



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5, 6, 7, 9 și 10 iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2, 3, 4 și 8]

Numărul procedurii de achiziție: ocde-b3wdp1-MD-1770381825650 din 09.03.2026
Obiectul achiziției: Achiziționarea <u>Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ din mun. Chișinău)</u> .

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
LOT 1: Echipamente pentru prelucrarea mecanică a alimentelor Cuprinde: echipamente esențiale pentru procesare primară – tăiere, tocare, frământare, filiere										
1.1	Mașina de curățat rădăcinoase pe suport	39141000-2	buc	2	Empero PS.06-F	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Material: • Carcasa, bolul și ușa – din oțel inoxidabil • Disc abraziv durabil, detașabil • Perete lateral căptușit cu material abraziv Instalație apă și scurgere: • Prevăzută cu racord pentru apă	Material: • Carcasa, bolul și ușa – din oțel inoxidabil • Disc abraziv durabil, detașabil • Perete lateral căptușit cu material abraziv Instalație apă și scurgere: • Prevăzută cu racord pentru apă • Canal de scurgere pentru apă și deșeuri	CE

							● Canal de scurgere pentru apă și deșeuri ● include filtru pentru deșeuri din inox Capacitate: ● Încărcare: până la 10 kg per ciclu ● Productivitate: minimum 120 kg/h Alimentare electrică: ● Tensiune: 380 V ● Putere: între 0,5 și 0,75 kW Dimensiuni maxime: Lungime: 400 – 600 Lățime: 450 – 800 Înălțime: 850 – 1350 Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune Livrare și instalare incluse Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● include filtru pentru deșeuri din inox Capacitate: ● Încărcare: 10 kg per ciclu ● Productivitate: 300 kg/h Alimentare electrică: ● Tensiune: 380 V ● Putere: 0,55 kW Dimensiuni maxime: ● Lungime: 500 mm ● Lățime: 733 mm ● Înălțime: 1200 mm Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
1.2	Aparat profesional de tăiat legume cu un set de 5 discuri interschimbabile	39141000-2	buc	2	VC65MS	China	Ningbo Rotor Electrica l Appliances Co. Ltd Material și construcție: ● Carcasă robustă din aluminiu sau inox ● Așezare stabilă pe 4 picioare din cauciuc ● Ușor de curățat Funcționare și siguranță: ● O viteză de lucru aproximativ: 350 rotații/minut (rpm) ● Două tipuri de încărcare: ○ Cu manetă – pentru produse mari ○ Cu împingător – pentru produse mici și lungi ● Mâner prevăzut cu sistem de siguranță ● Întrerupător de siguranță în capac Capacitate de lucru:	Material și construcție: ● Carcasă robustă din aluminiu sau inox ● Așezare stabilă pe 4 picioare din cauciuc ● Ușor de curățat Funcționare și siguranță: ● O viteză de lucru aproximativ: 350 rotații/minut (rpm) ● Două tipuri de încărcare: ○ Cu manetă – pentru produse mari ○ Cu împingător – pentru produse mici și lungi ● Mâner prevăzut cu sistem de siguranță ● Întrerupător de siguranță în capac Capacitate de lucru:	CE

								● Între 60 și 450 kg/oră, în funcție de tipul de produs și disc. Dimensiuni (+/- 25 cm): ● Lungime: 40 cm ● Lățime: 30 cm ● Înălțime: 55 cm ● Împingător rotund: Ø 50 mm ● Deschidere: 170 mm Accesorii incluse (5 discuri): ● Discuri cuțit de tăiere: 3 mm, 5 mm, 10 mm ● Discuri răzătoare: 3,5 mm ● Disc grilă: 10×10 mm Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz ● Putere: min. 0,75 kW Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Între 60 și 450 kg/oră, în funcție de tipul de produs și disc. Dimensiuni (+/- 25 cm): ● Lungime: 57 cm ● Lățime: 24 cm ● Înălțime: 55 cm ● Împingător rotund: Ø 50 mm ● Deschidere: 170 mm Accesorii incluse (5 discuri): ● Discuri cuțit de tăiere: 3 mm, 5 mm, 10 mm ● Discuri răzătoare: 3,5 mm ● Disc grilă: 10×10 mm Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz ● Putere: 0,75 kW Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
1.3	Mașină profesională de feliat cârnați, brânză, carne (feliator)	391410 00-2	buc	2	Profi Line 210000	China	Hendi	Construcție și materiale: ● Corp din aliaj de aluminiu (ușor și rezistent) ● Suport lamă glisant cu sistem pentru curățare rapidă ● Inel fix de protecție a lamei ● Dispozitiv fix de ascuțire cu două pietre (ascuțitor detașabil) inclus Caracteristici tehnice: ● Diametru disc (lamă): 250 - 300 mm ● Grosimea reglabilă a felierii: 0–15 mm ● Tensiune de alimentare: 230 V ● Putere: minim 0,32 kW ● Dimensiuni: până la 600 x 600 x 500 mm Condiții de funcționare și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea completă a utilajului până la conexiune	Construcție și materiale: ● Corp din aliaj de aluminiu (ușor și rezistent) ● Suport lamă glisant cu sistem pentru curățare rapidă ● Inel fix de protecție a lamei ● Dispozitiv fix de ascuțire cu două pietre (ascuțitor detașabil) inclus Caracteristici tehnice: ● Diametru disc (lamă): 250 mm ● Grosimea reglabilă a felierii: 0–15 mm ● Tensiune de alimentare: 230 V ● Putere: 0,32 kW ● Dimensiuni: până la 514 x 484 x 373 mm Condiții de funcționare și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea completă a	CE

							- o Accesoriiile necesare pentru montaj - o Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Cerințe suplimentare: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română	utilajului până la conexiune - o Accesoriiile necesare pentru montaj - o Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Cerințe suplimentare: • Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română	
1.4	Mașină profesională de tocat carne	391410 00-2	buc	1	TC22/200 0/TRIF	Italia	MEC Construcție și dotări: • Corp din aluminiu lustruit sau inox • Unitate de tăiere complet detașabilă • Reductor în baie de ulei • Cuțit auto-ascuțitor, grile și buncăr din oțel inoxidabil • Părți interioare detașabile, compatibile cu spălarea în mașina de spălat vase Capacitate și performanță: • Capacitate de lucru: Minim 100 – 250 kg/oră • Tensiune de alimentare: 380 V • Putere: minim 0,7 kW, maxim 2,0 kW • Dimensiuni(+/- 100 mm): 400×250×500 mm Accesorii incluse: • 3 grile (site) • 2 cuțite cu auto- ascuțire • Set complet de cuțite și site tip „Unger” Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: - o Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - o Accesoriiile necesare pentru montaj - o Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Construcție și dotări: • Corp din aluminiu lustruit sau inox • Unitate de tăiere complet detașabilă • Reductor în baie de ulei • Cuțit auto-ascuțitor, grile și buncăr din oțel inoxidabil • Părți interioare detașabile, compatibile cu spălarea în mașina de spălat vase Capacitate și performanță: • Capacitate de lucru: 280 kg/oră • Tensiune de alimentare: 380 V • Putere: 1 kW • Dimensiuni(+/- 100 mm): 390×240×450 mm Accesorii incluse: • 3 grile (site) • 2 cuțite cu auto- ascuțire • Set complet de cuțite și site tip „Unger” Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: - o Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - o Accesoriiile necesare pentru montaj - o Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE	CE

									Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
1.5	Malaxor p/u aluat (cu cuva fixata)	391410 00-2	buc	1	IBT 30 2V	Italia	Prismafood	Construcție și materiale: ● Părțile în contact cu alimentele (bol, spirală, braț malaxor) fabricate din oțel inoxidabil AISI 304 ● Capac de protecție din policarbonat fumuriu sau grilaj inox AISI 304 ● Microîntrerupător de siguranță pe capac Caracteristici tehnice: ● Putere nominală: 1,25 – 2 kW, în funcție de capacitate ● Tensiune de alimentare: 380 V ● Capacitate bol: minim 32 litri ● Productivitate: maxim 75 kg aluat / oră ● Viteză: 2 trepte – 90 / 180 rpm ● Sistem de control: electromecanic ● Dimensiuni aproximative (+/- 100 mm): 500×700×900 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Construcție și materiale: ● Părțile în contact cu alimentele (bol, spirală, braț malaxor) fabricate din oțel inoxidabil AISI 304 ● Capac de protecție din policarbonat fumuriu sau grilaj inox AISI 304 ● Microîntrerupător de siguranță pe capac Caracteristici tehnice: ● Putere nominală: 1,3 kW, în funcție de capacitate ● Tensiune de alimentare: 380 V ● Capacitate bol: 32 litri ● Productivitate: maxim 75 kg aluat / oră ● Viteză: 2 trepte – 90 / 180 rpm ● Sistem de control: electromecanic ● Dimensiuni aproximative (+/- 100 mm): 435×750×810 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	CE
1.6	Feliator de pâine, de masa	391410 00-2	buc	1	EMP.3004 -13	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari	● ● Dimensiuni(+/- 150 mm): 450 × 400 × 450 mm ● ● Număr de cuțite: 30 ● ● Cuțite: Inox AISI 420 sau 440; protecție la contact accidental ● ● Grosimea feliei: 10-13 mm	● ● Dimensiuni 650x650x700 mm ● ● Număr de cuțite: 30 ● ● Cuțite: Inox AISI 420 sau 440; protecție la contact accidental ● ● Grosimea feliei: 10-13 mm	CE

							San. Tic. A.Ș	● Capacitate orară: Min. 50 kg/oră, ≈ 200 – 300 felii ● Tensiune alimentare: 220 V ● Putere: 0,5 – 1,0 kW ● Masă de lucru: Oțel inoxidabil AISI 304 sau alumn-inox ● Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului ● Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Capacitate orară: Min. 50 kg/oră, ≈ 200 – 300 felii ● Tensiune alimentare: 220 V ● Putere: 0,37 kW ● Masă de lucru: Oțel inoxidabil AISI 304 sau alumn-inox ● Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului ● Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
1.7	Cântar pentru produse alimentare 30 kg	391410 00-2	buc	1	CAS PRII-30CB	Korea	CAS	Caracteristici generale: ● Capacitate maximă de cântărire: 30 kg, ±10 g ● Diviziune (rezoluție): ≥ 1 g pentru intervalul 0–30 kg ● Dimensiuni platformă (+/- 50 mm): 300 × 300 mm ● Material platformă: oțel inoxidabil ● Acumulator: AC adaptor (inclus) + baterii reîncărcabile – autonomie până la 50 h Condiții tehnice și operaționale: ● Tensiune de alimentare: conform specificațiilor	Caracteristici generale: ● Capacitate maximă de cântărire: 30 kg, ±10 g ● Diviziune (rezoluție): ≥ 1 g pentru intervalul 0–30 kg ● Dimensiuni platformă (+/- 50 mm): 330 × 325 mm ● Material platformă: oțel inoxidabil ● Acumulator: AC adaptor (inclus) + baterii reîncărcabile – autonomie până la 50 h Condiții tehnice și operaționale: ● Tensiune de alimentare: conform specificațiilor	CE

							producătorului (implicit 220 V/50 Hz) ● Unități de măsură afișate: grame și kilograme (precizie conform standardelor) ● Ecran: LCD/LED iluminat, cifre mari (min. 20–25 mm) ● Carcasă durabilă, rezistentă la uzură și umiditate ● Funcții standard: TARE, HOLD, schimbare unități (g/kg/lb/oz), AUTO-OFF Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul de verificare emis de Centrul de Metrologie al Republicii Moldova	producătorului (implicit 220 V/50 Hz) ● Unități de măsură afișate: grame și kilograme (precizie conform standardelor) ● Ecran: LCD/LED iluminat, cifre mari (min. 20–25 mm) ● Carcasă durabilă, rezistentă la uzură și umiditate ● Funcții standard: TARE, HOLD, schimbare unități (g/kg/lb/oz), AUTO-OFF Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul de verificare emis de Centrul de Metrologie al Republicii Moldova	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
LOT 2: Echipamente pentru gătit și tratament termic Cuprinde: echipamente cu consum termic/energie ridicat, implicate direct în procesul de preparare termică.										
2.1	Cuptor combinat cu 10-12 nivele GASTRONOMIC , cu convecție de tip Mecanic, cu accesorii incluse	39141000-2	buc	1	GE1211S VRLC (La comandă)	Italia	MEC	Caracteristici tehnice principale: ● Conexiune electrică: 380 V ● Putere: 15 – 19 kW, în funcție de model ● Număr de niveluri: 10–12 ● Distanța între niveluri: minim 67 mm ● Temperatură de funcționare: 60–280 °C ● Tip și dimensiune tăvi/recipiente: GN 1/1 sau echivalent (530×325 mm) ● Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. ● Spălare automată: nu ● Conectare la apă: da ● Dimensiuni generale cuptor (+/- 150 mm): 900×900×1300 mm Accesorii incluse în preț: a) Tăvi GN 1/1 din inox și aluminiu (asortiment): ● Inox: H20 – 2 buc., H40 – 2 buc., H65 – 2 buc., H100 – 2 buc., H40 perforată – 4 buc. ● Aluminiu: H20 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor combinat: ● Tijă pentru tăvi GN 1/1 ● Polița: nu ● Distanța între niveluri: minim 67 mm ● Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: ● Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului	Caracteristici tehnice principale: ● Conexiune electrică: 380 V ● Putere: 15.8kW, în funcție de model ● Număr de niveluri: 12 ● Distanța între niveluri: 70 ● Temperatură de funcționare: 30–285 °C ● Tip și dimensiune tăvi/recipiente: GN 1/1 sau echivalent (530×325 mm) ● Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. ● Spălare automată: nu ● Conectare la apă: da ● Dimensiuni generale cuptor (+/- 150 mm): 817×888×1308 mm Accesorii incluse în preț: a) Tăvi GN 1/1 din inox și aluminiu (asortiment): ● Inox: H20 – 2 buc., H40 – 2 buc., H65 – 2 buc., H100 – 2 buc., H40 perforată – 4 buc. ● Aluminiu: H20 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor combinat: ● Tijă pentru tăvi GN 1/1 ● Polița: nu ● Distanța între niveluri: minim 67 mm ● Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: ● Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesorii necesare pentru montaj	CE

							○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	○ Instrucțajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
2.2	Cuptor combinat cu 10 nivele PATISERIE, cu convecție de tip Mecanic	391410 00-2	buc	1	PE106SV R.LC (La comandă)	Italia	MEC ○ Specificații tehnice principale: ● Conexiune electrică: 380 V ● Putere instalată: de la 15 kw până la 18,0 kW ● Temperatură de lucru: 60–280 °C ● Număr de niveluri: 10 ● Distanță între niveluri: minim 80 mm ● Compatibilitate cu tăvi: 600×400 mm sau echivalent ● Control: Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. ● Spălare automată: nu ● Conectare la apă: da ● Dimensiuni estimative (+/- 150mm): 900×900×1300 mm - Accesorii incluse în preț: ● Tăvi 600×400 mm (asortiment): ● Aluminiu H20 – 5 buc., H50 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor: ● Tijele pentru tăvi 600×400 mm ● Polita: nu ● Distanță între niveluri: minim 80 mm ● Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: ● Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj	○ Specificații tehnice principale: ● Conexiune electrică: 380 V ● Putere instalată: 15.8 kW ● Temperatură de lucru: 30–280 °C ● Număr de niveluri: 10 ● Distanță între niveluri: 80 mm ● Compatibilitate cu tăvi: 600×400 mm sau echivalent ● Control: Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. ● Spălare automată: nu ● Conectare la apă: da ● Dimensiuni estimative (+/- 150mm): 818×888×1287 mm - Accesorii incluse în preț: ● Tăvi 600×400 mm (asortiment): ● Aluminiu H20 – 5 buc., H50 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor: ● Tijele pentru tăvi 600×400 mm ● Polita: nu ● Distanță între niveluri: minim 80 mm ● Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: ● Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj Instrucțajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe:	CE

								○ Instrucțiul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
2.3	Plită electrică profesională cu 6 arzătoare	39141000-2	buc	2	81920811000	Turcia	Kayalar	Specificații tehnice: ● Carcasa din oțel inoxidabil AISI 304 ● Număr arzătoare: 6 dreptunghiulare ● Arzătoare din fonta ● Regulate de Temperatură: 6 buc ● Trepte de reglare: minim 6 ● Putere individuală pe arzător: minim 3 kW per arzător ● Putere totală: minim 18 kWt ; ● Tensiune alimentare: 380 V ● Dimensiuni (plită) (+/- 100 mm): 1200×900×300 mm Accesorii incluse în preț: ● Suport metalic pentru plită, cu poliță integrată ● Material suport: oțel inoxidabil ● Dimensiuni suport în corespundere cu modelul plitei Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Specificații tehnice: ● Carcasa din oțel inoxidabil AISI 304 ● Număr arzătoare: 6 dreptunghiulare ● Arzătoare din fonta ● Regulate de Temperatură: 6 buc ● Trepte de reglare: minim 6 ● Putere individuală pe arzător: 4 kW per arzător ● Putere totală: 24 kWt ; ● Tensiune alimentare: 380 V ● Dimensiuni (plită) (+/- 100 mm): 1200×900×300 mm Accesorii incluse în preț: ● Suport metalic pentru plită, cu poliță integrată ● Material suport: oțel inoxidabil ● Dimensiuni suport în corespundere cu modelul plitei Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	CE

2.4	Cazan de gătit electric cu încălzire pe abur	391410 00-2	buc	1	Empero EMP.pls.k te.150	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Specificații tehnice: ● Volum util: minim 150 litri ● Sistem de încălzire: indirectă, pe bază de abur generat electric ● Material structură: oțel inoxidabil AISI 304 ● Grosime suprafață de lucru: minim 2 mm ● Capac: dublu strat, cu contragreutate pentru deschidere ușoară ● Izolație termică: de înaltă calitate ● Control electric: cu buton de reglaj al puterii ● Supapă de scurgere: cromată, diametru 2", cu mâner mare atermic ● Supapă de siguranță: cu manometru integrat pentru prevenirea suprapresiunii ● Supapă externă: pentru evacuarea manuală a aerului în timpul încălzirii ● Putere instalată: între 14 – 18 kW, în funcție de model ● Tensiune de alimentare: 380 V ● Dimensiuni (+/- 100 mm): 900 × 900 × 1000 mm Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE	Specificații tehnice: ● Volum util: 150 litri ● Sistem de încălzire: indirectă, pe bază de abur generat electric ● Material structură: oțel inoxidabil AISI 304 ● Grosime suprafață de lucru: minim 2 mm ● Capac: dublu strat, cu contragreutate pentru deschidere ușoară ● Izolație termică: de înaltă calitate ● Control electric: cu buton de reglaj al puterii ● Supapă de scurgere: cromată, diametru 2", cu mâner mare atermic ● Supapă de siguranță: cu manometru integrat pentru prevenirea suprapresiunii ● Supapă externă: pentru evacuarea manuală a aerului în timpul încălzirii ● Putere instalată: 18 kW, în funcție de model ● Tensiune de alimentare: 380 V ● Dimensiuni (+/- 100 mm): 800 × 850 × 900 mm Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE	CE
-----	--	-------------	-----	---	--------------------------------	---------------	--	---	---	-----------

								● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
LOT 3: Depozitare frigorifică și echipamente auxiliare de păstrare Cuprinde: frigidere, vitrine, termosuri, termoboxe.										
3.1	Dulap Frigider TIP VERTICAL	391410 00-2	buc	2	USS 374 DTK BK	Turcia	UGUR Sogutma Makinalari Sanayi Ve Ticaret A.Ş.	Capacitate și volum: ● Volum net: minimum 345 litri ● Volum brut: aproximativ 370 litri ● Număr rafturi: 5 bucăți Domeniu de temperatură: ● Interval de funcționare: de la 0°C până la +10°C ● Clasa climatică: minimum 4+ Consum de energie: ● Consum: maxim 4,5 kWh/24h Dimensiuni (se acceptă o abatere de până la 10%): ● Exterioare: 595x640x1980 mm Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz Construcție: ● Ușă opacă (oarbă) ● Carcasă și interior din materiale igienice, rezistente la uzură ● Sistem automat de dezghețare (preferabil) Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Livrare și instalare incluse Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Capacitate și volum: ● Volum net: minimum 345 litri ● Volum brut: 372 litri ● Număr rafturi: 5 bucăți Domeniu de temperatură: ● Interval de funcționare: de la 1°C până la +10°C ● Clasa climatică: minimum 4+ Consum de energie: ● Consum: 4,3 kWh/24h Dimensiuni (se acceptă o abatere de până la 10%): ● Exterioare: 595x640x1840 mm Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz Construcție: ● Ușă opacă (oarbă) ● Carcasă și interior din materiale igienice, rezistente la uzură ● Sistem automat de dezghețare (preferabil) Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Livrare și instalare incluse Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	CE
3.2	Dulap Frigider TIP VERTICAL	391410 00-2	buc	4	GX-650TN	China	Hurakan	Capacitate și dimensiuni: ● Volum: minim 650 litri ● Dimensiuni (+/- 50 mm): ● 700×800×2000 mm ● Adâncime interioară: min. 650 mm (compatibil GN 2/1) Regim de temperatură (+/- 2°C): ● Interval de funcționare: -2°C ... +10°C	Capacitate și dimensiuni: ● Volum: 650 litri ● Dimensiuni (+/- 50 mm): ● 740×830×2010 mm ● Adâncime interioară: min. 650 mm (compatibil GN 2/1) Regim de temperatură (+/- 2°C): ● Interval de funcționare: -2°C ... +8°C	CE

							● Temperatura ambientală maximă: +43°C ● Umiditate ambientală maximă: 65% Construcție: ● Cameră interioară și carcasă din oțel inoxidabil AISI 304 sau AISI 430 ● Grosime izolație: minim 50 mm, ecologică ● Garnituri magnetice – detașabile, ușor de curățat ● Picioare reglabile pe înălțime – din oțel inoxidabil ● Ușă cu sistem special de balamale și iluminare automată la deschidere Sistem de răcire: ● Sistem automat de evaporare a apei (consum max. 190 W) ● Dezghețare automată cu gaz fierbinte ● Control digital sau analogic Alte cerințe: ● Garanție minimă: 24 luni ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă ● Livrare și instalare incluse	● Temperatura ambientală maximă: +43°C ● Umiditate ambientală maximă: 65% Construcție: ● Cameră interioară și carcasă din oțel inoxidabil AISI 304 sau AISI 430 ● Grosime izolație: minim 50 mm, ecologică ● Garnituri magnetice – detașabile, ușor de curățat ● Picioare reglabile pe înălțime – din oțel inoxidabil ● Ușă cu sistem special de balamale și iluminare automată la deschidere Sistem de răcire: ● Sistem automat de evaporare a apei (consum max. 190 W) ● Dezghețare automată cu gaz fierbinte ● Control digital sau analogic Alte cerințe: ● Garanție minimă: 24 luni ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă ● Livrare și instalare incluse		
3.3	Vitrină caldă de masă, 3 nivele	391410 00-2	buc	1	RTR-160L	China	Ningbo Rotor Electrica l	Dimensiuni (+/- 100 mm): 800×550×700 mm Tensiune alimentare: 220 V Putere totală: 1,0–2,5 kW Temperatură de lucru: reglabilă în intervalul +30°C până la +90 (+/- 20)°C Număr niveluri: 3 niveluri de expunere, cu tăvi sau grilaje Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune	Dimensiuni (+/- 100 mm): 856×568×686 mm Tensiune alimentare: 220 V Putere totală: 1,5 kW Temperatură de lucru: reglabilă în intervalul +30°C până la +90 (+/- 20)°C Număr niveluri: 3 niveluri de expunere, cu tăvi sau grilaje Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune	CE

								○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
3.4	Termos (Fierbator electric) pentru ceai inox cu Robinet	391410 00-2	buc	3	580030000 01	Turcia	Kayalar	Termos electric inox cu robinet ● Capacitate: minim 13 litri ● Material: capac și rezervor din inox alimentar (AISI 304) ● Alimentare electrică: 220 V ● Puterea estimativa: 1,0 kW – 2,0 kW ● Temperatură controlată: termostat reglabil 30°C – 100°C, cu oprire automată la fierbere ● Sistem de încălzire: Rezistență electrică, cu protecție la funcționare în gol ● Indicator de nivel: ○ Indicator nivel lichid (vizual) ○ Lumină LED pentru funcționare încălzire ○ Comutator ON/OFF protejat ● Robinet de scurgere: Inox sau plastic alimentar rezistent la temperaturi ridicate, poziționat frontal, cu curgere controlată Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE	Termos electric inox cu robinet ● Capacitate: 13 litri ● Material: capac și rezervor din inox alimentar (AISI 304) ● Alimentare electrică: 220 V ● Puterea estimativa: 1,5 kW ● Temperatură controlată: termostat reglabil 30°C – 100°C, cu oprire automată la fierbere ● Sistem de încălzire: Rezistență electrică, cu protecție la funcționare în gol ● Indicator de nivel: ○ Indicator nivel lichid (vizual) ○ Lumină LED pentru funcționare încălzire ○ Comutator ON/OFF protejat ● Robinet de scurgere: Inox sau plastic alimentar rezistent la temperaturi ridicate, poziționat frontal, cu curgere controlată Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE

								● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
3.5	Termos cu pereti dubli pentru transportarea hranei calde inox	39141000-2	buc	6	53003000003	Turcia	Kayalar	Termos inox pentru hrană caldă ● Capacitate: minim 15 litri ● Dimensiuni exterioare: ● Diametru: 300–400 mm ● Înălțime: 295 - 500 mm (în funcție de capacitate) ● Material exterior/interior: Oțel inoxidabil alimentar (AISI 304) – atât interior cât și exterior ● Izolație termică: Pereți dubli cu strat termoizolant între camere, păstrează temperatura conținutului minim 4–6 ore ● Capac: etanș, prevăzut cu sistem de fixare sigur, pereți dubli ● Etanșeitate: Garnitură din silicon sau cauciuc alimentar, rezistentă la temperaturi ridicate ● Interior: finisaj neted pentru igienizare ușoară Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Termos inox pentru hrană caldă ● Capacitate: minim 15 litri ● Dimensiuni exterioare: ● Diametru: 320 mm ● Înălțime: 300 mm (în funcție de capacitate) ● Material exterior/interior: Oțel inoxidabil alimentar (AISI 304) – atât interior cât și exterior ● Izolație termică: Pereți dubli cu strat termoizolant între camere, păstrează temperatura conținutului minim 4–6 ore ● Capac: etanș, prevăzut cu sistem de fixare sigur, pereți dubli ● Etanșeitate: Garnitură din silicon sau cauciuc alimentar, rezistentă la temperaturi ridicate ● Interior: finisaj neted pentru igienizare ușoară Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE

LOT 4: Echipamente de spălare și igienizare

Cuprinde: mașini de spălat vase, dușuri precurățare, filtre, polițe, rafturi inox pentru uscarea veselei.

4.1	Mașină de spălat vase cu cupola	391410 00-2	buc	2	Empero Emp.1000 -F (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Specificații tehnice: ● Productivitate: 60–70 coșuri/oră (în funcție de ciclul de spălare) ● Înălțimea camerei de lucru Clearance: maxim 450 mm ● Număr coșuri incluse: 2 seturi ● Un set include: Coș farfurii, Coș pahare, Coș tacâmuri; ● Dimensiune coș: 500 × 500 mm ● Număr programe de spălare: nu mai puțin de 2 ● Durată cicluri spălare: Reglabil, între 60 – 180 secunde ● Dozatoare pentru detergent și clătire: incluse ● Pompa de evacuare a apei: inclusă ● Alimentare electrică: 380 V ● Putere totală instalată: între 7 – 10 kW ● Dimensiuni (+/- 150 mm): 700 × 700 × 1500 mm ● Structură carcasă: Oțel inoxidabil AISI 304, interior și exterior Accesorii incluse: ● Filtru pentru dedurizarea apei: ○ Volum rășină: 16 litri Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe:	Specificații tehnice: ● Productivitate: 60–70 coșuri/oră (în funcție de ciclul de spălare) ● Înălțimea camerei de lucru Clearance: maxim 450 mm ● Număr coșuri incluse: 2 seturi ● Un set include: Coș farfurii, Coș pahare, Coș tacâmuri; ● Dimensiune coș: 500 × 500 mm ● Număr programe de spălare: 4 ● Durată cicluri spălare: Reglabil, între 60 – 180 secunde ● Dozatoare pentru detergent și clătire: incluse ● Pompa de evacuare a apei: inclusă ● Alimentare electrică: 380 V ● Putere totală instalată: 9,5kW ● Dimensiuni (+/- 150 mm): 742 × 817 × 1444 mm ● Structură carcasă: Oțel inoxidabil AISI 304, interior și exterior Accesorii incluse: ● Filtru pentru dedurizarea apei: ○ Volum rășină: 16 litri Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE	CE
-----	---------------------------------	-------------	-----	---	---	---------------	--	---	---	-----------

							● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
4.2	Dus de precurățare cu baterie	391410 00-2	buc	3	Empero JP.OYD.0 3	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş. - Caracteristici generale: ● Material: Oțel inoxidabil și alamă cromată – rezistente la coroziune ● Tip control: dublu ● Moduri de funcționare: 2 (jet și duș) ● Formă mixer: în formă de U ● Montare: pe blat / chiuvetă inox sau perete – sistem de prindere inclus ● Furtun flexibil: minim 900 mm, din oțel inoxidabil cu arc de protecție - Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	- Caracteristici generale: ● Material: Oțel inoxidabil și alamă cromată – rezistente la coroziune ● Tip control: dublu ● Moduri de funcționare: 2 (jet și duș) ● Formă mixer: în formă de U ● Montare: pe blat / chiuvetă inox sau perete – sistem de prindere inclus ● Furtun flexibil: 1150 mm, din oțel inoxidabil cu arc de protecție - Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	CE
4.3	Masa de intrare din INOX cu 3 cuve, 1500*750*850H * sifoane incluse * baterii incluse	391410 00-2	buc	2	Masa de intrare din INOX cu 3 cuve, 1500*750*850H * sifoane incluse * baterii incluse	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş. - Caracteristici generale: ● Număr cuve: 3 ● Dimensiuni: 1500×750×850 mm (L × l × H) ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm, cu bordură spate	- Caracteristici generale: ● Număr cuve: 3 ● Dimensiuni: 1500×750×850 mm (L × l × H) ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm, cu bordură spate	CE Aviz sanitar

					(La comandă)			● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm - Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 3 bucăți, montate la fiecare ● Baterii de apă – incluse, 2 bucăți (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) - Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm - Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 3 bucăți, montate la fiecare ● Baterii de apă – incluse, 2 bucăți (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) - Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
4.4	Masa de ieșire din INOX cu tije pentru coșuri 500*500, 700*750*850H	391410 00-2	buc	2	Masa de ieșire din INOX cu tije pentru coșuri 500*500, 700*750*850H (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Material: Oțel inoxidabil AISI 304 (inox alimentar) Dimensiuni totale (L × l × h): 700 × 750 × 850 mm Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate Structură: țeavă inox 25 × 25 mm Tije pentru coșuri: Standard 500 × 500 mm Distanța între tije: 100 mm Picioare: reglabile Poliță inferioară: nu se prevede Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune	Material: Oțel inoxidabil AISI 304 (inox alimentar) Dimensiuni totale (L × l × h): 700 × 750 × 850 mm Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate Structură: țeavă inox 25 × 25 mm Tije pentru coșuri: Standard 500 × 500 mm Distanța între tije: 100 mm Picioare: reglabile Poliță inferioară: nu se prevede Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune	CE Aviz sanitar

								○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanita	
4.5	Marmit pentru felul întâi cu trei arzătoare rotunde	391410 00-2	buc	1	Empero EMP.BEH .40 (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Dimensiuni (+/- 200 mm): 1500 × 700 × 1000 mm Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm Arzătoare: 3 buc., Ø 220 mm ± 5 mm Lămpi de iluminat: 1 buc. Rafturi: 1 raft Ghidaje pentru tăvi: incluse Putere: min. 3 kW Tensiune alimentare: 220 V sau 380 V Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Dimensiuni (+/- 200 mm): 1500 × 790 × 850 mm Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm Arzătoare: 3 buc., Ø 220 Lămpi de iluminat: 1 buc. Rafturi: 1 raft Ghidaje pentru tăvi: incluse Putere: 9 kW Tensiune alimentare: 380 V Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	CE Aviz sanitar
4.6	Marmit cald Bain-marie cu 4 elemente GN 1/1, Cu polita și	391410 00-2	buc	1	Empero EMP.BEH .30	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine	Dimensiuni (+/- 100 mm): 1500 × 750 × 850 mm Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm	Dimensiuni (+/- 100 mm): 1500 × 790 × 850 mm Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm	CE Aviz sanitar

	dirijatoare pt tave				(La comandă)		VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Alimentare electrică: 220 V Putere instalată: 2–3,5 kW Temperatură de funcţionare: reglabilă între 30°C – 90°C Reglare temperatură: termostat reglabil Cuve: 4 cuve GN 1/1, adâncime minimă 150 mm, incluse Suport tăvi: 3 țevi inox pe fiecare parte Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Alimentare electrică: 220 V Putere instalată: 6 kW Temperatură de funcţionare: reglabilă între 30°C – 90°C Reglare temperatură: termostat reglabil Cuve: 4 cuve GN 1/1, adâncime minimă 150 mm, incluse Suport tăvi: 3 țevi inox pe fiecare parte Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
4.7	Marmit neutră 3 elemente GN 1/1, Cu polita și dirijatoare pt tave	391410 00-2	buc	1	Empero EMP.NS.50 (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Dimensiuni (+/- 100 mm): 1200 × 700 × 850 mm Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm Cuve: 3 tăvi GN 1/1, adâncime min. 150 mm, incluse Suport tăvi: 3 țevi inox pe fiecare parte Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura:	Dimensiuni (+/- 100 mm): 1150 × 790 × 850 mm Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm Cuve: 3 tăvi GN 1/1, adâncime min. 150 mm, incluse Suport tăvi: 3 țevi inox pe fiecare parte Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura:	CE Aviz sanitar

								○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
4.8	Vitrina p/u tacâmuri	391410 00-2	buc	1	Empero EMP.BK U.10 (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm Dimensiuni (+/- 100 mm): 900 × 700 × 850 mm Picioare: reglabile pe înălțime Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țeavă inox 25 × 25 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm Dimensiuni (+/- 100 mm): 800 × 790 × 850 mm Picioare: reglabile pe înălțime Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țeavă inox 25 × 25 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE Aviz sanitar
4.9	Fierbător de apă electric	391410 00-2	buc	1	Braun WK1500W H	China	DeLonghi	● Capacitate: minim 1,7 litri ● Material carcasă: oțel inoxidabil AISI 304 ● Putere: 2,0 - 2,5 kW Tensiune alimentare: 220 V ● Element de încălzire: ascuns, din inox	● Capacitate: 1,7 litri ● Material carcasă: oțel inoxidabil AISI 304 ● Putere: 2,2 kW Tensiune alimentare: 220 V ● Element de încălzire: ascuns, din inox	CE Aviz sanitar

								● Indicatori: nivel apă, funcționare ● Temperatură maximă: 100°C ● Funcții de siguranță: – protecție la supraîncălzire – oprire automată – protecție împotriva funcționării fără apă ● Bază cu rotație 360°: da ● Depozitare cablu: da Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	● Indicatori: nivel apă, funcționare ● Temperatură maximă: 100°C ● Funcții de siguranță: – protecție la supraîncălzire – oprire automată – protecție împotriva funcționării fără apă ● Bază cu rotație 360°: da ● Depozitare cablu: da Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
4.10	Cuptor cu microunde	391410 00-2	buc	1	Samsung MS23K352 3AS/E2	China	Samsun g	Capacitate: minim 25 litri Acoperire interioară: email sau oțel inoxidabil (preferabil AISI 304) – ușor de curățat și igienizat Panou de control ● Mecanic (cu butoane) sau digital ● Timer reglabil min. 30 min ● Semnal sonor la final Iluminare interioară: da Dimensiuni (+/- 50 mm): 500 × 400 × 300 cm Tensiune alimentare: 220 V Putere: minim 2,0 kW Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Capacitate: 23 litri Acoperire interioară: email – ușor de curățat și igienizat Panou de control ● Mecanic (cu butoane) ● Timer reglabil min. 30 min ● Semnal sonor la final Iluminare interioară: da Dimensiuni (+/- 50 mm): 489 × 392 × 275 cm Tensiune alimentare: 220 V Consum energie: 2,3 kW Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	CE Aviz sanitar

LOT 5: Mobilier și mese de inox pentru preparare/spălare

Cuprinde: mese de producere și spălare, cuve, polițe, rafturi și dulapuri de inox.

5.1	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 2 cuve 1500*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	391410 00-2	buc	47	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 2 cuve 1500*700*850H * sifon inclus * baterii incluse (LA Comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×I×h): 1500×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 2 bucăți încorporate ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede - Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 2 bucăți, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) - Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×I×h): 1500×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 2 bucăți încorporate ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede - Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 2 bucăți, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) - Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE Aviz sanitar
5.2	Masa de producere din INOX fără poliță,	391410 00-2	buc	28	Masa de producere din INOX	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm	CE Aviz sanitar

	cu 1 cuve 1500*700*850H * sifon inclus * baterii incluse				fără poliță, cu 1 cuve 1500*700*850H * sifon inclus * baterii incluse (La comandă)		Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Dimensiuni totale (L×I×h): 1500×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucătă încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucătă, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucătă (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Dimensiuni totale (L×I×h): 1500×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucătă încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucătă, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucătă (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.3	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1400*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	39141000-2	buc	4	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1400*700*850H * sifon inclus	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×I×h): 1400×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucătă încorporată	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×I×h): 1400×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucătă încorporată	CE Aviz sanitar

					* baterii incluse (La comandă)			● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucătă, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) ondiții de livrare și garanție:● Garanție minimă: 24 luni● Operatorul economic va asigura:○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune○ Accesoriiile necesare pentru montare○ Instrucțajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentuluiAlte cerințe:● Declarație de conformitate CE● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar		
5.4	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1200*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	391410 00-2	buc	20	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1200*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×l×h): 1200×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucătă încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse:	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×l×h): 1200×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucătă încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucătă, montate la fiecare cuvă	CE Aviz sanitar

								● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucată, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.5	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1000*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	391410 00-2	buc	1	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1000*700*850H * sifon inclus * baterii incluse (la comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×l×h): 1000×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucată încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucată, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat)	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×l×h): 1000×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucată încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucată, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni	CE Aviz sanitar

								Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.6	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 600*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	391410 00-2	buc	23	Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 600*700*850H * sifon inclus * baterii incluse	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×l×h): 600×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucată încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucată, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni totale (L×l×h): 600×700×850 mm ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate ● Cuve: 1 bucată încorporată ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Poliță inferioară: nu se prevede Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 1 bucată, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 1 bucată (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare	CE Aviz sanitar

								○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.7	Masa de producere din INOX, cu polita 2000*600*850H	39141000-2	buc	16	Masa de producere din INOX, cu polita 2000*600*850H (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1,2 mm ● Dimensiuni: 2000 × 600 × 850 mm ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Blat de lucru: grosime minim 1,2 mm, cu bordură spate ● Poliță inferioară: Inclusă, din inox – plană sau perforată, grosime minim 0,8 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1,2 mm ● Dimensiuni: 2000 × 600 × 850 mm ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Blat de lucru: grosime minim 1,2 mm, cu bordură spate ● Poliță inferioară: Inclusă, din inox – plană sau perforată, grosime minim 0,8 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE Aviz sanitar
5.8	Masa de producere din INOX, cu poliță 1500*700*850H	39141000-2	buc	4	Masa de producere din INOX, cu poliță 1500*700*850H (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1,2 mm ● Dimensiuni: 1500 × 700 × 850 mm ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1,2 mm ● Dimensiuni: 1500 × 700 × 850 mm ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare	CE Aviz sanitar

							San. Tic. A.Ş. reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Blat de lucru: grosime minim 1,2 mm, cu bordură spate ● Poliță inferioară: Inclusă, din inox – plană sau perforată, grosime minim 0,8 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Blat de lucru: grosime minim 1,2 mm, cu bordură spate ● Poliță inferioară: Inclusă, din inox – plană sau perforată, grosime minim 0,8 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.9	Masa de producere din INOX, cu poliță 1200*700*850H	391410 00-2	buc	2	Masa de producere din INOX, cu poliță 1200*700*850H (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş. Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1,2 mm Dimensiuni: 1200 × 700 × 850 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Blat de lucru: grosime minim 1,2 mm, cu bordură spate Poliță inferioară: Inclusă, din inox – plană sau perforată, grosime minim 0,8 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1,2 mm Dimensiuni: 1200 × 700 × 850 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Blat de lucru: grosime minim 1,2 mm, cu bordură spate Poliță inferioară: Inclusă, din inox – plană sau perforată, grosime minim 0,8 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a	CE Aviz sanitar

								echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.10	Raft din inox cu 4 polițe 1200*500*1700 mm	391410 00-2	buc	1	Raft din inox cu 4 polițe 1200*500*1700 mm (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 500 × 1700 mm ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Polițe: 4 polițe plate din inox, grosime minimă 1,2 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm ● Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 500 × 1700 mm ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm ● Polițe: 4 polițe plate din inox, grosime minimă 1,2 mm Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE Aviz sanitar
5.11	Dulap din inox pentru pâine cu 4 rafturi, uși batante- 100x450x1800	391410 00-2	buc	41	Dulap din inox pentru pâine cu 4 rafturi, uși batante- 100x450x1800 (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1 mm Dimensiuni: 1000 × 450 × 1800 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Rafturi: 4 bucăți, fixe sau reglabile	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1 mm Dimensiuni: 1000 × 450 × 1800 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Rafturi: 4 bucăți, fixe sau reglabile	CE Aviz sanitar

							Uși: 2 uși batante, cu balamale rezistente la uzură Aerisire: Orificii sau fante de ventilație, preferabil în partea superioară și inferioară a dulapului Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Uși: 2 uși batante, cu balamale rezistente la uzură Aerisire: Orificii sau fante de ventilație, preferabil în partea superioară și inferioară a dulapului Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.12	Cărucior de servire, 3 nivele din INOX	39141000-2	buc	76	Cărucior de servire, 3 nivele din INOX (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş. Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1 mm Dimensiuni: ● Lungime: 850–1000 mm ● Lățime: 450–550 mm ● Înălțime: 850–950 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Polițe: 3 bucăți, plane, cu margini de protecție Roți: 4 roți pivotante, diametru min. 100 mm, cu 2 frâne Mânere: 2 laterale, ergonomice, sudate sau fixate în structură Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1 mm Dimensiuni: ● Lungime: 850–1000 mm ● Lățime: 450–550 mm ● Înălțime: 850–950 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țeavă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Polițe: 3 bucăți, plane, cu margini de protecție Roți: 4 roți pivotante, diametru min. 100 mm, cu 2 frâne Mânere: 2 laterale, ergonomice, sudate sau fixate în structură Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare	CE Aviz sanitar

								○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului - Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.13	Raft pentru patiserie din inox, parametri 530x400x1700 (Rastel)	391410 00-2	buc	14	Raft pentru patiserie din inox, parametri 530x400x1700 (Rastel) (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1 mm Dimensiuni: 530 × 400 × 1700 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Tije de susținere: pentru tăvi GN 1/1 sau echivalent Număr nivele: minim 15 Distanță între tije: 80 mm Roți: 4 roți pivotante, diametru minim 100 mm, din cauciuc/termoplastic, 2 cu frână Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Material: oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1 mm Dimensiuni: 530 × 400 × 1700 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse, țevă inox 25 × 25 mm/30 x 30 mm Tije de susținere: pentru tăvi GN 1/1 sau echivalent Număr nivele: minim 15 Distanță între tije: 80 mm Roți: 4 roți pivotante, diametru minim 100 mm, din cauciuc/termoplastic, 2 cu frână Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	CE Aviz sanitar
5.14	Raft suspendabil din inox uscare veselă 1200*300*450mm	391410 00-2	buc	1	Raft suspendabil din inox uscare veselă 1200*300*450mm	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari	Material: Oțel inoxidabil AISI 304 (inox alimentar) Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 300 × 450 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm	Material: Oțel inoxidabil AISI 304 (inox alimentar) Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 300 × 450 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm	

					(La comandă)		San. Tic. A.Ş.	Polite: 2 polite din fire de inox pentru farfurii Suporturi: Suspensii/console de perete incluse, din inox Accesorii: vană de scurgere inclusă Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: Declaratie de conformitate CE sau echivalent Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Polite: 2 polite din fire de inox pentru farfurii Suporturi: Suspensii/console de perete incluse, din inox Accesorii: vană de scurgere inclusă Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: Declaratie de conformitate CE sau echivalent Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	
5.15	Raft inox uscare veselă 1200*300*1550	39141000-2	buc	1	Raft inox uscare veselă 1200*300*1550 (La comandă)	Turcia	Ersoz-Gonca Mutfak Makine VE Ekipmanlari San. Tic. A.Ş.	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1 mm Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 300 × 1550 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țeavă inox 25 × 25 mm Polite: • 2 polite din fire de inox pentru farfurii 2 polite perforate pentru pahare Echipare: cu vană de scurgere Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1 mm Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 300 × 1550 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țeavă inox 25 × 25 mm Polite: • 2 polite din fire de inox pentru farfurii 2 polite perforate pentru pahare Echipare: cu vană de scurgere Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**

Ofertantul:**SRL TEHNOFOOD** Adresa: **Mun. Chişinău, str. Ion Neculce 1/1**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa nr.23
la Documentația standard nr. _____
din “_____” _____ 20____

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5, 6, 7 și 8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4 și 9]

Numărul procedurii de achiziție: ocde-b3wdp1-MD-1770381825650 din <u>09.03.2026</u>
Obiectul de achiziție: Achiziționare echipamentului și utilajelor (pentru instituțiile de învățământ din mun. Chișinău).

