sumerja el producto en agua ni en otro líquido.

Limpie todas las superficies de residuos de alimentos.

Desenrosque la perilla de sujeción de la protección del filo (IV), retire la protección y limpie el espacio entre el disco de corte y la protección para evitar que queden restos de alimentos.

Después de la limpieza, vuelva a colocar la protección del filo con la perilla.

Ninguno de los elementos del producto es apto para lavavajillas o chorros de agua a alta presión.

Después del mantenimiento, todas las partes del producto deben secarse a fondo.

Afilado del disco de corte

El producto está equipado con una herramienta de afilado que permite afilar el borde del disco de corte.

El nuevo producto tiene un disco de corte afilado en fábrica y no hay necesidad de afilarlo. Sin embargo, durante el funcionamiento, el borde de corte se vuelve opaco y debe ser afilado regularmente.

¡Atención! Antes de empezar a afilar, el disco de corte debe limpiarse a fondo y secarse.

Levante el afilador y gírelo 180 grados para que el borde del disco de corte quede entre las piedras del afilador (V). El afilador tiene dos piedras, la delantera para reparar el borde de corte y la trasera para afilar. Si el borde de corte no tiene cavidades, basta con utilizar una piedra de afilar.

Sin embargo, si se ven pérdidas más grandes en el borde de corte, primero se debe usar piedra para la reparación y después de la reparación la piedra de afilar.

Ajuste la posición de afilado con el botón giratorio (VI) para que la piedra para reparar el borde de corte no toque el borde del disco de corte.

Ponga en marcha el producto y espere a que alcance la velocidad máxima. Presione la piedra con cuidado contra el filo (VII). No use fuerza excesiva, deben aparecer pequeñas chispas durante el afilado.

Después de afilar, retire la piedra del filo y compruebe el efecto de afilado. Si la hoja tiene un borde uniforme, debe ser afilada.

De lo contrario, repita el proceso de afilado. No se recomienda afilar excesivamente el borde de corte, ya que esto provocará un desgaste excesivo.

¡Atención! No use sus dedos u otras partes del cuerpo para revisar el afilado. El borde de corte es muy afilado y puede causar lesiones graves.

Después de afilar, desconecte el enchufe del cable de alimentación del producto de la toma de corriente, gire el afilador a la posición de reposo y limpie a fondo el producto del polvo generado durante el afilado. Limpie también el espacio entre el filo y la protección.

Durante el afilado, el disco de corte reduce gradualmente su diámetro. Sin embargo, si la distancia entre la placa de retención y el borde del disco de corte es de 5 mm, Afloje los tornillos de la parte inferior (VIII) y mueva la placa de retención hacia el disco de corte de forma que la distancia entre estas piezas sea de 2 mm. El disco de corte debe sustituirse cuando su diámetro sea 12 mm inferior al diámetro nominal.

Transporte y almacenamiento del producto

Si el producto no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, apáguelo y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Limpie a fondo y seque el producto.

Almacene el producto en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el producto en su embalaje original.

Almacene y transporte el producto en su posición de trabajo. No incline, no apile los productos en capas. No coloque nada en el aparato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Unidad de medida	Valor			
Número de catálogo		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Tensión nominal	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia nominal	[W]	120	150	150	250
Clase de aislamiento		I	I	I	I
Grado de protección		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Espesor de corte	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Diámetro del disco de corte	[mm]	220	220	220	300
Ancho máximo del producto cortado	[mm]	180	180	180	220
Peso neto	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Nivel de ruido - presión acústica $L_pA \pm K$	[dB(A)]	60 $\pm$ 3	60 $\pm$ 3	60 $\pm$ 3	60 $\pm$ 3
Nivel de ruido: potencia acústica $L_{wA} \pm K$	[dB(A)]	71 $\pm$ 3	71 $\pm$ 3	71 $\pm$ 3	71 $\pm$ 3

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La coupeuse de saucisses est utilisée pour un tranchage rapide et efficace des saucisses. Les saucisses doivent être décongelées et exemptes d'éléments durs. La coupeuse est équipée d'un affûteur intégré qui vous permet de maintenir la netteté correcte du disque de coupe. En ajustant l'épaisseur de coupe, il est possible d'obtenir une large gamme d'épaisseurs de tranches. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend donc de son bon fonctionnement :

Lire ce manuel avant d'utiliser le produit et le conserver.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet, mais doit être préparé avant d'être utilisé, comme décrit ci-dessous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention ! Lire toutes les instructions suivantes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution, un incendie ou des blessures corporelles.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

Le produit est destiné uniquement à la coupe de saucisses. La viande séchée doit être préparée pour la coupe en la privant d'éléments durs, par exemple des cintres. Les saucisses congelées doivent être décongelées avant la coupe.