Denumirea lotului	Nr. LOT	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Suma fără TVA	Preț unitar (cu TVA)	Suma cu TVA	Termenul de prestare
1	2	3	4	5	6	7	8	9
LOT 1: Echipamente pentru prelucrarea mecanică a alimentelor Cuprinde: echipamente esențiale pentru procesare primară – tăiere, tocare, frământare, feliere.	1					200729.17	240875.00	În termen de maxim 90 zile, de la data semnării contractului
1.1 Mașina de curățat rădăcinoase pe suport		Buc.	2	20279.17	24335.00	40558.33	48670.00	
1.2 Aparat profesional de tăiat legume cu un set de 5 discuri interschimbabile		Buc.	2	14620.83	17545.00	29241.67	35090.00	
1.3 Mașină profesională de feliat cârnați, brânză, carne (feliator)		Buc.	2	8791.67	10550.00	17583.33	21100.00	
1.4. Mașină profesională de tocat carne		Buc.	4	17212.50	20655.00	68850.00	82620.00	
1.5. Malaxor p/u aluat (cu cuva fixata)		Buc.	1	22775.00	27330.00	22775.00	27330.00	

1.6. Feliator de paine, de masa		Buc.	1	19766.67	23720.00	19766.67	23720.00	
1.7. Cîntar pentru produse alimentare 30 kg		Buc.	1	1954.17	2345.00	1954.17	2345.00	
LOT 2: Echipamente pentru gătit și tratament termic Cuprinde: echipamente cu consum termic/energie ridicat, implicate direct în procesul de preparare termică.	2					225350.00	270420.00	În termen de maxim 90 zile, de la data semnării contractului
2.1. Cuptor combinat cu 10-12 nivele GASTRONOMIC, cu convecție de tip Mecanic, cu accesorii incluse		Buc.	1	55008.33	66010.00	55008.33	66010.00	
2.2. Cuptor combinat cu 10 nivele PATISERIE, cu convecție de tip Mecanic		Buc.	1	55304.17	66365.00	55304.17	66365.00	
2.3. Plită electrică profesională cu 6 arzătoare		Buc.	2	28108.33	33730.00	56216.67	67460.00	
2.4. Cazan de gătit electric cu încălzire pe abur		Buc.	1	58820.83	70585.00	58820.83	70585.00	
LOT 3: Depozitare frigorifică și echipamente auxiliare de păstrare Cuprinde: frigidere, vitrine, termosuri, termoboxe.	3					113187.50	135825.00	În termen de maxim 90 zile, de la data semnării contractului
3.1. Dulap Frigider TIP VERTICAL		Buc.	2	7491.67	8990.00	14983.33	17980.00	
3.2. Dulap Frigider TIP VERTICAL		Buc.	4	15758.33	18910.00	63033.33	75640.00	
3.3. Vitrină caldă de masă, 3 nivele		Buc.	1	13608.33	16330.00	13608.33	16330.00	
3.4. Termos (Fierbator electric) pentru ceai inox cu Robinet		Buc.	3	1462.50	1755.00	4387.50	5265.00	
3.5. Termos cu pereti dubli pentru transportarea hranei calde inox		Buc.	6	2862.50	3435.00	17175.00	20610.00	
LOT 4: Echipamente de spălare și igienizare Cuprinde: mașini de spălat vase, dușuri precurățare, filtre, polițe, rafturi inox pentru uscarea veselei.	4					172604.17	207125.00	În termen de maxim 90 zile, de la data semnării contractului
4.1. Mașină de spălat vase cu cupola		Buc.	2	28641.67	34370.00	57283.33	68740.00	
4.2. Dus de precurățare cu baterie		Buc.	3	4129.17	4955.00	12387.50	14865.00	
4.3. Masa de intrare din INOX cu 3 cuve, 1500*750*850H* sifoane incluse* baterii incluse		Buc.	2	11225.00	13470.00	22450.00	26940.00	
4.4. Masa de ieșire din INOX cu tije pentru coșuri 500*500, 700*750*850H		Buc.	2	6683.33	8020.00	13366.67	16040.00	

4.5. Marmit pentru felul întâi cu trei arzătoare rotunde		Buc.	1	21066.67	25280.00	21066.67	25280.00	
4.6. Marmit cald Bain-marie cu 4 elemente GN 1/1, Cu polita și dirijatoare pt tave		Buc.	1	19808.33	23770.00	19808.33	23770.00	
4.7. Marmit neutră 3 elemente GN 1/1, Cu polita și dirijatoare pt tave		Buc.	1	11820.83	14185.00	11820.83	14185.00	
4.8. Vitrina p/u tacâmuri		Buc.	1	11670.83	14005.00	11670.83	14005.00	
4.9. Fierbător de apă electric		Buc.	1	666.67	800.00	666.67	800.00	
4.10. Cuptor cu microunde		Buc.	1	2083.33	2500.00	2083.33	2500.00	
LOT 5: Mobilier și mese de inox pentru preparare/spălare Cuprinde: mese de producere și spălare, cuve, polițe, rafturi și dulapuri de inox.	5					2305341.67	2766410.00	În termen de maxim 90 zile, de la data semnării contractului
5.1. Masa de producere din INOX fără poliță, cu 2 cuve 1500*700*850H sifon inclus* baterii incluse		Buc.	47	10781.67	12938.00	506738.33	608086.00	
5.2. Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1500*700*850H* sifon inclus* baterii incluse		Buc.	28	9603.33	11524.00	268893.33	322672.00	
5.3. Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1400*700*850H* sifon inclus* baterii incluse		Buc.	4	8990.00	10788.00	35960.00	43152.00	
5.4. Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1200*700*850H* sifon inclus* baterii incluse		Buc.	20	8043.33	9652.00	160866.67	193040.00	
5.5. Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 1000*700*850H* sifon inclus* baterii incluse		Buc.	1	7523.33	9028.00	7523.33	9028.00	
5.6. Masa de producere din INOX fără poliță, cu 1 cuve 600*700*850H* sifon inclus* baterii incluse		Buc.	23	6722.50	8067.00	154617.50	185541.00	
5.7. Masa de producere din INOX, cu polita 2000*600*850H		Buc.	16	6826.67	8192.00	109226.67	131072.00	
5.8. Masa de producere din INOX, cu poliță 1500*700*850H		Buc.	4	6610.00	7932.00	26440.00	31728.00	
5.9. Masa de producere din INOX, cu poliță 1200*700*850H		Buc.	2	5100.00	6120.00	10200.00	12240.00	
5.10. Raft din inox cu 4 polițe		Buc.	1	6240.00	7488.00	6240.00	7488.00	

1200*500*1700 mm								
5.11. Dulap din inox pentru pâine cu 4 rafturi, uși batante- 100x450x1800		Buc.	41	18894.17	22673.00	774660.83	929593.00	
5.12. Cărucior de servire, 3 nivele din INOX		Buc.	76	2425.00	2910.00	184300.00	221160.00	
5.13. Raft pentru patiserie din inox, parametri 530x400x1700 (Rastel)		Buc.	14	3325.00	3990.00	46550.00	55860.00	
5.14. Raft suspendabil din inox uscare veselă 1200*300*450m m		Buc.	1	6250.00	7500.00	6250.00	7500.00	
5.15. Raft inox uscare veselă 1200*300*1550		Buc.	1	6875.00	8250.00	6875.00	8250.00	
TOTAL OFERTA						3017212.50	3620655.00	

Semnat:_____ Numele, Prenumele:**Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**
Ofertantul:**SRL TEHNOFOOD** Adresa: **Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa nr. 7
la Documentația standard nr. _____
din “ _____ ” _____ 20____

CERERE DE PARTICIPARE

Către

[Ministerul Educației și Cercetării](#)

MD-2033, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, Chișinău, Piața Marii Adunări Naționale, 1

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. ocde-b3wdp1-MD-1770381825650 din **09.03.2026** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ din mun. Chișinău)** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavând obiecții la documentația de atribuire.

Data completării **06.03.2026**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa nr. 8
la Documentația standard nr. _____
din “ _____ ” _____ 20____

**DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei**

Către

[Ministerul Educației și Cercetării](#)

MD-2033, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, Chișinău, Piața Marii Adunări Naționale, 1

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea Echipamente și utilaje**
(pentru instituțiile de învățământ din mun. Chișinău)

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție

Licitație deschisă,

(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de **91(nouăzeci și unu) zile**, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de **07.06.2026 inclusiv** (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării **06.03.2026**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat:_____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47

Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com

www.evotek.md

APROBAT
prin Ordinul Ministrului Finanțelor
nr.72 din 11.06.2020
cu modificările ulterioare conform
Ordinului Ministrului Finanțelor
nr. 146 din 24.11.2020

FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN

1. Documentul unic de achiziții european, (în continuare, DUAЕ) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
3. Un DUAЕ depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
4. Ofertantul care prezintă în DUAЕ informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
5. Formularul DUAЕ este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
6. Prezentarea formularului DUAЕ la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
A. Informații despre publicare		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	ocds-b3wdp1-MD-1770381825650
B. Identitatea autorității/entității contractante		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	Ministerul Educației și Cercetării
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	1006601000107

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	SRL TEHNO FOOD
2A.2	Țara	RM
2A.3	Cod poștal	MD-2069
2A.4	Oraș/Localitate	Chisinau
2A.5	Adresa juridică	Str.Ion Neculce 1/1 ap.47
2A.6	Pagina web	evotek.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	Eugeniu Volontir
2A.7.1	Telefon	068301939
2A.7.2	Adresa de e-mail	tehnofood.tender@gmail.com
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1017600003659
2A.9	Numărul cod TVA	0507864
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	SRL
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	Eugeniu Volontir
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de</i>	Olga Volontir

	<i>investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	
2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv (<i>legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2</i>)	☒ Da RM
2A.12	Operatorul economic este: • întreprindere mică • întreprindere mijlocie • și altele	întreprindere mică
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	☐ ☐ Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	număr
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	text
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	☐ ☐ Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	text
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	text
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	text
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
B. Informații privind reprezentanții operatorului economic		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte		

pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	Eugeniu Volontir
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Administrator
2B.3	Țară	RM
2B.4	Telefon	068301939
2B.5	Adresa de e-mail	tehnofood.tender@gmail.com
C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	☐ Nu
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAЕ separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.</i>		
D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează		
2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	☐ Nu
2D.1.1	Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.	text

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică

Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau	☐ Nu

	care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.2	Corupție. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	☐ Nu
3A.3	Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	☐ ☐ Nu
3A.4	Infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	☐ ☐ Nu
3A.5	Spălare de bani sau finanțarea terorismului. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare,	☐ ☐ Nu

	de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.6	Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	☐ Nu
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	☐ Da ☐ Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
	Plata impozitelor	
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	☐ Da
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	text
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	☐ Da ☐ Nu
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o</i>	text

	<i>hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor? Notă: Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.	☐ Da ☐ Nu
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	☐ Da ☐ Nu
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	Da
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: sfs.md Autoritatea sau organismul emitent(ă): Serviciul Fiscal de Stat Referința exactă a documentației: sfs.md
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	☐ ☐ Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
	Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	☐ ☐ Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că</i>	☐ Da ☐ Nu

	<i>măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	☐ ☐ Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	☐ ☐ Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Insolvabilitatea	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	☐ ☐ Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	☐ ☐ Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	☐ ☐ Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra</i>	☐ Da ☐ Nu

	fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	☐ ☐ Nu
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	☐ ☐ Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	☐ ☐ Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	☐ ☐ Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	☐ Da ☐ Nu
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		
4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	☐ Da
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	Extras din Registrul de Stat
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: -
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): ASP
		Referința exactă a documentației: text
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	☐ Da
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	☐ Da
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: -
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): ASP
		Referința exactă a documentației: text
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în	☐ Da

	anunțul/invitația de participare?	
B. Capacitatea economică și financiară		
	Declarații bancare	
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	☐ Da
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
	Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)	
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: Cifră de afaceri medie anuală, perioada ultimii trei ani. Minim: 150% din valoarea viitorului contract <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	☐ Da ☐ Nu
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	Valoarea medie 69.046 mln Anul 2023-2025
	Cifra de afaceri medie anuală	
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: Cifră de afaceri medie anuală, perioada ultimii trei ani. Minim: 150% din valoarea viitorului contract <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	☐ Da ☐ Nu
4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	Valoarea [40.410 mln]
		Anul 2023
		Valoarea [64.319mln]
		Anul 2024
		Valoarea [102.411mln]

		Anul 2025
		Valoarea medie totală [69.046mln]
	Raport financiar	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze raportul financiar înregistrat, extrase din raportul financiar?	☐ Da
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	☐ Da
4C.1.1	Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea. Nu	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
	Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității	
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicieni sau organisme tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	☐ Da
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	☐ Da
4C.3.1	Informațiile sunt disponibile gratuit pentru	Adresa de internet:

	<i>autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i> <i>Nu</i>	 Autoritatea sau organismul emitent(ă): Referința exactă a documentației:
	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	☐ Da
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	☐ ☐ Da
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	☐ Da
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	☐ Da
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2023 Angajați 12 Anul 2024 Angajați 15 Anul 2025 Angajați 21
	Numărul membrilor personalului de conducere	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2023 Persoane 1 Anul 2024 Persoane 1 Anul 2025 Persoane 1
	Mostre, descrieri, fotografii	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în	<u>Da</u>

	documentația de atribuire?	
	Pentru contractele de achiziție publică de lucrări	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	☐ Da ☐ Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	
	Pentru contractele de achiziție publică de bunuri	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	☐ Da
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	Conform Anexei nr.12
	Pentru contractele de achiziție publică de servicii	
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	☐ Da ☐ Nu
4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	☐ Da
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	☐ Da ISO 9001:2015 ISO 14001:2015
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați	Adresa de internet: Autoritatea sau

	informația care ar permite verificarea. Nu	organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	☐ Da MD2023-9-EEE-001
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea. Nu	Adresa de internet:
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
F. Permitearea controalelor		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	☐ Da

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire? <i>Termen: 3 zile de la solicitare</i> <i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i>	☐ Da <u>Certificatele de la producător ce confirmă că produsul corespunde normelor UE</u> <u>Certificatele de la producător ce confirmă calitatea și</u>

		autenticitatea bunului oferat Avizul sanitar (pentru produsele de inox) Toate documentele menționate sau alte certificate ce confirmă asigurarea nivelului corespunzător al calității, vor fi prezentate la solicitarea autorității contractante
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea. Nu.	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A.	Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse	
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	☐ Da ☐ Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	☐ Da ☐ Nu

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile

necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca **Ministerul Educației și Cercetării**, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAE în scopul desfășurării procedurii de achiziție ocde-b3wdp1-MD-1770381825650.

Nume: **Eugeniu Volontir**

Poziția: Administrator

Data: **08.03.2026**

Locul: mun. Chisinau

Semnătura



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

CIFRA DE AFACERI

Nr. d/o	Anul	Cifra de afaceri, lei
1	2023	40,410 mln
2	2024	64,319 mln
3	2025	102.411 mln
Cifra medie de afaceri ultimii 3 ani		69.046 mln

Data completării **08.03.2026**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat:_____ Numele, Prenumele:Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul:SRL TEHNOFOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

**DECLARAȚIE
PRIVIND PREZENTAREA CERTIFICATELOR**

Către

[Ministerul Educației și Cercetării](#)

MD-2033, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, Chișinău, Piața Marii Adunări Naționale, 1

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr ocds-b3wdp1-MD-1770381825650 din **09.03.2026** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Echipamente și utilaje (pentru institutiile de învățământ din mun. Chișinău)** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD**, declarăm că documentele obligatorii precum:

- Certificate de la producător ce confirmă că produsul corespunde normelor și cerințelor UE;
- Certificate de la producător ce confirmă calitatea și autenticitatea bunului oferat;
- Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar (pentru produsele din inox)

sau alte certificate ce confirmă asigurarea nivelului corespunzător al calității, vor fi prezentate la solicitarea Dvs., în cadrul evaluării ofertei.

Data completării **06.03.2026**

Cu stimă,

Semnat:_____

Numele, Prenumele:Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul:SRL TEHNOFOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)

Anexa nr. 12

la Documentația standard nr. _____

din “ ____ ” _____ 20 ____

DECLARAȚIE privind lista principalelor livrari/prestări efectuate în anul 2024						
PRINCIPALELE LIVRĂRI LA INSTITUȚIILE PUBLICE ANUL 2024						
NR d/o	Denumirea Beneficiarului	Suma Contractului	Obiectul Achiziției/Contractului	Cant. Buc.	Perioadă de livrare	Calitatea Furnizorului/Prestatorului*)
1	IMSP Sfînta Treime	47 999,99	UTILAJE PENTRU CANTINE (se va prezenta desfășurat la solicitarea autorității contractante)	1 Buc. 24 Buc. 29 Buc. 24 Buc.	1-3 luni	CONTRACTANT UNIC
2	IMSP SR Anenii Noi	54 900,00		1 buc. 1 Buc.	1-3 luni	
3	IMSP Neurologie și Neurochirurgie	107 600,00		1Buc. 2 Buc.	1-3 luni	
4	IMSP KIRILL DRAGANIUC	29 400,00		2 Buc. 8 buc.	1-3 luni	
5	AN Penitenciarelor UTILAJ	680 460,00		4 Buc. 2 Buc. 2 Buc. 3 Buc.	1-3 luni	
6	AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIUL A MINISTERULUI APĂRĂRII Utilaj tehnologic	79 450,00		1 Buc.	1-3 luni	
7	AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI	885 300,00		2 buc. 3 buc.	1-3 luni	

	ADMINISTRARE PATRIMONIU A MINISTERULUI APĂRĂRII Utilaj frigorific				
8	CR Telenești	33 840,00		1 Buc. 1 Buc.	1-3 luni
9	DETS Buiucani	72 306,00			1-3 luni
10	IMSP SR Rîșcani	147 600,00		2 Buc. 2 Buc.	1-3 luni
11	IMSP Boli Contagioase Copii	107 700,00		1 Buc.	1-3 luni
12	IMSP Valentin Ignatenco	53 400,00		1 Buc. 1 Buc.	1-3 luni
13	DETS Botanica	99 700,00		1 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 1 Buc.	1-3 luni
14	IMSP Mamei și Copilului	71 520,00		1 Buc. 1 Buc. 1 Buc.	1-3 luni
15	Universitatea Pedagogică Ion Creangă	310 700,00		1 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 2 Buc. 1 Buc. 1 Buc. 1 SET	1-3 luni
16	IMSP V. Ignatenco REPETAT	83 700,00		2 Buc. 1 Buc.	1-3 luni
17	AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE	335 000,00		2 Buc.	1-3 luni

	PATRIMONIU A MINISTERULUI APĂRĂRII Cazan pe gaz					
18	IMSP Sfînta Treime REPETAT	5 850,00		1 Buc	1-3 luni	
19	ADR NORD	68 000,00		1 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc	1-3 luni	
20	DETS RISCANI	289 600,00		1 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc 2 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc	1-3 luni	
21	IMSP SCR T. Moşneaga	92 250,00		1 lot 1 lot 4 buc 1 buc 1 buc	1-3 luni	
22	IMSP Spitalul Clinic de Psihiatrie	90 000,00		1 Buc	1-3 luni	
23	IMSP SCR T. Moşneaga	200 290,00		1 Buc 1 Buc 2 Buc 2 Buc	1-3 luni	

				1 Buc		
24	AN Penitenciarelor UTILAJ	2 950 435,00		2 Buc 4 Buc 5 Buc 5 Buc 11 Buc 5 Buc 10 Buc 8 Buc 13 Buc	1-3 luni	
25	DETS CIOCANA	425 350,00		1 Buc 1 Buc 1 Buc 2 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc 2 Buc 1 Buc 1 Buc 1 Buc 3 Buc	1-3 luni	
26	AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A MINISTERULUI APĂRĂRII Utilaj de măsurare	374 800,00		1 Buc 45 Buc 20 Buc 10 Buc	1-3 luni	
27	DETS RISCANI	339 232,30		18 buc 11 buc 13 buc 1 buc	1-3 luni	
28	Primăria Cuhureștii de SUS	181 000,00		1 buc	1-3 luni	

				1 buc 1 buc 1 buc 1 buc		
29	BNM	41 040,00		2 buc 1 buc	1-3 luni	
30	DETS RISCANI	67 500,00		1 buc 1 buc	1-3 luni	
31	DETS RISCANI	48 000,00		1 buc	1-3 luni	
32	DETS BUIUCANI	540 300,00		2 buc 1 buc 8 buc 1 buc 4 buc	1-3 luni	
33	DÎTS BĂLȚI	249 870,00		1 buc 1 buc 1 buc 1 buc 4 buc	1-3 luni	
34	IMSP BOLI CONTAGIOASE COPII	78 000,00		1 buc 1 buc	1-3 luni	
35	IMSP ARHANGHEL MIHAIL	21 500,00		1 buc 4 buc	1-3 luni	
TOTAL, lei		9 263 593,29				

Data completării **06.03.2026**

Cu stimă,

Ofertant/ Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)

DECLARAȚIE
privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în
situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații
sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul, Eugeniu VOLONTIR reprezentant împuternicit al SRL TEHNO FOOD (*denumirea operatorului economic*) în calitate de ofertant/ofertant asociat în cazul desemnării ca câștigător în cadrul procedurii de achiziție publică nr **ocds-b3wdp1-MD-1770381825650 din 09.03.2026**, declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că beneficiarul/beneficiarii efectivi ai operatorului economic în ultimii 5 ani nu au fost condamnați prin hotărâre judecătorească definitivă pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Numele și prenumele beneficiarului efectiv	IDNP al beneficiarului efectiv
Olga VOLONTIR	2005049004598

Data completării: **06.03.2026**

Semnat: _____

Nume/prenume: Eugeniu VOLONTIR

Funcția în cadrul persoanei juridice: _____ Administrator _____

Denumirea persoanei juridice _____ SRL TEHNO FOOD _____

IDNO al persoanei _1017600003659

I.P. "AGENȚIA SERVICII PUBLICE"

Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de
drept

Extras
din Registrul de stat al persoanelor juridice
nr. 135989 din 09.04.2024



Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată "TEHNO FOOD"**

Denumirea prescurtată: **"TEHNO FOOD" S.R.L.**

Forma juridică de organizare: **Societate cu răspundere limitată**

Numărul de identificare de stat și codul fiscal: **1017600003659**

Data înregistrării de stat: **24.01.2017**

Sediu: **MD-2069, strada Ion Neculce 1/1, ap. 47, mun. Chișinău, Republica Moldova**

Genurile de activitate:

1. Comerț cu ridicata al altor mașini și echipamente;
2. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale, nave și avioane;
3. Repararea echipamentelor electrice;
4. Comerț cu amănuntul al mobilei, al articolelor de iluminat și al articolelor de uz casnic n.c.a., în magazine specializate;
5. Repararea aparatelor electronice de uz casnic;
6. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale;
7. Comerț cu ridicata al altor bunuri de uz gospodăresc;
8. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc, al aparatelor de radio și televizoarelor;
9. Repararea articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a.;
10. Repararea dispozitivelor de uz gospodăresc și a echipamentelor pentru casă și grădină;
11. Repararea altor echipamente;
12. Repararea mobilei și a furniturilor casnice;
13. Repararea mașinilor;
14. Intermedieri în comerțul cu produse diverse;
15. Intermedieri în comerțul cu mobilă, articole de menaj și de fierărie;
16. Intermedieri în comerțul specializat în vânzarea produselor cu caracter specific, n.c.a.;
17. Comerț cu amănuntul al articolelor de fierărie, al articolelor din sticlă și a celor pentru vopsit, în magazine specializate;
18. Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor electrocasnice, în magazine specializate;
19. Comerț cu amănuntul al altor bunuri noi, în magazine specializate;
20. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin Internet;
21. Comerț cu amănuntul efectuat în afara magazinelor, standurilor, chioșcurilor și piețelor;
22. Comerț cu amănuntul prin standuri, chioșcuri și piețe al altor produse;
23. Fabricarea utilajelor pentru prelucrarea produselor alimentare, băuturilor și tutunului;

Capitalul social: **100 Lei**

Administrator: **VOLONTIR EUGENIU**

Asociați:

1. **VOLONTIR OLGA, partea socială 100 Lei, ce constituie 100%**

Beneficiari efectivi: **Nedeclarat**

Prezentul extras este eliberat în temeiul art. 34 al Legii nr.220/2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de 09.04.2024

Specialist coordonator

Victoria Burcovschi

tel. 022-207862



Chisinau, Direcția generală economie, comerț și turism a CMC

ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

(CONFIRMĂ OFICIAL DREPTUL LA ÎNCEPEREA ACTIVITĂȚII)

Primăria **mun. Chișinău**, Adresa **mun. Chișinău, șos. Hâncești, 53 "A"**

Nr. Notificării privind inițierea activității de comerț **P-41066/2023**

Data **01.09.2023**

Ora **11:22**

COMERCIANTULUI:

Denumirea/ N.P.P. **TEHNO FOOD S.R.L.** IDNO/IDNP **1017600003659**
Sediul/domiciliul **Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Buiucani, str. Ion Neculce, 1, bloc. 1, ap./of. 47**

Tipul activității

Tel. **069367462**

Fax

E-mail **info.tehnofood@gmail.com**

Date din NIAC:

S 95.21. Repararea aparatelor electronice de uz casnic

(comerțul cu amănuntul, comerțului cu ridicata, prestării de servicii, alimentație publică, intermediarii în comerț, activității în baza patentei de întreprinzător)

În Unitate de reparație

(unitatea comercială)

din Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Centru, str. Academiei, 11, bloc. 2

(adresa amplasării unității comerciale)

N.P. persoanei responsabile APL **Diana Lesnic-Rascoala** funcția **Specialist**
tel. **022222441**, e-mail **comert.autorizare@pmc.md**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47

Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com

www.evotek.md

Informații generale despre ofertant

Denumirea operatorul economic	SRL TEHNO FOOD
Țara	RM
Cod poștal	MD-2069
Oraș/Localitate	Chisinau
Adresa juridică	Str.Ion Neculce 1/1 ap.47
Pagina web	evotek.md
Persoana sau persoanele de contact	Eugeniu Volontir
Telefon	068301939
Adresa de e-mail	tehnofood.tender@gmail.com
Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1017600003659
Numărul cod TVA	0507864
Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenoriat	SRL
IBAN	MD78ML000000002251603373
Banca	SA MOLDINDCONBANK
Codul băncii	MOLDMD2X

Compania SRL TEHNO FOOD comercializează soluții complete de echipamente și utilaje pentru sectorul HoReCa în Republica Moldova.

Punem la dispoziția clienților noștri serviciile de consultanță, proiectare și service pentru: Restaurante, hoteluri, catering, fast-food, pizzerii, covrigarii, bar, cafenea, supermarket, magazine alimentare, depozitare frigorifică, benzinării, cantine și alte unități de alimentație publică.

**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
EUGENIU VOLONTIR**



CAMERA ÎNREGISTRĂRII DE STAT

EXTRAS

din Registrul de stat al persoanelor juridice

Nr. 350879 data 24.01.2017

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată "TEHNO FOOD"**.

Denumirea prescurtată: **"TEHNO FOOD" S.R.L.**

Forma juridică de organizare: **Societate cu răspundere limitată,**

Numărul de identificare de stat și codul fiscal (IDNO): **1017600003659**

Data înregistrării de stat: **24.01.2017**

Modul de constituire: **nou creată.**

Sediul: MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, ap.(of.) 47, mun. Chișinău, R.MOLDOVA.

Obiectul principal de activitate:

1. Comerț cu ridicata al altor mașini și echipamente
2. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale, nave și avioane
3. Repararea echipamentelor electrice
4. Comerț cu amănuntul al mobilei, al articolelor de iluminat și al articolelor de uz casnic n.c.a., în magazine specializate
5. Repararea aparatelor electronice de uz casnic
6. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale
7. Comerț cu ridicata al altor bunuri de uz gospodăresc
8. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc, al aparatelor de radio și televizoarelor
9. Repararea articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a.
10. Repararea dispozitivelor de uz gospodăresc și a echipamentelor pentru casă și grădină
11. Repararea altor echipamente
12. Repararea mobilei și a furniturilor casnice
13. Repararea mașinilor
14. Intermedieri în comerțul cu produse diverse
15. Intermedieri în comerțul cu mobilă, articole de menaj și de fierărie
16. Intermedieri în comerțul specializat în vânzarea produselor cu caracter specific, n.c.a.
17. Comerț cu amănuntul al articolelor de fierărie, al articolelor din sticlă și a celor pentru vopsit, în magazine specializate
18. Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor electrocasnice, în magazine specializate
19. Comerț cu amănuntul al altor bunuri noi, în magazine specializate
20. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin Internet
21. Comerț cu amănuntul efectuat în afara magazinelor, standurilor, chioșcurilor și piețelor
22. Comerț cu amănuntul prin standuri, chioșcuri și piețe al altor produse
23. Fabricarea utilajelor pentru prelucrarea produselor alimentare, băuturilor și tutunului

Capitalul social: 100 lei,

Administrator: VOLONTIR EUGENIU, IDNP 2006047012314, tel. 068301939

Asociat: VOLONTIR OLGA, IDNP 2005049004598, cota 100 lei, ce constituie 100%

Prezentul extras este eliberat în temeiul art.34 al Legii nr.220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: **24.01.2017.**

Registrator

Ion MERLICI





BC „MOLDINDCONBANK” S.A.

Sucursala „Alba-Iulia”

Republica Moldova, MD-2071

mun. Chișinău, str. Alba-Iulia, 77/19

Tel.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64

Fax: (373 22) 63-08-87

Data 03.06.2022

Nr. 443

Республика Молдова, MD-2071

мун. Кишинэу, ул. Алба-Юлия, 77/19

Тел.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64

Факс: (373 22) 63-08-87

CERTIFICAT

B.C. „Moldindconbank” S.A., confirmă că **„TEHNO FOOD” SRL**, IDNO **1017600003659**, la data de **1 iunie 2022** deține următoarele conturi bancare:

Nr	IBAN	Valuta	Banca Beneficiara
1	MD78ML000000002251603373	MDL	MOLDMD2X
2	MD78ML000000002251603373	USD	BC MOLDINDCONBANK S.A.
3	MD78ML000000002251603373	EUR	

Director
BC „Moldindconbank” S.A.
sucursala Alba-Iulia



Alexandr Hovanschi

Digitally signed by Volontir Eugeniu
Date: 2022.11.22 09:17:32 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



Ex.: Elena Ciudac
Tel:
ID: 637511C72114

Confidențial – MICB

Atenție! Se interzice deținerea, sustragerea, alterarea, multiplicarea, distrugerea sau folosirea acestui document fără a dispune de drept de acces autorizat!



CERTIFICAT DE INREGISTRARE

Acest certificat confirma faptul că sistemul de management al
"TEHNO FOOD" SRL

MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, mun. Chișinău, Republica Moldova
MD-2028, str. Academiei, 11/2, mun. Chișinău, Republica Moldova

a fost auditat și aprobat de către
Quay Audit UK Ltd pentru următorul standard de management :

ISO 9001:2015



Sistemul de management aprobat se aplică pentru următoarele domenii de activitate:

Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor: electrocasnice, de uz casnic n.c.a., de fierărie, și al altor bunuri noi, în magazine specializate. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin internet. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc și al altor mașini și echipamente. Repararea aparatelor electronice de uz casnic, articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a., echipamentelor electrice și altor echipamente. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale și produse diverse. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale.

Acest certificat se aplica pentru acele domenii de activitate descrise
în Codurile NACE(CAEN) enumerate mai jos, recunoscute internațional:

3314, 3319, 3320, 4614, 4619, 4643, 4669, 4752, 4754, 4759, 4778, 4791, 9521, 9529

Aprobat initial la **11 Aprilie 2024**
Certificare curentă **11 Aprilie 2024**
Certificatul expira la **11 Aprilie 2027**
Numarul certificatului **4159464**



În numele **Quay Audit UK Limited**



www.ascb.com



www.global-accreditation.org



www.irqao.com

Acesta este un certificat acreditat și autorizat pentru emitere de către Accreditation Service for Certifying Bodies (ASC) evaluat de către Quay Audit UK Limited față de criteriile definite și în concordanță de cauză, cea mai recentă versiune a standardului ISO/IEC 17021 "Evaluarea conformității. Centre pentru organisme care efectuează audit și certificare de sisteme de management". Acest certificat este valabil numai atunci când se înregistrează în Registrul Internațional de Organizări Acreditate (IRQAO) www.irqao.com

Grove House 8 St. Julian's Friars Shrewsbury Shropshire SY1 1XL | (44)1743 351677 | post@quayaudit.co.uk | www.quayaudit.co.uk



CERTIFICAT DE INREGISTRARE

Acest certificat confirma faptul că sistemul de management al
"TEHNO FOOD" SRL

MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, mun. Chișinău, Republica Moldova
MD-2028, str. Academiei, 11/2, mun. Chișinău, Republica Moldova

a fost auditat și aprobat de către
Quay Audit UK Ltd pentru următorul standard de management :

ISO 14001:2015



Sistemul de management aprobat se aplică pentru următoarele domenii de activitate:

Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor: electrocasnice, de uz casnic n.c.a., de fierărie, și al altor bunuri noi, în magazine specializate. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin internet. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc și al altor mașini și echipamente. Repararea aparatelor electronice de uz casnic, articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a., echipamentelor electrice și altor echipamente. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale și produse diverse. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale.

Acest certificat se aplica pentru acele domenii de activitate descrise
în Codurile NACE(CAEN) enumerate mai jos, recunoscute internațional:

3314, 3319, 3320, 4614, 4619, 4643, 4669, 4752, 4754, 4759, 4778, 4791, 9521, 9529

Aprobat initial la 27 Iunie 2025
Certificare curentă 27 Iunie 2025
Certificatul expira la 27 Iunie 2028
Numarul certificatului 4159823



În numele **Quay Audit UK Limited**



www.ascb.com



www.irqao.com

Acesta este un certificat acreditat și autorizat pentru emitere de către Accreditation Service for Certifying Bodies LLC, evaluat de către Quay Audit UK Limited față de criteriile definite și, în cunoștință de cauză, cea mai recentă versiune a standardului ISO/IEC 17021 "Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care efectuează audit și certificare ale sistemelor de management". Acest certificat este valabil numai atunci când se regăsește în registrul International Register of Quality Assessed Organisations: www.irqao.com

Grove House 8 St. Julian's Friars Shrewsbury Shropshire SY1 1XL | (44)1743 351677 | post@quayaudit.co.uk | www.quayaudit.co.uk



MD-2005 mun.Chișinău, str. Albișoara, 38
Tel. (022) 820-770, Email: am@am.gov.md

CONFIRMARE

privind înregistrarea în „Lista producătorilor” de produse
supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului
(echipamente electrice și electronice)

În scopul plasării pe piață a produselor de echipamente electrice și electronice, în conformitate cu prevederile art. 12 alin. (5) și alin. (14) lit. b) din Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile, și punctele 46 – 50 din Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 212 din 07.03.2018, se emite numărul de înregistrare

MD2023-9-EEE-001

pentru SRL TEHNO FOOD, IDNO: 1017600003659, cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. Ion Neculce, 1/1, of. 47.

Numărul de înregistrare este valabil începând cu data de 01.09.2023 până la data de 01.09.2026.

Director adjunct
Dorin POVERJUC

Digitally signed by Poverjuc Dorin
Date: 2023.09.01 15:35:36 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



SITUAȚIILE FINANCIARE

pentru perioada 01.01.2024 - 31.12.2024

Entitatea: TEHNO FOOD S.R.L.

Cod CUIÎO: 41161695

Cod IDNO: 1017600003659

Sediul:

MD:

Raionul(municipiul): 105, DDF BUIUCANI

Cod CUATM: 0120, SEC.BUIUCANI

Strada: Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47

Activitatea principală: G4778, Comert cu amanuntul al altor bunuri noi, in magazine specializate

Forma de proprietate: 15, Proprietatea privată

Forma organizatorico-juridică: 530, Societăți cu răspundere limitată

Date de contact:

Telefon: 069299946

WEB:

E-mail: info.tehnofood@gmail.com

Numele și coordonatele al contabilului-șef: DI (dna) Popovici Natalia Tel. 06929946

Numărul mediu al salariaților în perioada de gestiune: 20 persoane.

Persoanele responsabile de semnarea situațiilor financiare* Volontir Eugeniu

Unitatea de măsură: leu

BILANȚUL

la 31.12.2024

Anexa 1

Nr. cpt.	Indicatori	Cod rd.	Sold la	
			Începutul perioadei de gestiune	Sfârșitul perioadei de gestiune
1	2	3	4	5
	A C T I V			
A.	ACTIVE IMOBILIZATE			
	I. Imobilizări necorporale			
	1. Imobilizări necorporale în curs de execuție	010		
	2. Imobilizări necorporale în exploatare, total	020	8316	31448
	din care:			
	2.1. concesiuni, licențe și mărci	021		26999
	2.2. drepturi de autor și titluri de protecție	022		
	2.3. programe informatice	023	4421	3014
	2.4. alte imobilizări necorporale	024	3895	1435

3. Fond comercial	030		
4. Avansuri acordate pentru imobilizări necorporale	040		
Total imobilizări necorporale (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040)	050	8316	31448
II. Imobilizări corporale			
1. Imobilizări corporale în curs de execuție	060		
2. Terenuri	070		
3. Mijloace fixe, total	080	713411	1517973
din care:			
3.1. clădiri	081		
3.2. construcții speciale	082	39278	27494
3.3. mașini, utilaje și instalații tehnice	083	139156	153209
3.4. mijloace de transport	084	482622	1298885
3.5. inventar și mobilier	085	45403	34040
3.6. alte mijloace fixe	086	6952	4345
4. Resurse minerale	090		
5. Active biologice imobilizate	100		
6. Investiții imobiliare	110		
7. Avansuri acordate pentru imobilizări corporale	120		
Total imobilizări corporale (rd.060 + rd.070 + rd.080 + rd.090 + rd.100 + rd.110 + rd.120)	130	713411	1517973
III. Investiții financiare pe termen lung			
1. Investiții financiare pe termen lung în părți neafiliate	140		
2. Investiții financiare pe termen lung în părți afiliate, total	150		
din care:			
2.1. acțiuni și cote de participație deținute în părțile afiliate	151		
2.2 împrumuturi acordate părților afiliate	152		
2.3 împrumuturi acordate aferente intereselor de participare	153		
2.4 alte investiții financiare	154		
Total investiții financiare pe termen lung (rd.140 + rd.150)	160		
IV. Creanțe pe termen lung și alte active imobilizate			
1. Creanțe comerciale pe termen lung	170		
2. Creanțe ale părților afiliate pe termen lung	180		
inclusiv: creanțe aferente intereselor de participare	181		
3. Alte creanțe pe termen lung	190		
4. Cheltuieli anticipate pe termen lung	200		

	5. Alte active imobilizate	210		
	Total creanțe pe termen lung și alte active imobilizate (rd.170 + rd.180 + rd.190 + rd.200 + rd.210)	220		
	TOTAL ACTIVE IMOBILIZATE (rd.050 + rd.130 + rd.160 + rd.220)	230	721727	1549421
B.	ACTIVE CIRCULANTE			
	I. Stocuri			
	1. Materiale și obiecte de mică valoare și scurtă durată	240	47986	76367
	2. Active biologice circulante	250		
	3. Producția în curs de execuție	260		
	4. Produse și mărfuri	270	13025724	19032835
	5. Avansuri acordate pentru stocuri	280		
	Total stocuri (rd.240 + rd.250 + rd.260 + rd.270 + rd.280)	290	13073710	19109202
	II. Creanțe curente și alte active circulante			
	1. Creanțe comerciale curente	300	2797329	5834435
	2. Creanțe ale părților afiliate curente	310		
	inclusiv: creanțe aferente intereselor de participare	311		
	3. Creanțe ale bugetului	320	311956	775762
	4. Creanțele ale personalului	330		
	5. Alte creanțe curente	340	1209909	2760503
	6. Cheltuieli anticipate curente	350	3688	24399
	7. Alte active circulante	360	47808	68333
	Total creanțe curente și alte active circulante (rd.300 + rd.310 + rd.320 + rd.330 + rd.340 + rd.350 + rd.360)	370	4370690	9463432
	III. Investiții financiare curente			
	1. Investiții financiare curente în părți neafiliate	380		
	2. Investiții financiare curente în părți afiliate, total	390		
	din care:			
	2.1. acțiuni și cote de participație deținute în părțile afiliate	391		
	2.2. împrumuturi acordate părților afiliate	392		
	2.3. împrumuturi acordate aferente intereselor de participare	393		
	2.4. alte investiții financiare în părți afiliate	394		
	Total investiții financiare curente (rd.380 + rd.390)	400		
	IV. Numerar și documente bănești	410	3482532	6010565
	TOTAL ACTIVE CIRCULANTE (rd.290 + rd.370 + rd.400 + rd.410)	420	20926932	34583199
	TOTAL ACTIVE	430	21648659	36132620

	(rd.230 + rd.420)			
	P A S I V			
C.	CAPITAL PROPRIU			
	I. Capital social și neînregistrat			
	1. Capital social	440	100	100
	2. Capital nevărsat	450	(-100)	(-100)
	3. Capital neînregistrat	460		
	4. Capital retras	470	()	()
	5. Patrimoniul primit de la stat cu drept de proprietate	480		
	Total capital social și neînregistrat (rd.440 + rd.450 + rd.460 + rd.470 + rd.480)	490	0	0
	II. Prime de capital	500		
	III. Rezerve			
	1. Capital de rezervă	510		
	2. Rezerve statutare	520		
	3. Alte rezerve	530		
	Total rezerve (rd.510 + rd.520 + rd.530)	540		
	IV. Profit (pierdere)			
	1. Corecții ale rezultatelor anilor precedenți	550	X	
	2. Profit nerepartizat (pierdere neacoperită) al anilor precedenți	560	13578935	8318415
	3. Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune	570	X	11284326
	4. Profit utilizat al perioadei de gestiune	580	X	()
	Total profit (pierdere) (rd.550 + rd.560 + rd.570 + rd.580)	590	13578935	19602741
	V. Rezerve din reevaluare	600		
	VI. Alte elemente de capital propriu	610		
	TOTAL CAPITAL PROPRIU (rd.490 + rd.500 + rd.540 + rd.590 + rd.600 + rd.610)	620	13578935	19602741
D.	DATORII PE TERMEN LUNG			
	1. Credite bancare pe termen lung	630		
	2. Împrumuturi pe termen lung	640		
	din care:			
	2.1. împrumuturi din emisiunea de obligațiuni	641		
	inclusiv: împrumuturi din emisiunea de obligațiuni convertibile	642		
	2.2. alte împrumuturi pe termen lung	643		
	3. Datorii comerciale pe termen lung	650		

	4. Datorii față de părțile afiliate pe termen lung	660		
	inclusiv: datorii aferente intereselor de participare	661		
	5. Avansuri primite pe termen lung	670		
	6. Venituri anticipate pe termen lung	680		
	7. Alte datorii pe termen lung	690		2329302
	TOTAL DATORII PE TERMEN LUNG (rd.630 + rd.640 + rd.650 + rd.660 + rd.670 + rd.680 + rd.690)	700		2329302
E.	DATORII CURENTE			
	1. Credite bancare pe termen scurt	710	3022641	4398516
	2. Împrumuturi pe termen scurt, total	720	173900	
	din care:			
	2.1. împrumuturi din emisiunea de obligațiuni	721		
	inclusiv: împrumuturi din emisiunea de obligațiuni convertibile	722		
	2.2. alte împrumuturi pe termen scurt	723	173900	
	3. Datorii comerciale curente	730	2656202	6980171
	4. Datorii față de părțile afiliate curente	740		
	inclusiv: datorii aferente intereselor de participare	741		
	5. Avansuri primite curente	750	1836196	1829313
	6. Datorii față de personal	760	10175	29467
	7. Datorii privind asigurările sociale și medicale	770	22498	93796
	8. Datorii față de buget	780	348112	869314
	9. Datorii față de proprietari	790		
	10. Venituri anticipate curente	800		
	11. Alte datorii curente	810		
	TOTAL DATORII CURENTE (rd.710 + rd.720 + rd.730 + rd.740 + rd.750 + rd.760 + rd.770 + rd.780 + rd.790 + rd.800 + rd.810)	820	8069724	14200577
F.	PROVIZIOANE			
	1. Provizioane pentru beneficiile angajaților	830		
	2. Provizioane pentru garanții acordate cumpărătorilor/clientilor	840		
	3. Provizioane pentru impozite	850		
	4. Alte provizioane	860		
	TOTAL PROVIZIOANE (rd.830 + rd.840 + rd.850 + rd.860)	870		
	TOTAL PASIVE (rd.620 + rd.700 + rd.820 + rd.870)	880	21648659	36132620

SITUAȚIA DE PROFIT ȘI PIERDERE

de la 01.01.2024 până la 31.12.2024

Anexa 2

Indicatori	Cod rd.	Perioada de gestiune
------------	---------	----------------------

		precedenta	curenta
1	2	3	4
Venituri din vânzări, total	010	40489337	64319795
din care:			
venituri din vânzarea produselor și mărfurilor	011	39912955	63112180
venituri din prestarea serviciilor și executarea lucrărilor	012	576382	1207615
venituri din contracte de construcție	013		
venituri din contracte de leasing	014		
venituri din contracte de microfinanțare	015		
alte venituri din vânzări	016		
Costul vânzărilor, total	020	27422035	43463858
din care:			
valoarea contabilă a produselor și mărfurilor vândute	021	26901852	42175274
costul serviciilor prestate și lucrărilor executate terților	022	520183	1288584
costuri aferente contractelor de construcție	023		
costuri aferente contractelor de leasing	024		
costuri aferente contractelor de microfinanțare	025		
alte costuri aferente vânzărilor	026		
Profit brut (pierdere brută) (rd.010 - rd.020)	030	13067302	20855937
Alte venituri din activitatea operațională	040	13395	47890
Cheltuieli de distribuire	050	1138177	2621310
Cheltuieli administrative	060	2823983	4763323
Alte cheltuieli din activitatea operațională	070	216842	425106
Rezultatul din activitatea operațională: profit (pierdere) (rd.030 + rd.040 - rd.050 - rd.060 - rd.070)	080	8901695	13094088
Venituri financiare, total	090	50756	75045
din care:			
venituri din interese de participare	091		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	092		
venituri din dobânzi	093		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	094		
venituri din alte investiții financiare pe termen lung	095		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	096		
venituri aferente ajustărilor de valoare privind investițiile financiare pe termen lung și curente	097		
venituri din ieșirea investițiilor financiare	098		
venituri aferente diferențelor de curs valutar și de sumă	099	50756	75045

Cheltuieli financiare, total	100	153857	562675
din care:	101		354698
cheltuieli privind dobânzile			
inclusiv: cheltuielile aferente părților afiliate	102		
cheltuieli aferente ajustărilor de valoare privind investițiile financiare pe termen lung și curente	103		
cheltuieli aferente ieșirii investițiilor financiare	104		
cheltuieli aferente diferențelor de curs valutar și de sumă	105	153857	207977
Rezultatul: profit (pierdere) financiar(ă) (rd.090 - rd.100)	110	-103101	-487630
Venituri cu active imobilizate și excepționale	120		
Cheltuieli cu active imobilizate și excepționale	130		
Rezultatul din operațiuni cu active imobilizate și excepționale: profit (pierdere) (rd.120 - rd.130)	140		
Rezultatul din alte activități: profit (pierdere) (rd.110 + rd.140)	150	-103101	-487630
Profit (pierdere) până la impozitare (rd.080 + rd.150)	160	8798594	12606458
Cheltuieli privind impozitul pe venit	170		1322132
Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune (rd.160 - rd.170)	180	8798594	11284326

SITUAȚIA MODIFICĂRILOR CAPITALULUI PROPRIU

de la 01.01.2024 până la 31.12.2024

Anexa 3

Nr. d/o	Indicatori	Cod rd	Sold la începutul perioadei de gestiune	Majorări	Diminuări	Sold la sfârșitul perioadei de gestiune
1	2	3	4	5	6	7
I.	Capital social și neînregistrat					
	1. Capital social	010	100			100
	2. Capital nevărsat	020	(-100)	()	()	(-100)
	3. Capital neînregistrat	030				
	4. Capital retras	040	()	()	()	()
	5. Patrimoniul primit de la stat cu drept de proprietate	050				
	Total capital social și neînregistrat (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040 + rd.050)	060	0			0
II.	Prime de capital	070				
III.	Rezerve					
	1. Capital de rezervă	080				

	2. Rezerve statutare	090				
	3. Alte rezerve	100				
	Total rezerve (rd.080 + rd.090 + rd.100)	110				
	Profit (pierdere)					
IV.	1. Corecții ale rezultatelor anilor precedenți	120	X	6500	6500	0
	2. Profit nerepartizat (pierdere neacoperită) al anilor precedenți	130	13578935		5260520	8318415
	3. Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune	140	X	11284326		11284326
	4. Profit utilizat al perioadei de gestiune	150	X	()	()	()
	Total profit (pierdere) (rd.120 + rd.130 + rd.140 + rd.150)	160	13578935	11290826	5267020	19602741
V.	Rezerve din reevaluare	170				
VI.	Alte elemente de capital propriu	180				
	Total capital propriu (rd.060 + rd.070 + rd.110 + rd.160 + rd.170 + rd.180)	190	13578935	11290826	5267020	19602741

SITUAȚIA FLUXURILOR DE NUMERAR

de la 01.01.2024 până la 31.12.2024

Anexa 4

Indicatori	Cod rd	Perioada de gestiune	
		precedentă	curentă
1	2	3	4
Fluxuri de numerar din activitatea operațională			
Încasări din vânzări	010	47413109	74253950
Plăți pentru stocuri și servicii procurate	020	32986079	52669174
Plăți către angajați și organe de asigurare socială și medicală	030	1264065	3064360
Dobânzi plătite	040	423190	354698
Plata impozitului pe venit	050	566000	420000
Alte încasări	060	306523	2175280
Alte plăți	070	10633776	14867764
Fluxul net de numerar din activitatea operațională (rd.010 - rd.020 - rd.030 - rd.040 - rd.050 + rd.060 - rd.070)	080	1846522	5053234
Fluxuri de numerar din activitatea de investiții			
Încasări din vânzarea activelor imobilizate	090		
Plăți aferente intrărilor de active imobilizate	100		
Dobânzi încasate	110		
Dividende încasate	120		

inclusiv: dividende încasate din străinătate	121		
Alte încasări (plăți)	130		
Fluxul net de numerar din activitatea de investiții (rd.090 - rd.100 + rd.110 + rd.120 ± rd.130)	140		
Fluxuri de numerar din activitatea financiară			
Încasări sub formă de credite și împrumuturi	150	5211000	6685953
Plăți aferente rambursării creditelor și împrumuturilor	160	2728802	5380311
Dividende plătite	170	2275000	3839564
inclusiv: dividende plătite nerezidenților	171		
Încasări din operațiuni de capital	180		
Alte încasări (plăți)	190		
Fluxul net de numerar din activitatea financiară (rd.150 - rd.160 - rd.170 + rd.180 ± rd.190)	200	207198	-2533922
Fluxul net de numerar total (± rd.080 ± rd.140 ± rd.200)	210	2053720	2519312
Diferențe de curs valutar favorabile (nefavorabile)	220	-11963	8721
Sold de numerar la începutul perioadei de gestiune	230	1440775	3482532
Sold de numerar la sfârșitul perioadei de gestiune (± rd.210 ± rd.220 + rd.230)	240	3482532	6010565

Documente atașate - Notă explicativă (fișierul pdf)

 2. Nota explicativă_2024.pdf

CERTIFICAT
privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ A2601052

din
от 02.03.2026

1. Destinația / Назначение

pentru participarea la proceduri de achiziții publice

2. Date despre contribuabil / Информация о налогоплательщике

Denumirea Наименование	Codul fiscal / Numărul de identificare Фискальный код / Идентификационный номер
"TEHNO FOOD" S.R.L.	1017600003659
Adresa sediului de bază (strada, numărul) Адрес основного месторасположения (улица, номер)	Codul - Denumirea localității Код - Наименование населенного пункта
Ion Neculce nr.1/1 of.47	0120-SEC.BUIUCANI

3. Atestarea lipsei sau existenței restanțelor conform datelor Sistemului Informațional Automatizat /

Подтверждение отсутствия или наличия недоимки согласно данных Информационной автоматизированной системы

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie/ На дату выдачи данной справки недоимка перед национальным публичным бюджетом составляет:
0,00 lei/лей.

4. Valabil până la / Действителен до 17.03.2026

5. Autentificarea Serviciului Fiscal de Stat / Подтверждение Государственной налоговой службы

Șefă Direcție

Irina GANȚA

Funcția/Dолжность

Semnătura/Подпись

Numele și prenumele/Фамилия и имя

L.Ș/ М.П.

Executor: C. Coșanu
Numele și prenumele/Фамилия и имя

Este extras din Sistemul Informațional al SFS SIA „Contul curent al contribuabilului”// 02.03.2026 ora 13:40:22
cu aplicarea prevederilor pct. 82-83 Ordin IFPS nr.400 din 14.03.2014 (Monitorul Oficial 72-77/399, 28.03.2014)

NOTA (101,57)

Filtred Potato Peeler (380V)



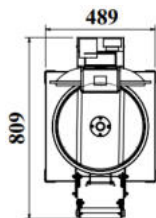
- Product Code: PS.06-F

- 0.55 kw 900 rpm -220 V / 380 V motor power.
- Stainless steel housing dimension: 400x380.
- Equipped with timer and control panel.
- Removable rotating plate and housing covered with durable abrasive.
- Peeling time: 1-2 minute.
- Stainless steel body.

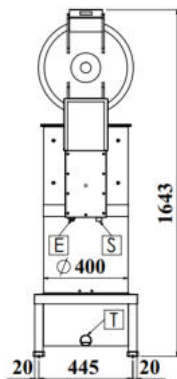
- Long lasting abrassive surface covered with silicium carbide.
- Machine stops once setted operation is completed.

- Motor has overload protection.
- Unloading from front door.
- Washes and peels the potatos automatically.
- Integrated filtration system
- Filter is placed on the bottom of machine , in order to provide efficient drain of water and peelings.

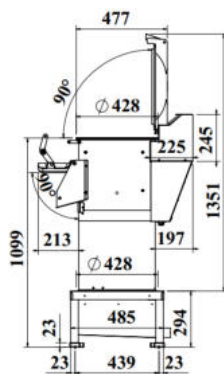
Top



Rear



Side



E - Electric Inlet
T - Water Drain
S - Cold Water Connection

Main Information

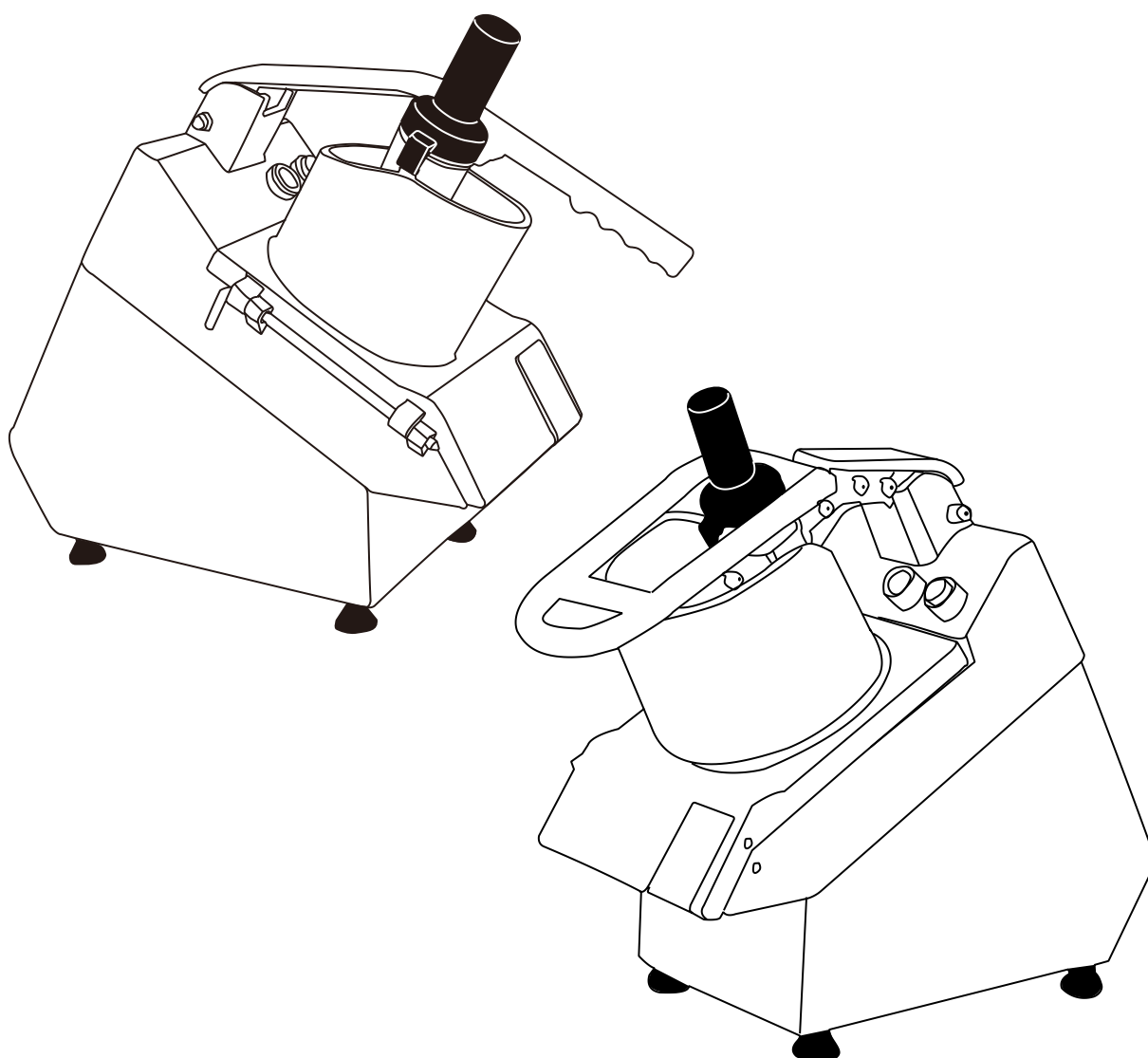
Length	500 mm
Depth	733 mm
Height	1200 mm
Weight	50 kg
m ³	0.44
Packed Lengthh	600 mm
Packed Depth	833 mm
Packed Height	1350 mm
Packed Weight	60 kg
Capacity	10 Kg
Total Power	

INSTRUCTION MANUAL

Original instructions for

VEGETABLE CUTTER MACHINE

VC60MS / VC65MS



Keep these instructions with the appliance.
You should read this user manual carefully before using the appliance.

Dear Customer,

Thank you for purchasing this appliance. Please take a few minutes before starting operation of the appliance and read the following operating instructions.

1. Intended use

- 1.1** This machine is designed for commercial use only and must not be used for household.
- 1.2** The machine is not intended to process meat, skin, shells or fish scales. Neither use this machine to cut vegetable or fruit with nut or tough skin. Otherwise, it might lead to damage of the machine, property or personal injury.
- 1.3** The machine is intended for commercial and indoor use by trained and skilled personnel familiar with these instructions.

The assortment is made up of 2 different sizes: VC60MS/VC65MS.

The machine body is built in aluminum and stainless steel for easy cleaning and maintenance. It has safety features compliant with the applicable safety Directives.

2 Safety regulations

2.1 Safety regulations

- 2.1.1** This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household.
- 2.1.2** The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- 2.1.3** Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- 2.1.4** Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- 2.1.5** Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- 2.1.6** Do not touch the plug with wet or damp hands.
- 2.1.7 Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- 2.1.8** Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- 2.1.9** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- 2.1.10** Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.

2.1.11 Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.

2.1.12 Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.

2.1.13 Always keep an eye on the appliance when in use.

2.1.14 Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.

2.1.15 Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.

2.1.16 Never carry the appliance by the cord.

2.1.17 Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.

2.1.18 Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.

2.1.19 Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.

2.1.20 Always turn the appliance off before disconnecting the plug.

2.1.21 Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

2.1.22 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

2.1.23 This appliance must not be used by children under any circumstances.

2.1.24 Keep the appliance and its cord out of reach of children.

2.1.25 Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.

2.1.26 Never leave the appliance unattended during use.

2.2 Special Safety Regulations

2.2.1 The appliance is intended for commercial and indoor use by trained and skilled personnel familiar with these instructions.

2.2.2 This machine is designed for vegetable or fruit cutting in restaurants, canteens and similar catering establishments.

2.2.3 Any other use might lead to damage to the appliance or personal injury.

2.2.4 Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.) Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.

2.2.5 Danger of injury! Care is needed when operating or cleaning. Wear protective gloves (not supplied) if necessary.

2.2.6 Caution! Securely route the power cord if necessary, in order to prevent

unintentional tripping over and falling.

2.2.7 Do not use the appliance before it is properly assembled.

2.2.8 This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

2.2.9 Never bypass any safety interlocks on the appliance.

2.2.10 WARNING: ALWAYS switch off the appliance and unplug from electrical power supply before cleaning, maintenance or storage.

2.2.11 WARNING: ALWAYS keep hands, long hair and clothing away from the moving parts.

2.2.12 WARNING: Take great care when handling the cutting blade. Wear protective gloves (not supplied) if necessary.

2.2.13 Allow at least 15cm spacing around the appliance for ventilation purpose during use.

2.2.14 Do not wash the appliance with water or waterjet. Washing with water can cause leakage and increase the risk of electric shock. No parts are dishwasher safe.

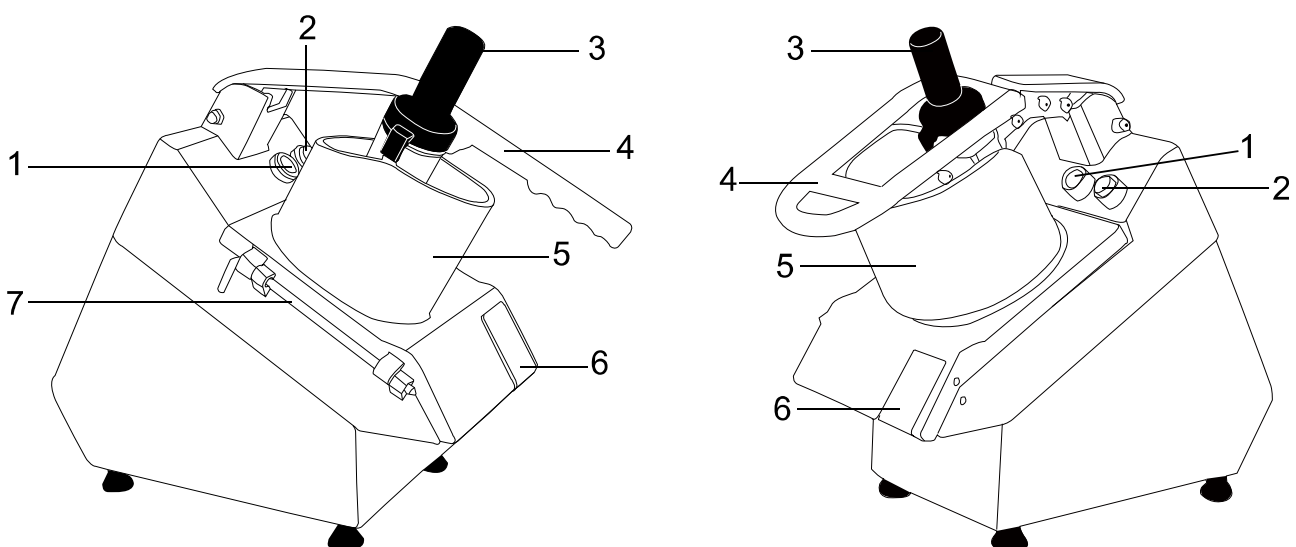
2.2.15 Do not move the appliance while it is under operation. Unplug the appliance when moving and hold it at the bottom.

2.2.16 Special care should be taken when moving or transporting the appliance due to heavy weight. With at least 2 people or using a trolley for assistance. Move the machine slowly, carefully and never be inclined over 45°.

2.2.17 This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug, the plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

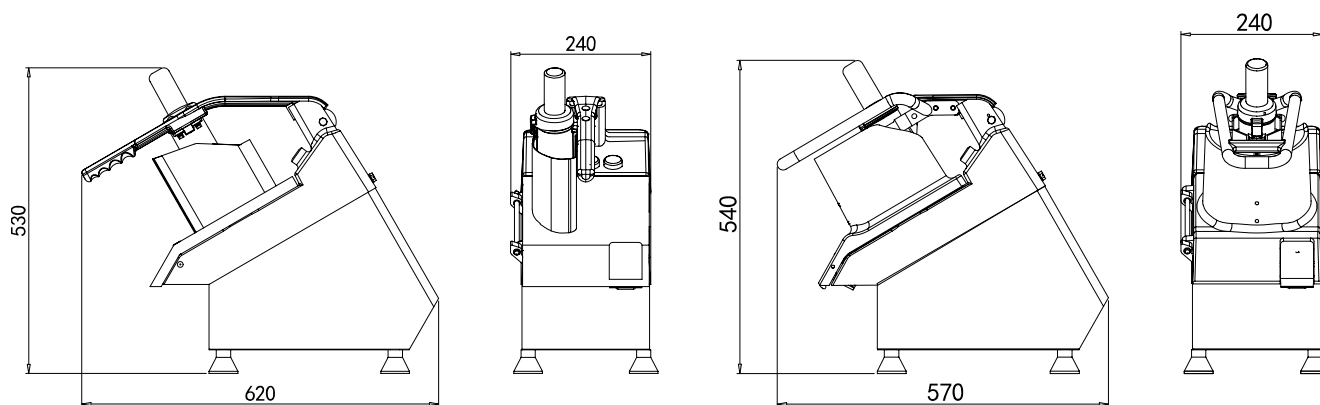
3 PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Parts of description



1. On switch 2. Off switch 3. Pusher 4. Handle bar 5. Hopper 6. Locking handle
7. Hopper lid spindle

3.2 MAIN TECHNICAL PARAMETERS



Unit: mm

MODEL	POWER	VOLTAGE	N.W./G.W.	PACKING SIZE
VC60MS	550W	220V-240V~ 50/60Hz	24.2/27.2kg	65*31.5*53.5cm
VC65MS	750W	115V~ 60Hz 380V~ 50Hz	24.9/28.2kg	65*32.5*53.5cm

4 INTRODUCTION

4.1 Preparation for first use

- 4.1.1 Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do NOT use the appliance.
- 4.1.2 Remove all the packing material and protection film (if applicable). Keep the packaging for future storage.
- 4.1.3 Clean the appliance, see: **4.6 Cleaning**.
- 4.1.4 Place the appliance on a level and steady surface, unless mentioned otherwise.
- 4.1.5 Make sure there is enough clearance around the appliance for ventilation purposes.
- 4.1.6 Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.
- 4.1.7 Make sure the power outlet ratings correspond to the specifications printed on the rating plate.
- 4.1.8 Make sure that the machine is connected to a grounding system.
- 4.1.9 Even if safety systems are installed on the machine, prevent approaching moving parts with hands and do not touch the machine with wet or damp hands.
- 4.1.10 It is strongly recommended that the operator contact the after sales center if there is any problem or malfunction occurred. Please do not dismantle the machine or in place of unauthorized parts.

4.2 The manufacturer will be not responsible for following cases:

- 4.2.1** If the machine is tampered or safety functions are installed by non-authorized staff.
- 4.2.2** If the components are replaced by unauthorized parts.
- 4.2.3** If the instruction in this manual is not carefully followed.
- 4.2.4** If the machine surfaces are treated with unsuitable substance or solvent.

4.3 Safety devices

- 4.3.1 Micro-switch:** The micro-switch is equipped with a magnet mechanism. The appliance stops automatically when the upper lid or the outlet lid is opened during operation.

4.4 INSTALLATION

4.4.1 Packing and unpacking

- 4.4.1.1** Remove all packaging materials. Keep the packaging for future storage.
- 4.4.1.2** Ensure the packages you received includes following items: vegetable cutter unit, five standard cutting discs (one disc is equipped with appliance), ejector, brush, pusher, spanner (VC65MS only), instruction manual.
- 4.4.1.3** After unpacking all accessories, lay them on a flat and stable surface.
- 4.4.1.4** Make sure the delivery contents are complete and free of any damage. If you find that parts are missing or show damage, do not use the appliance but contact your dealer.
- 4.4.1.5** Clean the disc, drain disc and other parts which contact with food.
BE CAREFUL! the blade of disc is very sharp. (Use gloves if necessary, not included)
- 4.4.1.6** Position the appliance in such a way that the plug is always accessible.

4.4.2 Installation area

The selected machine work setting must be sufficiently lit and have an electric power outlet. The workplace must be sufficiently large, perfectly level and dry. The machine should be installed in non-explosive environments. In any case, installation should be carried out by taking into account any applicable industrial safety regulations in force.

4.4.3 Electric connection

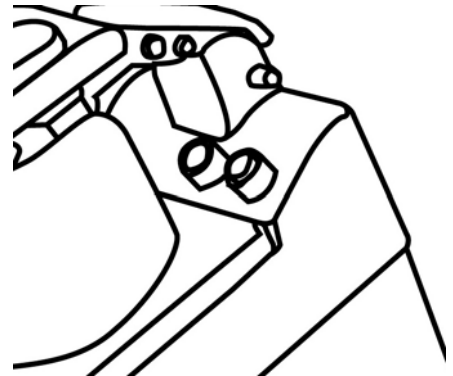
DANGER-CAUTION: Electric connection to the power outlet should be operated by skilled personnel.

Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (V) and frequency (Hz) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable with plug. Plug the machine into a main wall switch with differential.

4.5 OPERATING

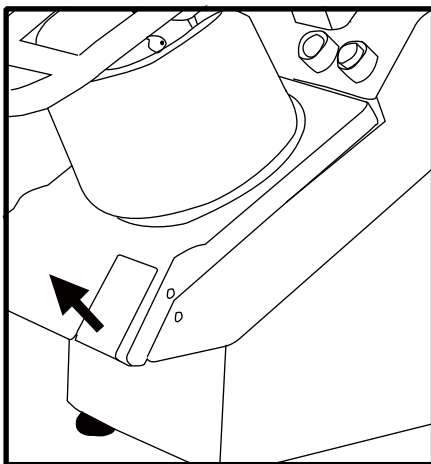
4.5.1 Operating

- 4.5.1.1 Position the appliance so that the on/off switch is facing the user.
- 4.5.1.2 Insert the plug into the wall socket.
- 4.5.1.3 Switch ON the appliance by pressing the “GREEN” button of the ON/OFF switch.
- 4.5.1.4 Put the vegetable or fruit into the carriage and adjust the press to hold the materials firmly in place. Make sure the materials are positioned against the stop plate.
- 4.5.1.5 Once the meat has been cut, switch OFF the appliance by pressing the “RED” button of the ON/OFF switch.

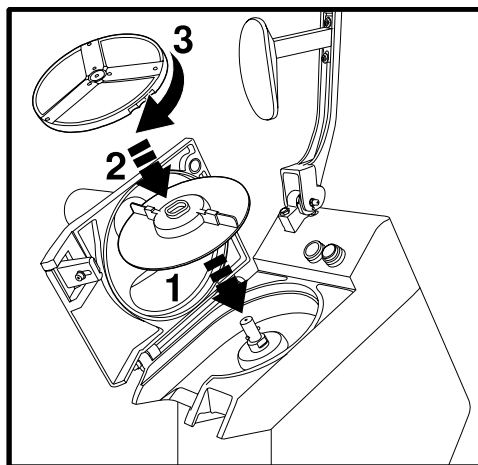


4.5.2 Setting the discs on the machine

- 4.5.2.1 Lift up the handle as shown in figure 1, and open the cover.
- 4.5.2.2 Place the ejector correctly.
- 4.5.2.3 Place appropriate disc, hook the discs in the correct position.
- 4.5.2.4 Close the cover and handle.



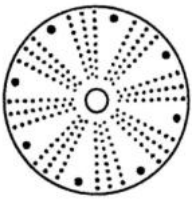
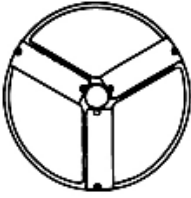
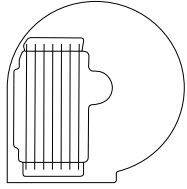
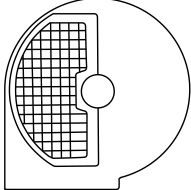
COVER OPENING figure 1



DISC POSITION figure 2

BE CAREFUL! The blade of disc is very sharp. (Use gloves if necessary, not included)

4.5.3 Choice of discs

DISC CHOICE FOR VEGETABLE CUTTER MACHINE			
	PICTURE	PART NO.	SIZE
Shredding		G002	2mm
		G003	3mm
		G005	4.5mm
		G007	7mm
		G010	10mm
Slicer (aluminum)		SA002	2mm (three blades)
		SA004	4mm (two blades)
		SA006	6mm (two blades)
		SA008	8mm (single blade)
		SA010	10mm (single blade)
Slicer (plastic)		SP002	2mm (three blades)
		SP004	4mm (three blades)
Julienne		J303	3x3mm
		J404	4x4mm
French Fries		FS808	8x8mm
		FS100	10x10mm
Dicing		DS888	8x8x8mm
		DS1000	10x10x10mm
		DS2000	14x20x20mm

4.5.4 Using the discs

Lift the handle and cover to place the ejector (figure.1). Before starting, always check the cleanliness of the cutting chamber, the drive spindle, the ejector and the cutting discs.

4.5.4.1 Slicing, shredding and grating

4.5.4.1.1 Mount the ejector onto the flat surface of the drive spindle.

4.5.4.1.2 Mount the required disc (slicing, shredding or other options).

4.5.4.1.3 Turn the disc clockwise to insert the bayonet and keep on turning clockwise until it

reaches the pin.

4.5.4.1.4 To remove the disc, turn it in the opposite direction and lift it using the finger holes at the edges of the disc.

4.5.4.1.5 Close and lock the cover and handle.

4.5.4.2 Cutting chips or cubes (option)

4.5.4.2.1 Mount the ejector.

4.5.4.2.2 Mount the chips/dice disc in the housing and check for correct fixing (the assembly area must be clean). The upper edge of the chips/dice disc must be placed slightly below the top of the body of the device.

4.5.4.2.3 Then mount the slicing disc of the same size as the chips/dice disc and close the cover.

4.6 Cleaning

4.6.1 Attention: Always unplug the appliance from the electrical power outlet and let it cool down completely before cleaning and storage.

4.6.2 Clean the appliance after each use. to ensure correct operation and long life of the device.

4.6.3 Warning: Never submerge the appliance in water or other liquids!

4.6.4 Clean the device, in particular the disc assembly. Only with a damped cloth or sponge in warm water.

Thoroughly remove all remaining foodstuff. Open the cover and loosen pin 1 as shown in fig.3. Remove the cover and wash with warm running water. Clean the surfaces with water with soap, alcohol, non-abrasive detergents or with water without chlorine- or soda-based substances (chlorinated water, hydrochloric acid). Never use abrasives, steel wool or similar products as they may damage the surface, coating or body of the device. For cleaning, use non-toxic hygiene products.

4.6.5 Handle with great care.

Note: It is recommended to check the disc, ejector, hopper and body surface for blockage and residues after each operating cycle.

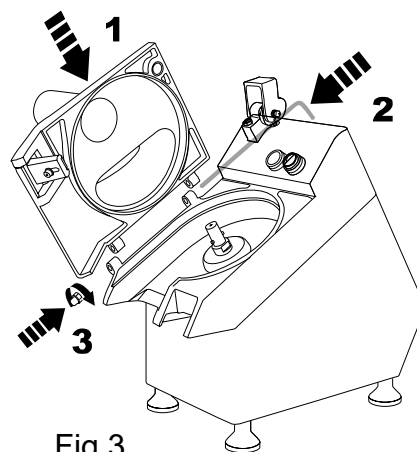


Fig.3

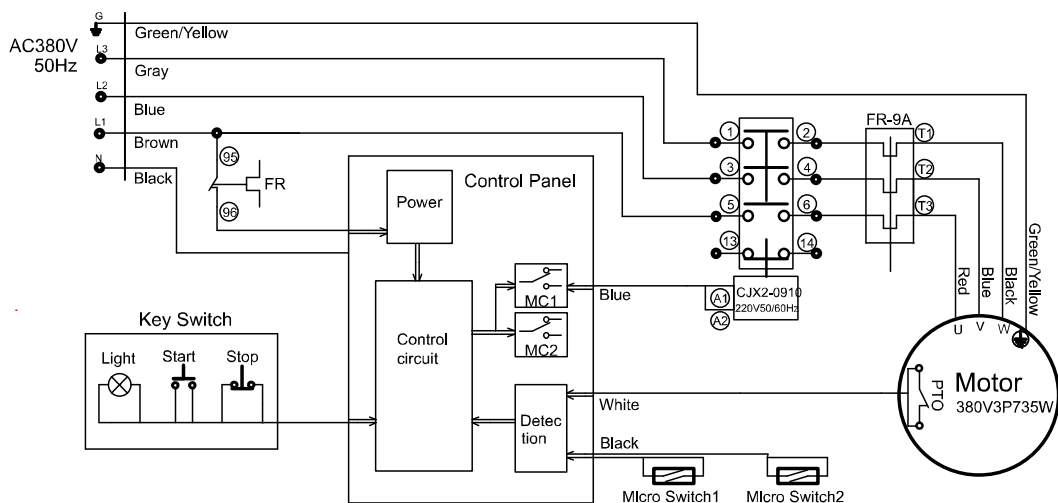
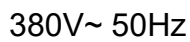
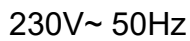
4.7 Storage

4.7.1 Before reassembling, make sure that all parts are dry. Before storing, remove all residues from the appliance (incl. the basins), disconnect it from the supply and clean the appliance and its accessories thoroughly. Use white Vaseline oil (or any similar product) to protect all parts of the device.