Ne pas couper d'autres aliments.

Ne pas utiliser le produit dans un environnement explosif avec des liquides, gaz ou vapeurs inflammables.

Placez le produit sur des surfaces planes, uniformes et dures. Ne pas placer le produit à proximité de sources de chaleur ou d'incendie. Positionner le produit de manière à assurer une bonne ventilation autour du produit. Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation dans le boîtier du produit. Une distance de 10 cm doit être respectée autour du produit. Au-dessus du produit, il doit y avoir de la place pour la libre manipulation du produit. Positionner l'appareil de manière à ce qu'il y ait un accès libre à la prise électrique à laquelle la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil est branchée. Le réglage doit également permettre un accès libre à l'interrupteur du produit.

Brancher uniquement l'appareil sur une alimentation électrique correspondant aux tensions et fréquences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

La fiche du cordon d'alimentation doit s'insérer dans la prise murale. Ne pas modifier la fiche. Ne pas utiliser d'adaptateurs pour brancher la fiche à la prise. Une fiche, non modifiée, installée sur une prise de courant réduit le risque d'électrocution.

Après chaque utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Éviter le contact avec les surfaces mises à la terre comme les tuyaux, les radiateurs et les refroidisseurs. La mise du corps à la terre augmente le risque d'électrocution.

Le produit est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne pas exposer le produit à la pluie ou à l'humidité. L'eau et l'humidité qui pénètrent dans le produit augmentent le risque de choc électrique. Ne pas immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas exercer de contrainte sur le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour déplacer le produit, pour brancher ou débrancher la prise de courant. Éviter le contact du cordon d'alimentation avec la chaleur, l'huile, les arêtes vives et les pièces mobiles. Les dommages au cordon d'alimentation augmentent le risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé (par exemple : coupure, isolant fondu), le débrancher immédiatement de la prise murale et l'envoyer dans un centre service agréé. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il est interdit de réparer le cordon d'alimentation, il doit être remplacé par un nouveau dans un centre de service autorisé. Le produit doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, robinets et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection de 16 A.

En cas de détection des dommages sur une partie du produit, son utilisation ultérieure est interdite. Dans ce cas, apporter le produit à un centre de service agréé.

Le disque de coupe a une arête vive. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation et de l'entretien. En raison du risque de blessure, porter des gants de protection pendant le fonctionnement et l'entretien.

Éviter tout contact entre le corps humain et le bord de coupe. Lors de travail avec le produit, ne tenir la main que sur les poignées prévues à cet effet.

N'utiliser que les accessoires fournis avec le produit ou les accessoires et pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant. Il est interdit de modifier les pièces pour les adapter au produit.

Ce produit n'est pas destiné aux enfants. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Les enfants non accompagnés ne devront pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

UTILISATION DU PRODUIT

Préparation avant l'utilisation

Le produit doit être débarrassé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés.

Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur du produit.

Vérifier que le produit n'est pas endommagé. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit tant qu'il n'a pas été réparé ou que les composants endommagés n'ont pas été remplacés par des composants neufs et intacts.

Nettoyer le produit selon les instructions de la section « Entretien du produit ».

Installer le protège-mains à l'aide de deux vis (II), si elle n'est pas installée à l'usine.

Attention ! Les éléments du mécanisme de coupe ont été conservés avec de la graisse pour le transport. La graisse doit être complètement enlevée avant la première utilisation du produit.

Régler le produit selon les recommandations décrites ci-dessus.

S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation n'est pas branchée dans une prise de courant.

Attention ! Le remplacement de pièces, le réglage ou l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que lorsque l'alimentation électrique est débranchée. La fiche du cordon d'alimentation doit être débranchée de la prise murale.