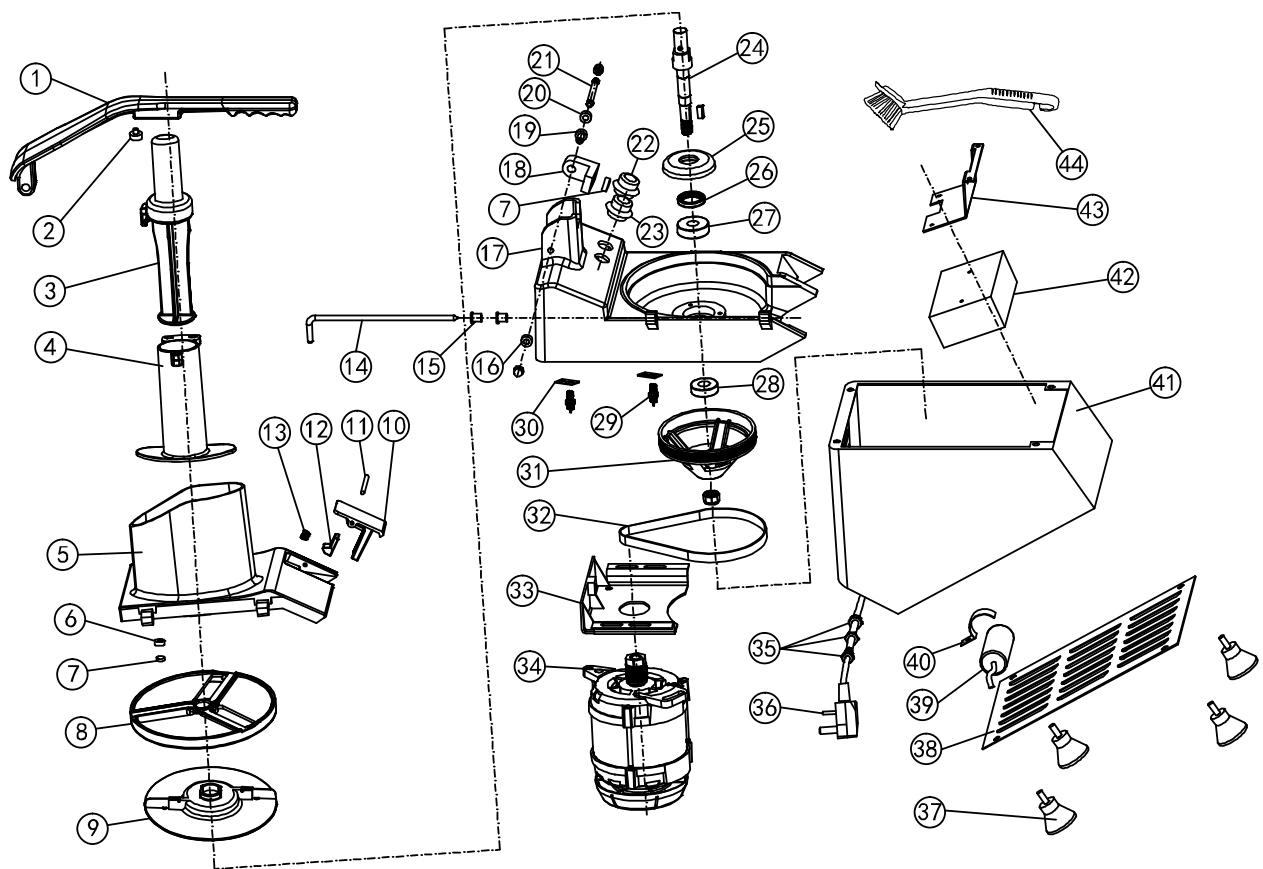
4.7.2 These products, mainly composed of oily substances and detergents, and available in spray cylinders for easy application, make aluminum surfaces glossy and prevent

4.7.3 To protect the appliance from dust, cover it with a cloth that allows air circulation inside the appliance.

110V~ 60Hz

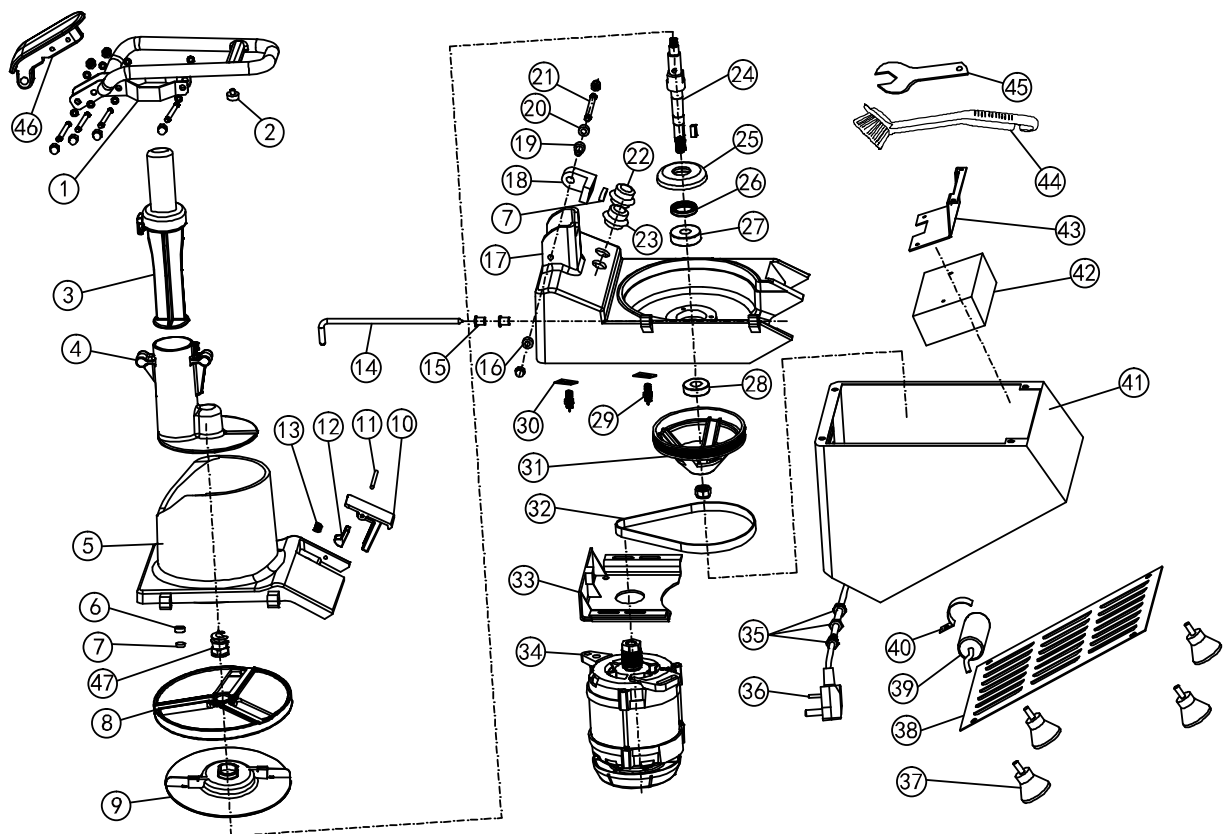


6 Exploded view and spare parts lists



VC60MS Spare Parts Lists

No.	Name	No.	Name	No.	Name
1	Handle bar	13	Spring	32	Belt
1A	Handle bar (die casting)	14	Hopper lid spindle	33	Support of motor
2	Nylon gasket	15	Spindle sleeve	34	Motor
3	Pusher	16	Stop collar	35	Cable tie
4	Small feeeder hopper	17	Body	36	Power cord
4A	Small feeeder hopper (die casting)	17A	Body (die casting)	37	Rubber foot
5	Hopper	22	Off switch	38	Bottom plate
5A	Hopper (die casting)	23	On switch	39	Capacitor
6	Seat of magnet	24	Output axis	40	Capacitor of clamp
7	Magnet	25	Bearing cover	41	Bottom base
8	Disc	26	Oil seal	42	Electric box
9	Ejector	27	Bearing		
10	Locking handle	28	Bearing		
10A	Locking handle (die casting)	29	Microswitch	43	Support of electric box
11	Pin	30	Fixing plate	44	Brush
12	Hook	31	Belt wheel		



VC65MS Spare Parts Lists

No.	Name	No.	Name	No.	Name
1	Handle	17	Body	34	Motor
2	Nylon gasket	17A	Body (die casting)	35	Cable tie
3	Pusher	18	L type magnet seat	36	Power cord
4	Small feeder hopper	19	Sleeve pipe	37	Rubber foot
5	Hopper	20	Sleeve	38	Bottom plate
5A	Hopper (die casting)	21	Securing key	39	Capacitor
6	Seat of magnet	22	Off switch	40	Capacitor of clamp
7	Magnet	23	On switch	41	Bottom base
8	Disc	24	Output axis	42	Electric box
9	Ejector	25	Bearing cover		
10	Locking handle	26	Oil seal		
10A	Locking handle (die casting)	27	Bearing	43	Support of electric box
11	Pin	28	Bearing	44	Brush
12	Hook	29	Microswitch	45	Spanner
13	Spring	30	Fixing plate	46	Handle connector
14	Hopper lid spindle	31	Belt wheel	46A	Handle connector (die casting)
15	Spindle sleeve	32	Belt	47	Locking nut
16	Stop collar	33	Support of motor		



HENDI

Tools for Chefs

SLICER

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

GB: User manual	11	LV: Lietotāja rokasgrāmata	108
DE: Benutzerhandbuch	18	LT: Naudojimo instrukcija	115
NL: Gebruikershandleiding	26	PT: Manual do utilizador	122
PL: Instrukcja obsługi	33	ES: Manual del usuario	129
FR: Manuel de l'utilisateur	41	SK: Používateľská príručka	137
IT: Manuale utente	48	DK: Brugervejledning	144
RO: Manual de utilizare	56	FI: Käyttöopas	151
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	64	NO: Brukerhåndbok	158
HR: Korisnički priručnik	72	SI: Navodila za uporabo	165
CZ: Uživatelská příručka	79	SE: Användarhandbok	172
HU: Felhasználói kézikönyv	86	BG: Ръководство за потребителя	179
UA: Посібник користувача	93	RU: Руководство пользователя	187
EE: Kasutusjuhend	101		

SLICER	GB
AUFSCNITTMASCHINE	DE
SNIJMACHINE	NL
KRAJALNICA	PL
TRANCHEUSE	FR
AFFETTATRICE	IT
FELIATOR	RO
ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	GR
REZAČ	HR
NÁŘEZOVÝ STROJ	CZ
SZELETELŐGÉP	HU
СЛАЙСЕР	UA
VIIJUTAJA	EE
SLAISERIS	LV
PJAUSTYKLĖ	LT
FIAMBREIRA	PT
CORTAFIAMBRES	ES
KRÁJAČ	SK
SLICER	DK
LEIKKURIN	FI
KUTTER	NO
REZANJE	SI
SKIVARE	SE
СЛАЙСЪР	BG
СЛАЙСЕР	RU



GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με το σκεύος.
HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiek közelében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to kopā ar ierīci.
LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочитите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



GB: For indoor use only.
DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
IT: Destinato solo all'uso domestico.
RO: Doar pentru uz la interior.
GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
HR: Samo za unutarnju upotrebu.
CZ: Pouze pro vnitřní použití.
HU: Csak beltéri használatra.
UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
EE: Ainult sisetingimustes kasutamiseks.

LV: Tikai lietošanai telpās.
LT: Naudoti tik patalpoje.
PT: Apenas para uso interno.
ES: Sólo para uso en interiores.
SK: Iba na vnútorné použitie.
DK: Kun til indendørs brug.
FI: Vain sisäkäyttöön.
NO: Kun til innendørs bruk.
SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
SE: Endast för inomhusbruk.
BG: Да се използва само на закрито.
RU: Использовать только в помещениях.



GB: For item 210017 only.
DE: Nur für Artikel 210017.
NL: Alleen voor item 210017.
PL: Dotyczy tylko pozycji 210017.
FR: Uniquement pour l'article 210017.
IT: Solo per la voce 210017.
RO: Doar pentru articolul 210017.
GR: Μόνο για το στοιχείο 210017.
HR: Samo za stavku 210017.
CZ: Pouze pro položku 210017.
HU: Csak a 210017-os tételhez.
UA: Тільки для пункту 210017.
EE: Ainult punkti 210017 puhul.

LV: Tikai 210017. punktam.
LT: Tik 210017 punktui.
PT: Apenas para o item 210017.
ES: Solo para el artículo 210017.
SK: Len pre položku 210017.
DK: Kun for punkt 210017.
FI: Vain tuotteen 210017.
NO: Kun for punkt 210017.
SI: Samo za točko 210017.
SE: Endast för artikel 210017.
BG: Само за точка 210017.
RU: Только для позиции 210017.



GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.

IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.

RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.

GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.

CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.

HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.

UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.

EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.

LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot maksīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.

LT: PASTABA: Šis vadovas išversta iš originalaus angļu kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.

PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.

ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.

SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.

FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.

NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.

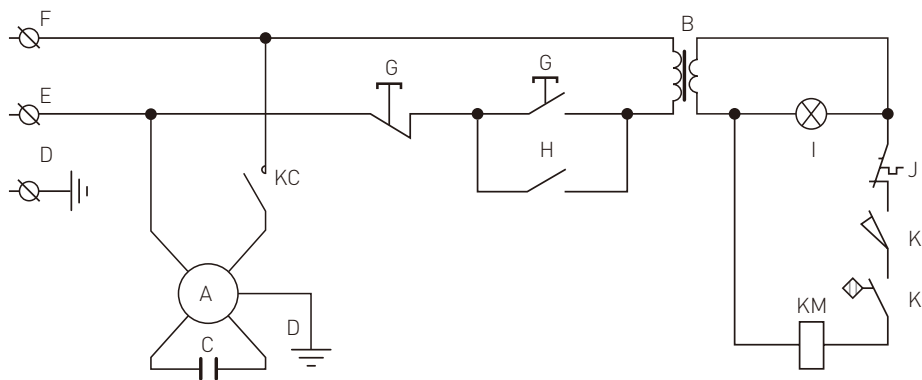
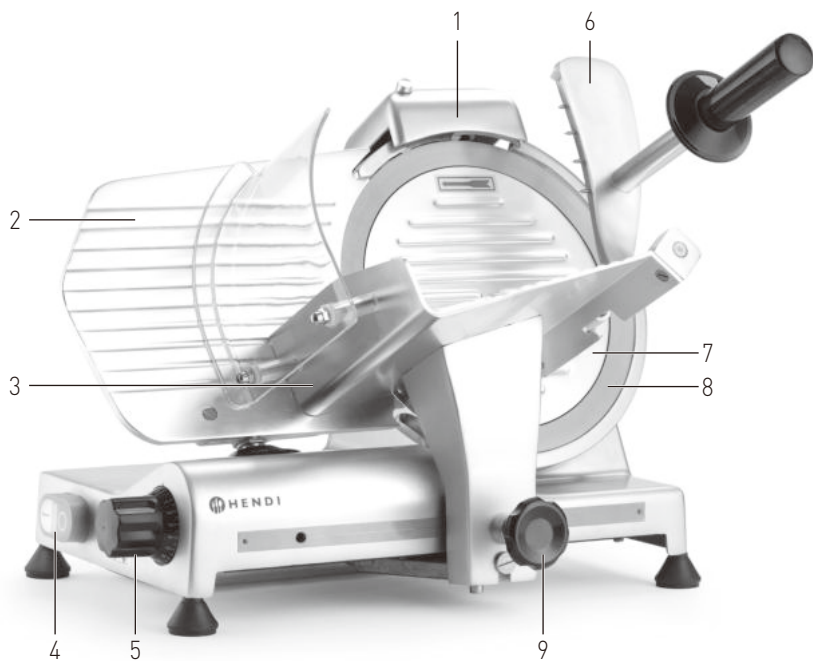
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.

SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.

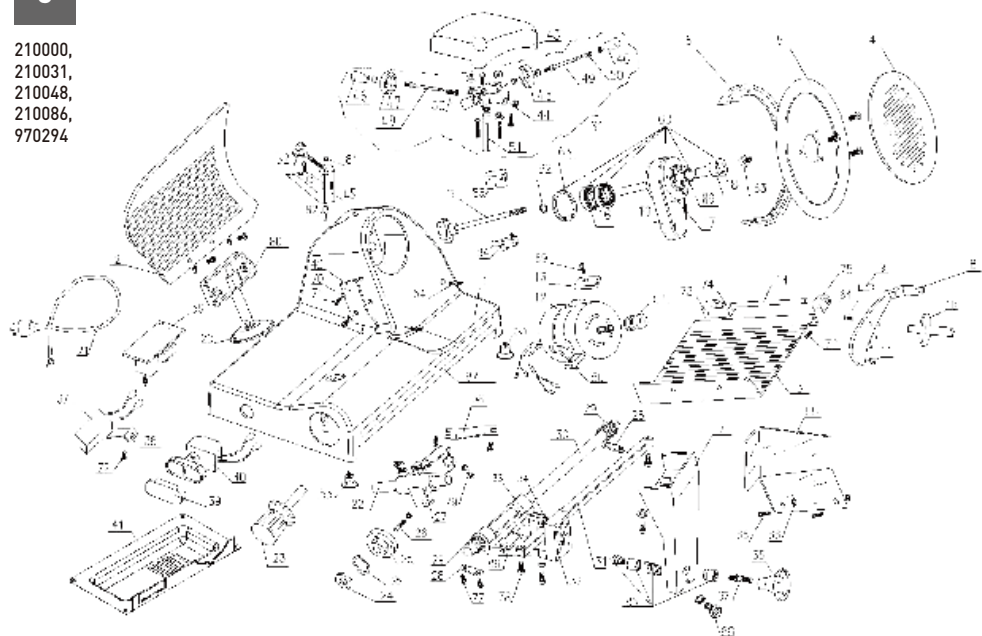
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.

RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

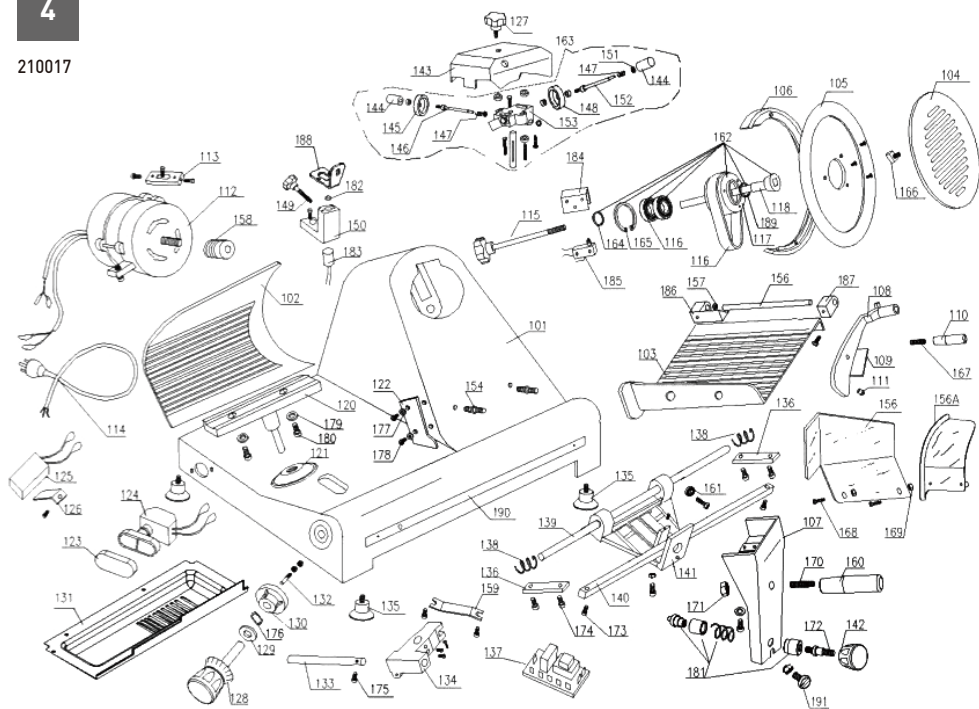




210000,
210031,
210048,
210086,
970294



210017



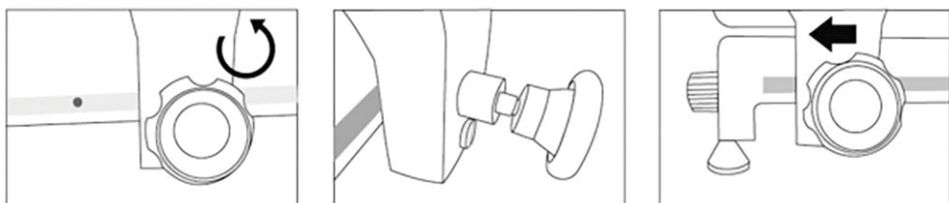
5



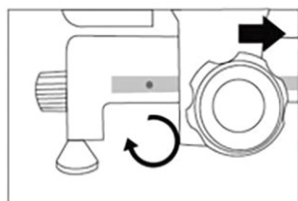
6



7



8



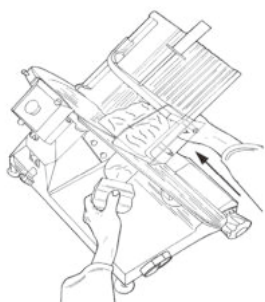
9



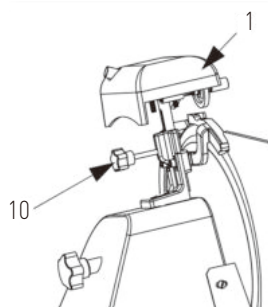
10



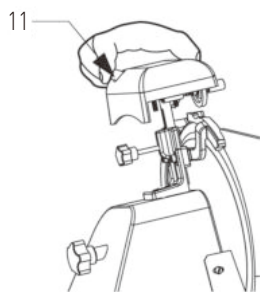
11



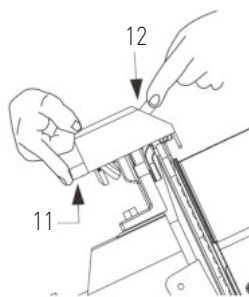
12



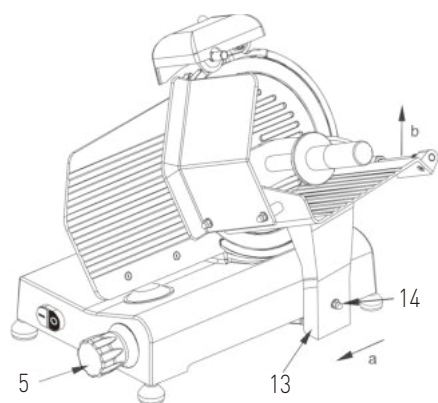
13



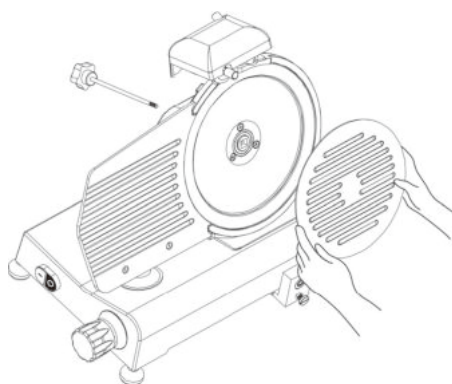
14



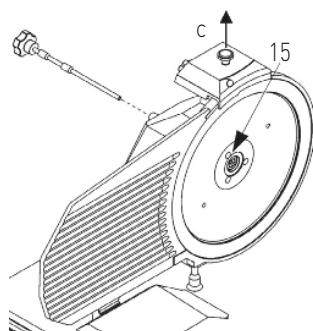
15



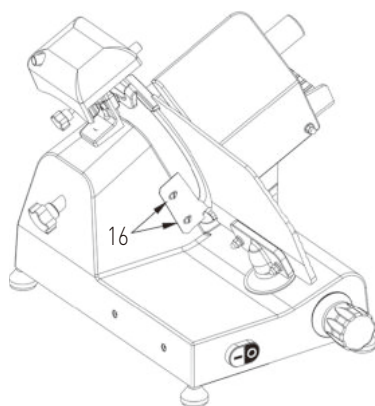
16



17



18



GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technické špecifikácie / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	210031	210048	210000	210017	210086	970294
B	220 - 240V ~ 50Hz / 220 - 240В ~ 50Гц					
C	200W / Вт	280W / Вт	320W / Вт	420W / Вт	320W / Вт	280W / Вт
D	I					
E	195 mm / мм	220 mm / мм	250 mm / мм	300 mm / мм	250 mm / мм	220 mm / мм
F	12 mm / мм			14 mm / мм	12 mm / мм	
G	<70 dB (A)					
H	IP33					
I	416x400x(H)335 mm / мм	506x435x(H)347 mm / мм	514x484x(H)373 mm / мм	602x573x(H)456 mm / мм	514x484x(H)373 mm / мм	506x435x(H)347 mm / мм
J	13,5kg / кг	14kg / кг	16kg / кг	26kg / кг	16kg / кг	14kg / кг

A: GB: Item no. / DE: Art.-Nr. / NL: Artikelnr. / PL: Nr pozycji / FR: N° d'article / IT: N. articolo / RO: Nr. articolului / GR: Αρ. είδους / HR: Broj stavke / CZ: Položka č. / HU: Cikkszám / UA: Номер елемента / EE: Artikli nr / LV: Vienums Nr. / LT: Prekės Nr. / PT: Item n.º / ES: N.º de artículo / SK: Č. položky / DK: Varenr. / FI: Kohteen nro / NO: Varenr. / SI: Št. izdelka / SE: Art.nr / BG: Номер на елемент / RU: Номер позиции

B: GB: Rated voltage and frequency / DE: Nennspannung und Frequenz / NL: Nominale spanning en frequentie / PL: Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR: Tension et fréquence nominales / IT: Tensione e frequenza nominali / RO: Tensiune nominală și frecvență / GR: Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR: Nazivni napon i frekvencija / CZ: Jmenovitě napětí a frekvence / HU: Névleges feszültség és frekvencia / UA: Номінальна напруга та частота / EE: Nimipinge ja -sagedus / LV: Nominālais spriegums un frekvence / LT: Vardinė įtampa ir dažnis / PT: Tensão e frequência nominais / ES: Tensión y frecuencia nominales / SK: Menovitě napätie a frekvencia / DK: Nominel spænding og frekvens / FI: Nimellisiännite ja -taajuus / NO: Nominell spenning og frekvens / SI: Nazivna napetost in frekvenca / SE: Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU: Номинальное напряжение и частота

C: GB: Rated input power / DE: Nenneingangsleistung / NL: Nominaal ingangsvermogen / PL: Znamionowa moc wejściowa / FR: Puissance d'entrée nominale / IT: Potenza nominale in ingresso / RO: Putere nominală de intrare / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου / HR: Nazivna ulazna snaga / CZ: Jmenovitý vstupní výkon / HU: Névleges bemeneti teljesítmény / UA: Номінальна вхідна потужність / EE: Nimisisevõimsus / LV: Nominālā ieejas jauda / LT: Vardinė įėjimo galia / PT: Potência de entrada nominal / ES: Potencia de entrada nominal / SK: Menovitý vstupný výkon / DK: Nominel indgangseffekt / FI: Nimellistuloteho / NO: Nominell inngangseffekt / SI: Nazivna vhodna moč / SE: Märkin effekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB: Protection class (Class) / DE: Schutzklasse (Klasse) / NL: Beschermingsklasse (klasse) / PL: Klasa ochrony (klasa) / FR: Classe de protection (classe) / IT: Classe di protezione (classe) / RO: Clasă de protecție (clasă) / GR: Κλάση προστασίας (катηγορία) / HR: Klasa zaštite (klasa) / CZ: Třída ochrany (třída) / HU: Védelmi osztály (osztály) / UA: Клас захисту (клас) / EE: Kaitseklass (klass) / LV: Aizsardzības klase (klase) / LT: Apsaugos klasė (klasė) / PT: Classe de proteção (classe) / ES: Clase de protección (clase) / SK: Trieda ochrany (trieda) / DK: Beskyttelsesklasse (klasse) / FI: Suojausluokka (luokka) / NO: Beskyttelsesklasse (klasse) / SI: Razred zaščite (razred) / SE: Skyddsklass (klass) / BG: Клас на защита (Клас) / RU: Класс защиты (класс)

E: GB: Blade diameter / DE: Durchmesser der Klinge / NL: Diameter blad / PL: Średnica ostrza / FR: Diamètre de lame / IT: Diametro della lama / RO: Diametru lamă / GR: Διάμετρος λεπίδας / HR: Promjer oštrice / CZ: Průměr čepele / HU: Penge átmérője / UA: Діаметр леза / EE: Tera läbimõõt / LV: Asmens diametrs / LT: Peiliio skersmuo / PT: Diâmetro da lâmina / ES: Diámetro de la cuchilla / SK: Priemer čepele / DK: Bladets diameter / FI: Terän halkaisija / NO: Bladets diameter / SI: Premer rezila / SE: Bladets diameter / BG: Диаметър на острието / RU: Диаметр лезвия

F: GB: Cut thickness / DE: Dicke schneiden / NL: Snijdikte / PL: Grubość cięcia / FR: Épaisseur de coupe / IT: Spessore di taglio / RO: Grosime tăiere / GR: Πάχος κοπής / HR: Debljina rezanja / CZ: Tloušťka řezu / HU: Vágott vastagság / UA: Товщина різання / EE: Lõika paksus / LV: Griezuma biezums / LT: Pjovimo storis / PT: Espessura do corte / ES: Grosor del corte / SK: Hrúbka rezu / DK: Skær tykkelse / FI: Leikkauksen paksuus / NO: Kutt tykkelse / SI: Debelina reza / SE: Skär tjocklek / BG: Дебелина на рязане / RU: Толщина среза



G: GB: Noise level (dB(A)) / DE: Rauschpegel (dB(A)) / NL: Geluidsniveau (dB(A)) / PL: Poziom hałas (dB(A)) / FR: Niveau sonore (dB(A)) / IT: Livello di rumore (dB(A)) / RO: Nivel zgomot (dB(A)) / GR: Ενέσθε θορύβου (dB(A)) / HR: Razina šuma (dB(A)) / CZ: Hluková hladina (dB(A)) / HU: Zajszint (dB(A)) / UA: рівень шуму (dB(A)) / EE: Müratase (dB(A)) / LV: trokšņa līmenis (dB(A)) / LT: triukšmo lygis (dB(A)) / PT: Nível de ruído (dB(A)) / ES: Nivel de ruido (dB(A)) / SK: Hladina hluku (dB(A)) / DK: Støjniveau (dB(A)) / FI: melutaso (dB(A)) / NO: Støynivå (dB(A)) / SI: Raven hrupa (dB(A)) / SE: Ljudnivå (dB(A)) / BG: Ниво на шума (dB(A)) / RU: Уровень шума (об./мин.)

H: GB: Waterproof protection rating / DE: Wasserdichtigkeitsschutzklasse / NL: Beschermingsgraad tegen water / PL: Klasa wodoodporności / FR: Indice de protection étanche / IT: Grado di protezione impermeabile / RO: Clasificare protecție impermeabilă / GR: Βαθμός αδιάβροχης προστασίας / HR: Vodootporna zaštita / CZ: Odolnost proti vodě / HU: Vizálló védelmi besorolás / UA: Рейтинг водонепроникності / EE: Veekindluse kaitseaste / LV: Ūdensnecaurlaidības klase / LT: Apsaugos nuo vandens klasė / PT: Classificação de proteção à prova de água / ES: Grado de impermeabilidad / SK: Stupeň ochrany proti vode / DK: Vandtæt beskyttelsesklassificering / FI: Vedenpitävä suojausluokitus / NO: Vanntett beskyttelsesklassifisering / SI: Stopnja zaščite pred vdorom vode / SE: Vattentät skyddsklassning / BG: Клас на водоустойчивост / RU: Рейтинг водонепроницаемости

I: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Διαστάσεις / HR: Dimenzije / CZ: Rozměry / HU: Méretek / UA: Розміри / EE: Mõõtmed / LV: Izmēri / LT: Matmenys / PT: Dimensões / ES: Dimensiones / SK: Rozmery / DK: Mål / FI: Mitat / NO: Mål / SI: Mere / SE: Mått / BG: Размери / RU: Размеры

J: GB: Net weight / DE: Nettogewicht / NL: Nettogewicht / PL: Waga netto / FR: Poids net / IT: Peso netto / RO: Greutate netă / GR: Καθαρό βάρος / HR: Neto težina / CZ: Čistá hmotnost / HU: Nettó tömeg / UA: Бара нетто / EE: Netokaal / LV: Neto svars / LT: Grynavisio svoris / PT: Peso líquido / ES: Peso neto / SK: Čistá hmotnosť / DK: Nettovægt / FI: Nettopaino / NO: Nettovekt / SI: Neto teža / SE: Nettovikt / BG: Нетно тегло / RU: Вес нетто

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.

FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.

IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.

GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.

CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.

HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.

LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.

PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.

ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.

DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoi ilmoitusta.

NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.

SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.

BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.

RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.

 **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.

• **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.

• **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.

• **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.

• **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.

• Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.

• Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.

• Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.

• Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.

• Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.

• Never carry the appliance by its cord.

• Never try to open the housing of the appliance yourself.

• Do not insert objects into the housing of the appliance.

• Never leave the appliance unattended during use.

• This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.

• This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.

• This appliance should, under any circumstances, not be used by children.

• Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.

• Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

• Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.

• Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).

• Do not cover the appliance in operation.

• Do not place any objects on top of the appliance.

• Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.

• The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.

• Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.

• **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

• This appliance is not intended for household use.

• Do not operate the appliance without load to prevent overheating.

• **CAUTION!** ALWAYS switch the machine off and disconnect the power supply before touching any motoring parts.

• **WARNING!** Do not attempt to by-pass any safety interlock.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• This appliance should not be used for cutting frozen food, bone-in meat or fish, etc.

• Do not use the appliance before it is properly assembled with the blade, blade guard and the food holder.

• **WARNING!** ALWAYS keep hands, long hair and clothing away from the moving parts.

•  **CAUTION!** Unplug before cleaning, maintenance or repair!

•  **WARNING!** Keep hands away from moving part and cutting blade.

•  **CAUTION!** Two-person handling required!

•  **CAUTION!** Read instruction manual before operation, cleaning or maintenance!

Intended use

• This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

• The appliance is designed only for slicing foodstuff, e.g. meats, cheese, breads, etc. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.

• Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.



Grounding installation

This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 4)

1. Blade sharpener
2. Stop plate
3. Carriage
4. On/off switch [White (I): ON; Black (O): OFF]
5. Slice thickness dial
6. Product clamp
7. Blade guard
8. Blade
9. Carriage lock
10. Blade guard bolt (not displayed)

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Circuit diagram

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig.2 on page 4)

- A. Motor
- B. Transformer
- C. Capacitor
- D. Protective earthing (Grounding)
- E. Live
- F. Neutral
- G. Switch
- H. Relay
- I. Indicator lamp
- J. Thermal cut-out
- K. Micro switch

Exploded diagram with part list

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig.3 on page 5)

Part no.	Part name	Quantity
1	Encloser	1
2	Active clapboard	1
3	Food salver	1
4	Blade guard disc	1
5	Blade	1
6	Blade guarding ring	1
7	Tray bracket	1
8	Food and fixed-arm	1
9	Fixed-arm bushing	1
10	Fixed-arm handle	1

11	Plastic granule	1
12	Motor	1
13	Motor briquetting	1
14	Fixed-arm pin Ø12×185	1
15	Blade guard bolts	1
16	Ball bearing 6202	2
17	Blade belt wheel Ø66	1
18	Pin of belt wheel	1
19	BeltSV.330	2
20	Slide mulch	1
21	Power line	1
22	Slide axle	1
23	Knob with scale	1
24	Spring gasket	1
25	Cam	1
26	Cam osculant staff	1
27	Slider	1
28	Slide axle briquetting	2
29	Spring of towing bracket axle	2
30	Towing bracket axle	1
31	Quadrate axis	1
32	Towing bracket	1
33	M8×35Hexagonal screw	1
34	Ball bearing 607	1
35	Towing bracket cover knob	1
36	Relay	1
37	Capacitor	1
38	Capacitor retainer	1
39	Button mulch	1
40	Button switch	1
41	Motherboard	1
42	Meatscraper	1
43	Sharpener mulch	1
44	Sharpener base of subassembly	1
45	Sharpener base of assembled	1
46	Button of sharpener	2
47	Fine grinding wheel Ø45	1
48	Crude grinding wheel Ø45	1
49	Pin of rubbing stone	2
50	Spring	2
51	Pin of sharpener bracket	1



52	Sharpener tighten knob	1
53	Active clapboard mandril	1
54	Rubber foot	4
55	Pin of blade guarding ring	2
56	Meat blocking board	1
57	Slide axle bracket	2
58	Small belt wheel of motor	1
59	Slide driver	1
60	Belt wheel setting	1
61	Sharpener setting	1
62	Ø15 Spring gasket for bearing	1
63	Ø15 Spring gasket for bearing	1
64	Blade guard disc square-head nut	1
65	Fixed-arm handle bolt	1
66	Finger baffle bolt	2
67	Finger baffle nut	2
68	Bracket knob bolt	1
69	Undee spring gascket	1
70	Motor impacted bolt	1
71	Meat scraping shim	2
72	Meat scraper bolt	2
73	Capacitor fixation clamp bolt	1
74	Tray bearing cover A	1
75	Meat board bracket	1
76	Tray bearing cover B	1
77	Cross recessed counter-sunk head M6x12	2
78	Slide axle briquetting bolt	4
79	Quadrate axis locking screw	2
80	Slider adjust bolt	1
81	Magnet	1
82	Magnet switch	1
83	Aluminium block	1
84	Microswitch	1
85	Stainless steel lock	1
86	Limited block	1
87	Stainless steel bar	1
88	Set screw for tray bracket	1
89	Oil seal	1

210017

(Fig.4 on page 5)

Part no.	Part name	Quantity
101	Encloser	1
102	Active clapboard	1
103	Food salver	1
104	Guarding blade disc	1
105	blade	1
106	Blade guarding ring	1
107	Tray bracket	1
108	Food fixed-arm	1
109	Fixed-arm bushing	1
110	Handle	1
111	Plastic granule	1
112	Motor	1
113	Motor briquetting	1
114	Power line	1
115	Blade guard bolts	1
116	Ball bearing6204	2
117	Belt wheel	1
118	Pin of belt wheel	1
119	Belt SV.400	2
120	Supportng base	1
121	Cable jacket	1
122	Mearscraper	1
123	Button mulch	1
124	Button switch	1
125	Capacitor	1
126	Capacitor retainer	1
127	Screw of oriented staff	1
128	Knob with scale	1
129	Spring gasket	1
130	Cam 300	1
131	Motherboard	1
132	Cam osculant pin	1
133	Sliding axle	1
134	Slider	1
135	Rubber foot	4
136	Sliding axle briquetting	2
137	Relay	1
138	Spring of sliding axle	2



139	Towing bracket sliding axle	1
140	Quadrate axis	1
141	Towing bracket	1
142	Button of towing bracket	1
143	Sharpener mulch	1
144	Button	2
145	Fine grinding wheel Ø 45	1
146	Pin of burr cleaning wheel	2
147	Spring of burr cleaning wheel	2
148	Crude grinding wheel Ø 45	2
149	Sharpener tighten knob	1
150	Supporting base of outer ring	1
151	Ø 4.751 Wheel	1
152	Pin of rubbing stone	1
153	Sharpener base of subassembly	1
154	pin of blade guading ring	2
155	Pin of food tray	1
156/ 156A	Meat blocking board	1
157	Bracket of sliding axle	1
158	Small belt wheel of motor	1
159	Slide transmitting wheel	1
160	Towing bracket handle	1
161	Sliding axle608	1
162	Belt wheel setting	1
163	Sharpener setting	1
164	Ø 20 Spring gasket for bearing	1
165	Ø 47 Spring gasket for hole	1
166	Blade guard disc square-head nut	1
167	Fixed-arm handle bolt	1
168	Finger baffle bolt	2
169	Finger baffle nut	2
170	Bracket knob bolt	1
171	Bracket knob nut	1
172	Bracket bottom bolt	1
173	Quadrate axis locking screw	2
174	Slide axle briquetting bolt	4
175	Slide axle bolt	1
176	Ø 12 Under spring gasket	1
177	Meat scraping shim	2
178	Meat scraper bolt	1

179	Fulcrum bearing shim	2
180	Fulcrum bearing bolt	2
181	Stainless steel lock	1
182	Magnet	1
183	Magnet switch	1
184	Limited block	1
185	Microswitch	1
186	Tray bearing cover A	1
187	Tray bearing cover B	1
188	Fulcrum bearing shim	1
189	Oil seal	1
190	Stainless steel bar	1
191	Set screw for tray bracket	1

Precautions

- The appliance should only be handled by highly qualified people who follow the safety measures described in this manual.
- In case of rotation of personnel, training should be provided in advance.
- The appliance is equipped with safety devices at dangerous points. However, it is recommended not to touch the blade and moving components.
- Before starting maintenance operations, disconnect the power supply.
- Carefully assess residual risks when protective devices are removed for cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- Is absolutely necessary a regular control of the power supply cord. A frayed or damaged cord can expose users to great risk of electric shock.
- If the device shows anomalies, do not use it or try to repair it: please contact the supplier.
- Do not use the appliance for frozen products, meat, fish with bones or any products other than food.
- **When dealing with a small portion of meat, do not use the appliance without using the meat pusher.**
- **Do not stand in a dangerous position, the blade can cause injury.**
- The manufacturer and/or the seller are not responsible in the following cases:
 - if the appliance has been handled by unauthorised personnel;
 - if some parts have been replaced with non-original spare parts;
 - if the instructions included in this manual are not followed precisely;
 - if the cutter has not been cleaned and oiled with the right products.

Safety system installed

Mechanical safety system

The mechanical safety system of the appliance described in this manual complies with 2006/42 EC directives and EN 1974 regulations. The safety system includes:



- blade guard
- ring
- blade cover
- meat pusher
- meat pusher knob with ring nut and spacer
- hand cover on the food tray

Electrical safety system

The appliance is equipped with:

- a micro-switch which stops the appliance in case the tie rod for blade guard is removed; the micro-switch prevents from restarting the appliance if the guard has not been set in the switch-off position.
- a relay in the control box which requires the restart of the appliance when a power cut occurs.

Even though CE version appliance are provided with electrical and mechanical protections (when the appliance is operating and for maintenance and cleaning operations), there are still **RESIDUAL RISKS** that cannot be eliminated completely; these risks are specified in this manual under **"WARNING! / DANGER! / CAUTION!"**. The blade and other parts of the machine can cause cuts and injuries.

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

NOTE! Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.

Installation or Assembly & Disassembly

The assembly or disassembly operations of the appliance are performed with the appliance stopped and disconnected from the power supply.

ATTENTION! Any installation, maintenance and repair work should be performed by qualified and authorized technician only.

Sharpener (Fig.5 on page 6)

1. Attach the sharpening module in such a way that the blade does not move between the wheels.
2. Secure the sharpening device to the machine by tightening the holder. Check to make sure that the sharpening device is well secured before using the machine.

NOTE! The sharpening device is equipped with a safety switch. If the sharpening device is not properly attached, you will not be able to use the appliance.

Hand guard (Fig.6 on page 6)

1. Place both screws in the carriage.
2. Attach the hand guard.
3. Place the two washers over the white bolts.
4. Screw on the two dome nuts.

NOTE! You are advised not to use the appliance if the hand guard is not attached as instructed! These are safety features that will prevent possible injury. If you do not attach these features, there will be a risk of injury.

Operating instructions

The appliance must be installed upon a working table suitable for its overall dimensions shown in "Technical specifications"; therefore, it must be adequately large, well leveled, dry, smooth, resistant, stable and placed at a height of 80 cm from the ground.

Moreover, the machine must be installed in a room with max. humidity of 75% at the temperature between 5°C and 35°C, that is in the environment which does not contribute to the appliance failure.

IMPORTANT! All parts(meat pusher, hand cover, blade sharpener) must be installed, assembled and secured before operation.