Le guide de la plaque de serrage et le plateau d'alimentation doivent être lubrifiés. Ceci assurera le bon fonctionnement de ces éléments. En raison du contact avec les aliments, les graisses alimentaires liquides, par exemple l'huile, doivent être utilisées pour la lubrification.

Utiliser une brosse pour appliquer une fine couche d'huile sur les deux guides et déplacer la plaque de serrage et le plateau d'alimentation plusieurs fois dans les deux sens. Cela vous permettra d'étaler l'huile sur leur surface.

Essuyer à sec les éclaboussures d'huile lors de la lubrification. La lubrification doit être répétée tous les 7 jours, ou plus souvent si une diminution de la fluidité des deux éléments mentionnés ci-dessus est constatée.

Le guide du plateau d'alimentation est accessible par le dessous du produit. Pour déplacer le plateau d'alimentation, il faut débloquent la possibilité de déplacer le plateau d'alimentation en desserrant le bouton rotatif (III).

Mise en marche et arrêt du produit

S'assurer que l'interrupteur est en position « déactivée - O » en appuyant sur le bouton marqué « O ».

Vérifier qu'aucun objet ou partie du corps n'est en contact avec la lame.

Brancher le câble d'alimentation dans la prise de courant.

Démarrer le produit en appuyant sur le bouton « I ». Le disque de coupe en rotation démarre alors.

Laisser le trancheur allumé pendant environ 3 minutes en observant son fonctionnement. Si vous constatez des anomalies, par ex. vibrations accrues, bruit accru, fonctionnement irrégulier, éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur le bouton « O » et retirez la fiche de la prise de courant. La cause du dysfonctionnement doit être éliminée avant le redémarrage.

Si aucun signe de dysfonctionnement n'est observé pendant le test de fonctionnement, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton « O ».

Le produit est prêt à l'emploi.

Utilisation du produit

Attention ! Le plateau d'alimentation et le plateau de serrage servent à fournir les saucisses à couper, il est interdit de mettre des saucisses à couper à l'aide des mains, d'autres parties du corps ou à l'aide d'autres objets.

Déverrouiller le plateau d'alimentation en desserrant le bouton rotatif (III).

Vérifier que le plateau d'alimentation se déplace librement dans les deux sens. Éloigner le plateau d'alimentation du disque de coupe dans sa position finale.

Régler l'épaisseur de coupe avec le bouton rotatif. Le bouton a une échelle en millimètres, ce qui facilite le réglage de l'épaisseur de la coupe.

Soulever la plaque de pression et la placer sur le plateau d'alimentation de manière à ce que la partie de la saucisse à couper repose sur la plaque de butée.

Presser la saucisse avec la plaque de serrage contre la plaque de retenue et le plateau d'alimentation.

À l'arrière de la coupeuse, placer un récipient dans lequel la saucisse coupée sera recueillie.

Démarrer le produit avec l'interrupteur.

Placer une main sur la poignée du plateau d'alimentation et l'autre sur la poignée de la plaque de serrage.

Couper la saucisse en tranches en déplaçant le plateau d'alimentation dans la direction du disque de coupe et dans la direction de celui-ci, tout en déplaçant la saucisse dans la direction de la plaque de retenue avec la plaque de serrage.

Une fois la coupe terminée, éteindre d'abord le produit à l'aide de l'interrupteur et seulement après avoir arrêté la rotation du disque de coupe, commencer à retirer le reste de la saucisse du plateau d'alimentation.

Après avoir enlevé les aliments de la coupeuse, procéder à leur entretien.

Entretien du produit

Attention ! Avant de nettoyer, éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, attendre qu'il refroidisse, puis procéder à l'entretien.

Attention ! En raison de l'utilisation du produit pour la préparation des aliments, le produit doit être soigneusement conservé. Cela

aidera à maintenir une bonne hygiène. Le produit doit être entretenu après chaque utilisation.

Utiliser uniquement des nettoyants doux de cuisine pour nettoyer le dispositif. Il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, par exemple de la poudre ou de la crème à récurer ou des produits contenant des substances corrosives. Ne pas utiliser d'essence ou de solvants alcoolisés pour le nettoyage.

Diluer le produit de nettoyage avec de l'eau selon les instructions fournies pour le produit, puis l'appliquer sur un chiffon doux et nettoyer le produit de l'extérieur et de l'intérieur de la chambre des disques.

Enlever le produit de nettoyage restant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau propre. Sécher ensuite toutes les surfaces avec un chiffon doux et sec.

ATTENTION ! Le produit n'est pas conçu pour être nettoyé par jet d'eau. Ne jamais immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Nettoyer toutes les surfaces des résidus alimentaires.

Dévisser la vis de serrage de la protection de lame (IV), enlever la protection de lame et nettoyer l'espace entre le disque de coupe et la protection des restes de nourriture.

Après le nettoyage, remettre la protection de lame en place à l'aide du bouton.

Aucun élément du produit ne peut être nettoyé par lave-vaisselle ou par jets d'eau à haute pression.

Après l'entretien, tous les éléments du produit doivent être soigneusement séchés.

Affûtage du disque de coupe

Le produit a été équipé d'un outil d'affûtage qui permet d'affûter le bord du disque de coupe.

Le nouveau produit a un disque de coupe affûté en usine et il n'est pas nécessaire de l'affûter. Cependant, en cours de fonctionnement, le bord de coupe devient terne et doit être affûté régulièrement.

Attention ! Avant de commencer à affûter, le disque de coupe doit être soigneusement nettoyé et séché.

Soulever l'affûteuse et la faire tourner de 180 degrés pour que le bord du disque de coupe se trouve entre les pierres de l'affûteuse (V). L'affûteur possède deux pierres, l'avant pour la réparation du bord de coupe et l'arrière pour l'affûtage. Si le bord de coupe n'a pas de cavités, il suffit d'utiliser une pierre à affûter.

Cependant, si vous constatez des cavités plus importantes sur le bord de coupe, il faut d'abord utiliser la pierre de réparation, et seulement après la réparation utiliser une pierre à affûter.

Régler la position de l'affûteur à l'aide du bouton rotatif (VI) de manière à ce que la pierre pour la réparation de le bord de coupe ne touche pas l'arête du disque de coupe.

Démarrer le produit et attendre qu'il atteigne sa vitesse maximale. Appuyer soigneusement la pierre contre la lame (VII). Ne pas utiliser de force excessive, de petites étincelles doivent apparaître pendant l'affûtage.

Après l'affûtage, retirer la pierre de la lame et vérifier l'effet d'affûtage. Si la lame a un bord régulier, elle doit être affûtée. Sinon, répéter le processus d'affûtage. Il n'est pas recommandé d'affûter excessivement le bord de coupe, car cela entraînerait une usure excessive.

Attention ! Ne pas utiliser vos doigts ou d'autres parties du corps pour vérifier la mise au point. Le bord de coupe est très tranchant et peut provoquer des blessures graves.

Après l'affûtage, débrancher la fiche du cordon d'alimentation du produit de la prise de courant, tourner l'affûteuse en position de repos et nettoyer soigneusement le produit de la poussière générée pendant l'affûtage. Nettoyer également l'espace entre la lame et la protection.

Lors de l'affûtage, le disque de coupe réduit progressivement son diamètre. Toutefois, si la distance entre la plaque de retenue et le bord du disque de coupe est de 5 mm. Desserrer les vis sur la bord inférieure (VIII) et déplacer la plaque de retenue vers le disque de coupe de sorte que la distance entre ces pièces soit de 2 mm. Le disque de coupe doit être remplacé lorsque son diamètre est inférieur de 12 mm au diamètre nominal.

Transport et stockage du produit

Si le produit ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Nettoyer et sécher soigneusement le produit.

Entreposer le produit à l'intérieur pendant l'entreposage, ne pas l'exposer à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine.