- Position the appliance so that the on/off switch is facing the user.
- If the blade sharpener has not been installed, proceed as follows:
 - Position the blade sharpener in its support so that the blade does not extend between the gears.
 - Tighten the safety screw on the blade sharpener.
 - Note! The appliance is equipped with a safety switch and will turn off automatically if the sharpening device is removed
- Push the plug in the wall socket.
- Turn the dial with the graduated scale to the desired slice thickness.
- Switch ON the appliance by pressing the "WHITE (I)" button of the ON/OFF switch.
- Put the food product on the carriage and adjust the clamp to hold the product firmly in place. Make sure the product is positioned against the stop plate.
- Once the product has been sliced, switch OFF the appliance by pressing the "BLACK (O)" button of the ON/OFF switch.
- Turn the thickness dial back to "0".

How to lock the slicer

(Fig 7 on page 6)

1. Turn the knob in anti-clockwise direction.
2. Continue to turn the knob until it is loosen completely.
3. Move the carriage to the proper position, the slicer will be locked automatically.

How to unlock the slicer

(Fig 8 on page 6)

Turn the knob in clockwise direction to unlock the slicer. The knob should be turned completely to tighten the carriage.



Loading and slicing of foodstuffs

WARNING! Products to be cut must be loaded on the food tray only when the thickness dial knob is set to the "0" position. Pay attention to the blade and the sharp edges.

The procedure is as follows:

- once the product has been loaded onto the food tray and placed against the plate, stop it with the arm provided with gripping points;
- adjust the thickness dial knob so as to obtain the desired cutting thickness;
- to avoid accidents, the operator has to face the machine and adopt a correct position: put the ring hand on the meat pusher, and then the left one beside the deflector (**do not touch the blade**); the body must be perpendicular to the working surface [see Fig.9 on page 7].

WARNING! Pay maximum attention: no part of your body should contact the blade [see Fig.10 on page 7];

- push the switch-on button "I";
- smoothly push the carriage (food tray + meat pusher + stem) towards the blade without exerting pressure on foodstuffs with the meat pusher since they have their own force of gravity which exerts pressure on the thickness gauge. The blade will easily cut foodstuffs and appliance will be guided by the deflector onto the collecting plate [see Fig.11 on page 7];
- do not operate the appliance without foodstuffs;
- once foodstuffs have been cut, set the thickness dial knob in the "0" position and switch OFF the appliance by pressing the "0" button of ON/OFF switch;
- resharpen the blade as soon as slices show a rough or frayed surface and the cutting becomes difficult [See ==> "Sharpening the blade" under "Operating instructions"].

Sharpening the blade

WARNING! Before proceeding with blade sharpening, remain alert to the RESIDUAL RISKS [See ==> Safety system installed] that refer to the hazard of injury if the instructions below are not followed.

The blade must be sharpened periodically and as soon as it becomes blunt; the detailed instructions below are to be followed:

- disconnect the power supply;
- place the thickness dial knob adjusting the thickness plate in the "0" position;
- Clean the blade accurately with alcohol to remove grease;
- Unscrew the sharpener locking knob [10, Fig.12 on page 7], lift (a) the sharpener [1, Fig.12 on page 7] up to the locking position and rotate it 180°.
- Then let it move to the end so that the blade is positioned between the two sharpeners. Lock the knob;
- Switch-on the slicer by pushing the button "I" (ON);
- Push the small button [13, Fig.11 on page 7], let the blade rotate against the sharpener for 30/40 sec. to produce a sharp burr on the blade edge;
- Push buttons simultaneously for 3/4 seconds [11 and 12, Fig.14 on page 7] and then leave them simultaneously;
- It is recommended to clean the sharpeners upon the end of sharpening [See ==> Sharpener cleaning];
- Once sharpening has been completed, return the slice to its original setting with the reverse procedure.
- After sharpening, the blade should be cleaned [See ==> Blade, blade guard and ring cleaning]

NOTE: Do not prolong the burring operation beyond 3/4 sec.

in order to prevent the dangerous twisting of the blade cutting edge.

The blade should be replaced when it cannot be sharpened any further or when the gap between edge of the blade and the blade guard exceeds 6 mm.

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.
- **DANGER OF INJURY!** Care should be taken when handling the sharp cutting blades during cleaning.
- **WARNING! Pay attention to residual risks due to cutting and/or sharp edges. Wear protective gloves (not supplied).**

Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!
- The appliance cleaning must be carried out at least once a day or more frequently, if necessary.
- Cleaning must be extremely accurate for those parts of the appliance which are directly or indirectly in contact with foodstuffs.
- Place the thickness dial knob adjusting the thickness plate in the "0" position.

Food tray cleaning

[Fig.15 on page 8]

The carriage (food tray + arm + stem) is easily removable:

- set the thickness dial knob in the "0" position [5];
- set the carriage [13] at the end of its run (a) near the controls;
- unscrew the screw [14], slide the carriage upwards [b];
- after having removed the carriage, it is possible to clean accurately the food tray with hot water and neutral detergent (pH 7).

Blade, blade guard and ring cleaning

Remove the blade guard cover by unscrewing the pin at the back of the appliance [Fig.16 on page 8].

WARNING! The blade cleaning must be carried out with a wet cloth and protective gloves (not supplied) on.

To clean the opposite surface of the blade it is necessary to remove the blade.



The blade is to be removed as follows (see Fig.17 on page 8):

- disassemble the blade guard;
- remove the sharpener (a) and move the blade out of blade ring guard by turning the thickness dial knob;
- loosen the 3 or 4 screws (15) (according to the model) that fix the blade;
- Take out the blade directly.

WARNING! Pay attention to residual risks due to cutting and/or sharp edges. Wear protective gloves (not supplied).

The blade guard must be cleaned with hot water and neutral detergent.

Sharpener cleaning

- The sharpener cleaning operation is carried out by rubbing the grinding moles with a brush. The moles must be placed in the safety position which means that they must be turned towards the side opposite to the blade.

Deflector cleaning

- To remove the deflector, unscrew the two screws (16) of the deflector (see Fig.18 on page 8).
- Clean the deflector with hot water and neutral detergent.

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.
- Place the thickness dial knob adjusting the thickness plate in the "0" position.
- Please call the manufacturer or its services agent for any replacement.

Belt

The belt is not to be adjusted. It must be replaced after 3 or 4 years.

Feet

Feet may deteriorate and lose elasticity, thus reducing the stability of the appliance. In this case they must be replaced.

Power supply cord

Periodically check the power supply cord for any symptoms of worn-out. In this case it must be replaced.

Blade

Check that the blade does not lose more than 10mm of its original diameter. In this case it must be replaced.

Sharpener - grinding moles

Check that the grinding moles retain their abrasive property during sharpening operations. If not, it must be replaced to prevent the blade damage.

Lubrication of sliding guides

From time to time pour some oil drops onto the round sliding guide along which the carriage moves back and forth. This operation can be performed through the opening (OIL) next to the thickness dial knob.

Label of the ON/OFF switch

If the labels of the ON/OFF switch have been damaged, in this case it must be replaced.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.
- Special care must be taken when moving or transporting the machine due to its heavy weight. With at least 2 persons or using a cart. Move the machine slowly, carefully, and never incline more than 45°.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problem	Possible cause	Possible solution
Appliance does not slice evenly	Blunt blade	Sharpen blade
	Dirty appliance	Clean the appliance
Appliance stops slicing	Overheated motor	Let the machine cool off for an extended period. The motor's safety thermostat will reset itself automatically.
Carriage does not slide	Dirty slide bar	Clean the slide bar and lubricate with Vaseline
	Some food stick to the blade.	Switch off the appliance & unplug it. Let it come to a complete stop. Remove any blockage. Wipe the blade with a damp cloth.
Blade stops when product is being cut	v-belt worn out or dirty	Contact the supplier.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.



Discarding & Environment



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

Machine disposal

Putting the machine out of service

If for some reason there is a necessity to put the machine out of service, make sure nobody can use it: disconnect it from the mains and eliminate any the electrical connections.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitshinweise, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
-  **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett

angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.

- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.

Besondere Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Last, um eine Überhitzung zu vermeiden.



- **VORSICHT!** Schalten Sie die Maschine **IMMER** aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Motorteile berühren.
- **WARNUNG!** Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungen zu umgehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Fleisch, Fisch usw. verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es ordnungsgemäß mit der Klinge, dem Klingenschutz und dem Lebensmittelhalter zusammengebaut wurde.
- **WARNUNG!** Halten Sie **STETS** Hände, lange Haare und Kleidung von den beweglichen Teilen fern.



VORSICHT! Vor Reinigung, Wartung oder Reparatur ausstecken!



WARNUNG! Halten Sie die Hände vom beweglichen Teil und der Schneidklinge fern.



VORSICHT! Zwei-Personen-Handhabung erforderlich!



VORSICHT! Lesen Sie vor Betrieb, Reinigung oder Wartung die Bedienungsanleitung!

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist nur zum Schneiden von Lebensmitteln wie Fleisch, Käse, Brot usw. bestimmt. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** klassifiziert und muss an eine Schutzterde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Kabel für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.

Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptbestandteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 4)

1. Klingenschärfer
2. Platte stoppen
3. Beförderung
4. Ein/Aus-Schalter [Weiß (I): EIN; Schwarz (O): AUS]
5. Scheibendicke-Zifferblatt
6. Produkt-Klemme
7. Klingenschutz
8. Klinge
9. Schlitten-Verriegelung
10. Klingenschutzschraube (nicht angezeigt)

Bemerkung: Sofern nicht anders angegeben, gilt der Inhalt dieses Handbuchs für alle aufgeführten Artikel. Das Aussehen kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Schaltplan

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Abb. 2 auf Seite 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. Kondensator
- D. Schutzterdung (Erdung)
- E. Live
- F. Neutral
- G. Schalter
- H. Relais
- I. Kontrolllampe
- J. Thermischer Ausschnitt
- K. Mikroschalter

Explosionszeichnung mit Teileliste

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Abb. 3 auf Seite 5)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
1	Umschließer	1
2	Aktives Klappenbrett	1
3	Lebensmittel-Salver	1
4	Blattschutzscheibe	1
5	Klinge	1
6	Klinge Schutzring	1
7	Tray-Halterung	1
8	Lebensmittel und fester Arm	1
9	Buchse mit festem Arm	1
10	Griff mit festem Arm	1
11	Kunststoff-Granulat	1
12	Motor	1
13	Motor-Brikettierung	1
14	Festarmstift Ø12x185	1
15	Schrauben des Klingenschutzes	1
16	Kugellager 6202	2
17	Blattriemenrad Ø66	1
18	Stift des Bandrades	1
19	RiemenSV.330	2
20	Mulch schieben	1
21	Stromleitung	1
22	Achse schieben	1
23	Knopf mit Skala	1
24	Federdichtung	1
25	Nocken	1



26	Cam-oskulantes Personal	1
27	Schiebereglér	1
28	Schiebeachsen-Brikettierung	2
29	Feder der Abschlepphalterungsachse	2
30	Achse der Abschlepphalterung	1
31	Quadratische Achse	1
32	Zughalterung	1
33	M8x35Hexagonale Schraube	1
34	Kugellager 607	1
35	Deckelknopf der Abschlepphalterung	1
36	Relais	1
37	Kondensator	1
38	Kondensator-Halterung	1
39	Knopf-Mulch	1
40	Taster	1
41	Hauptplatine	1
42	Fleischkratzer	1
43	Schärfer-Mulch	1
44	Schärferbasis der Unterbaugruppe	1
45	Schärferbasis montiert	1
46	Taste des Schärfers	2
47	Feinschleifscheibe Ø45	1
48	Rohschleifscheibe Ø45	1
49	Stift aus Reibstein	2
50	Frühling	2
51	Stift der Schärferhalterung	1
52	Schärfer Knopf festziehen	1
53	Aktives Klappmandril	1
54	Gummifuß	4
55	Stift des Klingenschutzrings	2
56	Fleisch-Blocking-Board	1
57	Schiebeachsenhalterung	2
58	Kleines Riemenrad des Motors	1
59	Objektträger-Treiber	1
60	Einstellung des Riemenrads	1
61	Einstellung des Schärfers	1
62	Ø15 Federdichtung für Lager	1
63	Ø15 Federdichtung für Lager	1
64	Blattschutzscheibe, Vierkantmutter	1
65	Griffschraube mit festem Arm	1
66	Finger-Schwenkbolzen	2

67	Finger-Scheibenmutter	2
68	Schraube des Halterungsknopfes	1
69	Undichte Federdichtung	1
70	Motor-Schraube impaktiert	1
71	Fleisch-Scraping-Unterlegscheibe	2
72	Fleischschaber-Schraube	2
73	Schraube für Kondensatorfixation	1
74	Tellerlagerabdeckung A	1
75	Fleischbrett-Halterung	1
76	Tray Lagerdeckel B	1
77	Quervertiefter Senkkopf M6x12	2
78	Schiebeachsen-Brikettschraube	4
79	Verriegelungsschraube der Quadratachse	2
80	Einstellschraube des Schiebers	1
81	Magnet	1
82	Magnetschalter	1
83	Aluminium-Block	1
84	Mikroschalter	1
85	Edelstahl-Schloss	1
86	Begrenzter Block	1
87	Edelstahl-Stange	1
88	Stellschraube für Trayhalterung	1
89	Öldichtung	1

210017

(Abb. 4 auf Seite 5)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
101	Umschließer	1
102	Aktives Klappenbrett	1
103	Lebensmittel-Salver	1
104	Schutzklingenscheibe	1
105	Klinge	1
106	Klinge Schutzring	1
107	Tray-Halterung	1
108	Festarm für Lebensmittel	1
109	Buchse mit festem Arm	1
110	Griff	1
111	Kunststoff-Granulat	1
112	Motor	1
113	Motor-Brikettierung	1
114	Stromleitung	1

115	Schrauben des Klingenschutzes	1
116	Kugellager6204	2
117	Riemenrad	1
118	Stift des Bandrades	1
119	Riemen SV.400	2
120	Stützfuß	1
121	Kabelmantel	1
122	Mearscraper	1
123	Knopf-Mulch	1
124	Taster	1
125	Kondensator	1
126	Kondensator-Halterung	1
127	Schraube orientierter Mitarbeiter	1
128	Knopf mit Skala	1
129	Federdichtung	1
130	Nocken 300	1
131	Hauptplatine	1
132	Oskulanter Nockenstift	1
133	Schiebeachse	1
134	Schieberegler	1
135	Gummifuß	4
136	Schiebeachsen-Brikettierung	2
137	Relais	1
138	Feder der Gleitachse	2
139	Schlepphalterung Schiebeachse	1
140	Quadratische Achse	1
141	Zughalterung	1
142	Taster der Abschlepphalterung	1
143	Schärfer-Mulch	1
144	Schaltfläche	2
145	Feinschleifscheibe Ø 45	1
146	Stift des Fräserreinigungsrades	2
147	Feder des Grabenreinigungsrades	2
148	Rohschleifscheibe Ø 45	2
149	Schärfer Knopf festziehen	1
150	Stützbasis des Außenrings	1
151	Ø 4.751 Rad	1
152	Stift aus Reibstein	1
153	Schärferbasis der Unterbaugruppe	1
154	Stift des Klingen-Guading-Rings	2
155	Stift des Lebensmitteltablets	1

156/ 156A	Fleisch-Blocking-Board	1
157	Halterung der Gleitachse	1
158	Kleines Riemenrad des Motors	1
159	Schieber-Übertragungsrad	1
160	Griff der Abschlepphalterung	1
161	Gleitachse608	1
162	Einstellung des Riemenrads	1
163	Einstellung des Schärfers	1
164	Ø 20 Federdichtung für Lager	1
165	Ø 47 Federdichtung für Bohrung	1
166	Blattschutzscheibe, Vierkantmutter	1
167	Griffschraube mit festem Arm	1
168	Finger-Schwenkbolzen	2
169	Finger-Scheibenmutter	2
170	Schraube des Halterungsknopfes	1
171	Knaufmutter der Halterung	1
172	Befestigungsschraube unten	1
173	Verriegelungsschraube der Quadratachse	2
174	Schiebeachsen-Brikettschraube	4
175	Schiebeachsschraube	1
176	Ø 12 Unter Federdichtung	1
177	Fleisch-Scraping-Unterlegscheibe	2
178	Fleischschaber-Schraube	1
179	Fulcrum-Lager-Unterlegscheibe	2
180	Schraube des Fulcrum-Lagers	2
181	Edelstahl-Schloss	1
182	Magnet	1
183	Magnetschalter	1
184	Begrenzter Block	1
185	Mikroschalter	1
186	Tellerlagerabdeckung A	1
187	Tray Lagerdeckel B	1
188	Fulcrum-Lager-Unterlegscheibe	1
189	Öldichtung	1
190	Edelstahl-Stange	1
191	Stellschraube für Trayhalterung	1



Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät darf nur von hochqualifizierten Personen gehandhabt werden, die in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen befolgen.
- Im Falle eines Personalwechsels sollte im Voraus geschult werden.
- Das Gerät ist an gefährlichen Stellen mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Es wird jedoch empfohlen, die Klinge und bewegliche Komponenten nicht zu berühren.
- Trennen Sie vor Beginn der Wartungsarbeiten das Netzteil.
- Beurteilen Sie die Risiken sorgfältig, wenn Schutzvorrichtungen zur Reinigung und Wartung entfernt werden.
- Reinigung und Wartung erfordern eine hohe Konzentration.
- Es ist unbedingt notwendig, das Netzkabel regelmäßig zu kontrollieren. Ein ausgefranztes oder beschädigtes Kabel kann den Anwender einem hohen Stromschlagrisiko aussetzen.
- Wenn das Gerät Anomalien aufweist, verwenden Sie es nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren: Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für gefrorene Produkte, Fleisch, Fisch mit Knochen oder andere Produkte als Lebensmittel.
- **Verwenden Sie das Gerät beim Umgang mit einer kleinen Portion Fleisch nicht ohne den Fleischschieber.**
- **Stellen Sie sich nicht in eine gefährliche Position, da die Klinge Verletzungen verursachen kann.**
- Der Hersteller und/oder der Verkäufer sind in folgenden Fällen nicht verantwortlich:
 - wenn das Gerät von unbefugtem Personal gehandhabt wurde;
 - wenn einige Teile durch nicht originale Ersatzteile ersetzt wurden;
 - wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen nicht genau befolgt werden;
 - wenn der Schneider nicht mit den richtigen Produkten gereinigt und geölt wurde.

Sicherheitssystem installiert

Mechanisches Sicherheitssystem

Das in diesem Handbuch beschriebene mechanische Sicherheitssystem des Geräts entspricht den EG-Richtlinien 2006/42 und den EN 1974-Vorschriften. Das Sicherheitssystem umfasst:

- Klingenschutz
- Ring
- Klingen-Abdeckung
- Fleisch-Schieber
- Fleisch-Druckknopf mit Ringmutter und Abstandshalter
- Handabdeckung auf dem Lebensmitteltablett

Elektrisches Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit Folgendem ausgestattet:

- ein Mikroschalter, der das Gerät stoppt, falls die Spurstange für den Klingenschutz entfernt wird; der Mikroschalter verhindert, dass das Gerät neu gestartet wird, wenn der Schutz nicht in die Abschaltposition gestellt wurde.
- ein Relais im Steuerkasten, das einen Neustart des Geräts erfordert, wenn ein Stromausfall auftritt.

Auch wenn das Gerät in CE-Ausführung mit elektrischen und mechanischen Schutzeinrichtungen ausgestattet ist (bei Betrieb des Geräts sowie für Wartungs- und Reinigungsarbeiten), bestehen dennoch **FEHLERSTÖRLICHE RISIKEN**, die nicht vollständig beseitigt werden können; diese Risiken sind in diesem Handbuch unter „**WARNUNG! / GEFAHR! / VORSICHT!**“ . Die Klinge und andere Teile der Maschine können Schnitte und Verletzungen verursachen.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung kontaktieren Sie bitte umgehend den Lieferanten. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzen sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezugnahme auf.

HINWEIS! Aufgrund von Fertigungsrückständen kann das Gerät während der ersten Verwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Installation oder Montage und Demontage

Die Montage- oder Demontagearbeiten des Geräts werden durchgeführt, wenn das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.

ACHTUNG! Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Technikern durchgeführt werden.

Schärfer (Abb. 5 auf Seite 6)

1. Befestigen Sie das Schärfermodul so, dass sich die Klinge nicht zwischen den Rädern bewegt.
2. Befestigen Sie die Schärfvorrichtung an der Maschine, indem Sie die Halterung festziehen. Stellen Sie sicher, dass die Schärfvorrichtung gut gesichert ist, bevor Sie die Maschine verwenden.

HINWEIS! Die Schärfvorrichtung ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn das Schärfergerät nicht richtig angebracht ist, können Sie das Gerät nicht verwenden.

Handschutz (Abb. 6 auf Seite 6)

1. Beide Schrauben in den Schlitten einsetzen.
2. Befestigen Sie den Handschutz.
3. Setzen Sie die beiden Unterlegscheiben auf die weißen Schrauben.
4. Die beiden Kuppelmuttern anschrauben.

HINWEIS! Es wird empfohlen, das Gerät nicht zu verwenden, wenn der Handschutz nicht wie angewiesen angebracht ist! Dies sind Sicherheitsmerkmale, die mögliche Verletzungen verhindern. Wenn Sie diese Funktionen nicht anbringen, besteht Verletzungsgefahr.



Bedienungsanleitung

Das Gerät muss auf einem Arbeitstisch installiert werden, der für die in den „Technischen Spezifikationen“ angegebenen Gesamtmaße geeignet ist; daher muss es ausreichend groß, gut nivelliert, trocken, glatt, widerstandsfähig, stabil und in einer Höhe von 80 cm vom Boden positioniert sein.

Darüber hinaus muss die Maschine in einem Raum mit einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 75 % bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 35 °C installiert werden, d. h. in einer Umgebung, die nicht zum Geräteausfall beiträgt.

WICHTIG! Alle Teile (Fleischschieber, Handabdeckung, Messerschärfer) müssen vor dem Betrieb installiert, montiert und gesichert werden.

- Positionieren Sie das Gerät so, dass der Ein-/Ausschalter zum Benutzer zeigt.
- Wenn der Klingenschärfer nicht installiert wurde, gehen Sie wie folgt vor:
 - Positionieren Sie den Klingenschärfer so, dass sich die Klinge nicht zwischen den Zahnrädern erstreckt.
 - Ziehen Sie die Sicherheitsschraube am Klingenschärfer fest.
 - Hinweis! Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet und schaltet sich automatisch aus, wenn die Schärfvorrichtung entfernt wird
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drehen Sie das Zifferblatt mit der abgestuften Skala auf die gewünschte Schichtdicke.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste „WEISS (I)“ des EIN/AUS-Schalters drücken.
- Legen Sie das Lebensmittelprodukt auf den Schlitten und stellen Sie die Klemme so ein, dass das Produkt fest sitzt. Stellen Sie sicher, dass das Produkt gegen die Anschlagplatte positioniert ist.
- Sobald das Produkt in Scheiben geschnitten wurde, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste „SCHWARZ (O)“ des EIN/AUS-Schalters drücken.
- Drehen Sie den Dickenregler wieder auf „0“.

So sperren Sie den Schneider

(Abb. 7 auf Seite 6)

1. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.
2. Drehen Sie den Knopf weiter, bis er vollständig gelöst ist.
3. Bewegen Sie den Schlitten in die richtige Position, der Schnitter wird automatisch verriegelt.

So entsperren Sie den Schneider

(Abb. 8 auf Seite 6)

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um den Schneider zu entriegeln. Der Knopf sollte vollständig gedreht werden, um den Schlitten festzuziehen.

Beladen und Schneiden von Lebensmitteln

WARNUNG! Zu schneidende Produkte dürfen nur dann auf das Lebensmitteltablatt geladen werden, wenn der Dickenwählknopf auf die Position „0“ gestellt ist. Achten Sie auf die Klinge und die scharfen Kanten.

Das Verfahren ist wie folgt:

- Sobald das Produkt auf das Lebensmitteltablatt geladen und gegen die Platte gelegt wurde, stoppen Sie es mit dem mit Greifpunkten versehenen Arm;
- Einstellen des Dickenwählknopfes, um die gewünschte

Schnittdicke zu erhalten;

- Um Unfälle zu vermeiden, muss der Bediener der Maschine zugewandt sein und eine korrekte Position einnehmen: Legen Sie die Ringhand auf den Fleischschieber und dann die linke neben den Abweiser **[berühren Sie nicht die Klinge]**. Der Körper muss senkrecht zur Arbeitsfläche stehen (siehe Abb. 9 auf Seite 7).

WARNUNG! Höchste Aufmerksamkeit: Kein Körperteil sollte die Klinge berühren (siehe Abb. 10 auf Seite 7);

- die Einschalttaste „I“ drücken;
- Schieben Sie den Schlitten (Lebensmittelschale + Fleischschieber + Schaft) sanft zur Klinge, ohne mit dem Fleischschieber Druck auf Lebensmittel auszuüben, da sie ihre eigene Schwerkraft haben, die Druck auf das Dickenmessgerät ausübt. Die Klinge schneidet leicht Lebensmittel und das Gerät wird vom Abweiser auf die Sammelplatte geführt (siehe Abb. 11 auf Seite 7);
- das Gerät nicht ohne Lebensmittel betreiben;
- Stellen Sie nach dem Schneiden der Lebensmittel den Dickenwählknopf in die Position „0“ ein und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „O“ des EIN/AUS-Schalters aus;
- die Klinge erneut schärfen, sobald die Scheiben eine raue oder ausgefranzte Oberfläche aufweisen und das Schneiden schwierig wird (siehe ==> „Schärfen der Klinge“ unter „Bedienungsanleitung“).

Klinge schärfen

WARNUNG! Bevor Sie mit dem Schärfen der Klinge fortfahren, achten Sie auf die **FEHLERSTEN RISIKEN** (siehe ==> **Sicherheitssystem installiert**), die auf die Verletzungsgefahr hinweisen, wenn die nachstehenden Anweisungen nicht befolgt werden.

Die Klinge muss regelmäßig und sobald sie stumpf wird, geschärft werden; die folgenden detaillierten Anweisungen sind zu befolgen:

- Trennen der Stromversorgung;
- Platzieren Sie den Dickenwählknopf, der die Dickenplatte in der Position „0“ einstellt;
- Reinigen Sie die Klinge genau mit Alkohol, um Fett zu entfernen.
- Den Schärfer-Arretierknopf (10, Abb. 12 auf Seite 7) abschrauben, (a) den Schärfer (1, Abb. 12 auf Seite 7) in die Sperrstellung heben und um 180° drehen. Dann bis zum Ende bewegen, so dass die Klinge zwischen den beiden Schärfern positioniert ist. Den Knopf verriegeln;
- Schalten Sie den Slicer ein, indem Sie die Taste „I“ (EIN) drücken;
- Drücken Sie den kleinen Knopf (13, Abb. 11 auf Seite 7), lassen Sie die Klinge 30/40 Sekunden gegen den Schärfer drehen, um einen scharfen Grat an der Klingenkante zu erzeugen;
- Tasten gleichzeitig 3/4 Sekunden lang drücken (11 und 12, Abb. 14 auf Seite 7) und dann gleichzeitig belassen;
- Es wird empfohlen, die Schärfer am Ende des Schärfens zu reinigen (siehe ==> Schärferreinigung);
- Sobald das Schärfen abgeschlossen ist, bringen Sie den Schnitt mit dem umgekehrten Verfahren wieder in seine ursprüngliche Einstellung zurück.
- Nach dem Schärfen sollte die Klinge gereinigt werden (siehe ==> Klinge, Klingenschutz und Ringreinigung)



HINWEIS: Den Bohrvorgang nicht über 3/4 Sek. hinaus verlängern, um ein gefährliches Verdrehen der Schneide zu verhindern.

Die Klinge sollte ersetzt werden, wenn sie nicht weiter geschärft werden kann oder wenn der Spalt zwischen der Kante der Klinge und dem Klingenschutz 6 mm überschreitet.

Reinigung und Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger zur Reinigung und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.
- **VERLETZUNGSGEFAHR!** Beim Umgang mit scharfen Schneidklingen während der Reinigung ist Vorsicht geboten.
- **WARNUNG! Achten Sie auf Restrisiken durch Schneiden und/oder scharfe Kanten. Tragen Sie Schutzhandschuhe (nicht im Lieferumfang enthalten).**

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, abrasive Schwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzine oder Lösungsmittel verwenden!
- Die Gerätereinigung muss mindestens einmal täglich oder bei Bedarf häufiger durchgeführt werden.
- Die Reinigung muss für die Geräteteile, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, äußerst genau sein.
- Stellen Sie den Dickenwählknopf zur Einstellung der Dickenplatte in die Position „0“.

Reinigung von Lebensmitteltabletts

(Abb. 15 auf Seite 8)

Der Schlitten (Lebensmittelschale + Arm + Schaft) lässt sich leicht abnehmen:

- den Dickenwählknopf in die Position „0“ (5) stellen;
- den Schlitten (13) am Ende seines Laufs (a) in der Nähe der Bedienelemente einstellen;
- Schraube (14) abschrauben, Schlitten nach oben schieben (b);

- Nach dem Entfernen des Schlittens ist es möglich, das Lebensmitteltablett mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel (pH 7) genau zu reinigen.

Reinigung von Klinge, Klingenschutz und Ring

Entfernen Sie die Klingenschutzabdeckung, indem Sie den Stift an der Rückseite des Geräts abschrauben (Abb. 16 auf Seite 8).

WARNUNG! Die Klingenreinigung muss mit einem feuchten Tuch und Schutzhandschuhen (nicht im Lieferumfang enthalten) durchgeführt werden.

Um die gegenüberliegende Oberfläche der Klinge zu reinigen, muss die Klinge entfernt werden.

Die Klinge ist wie folgt zu entfernen (siehe Abb. 17 auf Seite 8):

- demontieren Sie den Klingenschutz;
- Entfernen Sie den Schärfers (a) und bewegen Sie die Klinge aus dem Klingenringschutz, indem Sie den Dicken-Wahlknopf drehen;
- Lösen Sie die 3 oder 4 Schrauben (15) (gemäß Modell), mit denen die Klinge befestigt ist;
- Klinge direkt herausnehmen.

WARNUNG! Achten Sie auf Restrisiken durch Schneiden und/oder scharfe Kanten. Tragen Sie Schutzhandschuhe (nicht im Lieferumfang enthalten).

Der Klingenschutz muss mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.

Reinigung des Schärfers

- Die Reinigung des Schärfers erfolgt durch Reiben der Mahlmole mit einer Bürste. Die Muttermale müssen in die Sicherheitsposition gebracht werden, was bedeutet, dass sie in Richtung der der Klinge gegenüberliegenden Seite gedreht werden müssen.

Reinigung des Deflektors

- Zum Entfernen des Deflektors die beiden Schrauben (16) des Deflektors abschrauben (siehe Abb. 18 auf Seite 8).
- Reinigen Sie den Deflektor mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Verwendung ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.
- Stellen Sie den Dickenwählknopf zur Einstellung der Dickenplatte in die Position „0“.
- Bitte rufen Sie den Hersteller oder seinen Kundendienst an, um Ersatz zu erhalten.

Gürtel

Der Riemen ist nicht einzustellen. Er muss nach 3 oder 4 Jahren ausgetauscht werden.



Füße

Die Füße können sich verschlechtern und an Elastizität verlieren, wodurch die Stabilität des Geräts verringert wird. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.

Netzkabel

Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung. In diesem Fall muss er ersetzt werden.

Klinge

Sicherstellen, dass die Klinge nicht mehr als 10 mm ihres ursprünglichen Durchmessers verliert. In diesem Fall muss er ersetzt werden.

Schärfer - Mahlen von Muttermalen

Überprüfen Sie, ob die Schleifflecken während des Schärfens ihre abrasiven Eigenschaften behalten. Wenn nicht, muss es ausgetauscht werden, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.

Schmierung der Gleitführungen

Gießen Sie von Zeit zu Zeit einige Öltropfen auf die runde Gleitführung, entlang der sich der Schlitten hin und her bewegt. Dieser Vorgang kann durch die Öffnung (OIL) neben dem Dickenwahlknopf durchgeführt werden.

Etikett des EIN/AUS-Schalters

Wenn die Etiketten des EIN/AUS-Schalters beschädigt wurden, muss dieser in diesem Fall ersetzt werden.

Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es bewegen, und halten Sie es unten.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Maschine aufgrund ihres hohen Gewichts bewegt oder transportiert wird. Mit mindestens 2 Personen oder mit einem Wagen. Bewegen Sie die Maschine langsam, vorsichtig und niemals um mehr als 45° geneigt.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, finden Sie die Lösung in der folgenden Tabelle. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät schneidet nicht gleichmäßig	Stumpfe Klinge	Klinge schärfen
	Schmutziges Gerät	Reinigen Sie das Gerät
Gerät stoppt das Schneiden	Überhitzter Motor	Lassen Sie die Maschine über einen längeren Zeitraum abkühlen. Der Sicherheitsthermostat des Motors setzt sich automatisch zurück.
Schlitten gleitet nicht	Verschmutzte Schiebeleiste	Reinigen Sie den Schieber und schmieren Sie ihn mit Vaseline
	Einige Lebensmittel haften an der Klinge.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es zum Stillstand kommen. Entfernen Sie alle Verstopfungen. Wischen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch ab.
Klinge stoppt, wenn Produkt geschnitten wird	Keilriemen abgenutzt oder verschmutzt	Wenden Sie sich an den Lieferanten.

Garantie

Jeder Defekt, der die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigt und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar wird, wird durch kostenlose Reparatur oder Austausch behoben, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet und wurde in keiner Weise missbräuchlich oder missbräuchlich verwendet. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät unter Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und fügen Sie einen Kaufbeleg bei (z. B. Quittung).

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt

Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderen Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine bestimmte Sammelstelle übergeben.

Die Nichteinhaltung dieser Regel kann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und das Recycling Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung helfen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Abfälle zum Recycling abgeben können, erhalten Sie von Ihrem örtlichen Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.



Entsorgung der Maschine

Außerbetriebnahme der Maschine

Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund außer Betrieb genommen werden muss, stellen Sie sicher, dass sie von niemandem verwendet werden kann: Trennen Sie sie vom Netz und beseitigen Sie alle elektrischen Anschlüsse.

NEDERLANDS

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.



GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.

- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.

- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.

- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.

- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.

- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.

- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.

- Draag het apparaat nooit aan het snoer.

- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.

- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosie of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is niet bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet zonder lading om oververhitting te voorkomen.
- **LET OP!** Schakel de machine ALTIJD uit en koppel de voeding los voordat u motoronderdelen aanraakt.
- **WAARSCHUWING!** Probeer geen veiligheidsvergrendeling te omzeilen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt voor het snijden van bevroren voedsel, vlees met been of vis, enz.
- Gebruik het apparaat niet voordat het correct is gemonteerd met het mesje, de zaagbladbeschermers en de voedselhouder.
- **WAARSCHUWING!** Houd handen, lang haar en kleding ALTIJD uit de buurt van de bewegende delen.
-  **LET OP!** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat reinigen, onderhouden of repareren!
-  **WAARSCHUWING!** Houd uw handen uit de buurt van bewegende delen en snijbladen.
-  **LET OP!** Verwerking door twee personen vereist!
-  **LET OP!** Lees de instructiehandleiding voordat u deze gebruikt, reinigt of onderhoudt!



Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is alleen ontworpen voor het snijden van voedsel, bijv. vlees, kaas, brood, enz. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor enig ander doel wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom te leveren. Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingskabel. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Belangrijkste onderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 4)

1. Snijbladslipjer
2. Stopplaat
3. Vervoer
4. Aan/uit-schakelaar [wit (I): AAN; Zwart (O): UIT]
5. Dikte wijzerplaat voor slices
6. Product klem
7. Mesbescherming
8. Mesblad
9. Vergrendeling drager
10. Schroeven bladbescherm (niet weergegeven)

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

Schema circuit

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Afb. 2 op pagina 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. Condensator
- D. Beschermende aarding (aarding)
- E. Live
- F. Neutraal
- G. Schakelaar
- H. Relais
- I. Indicatielampje
- J. Thermische uitschakeling
- K. Microschakelaar

Geexpedeerd diagram met onderdelenlijst

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Afb. 3 op pagina 5)

Onder-deelnr.	Naam onderdeel	Hoef-eelheid
1	Omsluiting	1
2	Actief clashboard	1
3	Voedselsalver	1
4	Schijf voor bladbescherming	1
5	Mesblad	1
6	Mesbeschermring	1
7	Schaalbeugel	1
8	Voedsel en vaste arm	1
9	Bus met vaste arm	1
10	Handgreep met vaste arm	1
11	Plastic korrel	1
12	Motor	1
13	Motorbriquetting	1
14	Pen met vaste arm Ø12x185	1
15	Schroeven bladbescherm	1
16	Kogellager 6202	2
17	Mesblad riemwiel Ø66	1
18	Pen van riemwiel	1
19	RiemSV.330	2
20	Schuif mulch	1
21	Voedingslijn	1
22	Schuifas	1
23	Knop met schaal	1
24	Veerpakking	1
25	Cam	1
26	Cam osculant personeel	1
27	Schuifregelaar	1
28	Briketten van de schuifas	2
29	Veer van as trekhaak	2
30	As trekhaak	1
31	Kwadrat as	1
32	Trekbeugel	1
33	M8x35Hexagonale schroef	1
34	Kogellager 607	1
35	Knop voor het deksel van de trekhaak	1
36	Relais	1
37	Condensator	1



38	Houder condensator	1
39	Knopenmulch	1
40	Knopschakelaar	1
41	Moederbord	1
42	Vleeskrabber	1
43	Scherper mulch	1
44	Scherperbasis van subassemblage	1
45	Scherperbasis van gemonteerd	1
46	Knop van slijper	2
47	Fijn slijpwiël Ø45	1
48	Ruw slijpwiël Ø45	1
49	Pin van wrijvende steen	2
50	Lente	2
51	Pen van de slijperbeugel	1
52	Draaiknop slijper vast	1
53	Actieve clashboardmandrijn	1
54	Rubberen voet	4
55	Pen van zaagbladbeschermring	2
56	Vleesblokkeerbord	1
57	Schuif de asbeugel	2
58	Klein riemwiël van de motor	1
59	Schuif driver	1
60	Instelling riemwiël	1
61	Instelling verscherper	1
62	Ø15 Veerpakking voor lager	1
63	Ø15 Veerpakking voor lager	1
64	Vierkante kopmoer blad- beschermingsschijf	1
65	Schroeven met vaste armhandgreep	1
66	Vingerschot bout	2
67	Vingerschot moer	2
68	Schroef beugelknop	1
69	Veerpakking Undee	1
70	Motor geraakte bout	1
71	Vleesschraapshim	2
72	Vleesschraper bout	2
73	Bevestigingsklembout condensator	1
74	Ladelagerdeksel A	1
75	Beugel vleesbord	1
76	Ladelagerdeksel B	1
77	Kruisverzonken verzonken kop M6x12	2

78	Briketbout schuifas	4
79	Borgschroef kwartas	2
80	Schijf schuifregelaar afstellen	1
81	Magneet	1
82	Magneetschakelaar	1
83	Aluminium blok	1
84	Microschakelaar	1
85	Roestvrijstalen slot	1
86	Beperkt blok	1
87	Roestvrijstalen staaf	1
88	Instelschroef voor traybeugel	1
89	Oliekeerring	1

210017**(Afb. 4 op pagina 5)**

Onder- deelnr.	Naam onderdeel	Hoef- veelheid
101	Omsluiting	1
102	Actief clashboard	1
103	Voedselsalver	1
104	Beschermende bladschijf	1
105	blad	1
106	Mesbescherming	1
107	Schaalbeugel	1
108	Voedsel met vaste arm	1
109	Bus met vaste arm	1
110	Handgreep	1
111	Plastic korrel	1
112	Motor	1
113	Motorbriquetting	1
114	Voedingslijn	1
115	Schroeven bladbescherm	1
116	Kogellager6204	2
117	Riemwiël	1
118	Pen van riemwiël	1
119	Riem SV.400	2
120	Ondersteunende basis	1
121	Kabel jack	1
122	earschraper	1
123	Knopenmulch	1
124	Knopschakelaar	1
125	Condensator	1

126	Houder condensator	1
127	Schroeven van georiënteerd personeel	1
128	Knop met schaal	1
129	Veerpakking	1
130	Cam 300	1
131	Moederbord	1
132	Cam osculant pin	1
133	Glijdende as	1
134	Schuifregelaar	1
135	Rubberen voet	4
136	Britting van de glijas	2
137	Relais	1
138	Veer van glijas	2
139	Schuifas trekhaak	1
140	Kwadrante as	1
141	Trekbeugel	1
142	Knop van trekhaak	1
143	Scherper mulch	1
144	Knop	2
145	Fijn slijpwiel Ø 45	1
146	Pen van het boorreinigingswiel	2
147	Veer van reinigingswiel voor braam	2
148	Ruwe slijpschijf Ø 45	2
149	Draaiknop slijper vast	1
150	Ondersteunende basis van buitenring	1
151	Ø 4,751 wiel	1
152	Pin van wrijvende steen	1
153	Scherperbasis van subassemblage	1
154	pen van blad guading ring	2
155	Pin van voedselbakje	1
156/ 156A	Vleesblokkeerbord	1
157	Beugel van glijas	1
158	Klein riemwiel van de motor	1
159	Schuif het zendwiel	1
160	Handgreep trekhaak	1
161	Glijdende as608	1
162	Instelling riemwiel	1
163	Instelling verscherper	1
164	Ø 20 Veerpakking voor lager	1
165	Ø 47 Veerpakking voor gat	1

166	Vierkante kopmoer blad- beschermingsschijf	1
167	Schroeven met vaste armhandgreep	1
168	Vingerschot bout	2
169	Vingerschot moer	2
170	Schroef beugelknop	1
171	Beugel knop moer	1
172	Beugel onderste bout	1
173	Borgschroef kwartas	2
174	Briketbout schuifas	4
175	Schuivende asbout	1
176	Ø 12 Onder veerpakking	1
177	Vleesschraapshim	2
178	Vleesschraper bout	1
179	Fulcrum lager shim	2
180	Fulcrum lagerbout	2
181	Roestvrijstalen slot	1
182	Magneet	1
183	Magneetschakelaar	1
184	Beperkt blok	1
185	Microschakelaar	1
186	Ladelagerdekseel A	1
187	Ladelagerdekseel B	1
188	Fulcrum lager shim	1
189	Oliekeerring	1
190	Roestvrijstalen staaf	1
191	Instelschroef voor traybeugel	1

Voorzorgsmaatregelen

- Het apparaat mag alleen worden gehanteerd door hooggequalificeerde personen die de veiligheidsmaatregelen volgen die in deze handleiding worden beschreven.
- In geval van rotatie van personeel moet vooraf training worden gegeven.
- Het apparaat is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen op gevaarlijke punten. Het wordt echter aanbevolen om het blad en de bewegende onderdelen niet aan te raken.
- Koppel de voeding los voordat u onderhoudswerkzaamheden start.
- Beoordeel de restrisico's zorgvuldig wanneer beschermende hulpmiddelen worden verwijderd voor reiniging en onderhoud.
- Reiniging en onderhoud vereisen een grote concentratie.
- Het is absoluut noodzakelijk om het netsnoer regelmatig te controleren. Een gerafeld of beschadigd snoer kan gebruikers blootstellen aan een groot risico op elektrische schokken.