Stocker et transporter le produit en position de travail. Ne pas incliner, ne pas empiler les produits en couches. Ne rien placer sur le produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur			
Référence catalogue		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Tension nominale	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence nominale	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance nominale	[W]	120	150	150	250
Classe d'isolation		I	I	I	I
Degré de protection		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Épaisseur de coupe	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Diamètre du disque de coupe	[mm]	220	220	220	300
Largeur max. du produit coupé	[mm]	180	180	180	220
Masse net	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Niveau sonore – pression acoustique $L_pA \pm K$	[dB(A)]	60 $\pm$ 3	60 $\pm$ 3	60 $\pm$ 3	60 $\pm$ 3
Niveau sonore – puissance acoustique $L_wA \pm K$	[dB(A)]	71 $\pm$ 3	71 $\pm$ 3	71 $\pm$ 3	71 $\pm$ 3

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'affettatrice per salumi viene utilizzata per affettare i salumi in modo rapido ed efficiente. I salumi devono essere scongelati e privi di elementi duri. L'affettatrice è dotata di un affilatoio incorporato che consente di mantenere la corretta affilatura del disco da taglio. Regolando lo spessore di taglio è possibile ottenere un'ampia gamma di spessori delle fette. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto:

Prima dell'utilizzo leggere il presente manuale d'uso e conservarlo per eventuali ulteriori consultazioni.

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale.

ACCESSORI

Il prodotto viene consegnato completo, ma richiede una serie di attività di assemblaggio prima di cominciare l'utilizzo, le quali sono descritte nella parte successiva del presente manuale.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Attenzione! Leggere tutte le seguenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni può determinare scosse elettriche, incendi o lesioni.

RISPETTARE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Il prodotto è destinato esclusivamente al taglio dei salumi. I salumi devono essere preparati per essere tagliati privandoli di elementi duri, come ad esempio i ganci. I salumi congelati devono essere scongelati prima del taglio. Non tagliare altri alimenti. Non utilizzare il prodotto in ambienti a rischio di esplosioni, nella presenza di liquidi, gas o vapori infiammabili.

Installare il prodotto su superfici piane, orizzontali e solide. Non posizionare il prodotto vicino a fonti di calore o fuoco. Posizionare il prodotto in modo da garantire una corretta ventilazione intorno al prodotto. Non coprire le aperture di ventilazione nell'involucro del prodotto. Attorno al prodotto deve essere mantenuta una distanza di 10 cm. Sopra il prodotto deve esserci spazio per poter manipolare agevolmente il prodotto. Posizionare il prodotto in modo che vi sia libero accesso alla presa elettrica a cui sarà collegata la spina del cavo di alimentazione del prodotto. Il posizionamento dovrebbe inoltre garantire il libero accesso al pulsante di accensione del prodotto.

Collegare il prodotto alla rete elettrica solo con le tensioni e le frequenze indicate sulla targhetta del dispositivo.

La spina del cavo di alimentazione deve essere inserita nella presa a muro. Non modificare la spina. Non utilizzare adattatori per adattare la spina alla presa. La spina non modificata adatta alla presa utilizzata riduce il rischio di scosse elettriche.

Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Evitare il contatto con superfici collegate a terra come tubi, radiatori e raffreddatori. La messa a terra del corpo aumenta il rischio di scosse elettriche.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso negli ambienti chiusi. Non esporre il prodotto alla pioggia o all'umidità. Il contatto del prodotto con acqua e umidità aumenta il rischio di scosse elettriche. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.

Non sovraccaricare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il cavo di alimentazione per trasportare il prodotto o per collegare o scollegare la spina dalla presa. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con calore, olio, spigoli vivi e parti in mobili. Il danneggiamento del cavo di alimentazione aumenta il rischio di scosse elettriche. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato (ad esempio taglio, isolamento fuso), scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente e restituirlo ad un centro di assistenza autorizzato. È vietato utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione danneggiato. È vietato riparare il cavo di alimentazione; farlo sostituire con uno nuovo presso un centro di assistenza autorizzato. Il prodotto deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato uso di prolunghe, distributori e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione da 16 A.

Se si notano danni a qualsiasi parte del prodotto, è vietato continuare ad utilizzarlo. In tal caso portare il prodotto presso un centro di assistenza autorizzato.

Il disco da taglio ha spigoli vivi. Prestare particolare attenzione durante la manipolazione e la manutenzione. A causa del rischio di lesioni, indossare guanti protettivi durante la manipolazione e la manutenzione.

Evitare il contatto tra il corpo umano e il tagliente. Quando si lavora con il prodotto, tenere le mani solo sulle impugnature previste a tale scopo. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con il prodotto o gli accessori e le parti di ricambio originali forniti dal produttore. È vietato modificare le parti per adattarle al prodotto.