- Als het apparaat afwijkingen vertoont, gebruik het dan niet en probeer het niet te repareren: neem contact op met de leverancier.
- Gebruik het apparaat niet voor bevroren producten, vlees, vis met botten of andere producten dan voedsel.
- **Gebruik het apparaat niet zonder de vleesduwer als u met een kleine portie vlees te maken heeft.**
- **Ga niet in een gevaarlijke positie staan, want het mes kan letsel veroorzaken.**
- De fabrikant en/of de verkoper zijn niet verantwoordelijk in de volgende gevallen:
 - als het apparaat is behandeld door onbevoegd personeel;
 - als sommige onderdelen zijn vervangen door niet-originele reserveonderdelen;
 - als de instructies in deze handleiding niet nauwkeurig worden opgevolgd;
 - als de cutter niet met de juiste producten is gereinigd en geolied.

Veiligheidssysteem geïnstalleerd

Mechanisch veiligheidssysteem

Het mechanische veiligheidssysteem van het apparaat dat in deze handleiding wordt beschreven, voldoet aan de EG-richtlijnen 2006/42 en aan de voorschriften van EN 1974. Het veiligheidssysteem omvat:

- bladbescherming
- ring
- blad deksel
- vlees pusher
- vleesduwerknop met ringmoer en afstandsstuk
- handafdekking op de voedsellade

Elektrisch veiligheidssysteem

Het apparaat is uitgerust met:

- een microschakelaar die het apparaat stopt als de trekstang voor de zaagbladbescherming en reinigingswerkzaamheden, zijn er nog steeds **RESIDUELE RISICO'S** die niet volledig kunnen worden geëlimineerd; deze risico's worden in deze handleiding gespecificeerd onder **"WAARSCHUWING! / GEVAAR! / VOORZICHTIG!"**. Het mes en andere onderdelen van de machine kunnen snijwonden en letsel veroorzaken.
- een relais in de bedieningskast dat het apparaat opnieuw moet opstarten wanneer er een stroomstoring optreedt.

Hoewel apparaten van de CE-versie zijn voorzien van elektrische en mechanische beveiligingen (wanneer het apparaat in werking is en voor onderhouds- en reinigingswerkzaamheden), zijn er nog steeds **RESIDUELE RISICO'S** die niet volledig kunnen worden geëlimineerd; deze risico's worden in deze handleiding gespecificeerd onder **"WAARSCHUWING! / GEVAAR! / VOORZICHTIG!"**. Het mes en andere onderdelen van de machine kunnen snijwonden en letsel veroorzaken.

Vorbereitung voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of het apparaat in goede staat verkeert en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
- Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
- Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.

- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
 - Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.
- OPMERKING!** Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Installatie of montage en demontage

De montage- of demontagewerkzaamheden van het apparaat worden uitgevoerd terwijl het apparaat is gestopt en losgekoppeld van de stroomtoevoer.

AANDACHT! Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en bevoegde technicus.

Scherper (afb. 5 op pagina 6)

1. Bevestig de slijpmodule zodanig dat het blad niet tussen de wielen beweegt.
2. Zet het slijpparaat vast op de machine door de houder vast te draaien. Controleer of het slijpparaat goed vastzit voordat u de machine gebruikt.

OPMERKING! Het slijpparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Als het slijpparaat niet goed is bevestigd, kunt u het apparaat niet gebruiken.

Handbescherming (afb. 6 op pagina 6)

1. Plaats beide schroeven in de slede.
2. Bevestig de handbescherming.
3. Plaats de twee sluitringen over de witte bouten.
4. Schroef de twee koepelmoeren vast.

OPMERKING! U wordt geadviseerd het apparaat niet te gebruiken als de handbescherming niet volgens de instructies is bevestigd! Dit zijn veiligheidsfuncties die mogelijk letsel voorkomen. Als u deze functies niet bevestigt, bestaat er een risico op letsel.

Bedieningsinstructies

Het apparaat moet worden geïnstalleerd op een werktafel die geschikt is voor de totale afmetingen die worden weergegeven in "Technische specificaties"; daarom moet het voldoende groot, goed waterpas, droog, glad, resistent en stabiel zijn en op een hoogte van 80 cm vanaf de grond worden geplaatst.

Bovendien moet de machine worden geïnstalleerd in een ruimte met een max. vochtigheid van 75% bij een temperatuur tussen 5°C en 35°C, dat wil zeggen in een omgeving die niet bijdraagt aan de storing van het apparaat.

BELANGRIJK! Alle onderdelen (vleesduwer, handkap, bladslip) moeten vóór gebruik worden geïnstalleerd, gemonteerd en vastgezet.

- Plaats het apparaat zodanig dat de aan/uit-schakelaar naar de gebruiker is gericht.
- Als de bladslip niet is geïnstalleerd, gaat u als volgt te werk:
 - Plaats de bladslip zodanig in de steun dat het blad niet uitsteekt tussen de tandwielen.
 - Draai de veiligheidsschroef op de bladslip vast.
 - Opmerking! Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar en wordt automatisch uitgeschakeld als het slijpparaat wordt verwijderd
- Druk de stekker in het stopcontact.



- Draai de draaiknop met de schaalverdeling naar de gewenste slicedikte.
- Schakel het apparaat in door op de knop "WIT (I)" van de AAN/UIT-schakelaar te drukken.
- Plaats het voedselproduct op de slede en stel de klem af om het product stevig op zijn plaats te houden. Zorg ervoor dat het product tegen de stopplaat is geplaatst.
- Zodra het product in plakjes is gesneden, schakelt u het apparaat UIT door op de knop "BLACK (O)" van de AAN/UIT-schakelaar te drukken.
- Draai de dikteknoop terug naar "0".

De snijder vergrendelen

(Afb. 7 op pagina 6)

1. Draai de knop linksom.
2. Blijf aan de knop draaien totdat deze volledig los is.
3. Verplaats de slede naar de juiste positie, de snijder wordt automatisch vergrendeld.

De snijder ontgrendelen

(Afb. 8 op pagina 6)

Draai de knop rechtsom om de snijder te ontgrendelen. De knop moet volledig worden gedraaid om de slede vast te zetten.

Laden en snijden van levensmiddelen

WAARSCHUWING! Producten die moeten worden gesneden, mogen alleen op de voedsellade worden geladen als de dikteknoop op de stand "0" staat. Let op het blad en de scherpe randen.

De procedure is als volgt:

- zodra het product op de voedsellade is geladen en tegen het bord is geplaatst, stopt u het met de arm die is voorzien van grijppunten;
- stel de dikteknoop zo af dat de gewenste snijdikte wordt verkregen;
- om ongelukken te voorkomen, moet de machinist naar de machine gericht zijn en de juiste positie aannemen: plaats de ringhand op de vleesduwer en dan de linkerhand naast de deflector (**raak het blad niet aan**); het lichaam moet loodrecht op het werkoppervlak staan (zie afb. 9 op pagina 7).

WAARSCHUWING! Let maximaal op: geen enkel deel van uw lichaam mag in contact komen met het blad (zie afb. 10 op pagina 7);

- druk op de inschakelknop "I";
- duw de slede (voedselbak + vleesduwer + steel) soepel naar het mesje zonder druk uit te oefenen op levensmiddelen met de vleesduwer, omdat ze hun eigen zwaartekracht hebben die druk uitoefent op de diktemeter. Het mes snijdt gemakkelijk levensmiddelen en het apparaat wordt door de deflector op de verzamelplaat geleid (zie afb. 11 op pagina 7);
- gebruik het apparaat niet zonder levensmiddelen;
- nadat het voedsel is gesneden, zet u de dikteknoop in de stand "0" en schakelt u het apparaat UIT door op de toets "0" van de AAN/UIT-schakelaar te drukken;
- het mes opnieuw slijpen zodra de plakken een ruw of gerafeld oppervlak vertonen en het snijden moeilijk wordt (zie ==> "Het mes slijpen" onder "Gebruiksaanwijzing").

Het mes slijpen

WAARSCHUWING! Voordat u verdergaat met het slijpen van het mes, moet u alert blijven op de RESIDUELE RISICO'S (zie ==> Veiligheidssysteem geïnstalleerd) die verwijzen naar het gevaar van letsel als de onderstaande instructies niet worden opgevolgd.

Het mes moet periodiek en zodra het bot wordt worden geslepen; de onderstaande gedetailleerde instructies moeten worden gevolgd:

- ontkoppel de voeding;
- zet de dikteknoop waarmee de dikteplaat wordt afgesteld in de stand "0";
- Reinig het mes nauwkeurig met alcohol om vet te verwijderen;
- Schroef de vergrendelingsknop van de slijper (10 , Afb. 12 op pagina 7) los, til (a) de slijper (1, Afb. 12 op pagina 7) omhoog naar de vergrendelingspositie en draai hem 180°.
- Laat het vervolgens naar het einde bewegen zodat het mes tussen de twee slijpers zit. Vergrendel de knop;
- Schakel de snijder in door op de knop "I" (AAN) te drukken;
- Druk op de kleine knop (13, Afb. 11 op pagina 7), laat het blad 30/40 sec. tegen de slijper draaien om een scherpe braam op de bladrand te produceren;
- Druk de knoppen tegelijkertijd gedurende 3/4 seconden in (11 en 12, Afb. 14 op pagina 7) en laat ze vervolgens tegelijkertijd staan;
- Het wordt aanbevolen om de slijpers aan het einde van het slijpen te reinigen (zie ==> Reiniging van de slijper);
- Nadat het slijpen is voltooid, zet u de slice terug in de oorspronkelijke stand met de achteruitnaaiprocedure.
- Na het slijpen moet het mes worden gereinigd (zie ==> Maai-blad, zaagbladbeschermer en ringreiniging)

OPMERKING: Verleng de boorwerking niet langer dan 3/4 sec. om gevaarlijke verdraaiing van de snijrand van het blad te voorkomen.

Het blad moet worden vervangen wanneer het niet verder kan worden geslepen of wanneer de opening tussen de rand van het blad en de bladbeschermer meer dan 6 mm bedraagt.

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.
- **GEVAAR VOOR LETSEL!** Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijbladen tijdens het reinigen.
- **WAARSCHUWING! Let op restrisico's door snijden en/of scherpe randen. Draag beschermende handschoenen (niet meegeleverd).**



Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuursponzen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- De reiniging van het apparaat moet ten minste eenmaal per dag of vaker worden uitgevoerd, indien nodig.
- De reiniging moet uiterst nauwkeurig zijn voor de onderdelen van het apparaat die direct of indirect in contact komen met levensmiddelen.
- Plaats de dikteknop waarmee de dikteplaat wordt aangepast in de stand "0".

Schoonmaken van voedsellade

(Afb. 15 op pagina 8)

De slede (voedselbak + arm + steel) kan gemakkelijk worden verwijderd:

- zet de dikteknop in de stand "0" [5];
- de drager [13] aan het einde van zijn run [a] nabij de bedieningselementen in te stellen;
- Schroef de schroef [14] los en schuif de slede omhoog [b];
- na verwijdering van de slede is het mogelijk om de voedsellade nauwkeurig te reinigen met heet water en een neutraal reinigingsmiddel (pH 7).

Reiniging van lemmet, zaagbladbeschermer en ring

Verwijder de beschermkap van het zaagblad door de pen aan de achterkant van het apparaat los te schroeven (afb. 16 op pagina 8).

WAARSCHUWING! De bladreiniging moet worden uitgevoerd met een natte doek en beschermende handschoenen (niet meegeleverd).

Om het tegenoverliggende oppervlak van het mes te reinigen, moet het mes worden verwijderd.

Het blad moet als volgt worden verwijderd (zie afb. 17 op pagina 8):

- de zaagbladbeschermer demonteren;
- verwijder de slijper [a] en haal het blad uit de bladringbeschermer door aan de dikteknop te draaien;
- Draai de 3 of 4 schroeven [15] los (volgens het model) waarmee het blad is bevestigd;
- Haal het mesje er direct uit.

WAARSCHUWING! Let op restrisco's door snijden en/of scherpe randen. Draag beschermende handschoenen (niet meegeleverd).

De zaagbladbeschermer moet worden gereinigd met heet water en een neutraal reinigingsmiddel.

Reiniging van de slijper

- De reiniging van de slijper wordt uitgevoerd door de slijpmollen met een borstel te wrijven. De moedervlekken moeten in de veiligheidspositie worden geplaatst, wat betekent dat ze naar de kant tegenover het blad moeten worden gedraaid.

Reiniging van de deflector

- Om de deflector te verwijderen, draait u de twee schroeven [16] van de deflector los (zie Afb. 18 op pagina 8).
- Reinig de deflector met heet water en een neutraal reinigingsmiddel.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.
- Plaats de dikteknop waarmee de dikteplaat wordt aangepast in de stand "0".
- Neem contact op met de fabrikant of diens servicevertegenwoordiger voor vervanging.

Riem

De riem mag niet worden aangepast. Het moet na 3 of 4 jaar worden vervangen.

Voeten

De voeten kunnen verslechteren en elasticiteit verliezen, waardoor de stabiliteit van het apparaat afneemt. In dit geval moeten ze worden vervangen.

Voedingssnoer

Controleer het netsnoer regelmatig op symptomen van slijtage. In dit geval moet het worden vervangen.

Mesblad

Controleer of het blad niet meer dan 10 mm van de oorspronkelijke diameter verliest. In dit geval moet het worden vervangen.

Scherper - slijpmollen

Controleer of de slijpmollen hun schurende eigenschap behouden tijdens het slijpen. Als dit niet het geval is, moet het worden vervangen om schade aan het mes te voorkomen.

Smering van schuifgeleiders

Giet van tijd tot tijd wat oliedruppels op de ronde schuifgeleider waarlangs de slede heen en weer beweegt. Deze bewerking kan worden uitgevoerd via de opening [OIL] naast de dikteknop.

Label van de AAN/UIT-schakelaar

Als de labels van de AAN/UIT-schakelaar beschadigd zijn, moet deze in dit geval worden vervangen.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.



- Vanwege het zware gewicht van de machine moet extra voorzichtig te werk worden gegaan bij het verplaatsen of vervoeren. Met ten minste 2 personen of met behulp van een karretje. Beweeg de machine langzaam, voorzichtig en neig nooit meer dan 45°.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat snijdt niet gelijkmatig	stomp mesje	Scherp lemmet
	Vuil apparaat	Het apparaat reinigen
Het apparaat stopt met snijden	Oververhitte motor	Laat de machine gedurende langere tijd afkoelen. De veiligheidsthermostaat van de motor reset zichzelf automatisch.
De slede schuift niet	Vuile schuifbalk	Reinig de schuifbalk en smeer deze met vaseline
	Een beetje voedsel plakt aan het mesje.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het volledig tot stilstand komen. Verwijder eventuele verstoppingen. Veeg het mes af met een vochtige doek.
Het mes stopt wanneer het product wordt gesneden	v-riem versleten of vuil	Neem contact op met de leverancier.

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs toe (bijv. ontvangstbewijs).

In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. De gescheiden inzameling en recycling van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering zal helpen natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsdienst. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

Afvoer van de machine

De machine buiten gebruik stellen

Als het om een of andere reden noodzakelijk is om de machine buiten gebruik te stellen, zorg er dan voor dat niemand deze kan gebruiken: koppel de machine los van het stopcontact en verwijder de elektrische aansluitingen.

POLSKI

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
- **⚡ NIEBIEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowiło zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast



odłączyć urządzenie.

- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazodka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić urządzenia za przewód.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Nie używać urządzenia bez wsadu, aby zapobiec przegrzaniu.
- **PRZESTROGA!** Przed dotknięciem jakichkolwiek części silnika należy **ZAWSZE** wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno próbować omijać żadnej blokady bezpieczeństwa.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub inna wykwalifikowana osoba.
- Urządzenie nie powinno być używane do cięcia zamrożonej żywności, mięsa lub ryb w kości itp.
- Nie używać urządzenia, zanim nie zostanie prawidłowo zmontowane z ostrzem, osłoną ostrza i uchwytem na żywność.
- **OSTRZEŻENIE!** **ZAWSZE** należy trzymać ręce, długie włosy i odzież z dala od ruchomych części.



PRZESTROGA! Przed czyszczeniem, konserwacją lub naprawą należy odłączyć urządzenie od zasilania!



OSTRZEŻENIE! Trzymać ręce z dala od ruchomej części i ostrza tnącego.



PRZESTROGA! Wymagana obsługa przez dwie osoby!



PRZESTROGA! Przed rozpoczęciem obsługi, czyszczenia lub konserwacji należy przeczytać instrukcję obsługi!

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do dzielenia żywności, np. mięsa, sera, chleba itp. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Instalacja uziemienia

To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie **klasy I** i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym poprzez zapewnienie przewodu ewakuacyjnego dla prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemienia lub połączenia elektryczne z przewodem uziemienia. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 4)

1. Ostrze ostrza
2. Płyta ogranicznika
3. Przewóz
4. Przetłacznik wt./wyt. [Biały (I): Wt.; Czarny (O): WYŁ.]
5. Pokrętko grubości warstwy
6. Zacisk produktu
7. Osłona ostrza
8. Ostrze
9. Blokada przewozu
10. Śruba osłony ostrza (nie jest wyświetlana)

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może różnić się od przedstawionych na ilustracjach.

Schemat obwodu

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Rys. 2 na stronie 4)

- A. Silnik
- B. Transformator
- C. Kondensator
- D. Uziemienie ochronne (uziemienie)
- E. Na żywo
- F. Neutralny
- G. Przetłacznik
- H. Przekaznik



- I. Kontrolka
J. Wycięcie termiczne
K. Mikroprzetłacznik

Wykres rozstrzelony z listą części

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Rys. 3 na stronie 5)

Nr części	Nazwa części	Ilość
1	Ostonka	1
2	Aktywna tablica	1
3	Smakotyłk żywnościowy	1
4	Tarcza ostony ostrza	1
5	Ostrze	1
6	Pierścień ostonowy ostrza	1
7	Wspornik tacy	1
8	Żywność i stałe ramię	1
9	Tuleja ze stałym ramieniem	1
10	Uchwyt z ramieniem stałym	1
11	granulat plastikowy	1
12	Silnik	1
13	Pomostowanie silnika	1
14	Sworzeń ramienia stałego Ø12x185	1
15	Śruby ostony ostrza	1
16	Łożysko kulkowe 6202	2
17	Koło pasa ostrza Ø66	1
18	Kotek koła pasa	1
19	PasSV.330	2
20	Ściółka przesuwna	1
21	Linia zasilania	1
22	Oś szkiełka	1
23	Pokrętko ze skalą	1
24	Uszczelka sprężyny	1
25	Krzywka	1
26	Personel odpowiedzialny za ułożenie krzywki	1
27	Suwak	1
28	Pomostowanie osi szkiełek	2
29	Sprężyna osi wspornika holowania	2
30	Oś wspornika holowania	1
31	Oś kwadratowa	1
32	Wspornik holowania	1
33	M8x35Śruba sześciokątna	1
34	Łożysko kulkowe 607	1

35	Pokrętko pokrywy wspornika holowania	1
36	Przełącznik	1
37	Kondensator	1
38	Mocowanie kondensatora	1
39	Tłumik guzikowy	1
40	Przełącznik przyciskowy	1
41	Płyta główna	1
42	Mięso drapacz	1
43	Ściółka Sharpenera	1
44	Podstawa wyostrzająca podzespołu	1
45	Podstawa zaostrzająca zmontowana	1
46	Przycisk wyostrzenia	2
47	Drobne tarcze szlifierskie Ø45	1
48	surowe koło mielone Ø45	1
49	Gwóźdź kamieni ściernych	2
50	Wiosna	2
51	Sworzeń wspornika wyostrzenia	1
52	Pokrętko dokręcania Sharpenera	1
53	Aktywny mandrill z kłapą	1
54	Gumowa nóżka	4
55	Kotek pierścienia ostony ostrza	2
56	Tablica z blokami mięsa	1
57	Wspornik osi przesuwnej	2
58	Mate koło pasowe silnika	1
59	Napęd slajdu	1
60	Ustawienie koła pasowego	1
61	Ustawienie wyostrzenia	1
62	Ø15 Uszczelka sprężyny łożyska	1
63	Ø15 Uszczelka sprężyny łożyska	1
64	Nakrętka kwadratowa tarczy ostony ostrza	1
65	Śruba uchwytu z ramieniem stałym	1
66	Śruba dna palca	2
67	Nakrętka dna palca	2
68	Śruba pokrętkła wspornika	1
69	Gwóźdź sprężynowy nieprzetworzony	1
70	Śruba uderzeniowa silnika	1
71	Podkładka do skrobania mięsa	2
72	Śruba skrobaka do mięsa	2
73	Śruba zacisku mocującego kondensatora	1
74	Pokrywa łożyska tacy A	1

PL



75	Wspornik deski do mięsa	1
76	Pokrywa łożyska tacy B	1
77	Skrzyżowana wgłębiona głowica stożkowa M6x12	2
78	Śruba brykietowa osi przesuwnej	4
79	Śruba blokująca z osią kwadratu	2
80	Śruba regulacyjna suwaka	1
81	Magnes	1
82	Przetłacznik magnetyczny	1
83	Blok aluminiowy	1
84	Mikroprzetłacznik	1
85	Zamek ze stali nierdzewnej	1
86	Ograniczony blok	1
87	Pręt ze stali nierdzewnej	1
88	Śruba ustalająca wspornika tacy	1
89	Uszczelka olejowa	1

210017

(Rys. 4 na stronie 5)

Nr części	Nazwa części	Ilość
101	Ostłonka	1
102	Aktywna tablica	1
103	Smakołyk żywnościowy	1
104	Tarcza ostrza ochronnego	1
105	ostrze	1
106	Pierścień osłonowy ostrza	1
107	Wspornik tacy	1
108	Ramię stałe do żywności	1
109	Tuleja ze statym ramieniem	1
110	Uchwyt	1
111	granulat plastikowy	1
112	Silnik	1
113	Pomostowanie silnika	1
114	Linia zasilania	1
115	Śruby osłony ostrza	1
116	Łożysko kulkowe 6204	2
117	Koto pasa	1
118	Kotek kota pasa	1
119	Pas SV.400	2
120	Podstawa wsparcia	1
121	Ostłona przewodu	1

122	Mearscrapper	1
123	Tłumik guzikowy	1
124	Przetłacznik przyciskowy	1
125	Kondensator	1
126	Mocowanie kondensatora	1
127	Śruba personelu zorientowanego	1
128	Pokręto ze skalą	1
129	Uszczelka sprężyny	1
130	Krzywka 300	1
131	Płyta główna	1
132	Kotek osculantowy krzywki	1
133	Oś przesuwna	1
134	Suwak	1
135	Gumowa nóżka	4
136	Przesuwane pomostowanie osi	2
137	Przekaznik	1
138	Sprężyna osi przesuwnej	2
139	Oś przesuwna wspornika holowania	1
140	Oś kwadratowa	1
141	Wspornik holowania	1
142	Przycisk wspornika holowania	1
143	Ściotka Sharpenera	1
144	Przycisk	2
145	Drobne tarcze szlifierskie Ø 45	1
146	Kotek kota do czyszczenia frezów	2
147	Sprężyna kota do czyszczenia frezów	2
148	Surowe koto mielone Ø 45	2
149	Pokręto dokręcania Sharpenera	1
150	Podstawa podtrzymująca pierścienia zewnętrznego	1
151	Ø 4,751 kota	1
152	Gwóźdź kamieni ściernych	1
153	Podstawa wyostrzacza podzespołu	1
154	sworzeń pierścienia prowadzącego ostrza	2
155	Kotek pojemnika na żywność	1
156/156A	Tablica z blokami mięsa	1
157	Wspornik osi przesuwnej	1
158	Mate koto pasowe silnika	1
159	Koto nadawcze szkieletów	1
160	Uchwyt wspornika holowania	1

161	Oś przesuwna 608	1
162	Ustawienie koła pasowego	1
163	Ustawienie wyostrzenia	1
164	Uszczelka sprężynowa łożyska Ø 20	1
165	Uszczelka sprężynowa do otworu Ø 47	1
166	Nakrętka kwadratowa tarczy osłony ostrza	1
167	Śruba uchwyty z ramieniem stałym	1
168	Śruba dna palca	2
169	Nakrętka dna palca	2
170	Śruba pokrętła wspornika	1
171	Nakrętka pokrętła wspornika	1
172	Dolna śruba wspornika	1
173	Śruba blokująca z osią kwadratu	2
174	Śruba brykietowa osi przesuwnej	4
175	Śruba osi przesuwnej	1
176	Ø 12 Uszczelka pod sprężyną	1
177	Podkładka do skrobienia mięsa	2
178	Śruba skrobaka do mięsa	1
179	Podkładka łożyska czołowego	2
180	Śruba łożyska Fulcrum	2
181	Zamek ze stali nierdzewnej	1
182	Magnes	1
183	Przetłacznik magnetyczny	1
184	Ograniczony blok	1
185	Mikroprzetłacznik	1
186	Pokrywa łożyska tacy A	1
187	Pokrywa łożyska tacy B	1
188	Podkładka łożyska czołowego	1
189	Uszczelka olejowa	1
190	Pręt ze stali nierdzewnej	1
191	Śruba ustalająca wspornika tacy	1

Środki ostrożności

- Z urządzeniem powinny obchodzić się wyłącznie osoby o wysokich kwalifikacjach, które przestrzegają zasad bezpieczeństwa opisanych w niniejszej instrukcji.
- W przypadku rotacji personelu należy z wyprzedzeniem przeprowadzić szkolenie.
- Urządzenie jest wyposażone w urządzenia zabezpieczające w niebezpiecznych miejscach. Zaleca się jednak, aby nie dotykać ostrza i ruchomych elementów.
- Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie.
- Należy dokładnie ocenić ryzyko szcążkowe po usunięciu urządzeń ochronnych w celu ich czyszczenia i konserwacji.

- Czyszczenie i konserwacja wymagają dużej koncentracji.
- Jest absolutnie konieczna regularna kontrola przewodu zasilającego. Wystrzępiony lub uszkodzony przewód może narazić użytkownika na duże ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli urządzenie wykazuje nieprawidłowości, nie należy go używać ani próbować go naprawić: należy skontaktować się z dostawcą.
- Nie używać urządzenia do zamrażania produktów, mięsa, ryb z kośćcami ani żadnych produktów innych niż żywność.
- **Podczas pracy z małą porcją mięsa nie należy używać urządzenia bez użycia popychacza mięsa.**
- **Nie stać w niebezpiecznej pozycji, ponieważ ostrze może spowodować obrażenia ciała.**
- Producent i/lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności w następujących przypadkach:
 - jeśli urządzenie było obsługiwane przez nieupoważnioną personel;
 - jeśli niektóre części zostały wymienione na nieoryginalne części zamienne;
 - jeśli instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie są dokładnie przestrzegane;
 - jeśli obcinak nie został wyczyszczony i naoliwiony odpowiednimi produktami.

Zainstalowany system bezpieczeństwa

Mechaniczny system bezpieczeństwa

Mechaniczny system bezpieczeństwa urządzenia opisany w niniejszej instrukcji jest zgodny z dyrektywami 2006/42 WE i EN 1974. System bezpieczeństwa obejmuje:

- osłona ostrza
- pierścień
- osłona ostrza
- popychacz mięsa
- pokrętło popychacza mięsa z nakrętką pierścieniową i elementem dystansowym
- pokrywka ręczna na tacy na żywność

Elektryczny system bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w:

- mikroprzetłacznik, który zatrzymuje urządzenie w przypadku zdjęcia cięgna osłony ostrza; mikroprzetłacznik uniemożliwia ponowne uruchomienie urządzenia, jeśli osłona nie została ustawiona w położeniu wyłączenia.
- przełącznik w skrzynce sterowniczej, który wymaga ponownego uruchomienia urządzenia w przypadku przerwy w zasilaniu.

Mimo że urządzenie w wersji CE jest wyposażone w zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne (gdą urządzenie pracuje oraz jest konserwowane i czyszczone), nadal istnieją **POZOSTAŁE ZAGROŻENIA**, których nie można całkowicie wyeliminować; zagrożenia te są opisane w niniejszej instrukcji w punkcie „**OSTRZEŻENIE! / NIEBEZPIECZESTWO! / PRZESTROGA!**”. Ostrze i inne części maszyny mogą spowodować skaleczenia i obrażenia.

Przygotowanie przed użyciem

- Zdjąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy jest wyposażone we wszystkie akcesoria. W przypadku niepełnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z



dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.

- Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz => Czystczenie i konserwacja).
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Ustawić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
- Opakowanie należy przechowywać, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.
- Zachowaj instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA! Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może emitować lekki zapach podczas kilku pierwszych zastosowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnych wad ani zagrożeń. Upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instalacja lub montaż i demontaż

Czynności montażu lub demontażu urządzenia są wykonywane po zatrzymaniu i odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.

UWAGA! Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych i autoryzowanych techników.

Ostrze (rys. 5 na stronie 6)

1. Zamocować moduł wyostrzania w taki sposób, aby ostrze nie poruszało się między kotami.
2. Przymocować urządzenie do ostrzenia do maszyny, dokręcając uchwyt. Przed użyciem maszyny należy upewnić się, że ostrzenie jest dobrze zamocowane.

UWAGA! Urządzenie do ostrzenia jest wyposażone w przełącznik bezpieczeństwa. Jeśli ostrzenie nie jest prawidłowo podłączone, nie będzie można korzystać z urządzenia.

Ostona dłoni (rys. 6 na stronie 6)

1. Umieścić obie śruby w wózku.
2. Założyć ostonę dłoni.
3. Umieścić dwie podkładki nad białymi śrubami.
4. Przykręcić dwie nakrętki kopułkowe.

UWAGA! Zaleca się, aby nie używać urządzenia, jeśli ostona dłoni nie jest zamocowana zgodnie z instrukcją! Są to zabezpieczenia, które zapobiegają potencjalnym obrażeniom ciała. Jeśli nie podłączysz tych funkcji, istnieje ryzyko obrażeń.

Instrukcja obsługi

Urządzenie musi być zainstalowane na stole roboczym odpowiednim do jego ogólnych wymiarów podanych w „Specyfikacji technicznej”, dlatego musi być odpowiednio duże, dobrze wypozitionowane, suche, gładkie, odporne, stabilne i umieszczone na wysokości 80 cm od podłoża.

Ponadto urządzenie należy zainstalować w pomieszczeniu o maksymalnej wilgotności 75% w temperaturze od 5°C do 35°C, czyli w środowisku, które nie przyczynia się do awarii urządzenia.

WAŻNE! Wszystkie części (popychacz mięsa, ostona dłoni, ostrze ostrza) muszą zostać zainstalowane, zmontowane i zabezpieczone przed użyciem.

- Ustawić urządzenie w taki sposób, aby przełącznik wł./wyt. był skierowany w stronę użytkownika.
- Jeśli ostrze ostrza nie zostało zainstalowane, należy wykonać następujące czynności:
- Ustawić ostrze ostrza w wsporniku tak, aby ostrze nie wystawało między kotami zębatymi.

- Dokręcić śrubę zabezpieczającą na ostrzeniu ostrza.
- Uwaga! Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa i wyłącza się automatycznie po wyjęciu urządzenia wyostrzającego)
- Wcisnąć wtyczkę do gniazda ściennego.
- Obrócić pokrętkę z podziałką do żądanej grubości warstwy.
- Włączyć urządzenie, naciskając przycisk „BIAŁY (I)” przełącznika WŁ./WYŁ.
- Umieścić produkt spożywczy na wózku i wyregulować zacisk tak, aby był mocno zamocowany. Upewnij się, że produkt jest umieszczony przy płycie ograniczającej.
- Po pokrojeniu produktu na plasterki należy wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk „CZARNY (O)” przełącznika WŁ./WYŁ.
- Obrócić pokrętkę grubości z powrotem do położenia „0”.

Jak zablokować kralnicę

(Rys. 7 na stronie 6)

1. Obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Kontynuować obracanie pokrętki, aż zostanie całkowicie poluzowane.
3. Przesunąć wózek w odpowiednie położenie, kralnica zostanie automatycznie zablokowana.

Jak odblokować kralnicę

(Rys. 8 na stronie 6)

Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odblokować kralnicę. Pokrętkę należy całkowicie obrócić, aby dokręcić wózek.

Ładowanie i krojenie żywności

OSTRZEŻENIE! Produkty przeznaczone do cięcia należy ładować na tacę na żywność tylko wtedy, gdy pokrętkę grubości jest ustawione w położeniu „0”. Należy zwrócić uwagę na ostrze i ostre krawędzie.

Procedura jest następująca:

- po załadowaniu produktu na tacę na żywność i umieszczeniu go na talerzu należy zatrzymać go za pomocą ramienia wyposażonego w punkty chwytania;
- ustawić pokrętkę grubości tak, aby uzyskać żądaną grubość cięcia;
- Aby uniknąć wypadków, operator musi skierować maszynę w stronę i ustawić w prawidłowym położeniu: umieścić dłoń pierścienia na popychacz mięsa, a następnie lewą obok deflektora (**nie dotykać ostrza**); korpus musi być prostopadły do powierzchni roboczej (patrz rys. 9 na stronie 7).

OSTRZEŻENIE! Należy zwrócić szczególną uwagę: żadna część ciała nie powinna stykać się z ostrzem (patrz rys. 10 na stronie 7);

- nacisnąć przycisk włączania „I”;
- płynnie popchnąć wózek (taca na żywność + popychacz mięsa + trzpień) w kierunku ostrza bez wywierania nacisku na żywność za pomocą popychacza mięsa, ponieważ mają one własną siłę grawitacji, która wywiera nacisk na grubość miernika. Ostrze umożliwia łatwe cięcie żywności, a urządzenie jest kierowane przez deflektor na płytkę zbierającą (patrz rys. 11 na stronie 7);
- nie obsługiwać urządzenia bez żywności;
- po przecięciu artykułów spożywczych ustawić pokrętkę grubości w położeniu „0” i wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk „O” przełącznika WŁ./WYŁ.;



- ostrze należy ponownie naostrzyć, gdy tylko warstwy wykażą szorstką lub postrzępioną powierzchnię, a cięcie stanie się trudne (patrz ==> „Ostrość ostrza” w rozdziale „Instrukcje obsługi”).

Ostrzenie ostrza

OSTRZEŻENIE! Przed przystąpieniem do wyostrenia ostrza należy zachować czujność na ZAGROŻENIA POZOSTAŁE (patrz ==> zainstalowany system bezpieczeństwa), które odnoszą się do ryzyka obrażeń, jeśli nie będą przestrzegane poniższe instrukcje.

Ostrze należy wyostrzać okresowo, gdy tylko stanie się tępe; należy postępować zgodnie z poniższymi szczegółowymi instrukcjami:

- odłączyć zasilanie;
- ustawić pokrętkę regulacji grubości regulującą płytkę grubości w położeniu „0”;
- Dokładnie wyczyścić ostrze alkoholem, aby usunąć tłuszcz;
- Odkręcić pokrętkę blokującą ostrze (10, rys. 12 na stronie 7), unieść [a] ostrze (1, rys. 12 na stronie 7) do pozycji blokowania i obrócić o 180°.

Następnie należy pozwolić mu przesunąć się do końca, tak aby ostrze znajdowało się pomiędzy dwoma wyostreniami. Zablokować pokrętkę.

- Włączyć krawalnicę, naciskając przycisk „I” (Wł.);
- Nacisnąć mały przycisk (13, rys. 11 na stronie 7), aby ostrze obracało się o ostrze na 30/40 sekund w celu wytworzenia ostrego zadzioru na krawędzi ostrza;
- Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 3/4 sekundy (11 i 12, rys. 14 na stronie 7), a następnie pozostawić je jednocześnie;
- Zaleca się czyszczenie wyostreń po zakończeniu wyostrenia (patrz ==> Czyszczenie wyostreń);
- Po zakończeniu wyostrenia przywrócić pierwotne ustawienie warstwy, wykonując procedurę odwrotną.
- Po wyostreniu ostrze należy wyczyścić (patrz ==> Ostrze, ostona ostrza i pierścien)

UWAGA: Nie należy przedłużać operacji wiercenia o ponad 3/4 sekundy, aby zapobiec niebezpiecznemu skręceniu krawędzi tnącej ostrza.

Ostrze należy wymienić, gdy nie można go dalej wyostrzyć lub gdy szczelina między krawędzią ostrza a ostoną ostrza przekracza 6 mm.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i ostygnąć.
- Nie używać strumienia wody ani myjki parowej do czyszczenia ani nie wypychać urządzenia pod wodę, ponieważ może to spowodować zamoczenie części i porażenie prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczeństwo.
- Pozostałości żywności należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie prawidłowo wyczyszczone, skróci to jego żywotność i może spowodować zagrożenie podczas użytkowania.
- **NIEBEZPIECZENSTWO OBRĄŻEŃ!** Należy zachować ostrożność podczas obsługi ostrych ostrzy tnących podczas czyszczenia.

- **OSTRZEŻENIE!** Należy zwracać uwagę na ryzyko resztkowe związane z cięciem i/lub ostrymi krawędziami. Nosić rękawice ochronne (niedotączone do zestawu).

Czyszczenie

- Ochludzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną łagodnym roztworem mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, ściernych gąbek ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie wolno używać wełny stalowej, metalowych narzędzi ani żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używać benzyny ani rozpuszczalników!
- Czyszczenie urządzenia należy wykonywać co najmniej raz dziennie lub częściej, jeśli to konieczne.
- Czyszczenie musi być niezwykle dokładne w przypadku tych części urządzenia, które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością.
- Ustawić pokrętkę regulacji grubości regulującą płytkę grubości w położeniu „0”.

Czyszczenie tacki na żywność

(Rys. 15 na stronie 8)

Wózek (taca na żywność + ramie + trzpień) można łatwo wyjąć:

- ustawić pokrętkę wyboru grubości w położeniu „0” (5);
- ustawić wózek (13) na końcu przebiegu (a) w pobliżu elementów sterujących;
- odkręcić śrubę (14), przesunąć wózek w górę (b);
- po wyjęciu wózka można dokładnie wyczyścić pojemnik na żywność gorącą wodą z neutralnym detergentem (pH 7).

Czyszczenie ostrza, ostony ostrza i pierścienia

Zdjąć ostonę ostrza, odkręcając sworzeń znajdujący się z tyłu urządzenia (rys. 16 na stronie 8).

OSTRZEŻENIE! Czyszczenie ostrza należy przeprowadzić za pomocą wilgotnej ściereczki i rękawic ochronnych (niedotączonech do zestawu).

Abi wyczyścić przeciwną powierzchnię ostrza, należy wyjąć ostrze.

Ostrze należy wyjąć w następujący sposób (patrz rys. 17 na stronie 8):

- rozmontować ostonę ostrza;
- wyjąć ostrze (a) i wyjąć ostrze z ostony pierścienia ostrza, obrotując pokrętkę grubości;
- poluzować 3 lub 4 śruby (15) (w zależności od modelu), które mocują ostrze;
- Wyjąć ostrze bezpośrednio.

OSTRZEŻENIE! Należy zwracać uwagę na ryzyko resztkowe związane z cięciem i/lub ostrymi krawędziami. Nosić rękawice ochronne (niedotączone do zestawu).

Ostonę ostrza należy czyścić gorącą wodą z neutralnym detergentem.

Czyszczenie wyostreń

- Czyszczenie zaostreń odbywa się poprzez pocieranie znamię szlifierskich szczoteczką. Mole należy ustawić w pozycji bezpiecznej, co oznacza, że należy je obrócić w kierunku strony przeciwnej do ostrza.



Czyszczenie deflektora

- Aby zdjąć deflektor, należy odkręcić dwie śruby (16) deflektora (patrz rys. 18 na stronie 8).
- Wyczyścić deflektor gorącą wodą z neutralnym detergentem.

Konserwacja

- Należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia, aby uniknąć poważnych wypadków.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub wystąpił problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, montażowe i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.
- Ustawić pokrętło regulacji grubości regulujące płytkę grubości w położeniu „0”.
- W sprawie wymiany należy skontaktować się z producentem lub jego przedstawicielem serwisowym.

Pasek

Pasa nie należy regulować. Należy go wymienić po 3 lub 4 latach.

Stopy

Stopy mogą ulec pogorszeniu i utracić elastyczność, co zmniejsza stabilność urządzenia. W takim przypadku należy je wymienić.

Przewód zasilający

Okresowo sprawdzać przewód zasilający pod kątem oznak zużycia. W takim przypadku należy ją wymienić.

Ostrze

Sprawdzić, czy ostrze nie traci więcej niż 10 mm swojej oryginalnej średnicy. W takim przypadku należy ją wymienić.