È vietato l'uso del prodotto dai bambini. Questo prodotto non è destinato all'uso di persone con capacità fisiche e mentali ridotte o con mancanza di esperienza o conoscenza dell'apparecchio. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

USO DEL PRODOTTO

Preparazione per l'utilizzo

Il prodotto deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse.

Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Controllare che il prodotto non sia danneggiato. In caso di danni utilizzare il prodotto solo dopo aver riparato il danno o aver sostituito i componenti danneggiati con componenti nuovi e non danneggiati.

Lavare il dispositivo seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione del prodotto".

Se non installato in fabbrica, installare il paramani con due viti (II).

Attenzione! Gli elementi del meccanismo di taglio sono stati conservati con grasso per il periodo di trasporto. Il grasso deve essere completamente rimosso prima del primo utilizzo del prodotto.

Posizionare il prodotto secondo le istruzioni specificate in precedenza.

Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita in una presa di corrente.

Attenzione! Effettuare ogni operazione legata alla sostituzione, regolazione o manutenzione del prodotto solo quando il prodotto è scollegato dall'alimentazione. La spina del cavo di alimentazione deve essere scollegata dalla presa a muro.

La guida del pressamerce e la guida del vassoio di caricamento devono essere lubrificate. Ciò garantirà un buon funzionamento di questi elementi. Siccome il prodotto entra in contatto con gli alimenti, per la lubrificazione si dovrebbe utilizzare un grasso alimentare liquido, ad esempio olio.

Utilizzare un pennello per applicare un sottile strato d'olio su entrambe le guide e spostare più volte in entrambe le direzioni il pressamerce e il vassoio di caricamento. Questo vi permetterà di distribuire l'olio sulla loro superficie.

L'olio spruzzato durante la lubrificazione deve essere asciugato. La lubrificazione deve essere ripetuta ogni 7 giorni o più spesso se si nota che i due suddetti elementi non funzionano più in modo uniforme.

La guida del vassoio di caricamento è accessibile da sotto il prodotto. Per spostare il vassoio di caricamento, è necessario sbloccare la possibilità di spostare il vassoio di caricamento allentando la manopola (III).

Accensione e spegnimento del prodotto

Accertarsi che il pulsante sia in posizione "spento - O". A tal fine premere il pulsante di accensione contrassegnato con "O".

Assicurarsi che nessun oggetto o parte del corpo sia a contatto con la lama.

Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa.

Mettere il prodotto in funzione premendo il pulsante contrassegnato con "I". In questo modo si avvia il funzionamento del disco da taglio rotante.

Lasciare l'affettatrice accesa per circa 3 minuti, osservando il suo funzionamento. Se si notano anomalie, come ad esempio maggiori vibrazioni, maggiore rumorosità, funzionamento non uniforme, spegnere immediatamente il prodotto premendo il pulsante "O" e togliere la spina dalla presa di rete. La causa del malfunzionamento deve essere eliminata prima del riavvio.

Se durante il collaudo non si osservano segni di malfunzionamento, spegnere il prodotto premendo il pulsante "O".

Il prodotto è pronto per l'uso.

Uso del prodotto

Attenzione! Per il caricamento dei salumi utilizzare il vassoio di caricamento e il pressamerce. È vietato caricare i salumi con le mani, le altre parti del corpo o usando gli altri oggetti.

Sbloccare il vassoio di caricamento allentando la manopola (III).

Assicurarsi che il vassoio di caricamento si muova liberamente in entrambe le direzioni. Collocare il vassoio di caricamento nella sua posizione finale lontano dal disco di taglio.

Impostare lo spessore di taglio con la manopola. La manopola riporta una scala graduata in millimetri che facilita la regolazione dello spessore di taglio.

Sollevarre il pressamerce e posizionarlo sul vassoio di caricamento in modo che una parte del salume da tagliare poggi sulla piastra di arresto.

Premere il salume con il pressamerce contro la piastra di arresto e il vassoio di caricamento.

Sul retro dell'affettatrice collocare un contenitore in cui sarà raccolto il salume tagliato.

Avviare il prodotto usando il pulsante.

Posizionare una mano sul supporto del vassoio di caricamento e l'altra sul supporto del pressamerce.