Ostrza — znamiona mielenia

Sprawdzić, czy znamiona szlifierskie zachowują swoją właściwość ścierną podczas operacji wyostrzania. Jeśli nie, należy go wymienić, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

Smarowanie prowadnic przesuwnych

Od czasu do czasu nalać krople oleju na okrągłą prowadnicę przesuwoną, wzdłuż której wózek porusza się w przód i w tył. Tę operację można wykonać przez otwór (OIL) obok pokrętła grubości.

Etykieta przetłacznika WŁ./WYŁ.

Jeśli etykiety przetłacznika WŁ./WYŁ. są uszkodzone, należy je wymienić.

Transport i przechowywanie

- Przed przechowywaniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Przechowywać urządzenie w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie przesuwać urządzenia podczas pracy. Podczas przenoszenia urządzenia odłączyć je od zasilania i przytrzymać je

u dołu.

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub transportu maszyny ze względu na jej dużą wagę. Z co najmniej 2 osobami lub korzystając z wózka. Przesuwać maszynę powoli, ostrożnie i nigdy nie nachylać jej pod kątem większym niż 45°.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą/dostawcą usług.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie kroi się równomiernie	Tępe ostrze	Ostrze Sharpen
	Budne urządzenie	Wyczyścić urządzenie
Urządzenie przestaje ciąć	Przegrzany silnik	Pozostawić maszynę do ostygnięcia na dłuższy czas. Termostat bezpieczeństwa silnika zresetuje się automatycznie.
Przewód się nie przesuw	Budny suwak	Wyczyścić prowadnicę i nasmarować roztworem Vaseline
	Część jedzenia przykleja się do ostrza.	Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Pozwól, aby wszystko się skończyło. Usunąć wszelkie blokady. Przetrzeć ostrze wilgotną szmatką.
Ostrze zatrzymuje się podczas cięcia produktu	Zużyty lub brudny pas klinowy	Skontaktuj się z dostawcą.

Gwarancja

Wszelkie usterki wpływające na działanie urządzenia, które staną się widoczne w ciągu jednego roku od zakupu, zostaną naprawione poprzez bezpłatną naprawę lub wymianę pod warunkiem, że urządzenie było używane i konserwowane zgodnie z instrukcjami i nie było w żaden sposób używane ani niewłaściwie używane. Nie wpłynie to na Pana/Pani prawa ustawowe. Jeśli urządzenie jest objęte gwarancją, należy określić, gdzie i kiedy zostało zakupione i dołączyć dowód zakupu (np. paragon). Zgodnie z naszą polityką ciągłego rozwoju produktu zastrzegamy sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu, opakowania i dokumentacji bez powiadomienia.

Wyrzucanie i ochrona środowiska



Podczas wycofywania urządzenia z eksploatacji nie wolno wyrzucać produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego Twoim obowiązkiem jest utylizacja zużytego sprzętu poprzez przekazanie go do wyznaczonego punktu zbiórki.

Nieprzestrzeganie tej zasady może zostać ukarane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Oddzielna zbiórka i recykling zużytego sprzętu w momencie jego utylizacji pomoże chronić zasoby naturalne i zapewni, że zostanie on poddany recyklingowi w sposób, który chroni zdrowie ludzi i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat tego, gdzie można oddać odpady do recyklingu, należy skontaktować się z lokalną firmą zajmującą się zbiórką odpadów. Producenci i importerzy



nie ponoszą odpowiedzialności za recykling, oczyszczanie i utylizację ekologiczną, bezpośrednio lub za pośrednictwem systemu publicznego.

Utylizacja maszyny

Wyłączenie maszyny z eksploatacji

Jeśli z jakiegokolwiek powodu konieczne jest wyłączenie urządzenia z eksploatacji, należy upewnić się, że nikt nie może z niego korzystać: należy odłączyć je od zasilania i wyeliminować wszelkie połączenia elektryczne.

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.

- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage domestique.
- N'utilisez pas l'appareil sans charge pour éviter toute surchauffe.
- **ATTENTION ! TOUJOURS éteindre la machine et débrancher l'alimentation électrique avant de toucher des pièces de moteur.**
- **AVERTISSEMENT !** Ne tentez pas de contourner un verrouillage de sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour couper des aliments surgelés, de la viande ou du poisson, etc.
- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit correctement assemblé avec la lame, le garde-lame et le porte-aliments.
- **AVERTISSEMENT ! TOUJOURS tenir les mains, les cheveux longs et les vêtements éloignés des parties mobiles.**
-  **ATTENTION !** Débrancher avant le nettoyage, l'entretien ou la réparation !

FR



-  **AVERTISSEMENT !** Tenir les mains éloignées de la pièce mobile et de la lame de coupe.
-  **ATTENTION !** Manipulation par deux personnes requise !
-  **ATTENTION !** Lisez le manuel d'instructions avant toute opération, nettoyage ou maintenance !

H. Relais
I. Voyant
J. Découpe thermique
K. Micro-interrupteur

Diagramme éclaté avec liste de pièces

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 3 à la page 5)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
1	Enveloppant	1
2	Tableau de roulement actif	1
3	Saucisse alimentaire	1
4	Disque de protection de lame	1
5	Lame	1
6	Anneau de protection de lame	1
7	Support de plateau	1
8	Aliments et bras fixe	1
9	Douille à bras fixe	1
10	Poignée à bras fixe	1
11	Granulés en plastique	1
12	Moteur	1
13	briquetage du moteur	1
14	Broche à bras fixe Ø12x185	1
15	Boulons de protection de lame	1
16	Roulement à billes 6202	2
17	Roue de courroie de lame Ø66	1
18	Goupille de roue de courroie	1
19	CourroieSV.330	2
20	Maille coulissante	1
21	Ligne électrique	1
22	Axe coulissant	1
23	Bouton avec balance	1
24	Joint à ressort	1
25	Came	1
26	Personnel osculant de la came	1
27	Curseur	1
28	Raccourcissement de l'axe coulissant	2
29	Ressort de l'axe du support de remorquage	2
30	Axe du support de remorquage	1
31	Axe de quadrature	1
32	Support de remorquage	1
33	M8x35Vis hexagonale	1

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.
- L'appareil est conçu uniquement pour trancher des aliments, par exemple de la viande, du fromage, du pain, etc. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de **protection I** et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 4)

1. Aiguiser de lames
2. Plaque d'arrêt
3. Chariot
4. Interrupteur marche/arrêt [blanc (I) : ON ; Noir (O) : OFF]
5. Cadran d'épaisseur de coupe
6. Pince produit
7. Protection de lame
8. Lame
9. Verrouillage du chariot
10. Boulon de protection de lame (non affiché)

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier des illustrations illustrées.

Schéma du circuit

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 à la page 4)

- A. Moteur
- B. Transformateur
- C. Condensateur
- D. Mise à la terre de protection (mise à la terre)
- E. En direct
- F. Neutre
- G. Commutateur



34	Roulement à billes 607	1
35	Bouton du couvercle du support de remorquage	1
36	Relais	1
37	Condensateur	1
38	Dispositif de retenue du condensateur	1
39	Déchetage des boutons	1
40	Interrupteur à bouton	1
41	Carte mère	1
42	Viande	1
43	Déchetage affûteur	1
44	Base du sous-ensemble de l'affûteur	1
45	Base d'affûteuse assemblée	1
46	Bouton de l'aiguiser	2
47	Meule fine Ø45	1
48	Meule brute Ø45	1
49	Broche de pierre frottante	2
50	Printemps	2
51	Goupille du support de l'aiguiser	1
52	Bouton de serrage de l'affûteur	1
53	Mandrin actif pour plinthe	1
54	Pied en caoutchouc	4
55	Goupille de l'anneau de protection de la lame	2
56	Carte de blocage de la viande	1
57	Support d'axe coulissant	2
58	Petite roue de courroie du moteur	1
59	Pilote de lame	1
60	Réglage de la roue à courroie	1
61	Réglage de l'affûteur	1
62	Joint ressort Ø15 pour palier	1
63	Joint ressort Ø15 pour palier	1
64	Écrou à tête carrée du disque de protection de lame	1
65	Boulon de poignée à bras fixe	1
66	Boulon de déflecteur de doigt	2
67	Écrou de déflecteur de doigt	2
68	Boulon du bouton du support	1
69	Joint à ressort Undee	1
70	Boulon impacté par le moteur	1
71	Cale de raclage de viande	2
72	Boulon de racloir à viande	2

73	Boulon de serrage de fixation du condensateur	1
74	Couvercle de palier de plateau A	1
75	Support pour planche à viande	1
76	Couvercle de roulement de plateau B	1
77	Tête fraisée encastrée transversale M6x12	2
78	Boulon de briquetage d'essieu coulissant	4
79	Vis de verrouillage à axe quadridirectionnel	2
80	Boulon de réglage du curseur	1
81	Aimant	1
82	Commutateur aimanté	1
83	Bloc en aluminium	1
84	Microcommutateur	1
85	Verrou en acier inoxydable	1
86	Bloc limité	1
87	Barre en acier inoxydable	1
88	Vis de réglage pour support de plateau	1
89	Joint d'huile	1

210017

(Fig. 4 à la page 5)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
101	Envelopant	1
102	Tableau de roulement actif	1
103	Saucisse alimentaire	1
104	Disque de protection de lame	1
105	lame	1
106	Anneau de protection de lame	1
107	Support de plateau	1
108	Bras fixe alimentaire	1
109	Douille à bras fixe	1
110	Poignée	1
111	Granulés en plastique	1
112	Moteur	1
113	briquetage du moteur	1
114	Ligne électrique	1
115	Boulons de protection de lame	1
116	Roulement à billes 6204	2
117	Roue de courroie	1
118	Goupille de roue de courroie	1



119	Courroie SV400	2
120	Base de soutien	1
121	Gaine de câble	1
122	Creuset à larmes	1
123	Déchiquetage des boutons	1
124	Interrupteur à bouton	1
125	Condensateur	1
126	Dispositif de retenue du condensateur	1
127	Vis du personnel orienté	1
128	Bouton avec balance	1
129	Joint à ressort	1
130	Came 300	1
131	Carte mère	1
132	Goupille osculante à came	1
133	Axe couissant	1
134	Curseur	1
135	Pied en caoutchouc	4
136	Raccourcissement de l'es-sieu couissant	2
137	Relais	1
138	Ressort de l'axe couissant	2
139	Axe couissant du support de remorquage	1
140	Axe de quadrature	1
141	Support de remorquage	1
142	Bouton du support de remorquage	1
143	Déchiquetage affûteur	1
144	Bouton	2
145	Meule fine Ø 45	1
146	Goupille de roue de nettoyage de fraise	2
147	Ressort de roue de nettoyage de fraise	2
148	Meule brute Ø 45	2
149	Bouton de serrage de l'affûteur	1
150	Base de support de l'anneau extérieur	1
151	Roue Ø 4.751	1
152	Broche de pierre frottante	1
153	Base du sous-ensemble de l'affûteur	1
154	broche de la bague de protection de lame	2
155	Goupille du plateau alimentaire	1
156/ 156A	Carte de blocage de la viande	1

157	Support de l'axe couissant	1
158	Petite roue de courroie du moteur	1
159	Roue de transmission de glissement	1
160	Poignée du support de remorquage	1
161	Axe couissant 608	1
162	Réglage de la roue à courroie	1
163	Réglage de l'affûteur	1
164	Ø 20 Joint ressort pour palier	1
165	Ø 47 Joint ressort pour trou	1
166	Écrou à tête carrée du disque de protection de lame	1
167	Boulon de poignée à bras fixe	1
168	Boulon de déflecteur de doigt	2
169	Écrou de déflecteur de doigt	2
170	Boulon du bouton du support	1
171	Écrou du bouton du support	1
172	Boulon inférieur du support	1
173	Vis de verrouillage à axe quadridirectionnel	2
174	Boulon de briqueage d'es-sieu couissant	4
175	Boulon d'axe couissant	1
176	Ø 12 Sous le joint à ressort	1
177	Cale de raclage de viande	2
178	Boulon de racloir à viande	1
179	Cale de roulement fulcrum	2
180	Boulon de roulement à pointeau	2
181	Verrou en acier inoxydable	1
182	Aimant	1
183	Commutateur aimanté	1
184	Bloc limité	1
185	Microcommutateur	1
186	Couvercle de palier de plateau A	1
187	Couvercle de roulement de plateau B	1
188	Cale de roulement fulcrum	1
189	Joint d'huile	1
190	Barre en acier inoxydable	1
191	Vis de réglage pour support de plateau	1

Précautions

- L'appareil ne doit être manipulé que par des personnes hautement qualifiées qui respectent les mesures de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de rotation du personnel, une formation doit être dispensée à l'avance.
- L'appareil est équipé de dispositifs de sécurité aux points dangereux. Cependant, il est recommandé de ne pas toucher la lame et les composants mobiles.
- Avant de commencer les opérations de maintenance, débranchez l'alimentation électrique.
- Évaluer soigneusement les risques résiduels lorsque les dispositifs de protection sont retirés pour le nettoyage et l'entretien.
- Le nettoyage et l'entretien nécessitent une grande concentration.
- Il est absolument nécessaire de contrôler régulièrement le cordon d'alimentation. Un cordon effiloché ou endommagé peut exposer les utilisateurs à un risque élevé de choc électrique.
- Si l'appareil présente des anomalies, ne pas l'utiliser ou essayer de le réparer : veuillez contacter le fournisseur.
- N'utilisez pas l'appareil pour des produits surgelés, de la viande, du poisson avec des os ou d'autres produits que les aliments.
- **Lorsque vous manipulez une petite portion de viande, n'utilisez pas l'appareil sans utiliser le poussoir à viande.**
- **Ne vous tenez pas dans une position dangereuse, la lame peut causer des blessures.**
- Le fabricant et/ou le vendeur ne sont pas responsables dans les cas suivants :
 - si l'appareil a été manipulé par du personnel non autorisé ;
 - si certaines pièces ont été remplacées par des pièces de rechange non originales ;
 - si les instructions incluses dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision ;
 - si la fraise n'a pas été nettoyée et huilée avec les bons produits.

Système de sécurité installé

Système de sécurité mécanique

Le système de sécurité mécanique de l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives CE 2006/42 et aux réglementations EN 1974. Le système de sécurité comprend :

- protège-lame
- bague
- couvercle de lame
- poussoir à viande
- bouton poussoir à viande avec écrou annulaire et entretoise
- cache-mains sur le plateau alimentaire

Système de sécurité électrique

L'appareil est équipé de :

- un micro-interrupteur qui arrête l'appareil si la barre d'accouplement du protège-lame est retirée ; le micro-interrupteur empêche le redémarrage de l'appareil si le protège-lame n'a pas été mis en position d'arrêt.
- un relais dans le boîtier de commande qui nécessite le redémarrage de l'appareil en cas de coupure de courant.

Même si l'appareil de la version CE est équipé de protections électriques et mécaniques (lorsque l'appareil est en fonctionnement et pour les opérations de maintenance et de nettoyage), il existe toujours des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent pas être complètement éliminés ; ces risques sont spécifiés dans ce manuel sous « **AVERTISSEMENT ! / DANGER ! / ATTENTION !** ». La lame et les autres parties de la machine peuvent provoquer des coupures et des blessures.

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir => Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de stocker votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

REMARQUE ! En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Installation ou montage et démontage

Les opérations de montage ou de démontage de l'appareil sont effectuées avec l'appareil arrêté et déconnecté de l'alimentation électrique.

ATTENTION ! Tout travail d'installation, de maintenance et de réparation doit être effectué uniquement par un technicien qualifié et autorisé.

Aiguiseur (Fig. 5 à la page 6)

1. Fixez le module d'affûtage de manière à ce que la lame ne se déplace pas entre les roues.
2. Fixez le dispositif d'affûtage à la machine en serrant le support. Vérifiez que le dispositif d'affûtage est bien fixé avant d'utiliser la machine.

REMARQUE ! Le dispositif d'affûtage est équipé d'un interrupteur de sécurité. Si le dispositif d'affûtage n'est pas correctement fixé, vous ne pourrez pas utiliser l'appareil.

Protection de la main (Fig. 6, page 6)

1. Placez les deux vis dans le chariot.
2. Fixez le protège-main.
3. Placez les deux rondelles sur les boulons blancs.
4. Vissez les deux écrous bombés.

REMARQUE ! Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil si le protège-main n'est pas fixé comme indiqué ! Il s'agit de dispositifs de sécurité qui éviteront les blessures possibles. Si vous ne fixez pas ces caractéristiques, il y aura un risque de blessure.



Mode d'emploi

L'appareil doit être installé sur une table de travail adaptée aux dimensions générales indiquées dans les « Spécifications techniques » ; par conséquent, il doit être suffisamment grand, bien nivelé, sec, lisse, résistant, stable et placé à une hauteur de 80 cm du sol.

De plus, la machine doit être installée dans une pièce avec une humidité maximale de 75 % à une température comprise entre 5 °C et 35 °C, c'est-à-dire dans un environnement qui ne contribue pas à la défaillance de l'appareil.

IMPORTANT ! Toutes les pièces (poussoir de viande, couvercle de main, aiguiser de lame) doivent être installées, assemblées et fixées avant utilisation.

- Positionnez l'appareil de sorte que l'interrupteur marche/arrêt soit orienté vers l'utilisateur.
- Si l'aiguiser de lame n'a pas été installé, procédez comme suit :
 - Positionner l'aiguiser de lame dans son support de sorte que la lame ne s'étende pas entre les engrenages.
 - Serrez la vis de sécurité sur l'aiguiser de lame.
 - Remarque ! L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité et s'éteint automatiquement si le dispositif d'affûtage est retiré]
- Poussez la fiche dans la prise murale.
- Tournez le cadran avec l'échelle graduée à l'épaisseur de coupe souhaitée.
- Allumez l'appareil en appuyant sur la touche « BLANC (I) » de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
- Placez le produit alimentaire sur le chariot et ajustez la pince pour maintenir le produit fermement en place. S'assurer que le produit est positionné contre la plaque d'arrêt.
- Une fois le produit coupé, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton « NOIR (O) » de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
- Remettez le cadran d'épaisseur sur « 0 ».

Comment verrouiller la trancheuse

(Fig. 7 à la page 6)

1. Tournez le bouton dans le sens antihoraire.
2. Continuer à tourner le bouton jusqu'à ce qu'il soit complètement desserré.
3. Déplacez le chariot à la bonne position, la trancheuse sera automatiquement verrouillée.

Comment déverrouiller la trancheuse

(Fig. 8 à la page 6)

Tournez le bouton dans le sens horaire pour déverrouiller la trancheuse. Le bouton doit être tourné complètement pour serrer le chariot.

Chargement et tranchage des denrées alimentaires

AVERTISSEMENT ! Les produits à couper doivent être chargés sur le plateau alimentaire uniquement lorsque le bouton de réglage de l'épaisseur est réglé sur la position « 0 ». Faites attention à la lame et aux bords tranchants.

La procédure est la suivante :

- une fois que le produit a été chargé sur le plateau alimentaire et placé contre l'assiette, arrêtez-le avec le bras fourni avec les points de préhension ;
- ajuster le bouton de réglage de l'épaisseur de manière à obtenir l'épaisseur de coupe souhaitée ;
- pour éviter les accidents, l'opérateur doit faire face à la ma-

chine et adopter une position correcte : placer la main annulaire sur le poussoir à viande, puis celle de gauche à côté du déflecteur (**ne pas toucher la lame**) ; le corps doit être perpendiculaire à la surface de travail (voir Fig.9, page 7).

AVERTISSEMENT ! Soyez très attentif : aucune partie de votre corps ne doit entrer en contact avec la lame (voir Fig. 10 à la page 7) ;

- appuyez sur le bouton de mise sous tension « I » ;
- poussez doucement le chariot (plateau alimentaire + poussoir à viande + tige) vers la lame sans exercer de pression sur les denrées alimentaires avec le poussoir à viande car ils ont leur propre force de gravité qui exerce une pression sur la jauge d'épaisseur. La lame coupera facilement les denrées alimentaires et l'appareil sera guidé par le déflecteur sur la plaque de collecte (voir Fig. 11 à la page 7) ;
- ne faites pas fonctionner l'appareil sans denrées alimentaires ;
- une fois que les aliments ont été coupés, placez le bouton de réglage de l'épaisseur sur la position « 0 » et éteignez l'appareil en appuyant sur la touche « O » de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ;
- réaffûter la lame dès que les coupes présentent une surface rugueuse ou effilochée et que la coupe devient difficile (voir ==> « Aiguiser la lame » sous « Instructions d'utilisation »).

Aiguiser la lame

AVERTISSEMENT ! Avant de procéder à l'affûtage de la lame, rester attentif aux RISQUES RÉSIDUELS (voir ==> Système de sécurité installé) qui font référence au risque de blessure si les instructions ci-dessous ne sont pas suivies.

La lame doit être affûtée périodiquement et dès qu'elle devient mousse ; les instructions détaillées ci-dessous doivent être suivies :

- déconnecter l'alimentation électrique ;
 - placer le bouton de réglage de l'épaisseur en ajustant la plaque d'épaisseur en position « 0 » ;
 - Nettoyer la lame avec précision à l'alcool pour éliminer la graisse ;
 - Dévisser le bouton de verrouillage de l'aiguiser (10, Fig. 12, page 7), soulever (a) l'aiguiser (1, Fig. 12, page 7) jusqu'à la position de verrouillage et le faire pivoter de 180°.
- Puis laissez-la se déplacer jusqu'à l'extrémité de sorte que la lame soit positionnée entre les deux aiguisers. Verrouiller le bouton ;
- Allumez la trancheuse en appuyant sur le bouton « I » [ON] ;
 - Appuyer sur le petit bouton (13, Fig. 11, page 7), laisser la lame tourner contre l'aiguiser pendant 30/40 s pour produire une bavure tranchante sur le bord de la lame ;
 - Appuyer simultanément sur les boutons pendant 3/4 secondes (11 et 12, Fig. 14, page 7), puis les laisser simultanément ;
 - Il est recommandé de nettoyer les aiguisers à la fin de l'affûtage (voir ==> Nettoyage de l'affûteur) ;
 - Une fois l'affûtage terminé, remplacez la coupe dans son réglage d'origine en procédant en sens inverse.
 - Après l'affûtage, la lame doit être nettoyée (voir ==> Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau)

REMARQUE : Ne pas prolonger l'opération de fraisage au-delà de 3/4 sec. afin d'éviter la torsion dangereuse de l'arête de coupe de la lame.

La lame doit être remplacée lorsqu'elle ne peut plus être af-



fûtée ou lorsque l'espace entre le bord de la lame et le protège-lame dépasse 6 mm.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION** ! Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et une décharge électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à sa durée de vie et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.
- **DANGER DE BLESSURE** ! Il convient de prendre des précautions lors de la manipulation des lames coupantes pendant le nettoyage.
- **AVERTISSEMENT** ! Prêter attention aux risques résiduels dus à la coupe et/ou aux arêtes vives. Porter des gants de protection (non fournis).

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants !
- Le nettoyage de l'appareil doit être effectué au moins une fois par jour ou plus fréquemment, si nécessaire.
- Le nettoyage doit être extrêmement précis pour les parties de l'appareil qui sont directement ou indirectement en contact avec des aliments.
- Placez le bouton de réglage de l'épaisseur en position « 0 ».

Nettoyage du plateau alimentaire

(Fig. 15 à la page 8)

Le chariot (plateau alimentaire + bras + tige) est facilement amovible :

- régler le bouton de réglage de l'épaisseur en position « 0 » [5] ;
- régler le chariot [13] à la fin de son fonctionnement [a] près des commandes ;
- dévisser la vis [14], faire glisser le chariot vers le haut (b) ;
- après avoir retiré le chariot, il est possible de nettoyer avec précision le plateau alimentaire avec de l'eau chaude et un détergent neutre (pH 7).

Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau

Retirez le couvercle du protège-lame en dévissant la goupille à l'arrière de l'appareil (Fig. 16, page 8).

AVERTISSEMENT ! Le nettoyage des lames doit être effectué avec un chiffon humide et des gants de protection (non fournis).

Pour nettoyer la surface opposée de la lame, il est nécessaire de retirer la lame.

La lame doit être retirée comme suit (voir Fig. 17 à la page 8) :

- démonter le protège-lame ;
- retirer l'aiguiser [a] et sortir la lame de la protection de l'anneau de lame en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur ;
- desserrez les 3 ou 4 vis [15] (selon le modèle) qui fixent la lame ;
- Retirez la lame directement.

AVERTISSEMENT ! Prêter attention aux risques résiduels dus à la coupe et/ou aux arêtes vives. Porter des gants de protection (non fournis).

Le protège-lame doit être nettoyé avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

Nettoyage de l'aiguiser

- L'opération de nettoyage de l'aiguiser est réalisée en frottant les grains de beauté de meulage avec une brosse. Les grains de beauté doivent être placés en position de sécurité, ce qui signifie qu'ils doivent être tournés vers le côté opposé à la lame.

Nettoyage du déflecteur

- Pour retirer le déflecteur, dévisser les deux vis [16] du déflecteur (voir Fig. 18 à la page 8).
- Nettoyer le déflecteur avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.
- Placez le bouton de réglage de l'épaisseur en position « 0 ».
- Veuillez appeler le fabricant ou son agent de service pour tout remplacement.

Ceinture

La courroie ne doit pas être réglée. Il doit être remplacé après 3 ou 4 ans.

Pieds

Les pieds peuvent se détériorer et perdre en élasticité, réduisant ainsi la stabilité de l'appareil. Dans ce cas, ils doivent être remplacés.

Cordon d'alimentation

Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation ne présente aucun symptôme d'usure. Dans ce cas, il doit être remplacé.



Lame

Vérifier que la lame ne perd pas plus de 10 mm de son diamètre d'origine. Dans ce cas, il doit être remplacé.

Aiguiseur -grains de beauté broyants

Vérifier que les grains de beauté de meulage conservent leur propriété abrasive pendant les opérations d'affûtage. Si ce n'est pas le cas, il doit être remplacé pour éviter d'endommager la lame.

Lubrification des guides coulissants

De temps en temps, versez quelques gouttes d'huile sur le guide coulissant rond le long duquel le chariot se déplace d'avant en arrière. Cette opération peut être effectuée par l'ouverture (OIL) à côté du bouton de réglage de l'épaisseur.

Étiquette de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT

Si les étiquettes de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ont été endommagées, dans ce cas, elles doivent être remplacées.

Transport et stockage

- Avant le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.
- Il faut faire particulièrement attention lors du déplacement ou du transport de la machine en raison de son poids lourd. Avec au moins 2 personnes ou en utilisant un chariot. Déplacez la machine lentement, avec précaution et ne l'inclinez jamais à plus de 45°.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne coupe pas uniformément	Lame émoussée	Lame aiguisée
	Appareil sale	Nettoyage de l'appareil
L'appareil arrête de trancher	Moteur surchauffé	Laissez la machine refroidir pendant une période prolongée. Le thermostat de sécurité du moteur se réinitialise automatiquement.
Le chariot ne glisse pas	Barre coulissante sale	Nettoyer la barre coulissante et lubrifier avec de la vaseline
	Des aliments collent à la lame.	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez-le s'arrêter complètement. Éliminer tout blocage. Essayez la lame avec un chiffon humide.
La lame s'arrête lorsque le produit est coupé	courroie trapézoïdale usée ou sale	Contactez le fournisseur.

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou abusive de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendu sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement



Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Il est de votre responsabilité de vous débarrasser de vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

Élimination de la machine

Mise hors service de la machine

Si, pour une raison quelconque, il est nécessaire de mettre la machine hors service, assurez-vous que personne ne peut l'utiliser : débranchez-la du secteur et éliminez les connexions électriques.

ITALIANO

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
-  **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.

• NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!

Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.

• **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, intradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.

• **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.

• **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.

• Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.

• Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.

• Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.

• Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.

• Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.

• Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.

• Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.

• Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

• Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.

• Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.

• Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.

• Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.

• Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.

• Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.

• Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.

• Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).

• Non coprire l'apparecchiatura in funzione.

• Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.

• Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.

• L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.

• Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.

• **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

• Questo apparecchio non è destinato all'uso domestico.

• Non utilizzare l'apparecchiatura senza carico per evitare il surriscaldamento.

• **ATTENZIONE!** Spegnerne SEMPRE la macchina e scollegare l'alimentazione prima di toccare qualsiasi parte del motore.

• **AVVERTENZA!** Non tentare di bypassare alcun interblocco di sicurezza.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate analogamente per evitare pericoli.

• Questo apparecchio non deve essere utilizzato per tagliare cibi congelati, carne o pesce, ecc.

• Non utilizzare l'apparecchiatura prima di averla montata correttamente con la lama, la protezione della lama e il porta alimenti.

• **AVVERTENZA!** Tenere SEMPRE mani, capelli lunghi e indumenti lontani dalle parti mobili.

•  **ATTENZIONE!** Scollegare prima della pulizia, della manutenzione o della riparazione!

•  **AVVERTENZA!** Tenere le mani lontane dalla parte mobile e dalla lama di taglio.

•  **ATTENZIONE!** È necessaria la manipolazione di due persone!

•  **ATTENZIONE!** Leggere il manuale di istruzioni prima dell'uso, della pulizia o della manutenzione!

Uso previsto

• Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macherie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.

• L'apparecchiatura è progettata solo per affettare alimenti, ad es. carne, formaggio, pane, ecc. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.

• Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questa apparecchiatura è classificata come classe di **protezione I** e deve essere collegata a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di



messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto
(Fig. 1 a pagina 4)

- 1. Affilatrice per lame
- 2. Piastra di arresto
- 3. Carrello
- 4. Interruttore On/Off [Bianco (I): ON; Nero (O): OFF]
- 5. Quadrante spessore sezione
- 6. Morsetto del prodotto
- 7. Protezione della lama
- 8. Lama
- 9. Blocco carrello
- 10. Bullone di protezione della lama (non visualizzato)

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Diagramma del circuito

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294
(Fig. 2 a pagina 4)

- A. Motore
- B. Trasformatore
- C. Condensatore
- D. Messa a terra di protezione (messa a terra)
- E. Dal vivo
- F. Neutro
- G. Interruttore
- H. Relè
- I. Spia
- J. Interruttore termico
- K. Microinterruttore

Diagramma esploso con elenco delle parti

210000, 210031, 210048, 210086, 970294
(Fig. 3 a pagina 5)

Codice	Nome parte	Quantità
1	Racchiudere	1
2	Patrocino attivo	1
3	Salvacibo	1
4	Disco di protezione della lama	1
5	Lama	1
6	Anello di protezione della lama	1
7	Staffa vassoio	1
8	Cibo e braccio fisso	1
9	Boccola a braccio fisso	1
10	Maniglia a braccio fisso	1
11	Granuli di plastica	1
12	Motore	1
13	Briqueting motorio	1
14	Perno a braccio fisso Ø12x185	1

15	Bulloni di protezione della lama	1
16	Cuscinetto a sfere 6202	2
17	Ruota della cinghia della lama Ø66	1
18	Perno della ruota della cinghia	1
19	CinghieSV.330	2
20	Piastrina di pacciamatura	1
21	Linea di alimentazione	1
22	Asse scorrevole	1
23	Manopola con scala	1
24	Guarnizione a molla	1
25	Camma	1
26	Personale osculante della camma	1
27	Barra di scorrimento	1
28	Briquet con asse scorrevole	2
29	Molla dell'asse della staffa di traino	2
30	Asse della staffa di traino	1
31	Asse quadrato	1
32	Staffa di traino	1
33	M8x35Vite esagonale	1
34	Cuscinetto a sfere 607	1
35	Manopola del coperchio della staffa di traino	1
36	Relè	1
37	Condensatore	1
38	Fermo del condensatore	1
39	Bottone pacciamatura	1
40	Interruttore a pulsante	1
41	Scheda madre	1
42	Raschietto	1
43	Pacciamatura di affilatrice	1
44	Base affilatrice del sottogruppo	1
45	Base dell'affilatrice montata	1
46	Pulsante dell'affilatrice	2
47	Mola fine Ø45	1
48	Mola grezza Ø45	1
49	Perno di pietra sfregante	2
50	Primavera	2
51	Perno della staffa dell'affilatrice	1
52	Affilatrice serrare la manopola	1
53	Mandrino di clashboard attivo	1
54	Piede in gomma	4



55	Perno dell'anello di protezione della lama	2
56	Scheda di blocco della carne	1
57	Staffa dell'asse scorrevole	2
58	Piccola ruota della cinghia del motore	1
59	Cacciavetrini	1
60	Impostazione della ruota della cinghia	1
61	Impostazione affilatrice	1
62	Ø15 Guarnizione a molla per cuscinetto	1
63	Ø15 Guarnizione a molla per cuscinetto	1
64	Dado a testa quadrata del disco di protezione della lama	1
65	Bullone maniglia a braccio fisso	1
66	Bullone deflettore a dito	2
67	Dado deflettore a dita	2
68	Bullone della manopola della staffa	1
69	Ghiacciaia a molla Undee	1
70	Bullone impattato dal motore	1
71	Spessore di raschiatura della carne	2
72	Bullone raschietto per carne	2
73	Bullone del morsetto di fissaggio del condensatore	1
74	Coperchio cuscinetto vassoio A	1
75	Staffa della scheda della carne	1
76	Coperchio cuscinetto vassoio B	1
77	Testa svasata a incasso incrociato M6x12	2
78	Bullone per briquetting dell'asse scorrevole	4
79	Vite di bloccaggio asse quadrato	2
80	Bullone di regolazione cursore	1
81	Magnete	1
82	Interruttore magnetico	1
83	Blocco in alluminio	1
84	Microinterruttore	1
85	Blocco in acciaio inossidabile	1
86	Blocco limitato	1
87	Barra in acciaio inossidabile	1
88	Vite di fissaggio per staffa del vassoio	1
89	Paraolio	1

210017

(Fig. 4 a pagina 5)

Codice	Nome parte	Quantità
101	Racchiusura	1
102	Patrocino attivo	1
103	Salvacibo	1
104	Disco della lama di protezione	1
105	lama	1
106	Anello di protezione della lama	1
107	Staffa vassoio	1
108	Cibo a braccio fisso	1
109	Boccola a braccio fisso	1
110	Impugnatura	1
111	Granuli di plastica	1
112	Motore	1
113	Briquetting motorio	1
114	Linea di alimentazione	1
115	Bulloni di protezione della lama	1
116	Cuscinetto a sfere 6204	2
117	Ruota della cinghia	1
118	Perno della ruota della cinghia	1
119	Cintura SV.400	2
120	Base di supporto	1
121	Giacca a treccie	1
122	Raschietto	1
123	Bottone pacciatura	1
124	Interruttore a pulsante	1
125	Condensatore	1
126	Fermo del condensatore	1
127	Vite del personale orientato	1
128	Manopola con scala	1
129	Guarnizione a molla	1
130	Camma 300	1
131	Scheda madre	1
132	Perno osculante della camma	1
133	Asse scorrevole	1
134	Barra di scorrimento	1
135	Piede in gomma	4
136	Briquetting dell'asse scorrevole	2
137	Relè	1
138	Molla dell'asse scorrevole	2

IT



139	Asse scorrevole della staffa di traino	1
140	Asse quadrato	1
141	Staffa di traino	1
142	Pulsante della staffa di traino	1
143	Pacciamatura di affilatrice	1
144	Pulsante	2
145	Mola fine Ø 45	1
146	Perno della ruota di pulizia della fresa	2
147	Molla della ruota di pulizia della fresa	2
148	Mola grezza Ø 45	2
149	Affilatrice serrare la manopola	1
150	Base di supporto dell'anello esterno	1
151	Ruota Ø 4.751	1
152	Perno di pietra sfregante	1
153	Base affilatrice del sottogruppo	1
154	perno dell'anello di guading della lama	2
155	Perno del vassoio per alimenti	1
156/ 156A	Scheda di blocco della carne	1
157	Staffa dell'asse scorrevole	1
158	Piccola ruota della cinghia del motore	1
159	Far scorrere la ruota di trasmissione	1
160	Maniglia della staffa di traino	1
161	Asse scorrevole 608	1
162	Impostazione della ruota della cinghia	1
163	Impostazione affilatrice	1
164	Ø 20 Guarnizione a molla per cuscinetto	1
165	Ø 47 Guarnizione a molla per foro	1
166	Dado a testa quadrata del disco di protezione della lama	1
167	Bullone maniglia a braccio fisso	1
168	Bullone deflettore a dito	2
169	Dado deflettore a dita	2
170	Bullone della manopola della staffa	1
171	Dado manopola staffa	1
172	Bullone inferiore staffa	1
173	Vite di bloccaggio asse quadrato	2
174	Bullone per briquetting dell'asse scorrevole	4
175	Bullone asse scorrevole	1
176	Ø 12 Guarnizione sotto la molla	1

177	Spessore di raschiatura della carne	2
178	Bullone raschietto per carne	1
179	Spessore cuscinetto fulcro	2
180	Bullone cuscinetto fulcro	2
181	Blocco in acciaio inossidabile	1
182	Magnete	1
183	Interruttore magnetico	1
184	Blocco limitato	1
185	Microinterruttore	1
186	Coperchio cuscinetto vassoio A	1
187	Coperchio cuscinetto vassoio B	1
188	Spessore cuscinetto fulcro	1
189	Paraolio	1
190	Barra in acciaio inossidabile	1
191	Vite di fissaggio per staffa del vassoio	1

Precauzioni

- L'apparecchiatura deve essere maneggiata solo da personale altamente qualificato che segua le misure di sicurezza descritte in questo manuale.
- In caso di rotazione del personale, la formazione deve essere fornita in anticipo.
- L'apparecchiatura è dotata di dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi. Tuttavia, si consiglia di non toccare la lama e i componenti in movimento.
- Prima di iniziare le operazioni di manutenzione, scollegare l'alimentazione.
- Valutare attentamente i rischi residui quando i dispositivi di protezione vengono rimossi per la pulizia e la manutenzione.
- La pulizia e la manutenzione richiedono una grande concentrazione.
- È assolutamente necessario un controllo regolare del cavo di alimentazione. Un cavo sfilacciato o danneggiato può esporre gli utenti a un grande rischio di scosse elettriche.
- Se il dispositivo mostra anomalie, non utilizzarlo o cercare di ripararlo: contattare il fornitore.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per prodotti congelati, carne, pesce con ossa o altri prodotti diversi dagli alimenti.
- **Quando si tratta di una piccola porzione di carne, non utilizzare l'apparecchiatura senza utilizzare lo spingi carne.**
- **Non stare in piedi in una posizione pericolosa, la lama può causare lesioni.**
- Il produttore e/o il venditore non sono responsabili nei seguenti casi:
 - se l'apparecchiatura è stata maneggiata da personale non autorizzato;
 - se alcune parti sono state sostituite con parti di ricambio non originali;
 - se le istruzioni incluse in questo manuale non vengono seguite con precisione;
 - se la taglierina non è stata pulita e oliata con i prodotti giusti.



Sistema di sicurezza installato

Sistema di sicurezza meccanico

Il sistema di sicurezza meccanica dell'apparecchiatura descritto in questo manuale è conforme alle direttive CE 2006/42 e alle normative EN 1974. Il sistema di sicurezza comprende:

- protezione della lama
- anello
- copertura della lama
- spingi carne
- manopola di spinta della carne con ghiera e distanziatore
- coprimano sul vassoio alimenti

Sistema di sicurezza elettrica

L'apparecchiatura è dotata di:

- un microinterruttore che arresta l'apparecchiatura nel caso in cui il tirante per la protezione della lama venga rimosso; il microinterruttore impedisce il riavvio dell'apparecchiatura se la protezione non è stata impostata in posizione di spegnimento.
- un relè nella scatola di controllo che richiede il riavvio dell'apparecchiatura in caso di interruzione dell'alimentazione.

Anche se l'apparecchiatura con versione CE è dotata di protezioni elettriche e meccaniche (quando l'apparecchiatura è in funzione e per operazioni di manutenzione e pulizia), vi sono ancora RISCHI RESIDUALI che non possono essere eliminati completamente; questi rischi sono specificati in questo manuale alla voce "AVVERTENZA! / PERICOLO! / ATTENZIONE!". La lama e altre parti della macchina possono causare tagli e lesioni.

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Verificare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere ==> Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

NOTA! A causa dei residui di produzione, l'apparecchiatura può emettere un odore leggero durante i primi utilizzi. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia ben ventilata.

Installazione o montaggio e smontaggio

Le operazioni di montaggio o smontaggio dell'apparecchiatura vengono eseguite con l'apparecchiatura ferma e scollegata dall'alimentazione.

ATTENZIONE! Qualsiasi intervento di installazione, manutenzione e riparazione deve essere eseguito esclusivamente da tecnici qualificati e autorizzati.

Affilatrice (Fig. 5 a pagina 6)

1. Fissare il modulo di affilatura in modo tale che la lama non si muova tra le ruote.
2. Fissare il dispositivo di affilatura alla macchina serrando il supporto. Verificare che il dispositivo di affilatura sia ben fissato prima di utilizzare la macchina.

NOTA! Il dispositivo di affilatura è dotato di un interruttore di sicurezza. Se il dispositivo di affilatura non è collegato correttamente, non sarà possibile utilizzarlo.

Protezione per le mani (Fig.6 a pagina 6)

1. Inserire entrambe le viti nel carrello.
2. Fissare la protezione per le mani.
3. Posizionare le due rondelle sui bulloni bianchi.
4. Avvitare i due dadi della cupola.

NOTA! Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura se la protezione per le mani non è fissata come indicato! Queste sono caratteristiche di sicurezza che impediscono possibili lesioni. Se non si collegano queste funzioni, vi sarà il rischio di lesioni.

Istruzioni operative

L'apparecchiatura deve essere installata su un tavolo da lavoro adatto alle sue dimensioni complessive indicate nelle "Specifiche tecniche"; pertanto, deve essere adeguatamente grande, ben livellata, asciutta, liscia, resistente, stabile e posizionata ad un'altezza di 80 cm dal suolo.

Inoltre, la macchina deve essere installata in un locale con umidità massima del 75% a una temperatura compresa tra 5°C e 35°C, ossia in un ambiente che non contribuisce al guasto dell'apparecchiatura.