Affettare il salume spostando il vassoio di caricamento nella direzione da e verso il disco di taglio, contemporaneamente utilizzando il pressamerce spostare il salume nella direzione del piatto di arresto.

Al termine del taglio spegnere prima il prodotto usando il pulsante e solo dopo aver arrestato la rotazione del disco da taglio, iniziare a rimuovere il resto del salume dal vassoio di caricamento.

Dopo aver rimosso il cibo dall'affettatrice, procedere alla sua manutenzione.

Manutenzione del prodotto

Attenzione! Prima della pulizia, spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro, attendere che si raffreddi, quindi procedere con la manutenzione.

Attenzione! Siccome il prodotto è concepito per la preparazione di alimenti, deve essere conservato con cura. Questo aiuterà a mantenere una corretta igiene. Il prodotto deve essere sottoposto alla manutenzione dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia del prodotto utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia delle stoviglie. È vietato l'uso di detergenti abrasivi, ad esempio in polvere, o contenenti sostanze corrosive. Per la pulizia non utilizzare solventi a base di benzina o alcool.

Diluire il detergente con acqua seguendo le istruzioni sulla sua etichetta, quindi applicarlo su un panno morbido e pulire il prodotto all'esterno e il compartimento dei dischi all'interno.

Rimuovere eventuale residuo del detergente con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua pulita. Quindi asciugare tutta la superficie con un panno morbido e asciutto.

ATTENZIONE! Il prodotto non è progettato per la pulizia a getto d'acqua. Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.

Pulire tutte le superfici da residui di cibo.

Svitare la manopola di bloccaggio del paralama (IV), rimuovere il paralama e pulire lo spazio tra il disco da taglio e il paralama da residui di cibo.

Dopo la pulizia riattaccare il paralama usando il pomello.

Nessuna parte del prodotto è adatta al lavaggio nella lavastoviglie o con getti d'acqua ad alta pressione.

Dopo la manutenzione, tutte le parti del prodotto devono essere accuratamente asciugate.

Affilatura del disco da taglio

Il prodotto è stato dotato di un affilatoio che permette di affilare il bordo del disco da taglio.

Il nuovo prodotto è dotato di un disco da taglio affilato in fabbrica e non c'è bisogno di affilarlo. Tuttavia, durante il funzionamento il tagliente diventa smussato e deve essere regolarmente affilato.

Attenzione! Prima di iniziare l'affilatura il disco da taglio deve essere accuratamente pulito e poi asciugato.

Sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180 gradi in modo che il bordo del disco da taglio si trovi tra le pietre dell'affilatoio (V). L'affilatrice ha due pietre, la parte anteriore per la riparazione del tagliente e la parte posteriore per l'affilatura. Se il tagliente non ha cavità, è sufficiente utilizzare la pietra affilatrice.

Tuttavia, se si notano maggiori cavità sul tagliente, si dovrebbe prima usare la pietra riparatrice e solo dopo la riparazione utilizzare la pietra affilatrice.

Regolare la posizione dell'affilatoio con la manopola (VI) in modo che la pietra per la riparazione del tagliente non tocchi il bordo del disco da taglio.

Mettere in funzione il prodotto e attendere che raggiunga la massima velocità. Premere con cautela la pietra contro la lama (VII). Non usare una forza eccessiva, durante l'affilatura dovrebbero comparire piccole scintille.

Dopo l'affilatura rimuovere la pietra dalla lama e controllare il risultato dell'affilatura. Se il bordo della lama è uniforme, la lama dovrebbe essere affilata. Altrimenti ripetere il processo di affilatura. Si sconsiglia affilare eccessivamente il tagliente, in quanto ciò comporta un'usura eccessiva dello stesso.

Attenzione! Non utilizzare le dita o le altre parti del corpo per controllare l'affilatura. Il tagliente è molto affilato e può causare gravi lesioni. Dopo l'affilatura scollegare la spina del cavo di alimentazione del prodotto dalla presa di rete, ruotare l'affilatoio in posizione di riposo e pulire accuratamente il prodotto dalla polvere generatasi durante l'affilatura. Pulire anche lo spazio tra la lama e il paralama.

Durante l'affilatura il disco da taglio riduce gradualmente il suo diametro. Tuttavia, se la distanza tra la piastra di arresto e il bordo del disco da taglio è di 5 mm, allentare le viti sul lato inferiore (VIII) e spostare la piastra di arresto verso il disco da taglio in modo che la distanza tra questi elementi sia di 2 mm. Il disco da taglio deve essere sostituito quando il suo diametro è stato ridotto di 12 mm rispetto al diametro nominale.

Trasporto e stoccaggio del prodotto

Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Pulire e asciugare accuratamente il prodotto.

Stoccare il prodotto nei luoghi chiusi, privi di sporizia, umidità e polvere. Si raccomanda di stoccare il prodotto nella confezione originale. Conservare e trasportare il prodotto in posizione di lavoro. Non inclinare, non impilare i prodotti. Non appoggiare nulla sul prodotto.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore			
Numero di catalogo		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Tensione nominale	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Frequenza nominale	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza nominale	[W]	120	150	150	250
Classe di isolamento		I	I	I	I
Grado di protezione		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Spessore di taglio	[mm]	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Diametro del disco da taglio	[mm]	220	220	220	300
Larghezza massima del prodotto tagliato	[mm]	180	180	180	220
Peso netto	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Livello di rumore – pressione sonora LpA ± K	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Livello di rumore – potenza acustica LwA ± K	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

TOYA S.A.
ul. Sołtysowicka 13 - 15
51 - 168 Wrocław
tel.: 071 32 46 200
fax: 071 32 46 373
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna
tel.: 022 73 82 800
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA
Soseaua Odai 109-123
Sector 1, Bucuresti
www.yato.ro
office@yato.ro
tel: 031 710 8692
fax 0317104008

DEKLARACJA ZGODNOŚCI | DECLARATION OF CONFORMITY | DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

0326/YG-03110/EC/2026

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że niżej wymienione wyroby:
We declare and guarantee with full responsibility that the following products:
Declarăm și garantăm pe proprie răspundere că produsele următoare:

Krajalnica do wędlin | Semi-automatic meat slicer | Feliator carne si mezeluri

220 - 240 V~; 50/60 Hz; 120 W; nr kat. | item no. | cod articol. YG-03110

220 - 240 V~; 50/60 Hz; 150 W; nr kat. | item no. | cod articol. YG-03118

220 - 240 V~; 50/60 Hz; 150 W; nr kat. | item no. | cod articol. YG-03120

220 - 240 V~; 50/60 Hz; 250 W; nr kat. | item no. | cod articol. YG-03130

do których odnosi się niniejsza deklaracja, są zgodne z poniższymi normami:
meet requirements of the following European Standards / Technical Specifications:
satisfac cerințele Standardelor europene / Specificațiilor tehnice următoare:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023

EN 60335-2-64:2000 + A1:2002

EN 62233:2008

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021

EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

i spełniają wymagania dyrektyw: | and fulfil requirements of the following European Directives: | și satisfac cerințele Directivelor europene următoare:

2006/42/EC Maszyny i urządzenia bezpieczeństwa | Machinery and safety devices | Directiva pentru utilaje și dispozitive de siguranță (H.G. nr. 1029/2008)

2014/30/EU Kompatybilność elektromagnetyczna | Electromagnetic compatibility | Directiva privind compatibilitatea electromagnetică (EMC) (H.G. nr. 487/2016)

2011/65/EU Substancje niebezpieczne w sprzęcie elektrycznym | Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances | Restricția utilizării unor substanțe periculoase (H.G. nr. 322/2013)

1935/2004/EC Produkty mające kontakt z żywnością | Materials and articles intended to come into contact with food | Materiale și articole destinate să intre în contact cu alimente

Numer seryjny: dotyczy wszystkich numerów seryjnych urządzeń wymienionych w deklaracji
Serial number: concern all serials numbers of item(s) mentioned in this declaration
Număr de serie: se referă la toate numere de serie ale articolelor specificate în această declarație

Nazwisko i adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej:

The person authorized to compile the technical file:

Persoana autorizată să întocmească dosarul tehnic:

Agnieszka Rędziaś

TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polska | Poland | Polonia

V-CE PREZES ZARZĄDU

JAN SZMIDT



(nazwisko i podpis osoby upoważnionej)

Wrocław, 2026.03.05

(miejsce i data wystawienia)