IMPORTANTE! Tutte le parti (spingitore della carne, coperchio manuale, affila lama) devono essere installate, assemblate e fissate prima del funzionamento.

- Posizionare l'apparecchiatura in modo che l'interruttore di accensione/spegnimento sia rivolto verso l'utente.
- Se l'affila lama non è stato installato, procedere come segue:
 - Posizionare l'affila lama nel suo supporto in modo che la lama non si estenda tra gli ingranaggi.
 - Serrare la vite di sicurezza sull'affilatrice a lama.
 - Nota! L'apparecchiatura è dotata di un interruttore di sicurezza e si spegne automaticamente se il dispositivo di affilatura viene rimosso)
- Spingere la spina nella presa a muro.
- Ruotare il quadrante con la scala graduata sullo spessore di sezione desiderato.
- Accendere l'apparecchiatura premendo il tasto "BIANCO (I)" dell'interruttore ON/OFF.
- Posizionare il prodotto alimentare sul carrello e regolare il morsetto per mantenere il prodotto saldamente in posizione. Assicurarsi che il prodotto sia posizionato contro la piastra di arresto.
- Una volta affettato il prodotto, spegnere l'apparecchiatura premendo il pulsante "NERO (O)" dell'interruttore ON/OFF.
- Ruotare il selettore dello spessore su "0".

Come bloccare l'affettatrice (Fig. 7 a pagina 6)

1. Ruotare la manopola in senso antiorario.
2. Continuare a ruotare la manopola finché non si allenta completamente.



3. Spostare il carrello nella posizione corretta, l'affettatrice verrà bloccata automaticamente.

Come sbloccare l'affettatrice (Fig. 8 a pagina 6)

Ruotare la manopola in senso orario per sbloccare l'affettatrice. La manopola deve essere ruotata completamente per serrare il carrello.

Caricamento e affettatura di alimenti

AVVERTENZA! I prodotti da tagliare devono essere caricati sul vassoio alimenti solo quando la manopola di selezione dello spessore è impostata sulla posizione "0". Prestare attenzione alla lama e ai bordi taglienti.

La procedura è la seguente:

- una volta che il prodotto è stato caricato sul vassoio per alimenti e posizionato contro la piastra, fermarlo con il braccio dotato di punti di presa;
- regolare la manopola di selezione dello spessore in modo da ottenere lo spessore di taglio desiderato;
- per evitare incidenti, l'operatore deve essere rivolto verso la macchina e adottare una posizione corretta: mettere la lancetta sull'impatatore per carne e poi quella sinistra accanto al deflettore (**non toccare la lama**); il corpo deve essere perpendicolare alla superficie di lavoro (vedere Fig. 9 a pagina 7).

AVVERTENZA! Prestare la massima attenzione: nessuna parte del corpo deve entrare in contatto con la lama (vedere Fig. 10 a pagina 7);

- premere il pulsante di accensione "I";
- spingere senza problemi il carrello (vassoio per alimenti + spingitore per carne + stelo) verso la lama senza esercitare pressione sugli alimenti con lo spingitore per carne poiché hanno la propria forza di gravità che esercita pressione sullo spessimetro. La lama taglierà facilmente gli alimenti e l'apparecchiatura sarà guidata dal deflettore sulla piastra di raccolta (vedere Fig. 11 a pagina 7);
- non azionare l'apparecchiatura senza alimenti;
- una volta tagliati gli alimenti, impostare la manopola dello spessore in posizione "0" e spegnere l'apparecchiatura premendo il tasto "0" dell'interruttore ON/OFF;
- riaffilare la lama non appena le fette mostrano una superficie ruvida o sfilacciata e il taglio diventa difficile (vedere ==> "Affilatura della lama" in "Istruzioni operative").

Affilatura della lama

AVVERTENZA! Prima di procedere con l'affilatura della lama, prestare attenzione ai RISCHI RESIDUALI (vedere ==> Sistema di sicurezza installato) che si riferiscono al pericolo di lesioni se le istruzioni riportate di seguito non vengono seguite.

La lama deve essere affilata periodicamente e non appena si smussa; seguire le istruzioni dettagliate riportate di seguito:

- scollegare l'alimentatore;
 - posizionare la manopola di regolazione dello spessore regolando la piastra di spessore nella posizione "0";
 - Pulire accuratamente la lama con alcol per rimuovere il grasso;
 - Svitare la manopola di bloccaggio dell'affilatrice (10, Fig. 12 a pagina 7), sollevare [a] l'affilatrice (1, Fig. 12 a pagina 7) fino alla posizione di bloccaggio e ruotarla di 180°.
- Quindi, lasciarlo muovere verso l'estremità in modo che la lama sia posizionata tra i due affilcoltelli. Bloccare la ma-

nopola;

- Accendere l'affettatrice premendo il pulsante "I" (ON);
- Premere il pulsante piccolo (13, Fig. 11 a pagina 7), lasciare ruotare la lama contro l'affilatrice per 30/40 sec. per produrre una fresa affilata sul bordo della lama;
- Premere contemporaneamente i pulsanti per 3/4 di secondo (11 e 12, Fig. 14 a pagina 7) e lasciarli contemporaneamente;
- Si consiglia di pulire gli affilcoltelli al termine dell'affilatura (vedere ==> Pulizia dell'affilatrice);
- Una volta completata l'affilatura, riportare la sezione all'impostazione originale con la procedura inversa.
- Dopo l'affilatura, pulire la lama (vedere ==> Pulizia della lama, della protezione della lama e dell'anello)

NOTE: Non prolungare l'operazione di fresatura oltre i 3/4 di secondo per evitare la torsione pericolosa del tagliente della lama.

La lama deve essere sostituita quando non può essere ulteriormente affilata o quando lo spazio tra il bordo della lama e la protezione della lama supera i 6 mm.

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riportarla, pulirla e sottoporla a manutenzione.
- Non utilizzare getti d'acqua o scovolino per la pulizia e non spingere l'apparecchiatura sotto l'acqua, in quanto le parti si bagnano e potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- Se l'apparecchiatura non viene mantenuta in un buon stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere regolarmente puliti e rimossi dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ridurrà la sua durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.
- **PERICOLO DI LESIONI!** Prestare attenzione quando si maneggiano le lame taglienti durante la pulizia.
- **AVVERTENZA!** Prestare attenzione ai rischi residui dovuti al taglio e/o ai bordi taglienti. Indossare guanti protettivi (non forniti).

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumidita con una soluzione detergente delicata.
- Per motivi di igiene, l'apparecchiatura deve essere pulita prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, spugne abrasive o detergenti contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti o appuntiti per la pulizia. Non utilizzare benzina o solventi!
- La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita almeno una volta al giorno o più frequentemente, se necessario.
- La pulizia deve essere estremamente accurata per le parti dell'apparecchiatura che sono direttamente o indirettamente a contatto con alimenti.
- Posizionare la manopola dello spessore regolando la piastra di spessore nella posizione "0".



Pulizia dei vassoi per alimenti

(Fig. 15 a pagina 8)

Il carrello (vassoio alimentare + braccio + stelo) è facilmente rimovibile:

- impostare la manopola di selezione dello spessore in posizione "0" (5);
- posizionare il carrello (13) alla fine del suo ciclo (a) vicino ai controlli;
- svitare la vite (14), far scorrere il carrello verso l'alto (b);
- dopo aver rimosso il carrello, è possibile pulire accuratamente il vassoio alimenti con acqua calda e detergente neutro (pH 7).

Pulizia della lama, della protezione della lama e dell'anello

Rimuovere il coperchio della protezione della lama svitando il perno sul retro dell'apparecchiatura (Fig. 16 a pagina 8).

AVVERTENZA! La pulizia della lama deve essere eseguita con un panno umido e guanti protettivi (non forniti).

Per pulire la superficie opposta della lama è necessario rimuoverla.

La lama deve essere rimossa come segue (vedere Fig. 17 a pagina 8):

- smontare la protezione della lama;
- rimuovere l'affilatrice (a) e spostare la lama fuori dalla protezione dell'anello della lama ruotando la manopola di selezione dello spessore;
- allentare le 3 o 4 viti (15) (in base al modello) che fissano la lama;
- Estrarre direttamente la lama.

AVVERTENZA! Prestare attenzione ai rischi residui dovuti al taglio e/o ai bordi taglienti. Indossare guanti protettivi (non forniti).

La protezione della lama deve essere pulita con acqua calda e detergente neutro.

Pulizia dell'affilatore

- L'operazione di pulizia dell'affilatrice viene eseguita strofinando i nei di macinazione con una spazzola. I nei devono essere posizionati in posizione di sicurezza, il che significa che devono essere ruotati verso il lato opposto alla lama.

Pulizia del deflettore

- Per rimuovere il deflettore, svitare le due viti (16) del deflettore (vedere Fig. 18 a pagina 8).
- Pulire il deflettore con acqua calda e detergente neutro.

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare gravi incidenti.
- Se si nota che l'apparecchiatura non funziona correttamente o che c'è un problema, smettere di usarla, spegnerla e contattare il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati o raccomandati dal produttore.
- Posizionare la manopola dello spessore regolando la piastra di spessore nella posizione "0".
- Contattare il produttore o il suo agente di assistenza per qualsiasi sostituzione.

Cintura

La cinghia non deve essere regolata. Deve essere sostituita dopo 3 o 4 anni.

Piedi

I piedi possono deteriorarsi e perdere elasticità, riducendo così la stabilità dell'apparecchiatura. In questo caso devono essere sostituiti.

Cavo di alimentazione

Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione non presenti sintomi di usura. In questo caso deve essere sostituito.

Lama

Verificare che la lama non perda più di 10 mm del suo diametro originale. In questo caso deve essere sostituita.

Affilatrice - mole di macinazione

Verificare che i nei di macinazione mantengano la loro proprietà abrasiva durante le operazioni di affilatura. In caso contrario, deve essere sostituita per evitare danni alla lama.

Lubrificazione delle guide scorrevoli

Di tanto in tanto versare alcune gocce d'olio sulla guida scorrevole rotonda lungo la quale il carrello si muove avanti e indietro. Questa operazione può essere eseguita attraverso l'apertura (OLIO) accanto alla manopola di selezione dello spessore.

Etichetta dell'interruttore ON/OFF

Se le etichette dell'interruttore ON/OFF sono state danneggiate, in questo caso deve essere sostituita.

Trasporto e stoccaggio

- Prima della conservazione, assicurarsi sempre che l'apparecchiatura sia stata scollegata dall'alimentazione e completamente raffreddata.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non posizionare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura, in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta o si trasporta la macchina a causa del suo peso pesante. Con almeno 2 persone o utilizzando un carrello. Spostare la macchina lentamente, con attenzione e non inclinarla mai più di 45°.



Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la soluzione nella tabella seguente. Se il problema persiste, contattare il fornitore/fornitore di servizi.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non affetta in modo uniforme	Lama smussa	Affilare la lama
	Apparecchio sporco	Pulire l'apparecchiatura
L'apparecchiatura smette di affettare	Motore surriscaldato	Lasciare raffreddare la macchina per un periodo prolungato. Il termostato di sicurezza del motore si azzerà automaticamente.
Il carrello non scorre	Barra di scorrimento sporca	Pulire la barra di scorrimento e lubrificare con vaselina
	Un po' di cibo si attacca alla lama.	Spegner l'apparecchiatura e scollegarla. Lasciate che si fermi completamente. Rimuovere eventuali ostruzioni. Pulire la lama con un panno umido.
La lama si arresta durante il taglio del prodotto	cintura a v usurata o sporca	Contattare il fornitore.

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparata mediante riparazione o sostituzione gratuita a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono interessati. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità alle normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle vostre apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che siano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né attraverso un sistema pubblico.

Smaltimento della macchina

Mettere fuori servizio la macchina

Se per qualche motivo c'è la necessità di mettere la macchina fuori servizio, assicurarsi che nessuno possa usarla: scollegarla dalla rete ed eliminare eventuali collegamenti elettrici.

ROMÂNĂ

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
-  **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.



- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilație în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Acest aparat nu este destinat uzului casnic.
- Nu utilizați aparatul fără sarcină pentru a preveni supraîncălzirea.
- **ATENȚIE!** Oprii ÎNTOTDEAUNA mașina și deconectați sursa de alimentare înainte de a atinge orice piese ale motorului.
- **AVERTISMENT!** Nu încercați să ocoliți niciun dispozitiv de blocare de siguranță.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat nu trebuie utilizat pentru tăierea alimentelor congelate, a cărnii sau a peștelui etc.
- Nu utilizați aparatul înainte de a fi asamblat corespunzător cu lama, protecția lamei și suportul pentru alimente.
- **AVERTISMENT!** Țineți ÎNTOTDEAUNA mâinile, părul lung și îmbrăcămintea departe de părțile mobile.
-  **ATENȚIE!** Deconectați înainte de curățare, întreținere sau reparații!
-  **AVERTISMENT!** Țineți mâinile la distanță de piesa mobilă și lama de tăiere.
-  **ATENȚIE!** Este necesară manipularea a două persoane!
-  **ATENȚIE!** Citiți manualul de instrucțiuni înainte de utilizare, curățare sau întreținere!

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, butgariile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Aparatul este conceput numai pentru felierea alimentelor, de ex. carne, brânză, pâine etc. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau vătămări corporale.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalarea împământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție I și trebuie conectat la o împământare de protecție. Împământarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare cu ștecăr cu împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 4)

1. Dispozitiv de ascuțire lamă
2. Placă de oprire
3. Dispozitiv de transport
4. Comutator pornire/oprire [Alb (I); PORNIT; Negru (O); OPRIT]
5. Selector pentru grosimea secțiunii
6. Clemă produs
7. Protecție lamă
8. Lamă
9. Dispozitiv de blocare dispozitiv de transport
10. Bulon de protecție lamă (neafiat)

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

Diagramă circuit

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 de la pagina 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. Condensator
- D. Împământare de protecție (împământare)
- E. În direct
- F. Neutru
- G. Comutator
- H. Releu
- I. Lampă indicatoare
- J. Decupaj termic
- K. Micro-comutator



Diagramă Explodată cu listă de piese

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 3 de la pagina 5)

Partea nr.	Nume piesă	Cantitate
1	Împărțitor	1
2	Clapboard activ	1
3	Salvă de alimente	1
4	Disc pentru protecția lamei	1
5	Lamă	1
6	Inel de protecție lamă	1
7	Suport tavă	1
8	Mâncare și braț fix	1
9	Bucșă cu braț fix	1
10	Mâner cu braț fix	1
11	Granulă de plastic	1
12	Motor	1
13	Brichetă motor	1
14	Pin cu braț fix Ø12x185	1
15	Bolțuri de protecție lamă	1
16	Rulment cu bile 6202	2
17	Roată curea lamă Ø66	1
18	Pinul roții curelei	1
19	CureaSV.330	2
20	Mulci de lamele	1
21	Linie de alimentare	1
22	Punte glisantă	1
23	Buton cu scală	1
24	Garnitură cu arc	1
25	Camă	1
26	Personal osculant al camei	1
27	Glisor	1
28	Brichetă punte glisantă	2
29	Arcul punții suportului de tractare	2
30	Puntea suportului de tractare	1
31	Axă cvadrat	1
32	Suport de tractare	1
33	M8x35Șurub hexagonal	1
34	Rulment cu bile 607	1
35	Buton pentru capacul suportului de remorcăre	1
36	Releu	1

37	Condensator	1
38	Opritor condensator	1
39	Mulci cu buton	1
40	Comutator buton	1
41	Mamă	1
42	Răzuitor de carne	1
43	Mulci ascuțitor	1
44	Bază de subsansamblu pentru ascuțit	1
45	Bază de ascuțitoare a asamblatelor	1
46	Buton de ascuțitor	2
47	Roată de măcinare fină Ø45	1
48	Roată de măcinare brută Ø 45	1
49	Pin de piatră pentru frecare	2
50	Primăvară	2
51	Pinul suportului pentru ascuțit	1
52	Buton de strângere a dispozitivului de ascuțire	1
53	Mandril de clapboard activ	1
54	Picior din cauciuc	4
55	Pinul inelului de protecție a lamei	2
56	Placă de blocare a cărții	1
57	Suport ax glisant	2
58	Roată mică a motorului	1
59	Dispozitiv de antrenare lame	1
60	Setarea roții curelei	1
61	Setare agent de clarificare	1
62	Garnitură cu arc Ø15 pentru lagăr	1
63	Garnitură cu arc Ø15 pentru lagăr	1
64	Piuliță cu cap pătrat a discului de protecție a lamei	1
65	Șurub cu mâner cu braț fix	1
66	Bolț deflector deget	2
67	Piuliță deflector deget	2
68	Bolț cu buton pentru consolă	1
69	Gaschet de primăvară cu unghi larg	1
70	Șurub afectat motor	1
71	Racleta cărții bailag	2
72	Bolț racletă pentru carne	2
73	Bolț clemă fixare condensator	1
74	Capac lagăr tavă A	1
75	Suport pentru carne	1
76	Capac lagăr tavă B	1



77	Cap înecat intercalat M6x12	2
78	Șurub de fixare a punții glisante	4
79	Șurub de blocare a axei cvadrantului	2
80	Șurub de reglare glisor	1
81	Magnet	1
82	Comutator cu magnet	1
83	Bloc de aluminiu	1
84	Microcomutator	1
85	Încuietoare din oțel inoxidabil	1
86	Bloc limitat	1
87	Bară din oțel inoxidabil	1
88	Șurub de fixare pentru suportul tăvii	1
89	Garnitură de etanșare cu ulei	1

210017

(Fig. 4 de la pagina 5)

Partea nr.	Nume piesă	Cantitate
101	Împărțitor	1
102	Clapboard activ	1
103	Salvă de alimente	1
104	Disc lamă de protecție	1
105	lamă	1
106	Inel de protecție lamă	1
107	Suport tavă	1
108	Braț fix pentru alimente	1
109	Bucșă cu braț fix	1
110	Mâner	1
111	Granulă de plastic	1
112	Motor	1
113	Brichetă motor	1
114	Linie de alimentare	1
115	Bolțuri de protecție lamă	1
116	Rulment cu bile 6204	2
117	Roată curea	1
118	Pinul roții curelei	1
119	Curea SV.400	2
120	Bază suport	1
121	Cămașă cablu	1
122	Răzuitor	1
123	Mulci cu buton	1
124	Comutator buton	1

125	Condensator	1
126	Opritor condensator	1
127	Șurub pentru personal orientat	1
128	Buton cu scală	1
129	Garnitură cu arc	1
130	Cam 300	1
131	Mamă	1
132	Pin osculant al camei	1
133	Punte glisantă	1
134	Glisor	1
135	Picior din cauciuc	4
136	Balansarea punții glisante	2
137	Releu	1
138	Arcul punții glisante	2
139	Puntea glisantă a suportului de tractare	1
140	Axă cvadrat	1
141	Suport de tractare	1
142	Butonul suportului de tractare	1
143	Mulci ascuțitor	1
144	Buton	2
145	Roată de măcinare fină Ø 45	1
146	Pinul roții de curățare a trepanului	2
147	Arcul roții de curățare a trepanului	2
148	Roată de măcinare brută Ø 45	2
149	Buton de strângere a dispozitivului de ascuțire	1
150	Baza de susținere a inelului exterior	1
151	Roată Ø 4,751	1
152	Pin de piatră pentru frecare	1
153	Bază de subansamblu pentru ascuțit	1
154	pinul inelului de ghidare a lamei	2
155	Pinul tăvii pentru alimente	1
156/156A	Placă de blocare a cârnii	1
157	Consolă de punte glisantă	1
158	Roată mică a motorului	1
159	Roată de transmisie a lamelor	1
160	Mânerul suportului de remorcă	1
161	Punte glisantă 608	1
162	Setarea roții curelei	1
163	Setare agent de clarificare	1

RO



164	Garnitură cu arc Ø 20 pentru lagăr	1
165	garnitură cu arc Ø 47 pentru orificiu	1
166	Piuliță cu cap pătrat a discului de protecție a lamei	1
167	Șurub cu mâner cu braț fix	1
168	Bolț deflector deget	2
169	Piuliță deflector deget	2
170	Bolț cu buton pentru consolă	1
171	Piuliță cu buton pentru consolă	1
172	Șurubul inferior al suportului	1
173	Șurub de blocare a axei cvadrului	2
174	Șurub de fixare a punții glisante	4
175	Șurub ax glisant	1
176	Ø 12 Sub garnitura arcului	1
177	Racleta cârnii bailag	2
178	Bolț racletă pentru carne	1
179	Lamelă lagăr fulcrum	2
180	Bolț lagăr fulcrum	2
181	Încuietore din oțel inoxidabil	1
182	Magnet	1
183	Comutator cu magnet	1
184	Bloc limitat	1
185	Microcomutator	1
186	Capac lagăr tavă A	1
187	Capac lagăr tavă B	1
188	Lamelă lagăr fulcrum	1
189	Garnitură de etanșare cu ulei	1
190	Bară din oțel inoxidabil	1
191	Șurub de fixare pentru suportul tăvii	1

Precauții

- Aparatul trebuie manipulat numai de persoane cu înaltă calificare, care respectă măsurile de siguranță descrise în acest manual.
- În cazul rotației personalului, instruirea trebuie asigurată în prealabil.
- Aparatul este echipat cu dispozitive de siguranță în puncte periculoase. Totuși, se recomandă să nu atingeți lama și componentele mobile.
- Înainte de a începe operațiunile de întreținere, deconectați sursa de alimentare.
- Evaluați cu atenție riscurile reziduale atunci când îndepărtați dispozitivele de protecție pentru curățare și întreținere.
- Curățarea și întreținerea necesită o concentrație mare.
- Este absolut necesar un control regulat al cablului de alimentare. Un cablu distrus sau deteriorat poate expune utilizatorii la un risc ridicat de electrocutare.

- Dacă dispozitivul prezintă anomalii, nu îl utilizați sau încercați să îl reparați: vă rugăm să contactați furnizorul.
- Nu utilizați aparatul pentru produse congelate, carne, pește cu oase sau alte produse în afară de alimente.
- Atunci când aveți de-a face cu o bucată mică de carne, nu utilizați aparatul fără a utiliza împingătorul de carne.**
- Nu stați într-o poziție periculoasă, lama poate provoca vătămări.**
- Producătorul și/sau vânzătorul nu sunt responsabili în următoarele cazuri:
 - dacă aparatul a fost manipulat de personal neautorizat;
 - dacă unele piese au fost înlocuite cu piese de schimb neoriginale;
 - dacă instrucțiunile incluse în acest manual nu sunt respectate cu exactitate;
 - dacă dispozitivul de tăiere nu a fost curățat și uns cu produsele potrivite.

Sistem de siguranță instalat

Sistem mecanic de siguranță

Sistemul mecanic de siguranță al aparatului descris în acest manual respectă directivele CE 2006/42 și reglementările EN 1974. Sistemul de siguranță include:

- protecție lamă
- inel
- capac lamă
- împingător carne
- buton împingător pentru carne cu piuliță inelară și distanțier
- husa pentru mâini de pe tava pentru alimente

Sistem de siguranță electrică

Aparatul este echipat cu:

- un micro-comutator care oprește aparatul în cazul în care tija de legătură pentru protecția lamei este scoasă; micro-comutatorul împiedică repornirea aparatului dacă protecția nu a fost setată în poziția de oprire.
- un releu din cutia de comandă care necesită repornirea aparatului atunci când se produce o pană de curent.

Chiar dacă aparatul în versiunea CE este prevăzut cu protecții electrice și mecanice (atunci când aparatul funcționează și pentru întreținere și curățare), există în continuare RISCURI REZIDUALE care nu pot fi eliminate complet; aceste riscuri sunt specificate în acest manual în secțiunea „**AVERTISMENT! / PERICOL! / ATENȚIE!**”. Lama și alte părți ale mașinii pot cauza tăieturi și vătămări.

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
- Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (consultați ==> Curățare și întreținere).
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul pe viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.



NOTĂ! Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări. Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instalare sau asamblare și dezasamblare

Operațiunile de asamblare sau dezasamblare a aparatului sunt efectuate cu aparatul oprit și deconectat de la sursa de alimentare.

ATENȚIE! Orice lucrări de instalare, întreținere și reparații trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat și autorizat.

Dispozitiv de ascuțit (Fig. 5 de la pagina 6)

1. Atașați modulul de ascuțire astfel încât lama să nu se deplaseze între roți.
2. Fixați dispozitivul de ascuțire pe mașină strângând suportul. Verificați pentru a vă asigura că dispozitivul de ascuțire este bine fixat înainte de a utiliza mașina.

NOTĂ! Dispozitivul de ascuțire este echipat cu un comutator de siguranță. Dacă dispozitivul de ascuțire nu este atașat corespunzător, nu veți putea utiliza aparatul.

Protecție pentru mâini (Fig. 6 de la pagina 6)

1. Așezați ambele șuruburi în cărucior.
2. Atașați apărătoarea pentru mâini.
3. Așezați cele două șaibe peste șuruburile albe.
4. Însurubați cele două piulițe ale domului.

NOTĂ! Se recomandă să nu utilizați aparatul dacă apărătoarea pentru mâini nu este atașată conform instrucțiunilor! Acestea sunt caracteristici de siguranță care vor preveni posibilele vătămări. Dacă nu atașați aceste caracteristici, există riscul de vătămare.

Instrucțiuni de utilizare

Aparatul trebuie instalat pe o masă de lucru adecvată dimensiunilor sale totale indicate în „Specificațiile tehnice”; prin urmare, acesta trebuie să fie adecvat de mare, bine nivelat, uscat, neted, rezistent, stabil și amplasat la o înălțime de 80 cm față de sol.

În plus, mașina trebuie instalată într-o încăpere cu o umiditate maximă de 75% la o temperatură cuprinsă între 5°C și 35°C, adică în mediul care nu contribuie la defectarea aparatului.

IMPORTANT! Toate piesele [dispozitiv de împingere a cărnii, capac manual, dispozitiv de ascuțire a lamei] trebuie instalate, asamblate și fixate înainte de utilizare.

- Poziționați aparatul astfel încât butonul de pornire/oprire să fie orientat spre utilizator.
- Dacă dispozitivul de ascuțit lama nu a fost instalat, procedați după cum urmează:
 - Poziționați dispozitivul de ascuțire a lamei în suportul său, astfel încât lama să nu se extindă între angrenaje.
 - Strângeți șurubul de siguranță de pe dispozitivul de ascuțit lama.
 - Notă! Aparatul este echipat cu un comutator de siguranță și se va opri automat dacă dispozitivul de ascuțire este scos
- Împingeți ștecherul în priză de perete.
- Rotiți cadranul cu scala gradată la grosimea dorită a secțiunii.
- PORNIT! Aparatul apăsând butonul „ALB [I]” de pe comutatorul PORNIT/OPRIT.
- Puneți produsul alimentar pe cărucior și reglați cleva pentru

a menține produsul ferm în poziție. Asigurați-vă că produsul este poziționat pe placa de oprire.

- După ce produsul a fost feliat, OPRIT! aparatul apăsând butonul „NEGRU (O)” al comutatorului PORNIT/OPRIT.
- Rotiți cadranul pentru grosime înapoi la „0”.

Blocarea mașinii de feliat

(Fig. 7 de la pagina 6)

1. Rotiți butonul în sens antiorar.
2. Continuați să rotiți butonul până când se desprinde complet.
3. Deplasați dispozitivul de transport în poziția corectă, feliatorul va fi blocat automat.

Cum se deblochează mașina de feliat

(Fig. 8 de la pagina 6)

Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a debloca feliatorul. Butonul trebuie rotit complet pentru a strânge dispozitivul de transport.

Încărcarea și felierea alimentelor

AVERTISMENT! Produsele care urmează să fie tăiate trebuie încărcate în tava pentru alimente numai atunci când butonul selector pentru grosime este setat la poziția „0”. Acordați atenție lamei și marginilor ascuțite.

Procedura este următoarea:

- după ce produsul a fost încărcat în tava pentru alimente și așezat pe farfurie, opriți-l cu brațul prevăzut cu puncte de prindere;
- reglați butonul rotativ pentru grosime astfel încât să obțineți grosimea de tăiere dorită;
- pentru a evita accidentele, operatorul trebuie să fie orientat spre mașină și să adopte o poziție corectă: puneți mâna înelului pe împingătorul de carne, apoi pe cea din stânga, lângă deflector (nu atingeți lama); corpul trebuie să fie perpendicular pe suprafața de lucru (consultați Fig. 9 de la pagina 7).

AVERTISMENT! Acordați o atenție maximă: nicio parte a corpului dvs. nu trebuie să intre în contact cu lama (consultați Fig. 10 de la pagina 7);

- apăsați butonul de pornire „I”;
- împingeți ușor sania (tava pentru alimente + împingătorul pentru carne + tijă) spre lamă, fără a exercita presiune asupra alimentelor cu împingătorul pentru carne, deoarece au propria forță de gravitație care exercită presiune asupra indicatorului de grosime. Lama va tăia cu ușurință alimentele, iar aparatul va fi ghidat de deflector pe placa de colectare (consultați Fig. 11 de la pagina 7);
- nu utilizați aparatul fără alimente;
- după ce alimentele au fost tăiate, setați butonul rotativ pentru grosime în poziția „0” și OPRIT! aparatul apăsând butonul „0” al comutatorului PORNIT/OPRIT;
- reascuțiți lama imediat ce feliile prezintă o suprafață aspră sau destrămată și tăierea devine dificilă (consultați ==> „Ascuțirea lamei” din secțiunea „Instrucțiuni de utilizare”).

Ascuțirea lamei

AVERTISMENT! Înainte de a continua cu ascuțirea lamei, fiți atenți la RISCURILE REZIDUALE (consultați ==> Sistemul de siguranță instalat) care se referă la pericolul de vătămare dacă instrucțiunile de mai jos nu sunt respectate.

Lama trebuie ascuțită periodic și imediat ce devine boantă; trebuie respectate instrucțiunile detaliate de mai jos:

RO



- deconectați sursa de alimentare;
- puneți butonul rotativ pentru grosime ajustând placa pentru grosime în poziția „0”;
- Curățați lama cu precizie cu alcool pentru a îndepărta grăsimea;
- Deșurubați butonul rotativ de blocare a dispozitivului de ascuțire (10, Fig. 12 de la pagina 7), ridicați (a) dispozitivul de ascuțire (1, Fig. 12 de la pagina 7) până în poziția de blocare și rotiți-l cu 180°.

Apoi lăsați-l să se deplaseze spre capăt, astfel încât lama să fie poziționată între cele două dispozitive de ascuțire. Blocați butonul;

- Porniți mașina de tăiat apăsând butonul „I” (PORNIT);
- Apăsăți butonul mic (13, Fig. 11 de la pagina 7), lăsați lama să se rotească pe dispozitivul de ascuțire timp de 30/40 secunde pentru a produce o freză ascuțită pe marginea lamei;
- Apăsăți simultan butoanele timp de 3/4 secunde (11 și 12, Fig. 14 de la pagina 7) și apoi lăsați-le simultan;
- Se recomandă curățarea dispozitivelor de ascuțire la sfârșitul ascuțirii (Consultați ==> Curățarea dispozitivelor de ascuțire);
- După finalizarea ascuțirii, readuceți secțiunea la setarea inițială cu ajutorul procedurii de inversare.
- După ascuțire, lama trebuie curățată (Consultați ==> Lamă, protecție lamă și curățarea inelului)

NOTĂ: Nu prelungiți operația de trepan mai mult de 3/4 secunde pentru a preveni răscuirea periculoasă a muchiei de tăiere a lamei.

Lama trebuie înlocuită atunci când nu mai poate fi ascuțită sau atunci când distanța dintre marginea lamei și protecția lamei depășește 6 mm.

Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece piesele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, acest lucru poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Reziduurile alimentare trebuie curățate regulat și scoase din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, durata sa de viață va fi redusă și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.
- **PERICOL DE VĂTĂMARE!** Trebuie procedat cu atenție la manipularea lamelor ascuțite în timpul curățării.
- **AVERTISMENT! Acordați atenție riscurilor reziduale datorate tăierii și/sau marginilor ascuțite. Purtați mănuși de protecție (nefurnizate).**

Curățare

- Curățați suprafața exterioră răcită cu o lavetă sau un burete ușor umezit cu o soluție slabă de săpun.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sărmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau

tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!

- Curățarea aparatului trebuie efectuată cel puțin o dată pe zi sau mai frecvent, dacă este necesar.
- Curățarea trebuie să fie extrem de precisă pentru acele piese ale aparatului care intră în contact direct sau indirect cu alimentele.
- Puneți butonul rotativ pentru grosime care reglează placa de grosime în poziția „0”.

Curățarea tăvii pentru alimente

(Fig. 15 de la pagina 8)

Căruciorul (tava pentru alimente + brațul + tija) poate fi îndepărtat cu ușurință:

- setați butonul rotativ pentru grosime în poziția „0” (5);
- puneți sania (13) la sfârșitul rulării sale (a) lângă comenzi;
- deșurubați șurubul (14), glisați sania în sus (b);
- după ce ați îndepărtat căruciorul, puteți curăța cu precizie tava pentru alimente cu apă fierbinte și detergent neutru (pH 7).

Curățarea lamei, a protecției lamei și a inelului

Scoateți capacul protecției lamei deșurubând știftul din spatele aparatului (Fig. 16 de la pagina 8).

AVERTISMENT! Curățarea lamei trebuie efectuată cu o lavetă umedă și mănuși de protecție (nefurnizate).

Pentru a curăța suprafața opusă a lamei, este necesar să îndepărtați lama.

Lama trebuie scoasă după cum urmează (consultați Fig. 17 de la pagina 8):

- dezasamblați protecția lamei;
- scoateți agentul de ascuțire (a) și scoateți lama din protecția inelului lamei rotind butonul rotativ pentru grosime;
- slăbiți cele 3 sau 4 șuruburi (15) (conform modelului) care fixează lama;
- Scoateți lama direct.

AVERTISMENT! Acordați atenție riscurilor reziduale datorate tăierii și/sau marginilor ascuțite. Purtați mănuși de protecție (nefurnizate).

Protecția lamei trebuie curățată cu apă fierbinte și detergent neutru.

Curățare dispozitiv de ascuțire

- Operațiunea de curățare a dispozitivului de ascuțire se realizează prin frecarea alunițelor de măcinare cu o perie. Alunecările trebuie să fie plasate în poziția de siguranță, ceea ce înseamnă că trebuie să fie rotite în direcția opusă lamei.

Curățarea deflectorului

- Pentru a scoate deflectorul, deșurubați cele două șuruburi (16) ale deflectorului (consultați Fig. 18 de la pagina 8).
- Curățați deflectorul cu apă fierbinte și detergent neutru.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă vedeți că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau recomandate de producător.
- Puneți butonul rotativ pentru grosime care reglează placa de



grosime în poziția „0”.

- Vă rugăm să contactați producătorul sau agentul său de servicii pentru orice înlocuire.

Curea

Curea nu trebuie reglată. Acesta trebuie înlocuit după 3 sau 4 ani.

Picioare

Picioarele se pot deteriora și își pot pierde elasticitatea, reducând astfel stabilitatea aparatului. În acest caz, acestea trebuie înlocuite.

Cablu de alimentare

Verificați periodic cablul de alimentare pentru orice simptome de uzură. În acest caz, acesta trebuie înlocuit.

Lamă

Verificați ca lama să nu piardă mai mult de 10 mm din diametrul inițial. În acest caz, acesta trebuie înlocuit.

Agent de ascuțit - măcinarea alunițelor

Verificați dacă alunițele de măcinare își păstrează proprietatea abrazivă în timpul operațiunilor de ascuțire. În caz contrar, acesta trebuie înlocuit pentru a preveni deteriorarea lamei.

Lubrifierea ghidajelor glisante

Din când în când, turnați câteva picături de ulei pe ghidajul cu lisant rotund, de-a lungul căruia dispozitivul de transport se deplasează înainte și înapoi. Această operație poate fi efectuată prin deschiderea (OIL) de lângă butonul rotativ pentru grosime.

Eticheta comutatorului PORNIT/OPRIT

Dacă etichetele comutatorului PORNIT/OPRIT au fost deteriorate, în acest caz trebuie înlocuite.

Transport și depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu puneți niciodată obiecte grele pe aparat, deoarece acesta se poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când îl mutați și țineți-l în partea de jos.
- Trebuie acordată o atenție specială deplasării sau transportului mașinii din cauza greutatei sale mari. Cu cel puțin 2 persoane sau folosind un cărucior. Deplasați mașina încet, cu atenție și nu înclinați niciodată mai mult de 45°.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru soluție. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu se feliază uniform	Lamă boantă	Lamă ascuțită
	Aparat murdar	Curățați aparatul
Aparatul se oprește din feliere	Motor supraincălzit	Lăsați mașina să se răcească pentru o perioadă lungă de timp. Termostatul de siguranță al motorului se va reseta automat.
Dispozitivul de transport nu alunecă	Bară glisantă murdară	Curățați bara glisantă și lubrifiați cu Vaseline
	Unele alimente se lipesc de lamă.	Opriți aparatul și scoateți-l din priză. Să se oprească complet. Îndepărtați orice blocaj. Ștergeți lama cu o lavetă umedă.
Lama se oprește atunci când produsul este tăiat	centura v este uzată sau murdară	Contactați furnizorul.

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului și care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, precizați de unde și când a fost cumpărat și includeți dovada achiziției (de ex., chitanța).

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica specificațiile produselor, ambalajelor și documentației fără notificare prealabilă.

Înlăturare și mediu



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați echipamentul rezidual predându-l la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-un mod care protejează sănătatea umană și mediul.

Pentru mai multe informații despre locul în care puteți preda deșeurile pentru reciclare, contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclare, tratare și eliminare ecologică, nici direct, nici printr-un sistem public.

Eliminarea mașinii

Scoaterea din funcțiune a mașinii

Dacă, dintr-un anumit motiv, este necesară scoaterea din funcțiune a mașinii, asigurați-vă că nimeni nu o poate utiliza: deconectați-o de la rețea și eliminați conexiunile electrice.



Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαθύνετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιοσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φως είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργονοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοικτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φως.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με

μειωμένες οσμητικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πίδακας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς φορτίο για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ το μηχανήμα και να αποσυνδέετε το τροφοδοτικό πριν αγγίξετε οποιαδήποτε εξαρτήματα του κινητήρα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε οποιαδήποτε ενδοσφάλιση ασφαλείας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την κοπή καταγεφυγμένων τροφίμων, κρεάτων ή ψαριών κ.λπ.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού συναρμολογηθεί σωστά με τη λεπίδα, το προστατευτικό λεπίδας και τη βάση τροφίμων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τα χέρια, τα μακριά μαλλιά και τα ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέστε πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την επισκευή!
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από το κινούμενο τμήμα και τη λεπίδα κοπής.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαιτείται χειρισμός από δύο άτομα!
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη λειτουργία, τον καθαρισμό ή τη συντήρηση!



Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και σε εμπορικές επιχειρήσεις, όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για τη κοπή τροφίμων, π.χ. κρέατα, τυριά, ψωμιά κ.λπ. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως προστασία κατηγορίας Ι και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα γείωσης ή ηλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γειωμένες.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 4)

1. Ακονιστής λεπίδας
2. Πλάκα διακοπής
3. Φορείο
4. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (Λευκός (I): ON, Μαύρο (O): ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)
5. Επιλογέας πάχους τομής
6. Σφικτήρας προϊόντος
7. Προστατευτικό λεπίδας
8. Λεπίδα
9. Κλειδωμα φορείου
10. Μπουλόνι προστασίας λεπίδας (δεν εμφανίζεται)

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Διάγραμμα κυκλώματος

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Εικ. 2 στη σελίδα 4)

- A. Κινητήρας
B. Μετασχηματιστής
C. Πυκνωτής
D. Προστατευτική γείωση (Γείωση)
E. Ζωντανό
F. Ουδέτερο
G. Διακόπτης
H. Ρελέ
I. Ενδεικτική λυχνία
J. Θερμική διακοπή
K. Μικροδιακόπτης

Αναπτυγμένο διάγραμμα με λίστα εξαρτημάτων

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Εικ. 3 στη σελίδα 5)

Αρ. εξαρτήματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
1	Εσωτερικός	1
2	Ενεργό ικρίωμα	1
3	γλίκισμα τροφίμων	1
4	Δίσκος προστατευτικού λεπίδας	1
5	Λεπίδα	1
6	Δακτύλιος προστασίας λεπίδας	1
7	Βραχίονας δίσκου	1
8	Τρόφιμα και σταθερός βραχίονας	1
9	Κουζινέτο σταθερού βραχίονα	1
10	Λαβή σταθερού βραχίονα	1
11	Πλαστικοί κόκκοι	1
12	Κινητήρας	1
13	Κινητήρας briquetting	1
14	Πείρος σταθερού βραχίονα Ø12×185	1
15	Πίροι προστασίας λεπίδας	1
16	Ρουλεμάν με μπίλιες 6202	2
17	Τροχός ιμάντα λεπίδας Ø66	1
18	Πείρος τροχού ζώνης	1
19	ΖώνηSV.330	2
20	Εναπόθεση πλάκας	1
21	Γραμμή ρεύματος	1
22	Ολισθαίνων άξονας	1
23	Κουμπί με κλίμακα	1
24	Φλάντζα ελατηρίου	1
25	Κάμερα	1
26	Ταλαντευόμενο προσωπικό κάμερας	1
27	Ρυθμιστικό	1
28	Τρίψιμο άξονα ολισθισσης	2
29	Ελατήριο άξονα βραχίονα ρυμούλκησης	2
30	Άξονας βραχίονα ρυμούλκησης	1
31	Άξονας τετραγώνου	1
32	Βραχίονας ρυμούλκησης	1
33	M8×35Εξαγωνική βίδα	1
34	Ρουλεμάν με σφαιρίδια 607	1
35	Κουμπί καλύμματος βραχίονα ρυμούλκησης	1



36	Ρελέ	1
37	Πυκνωτής	1
38	Διάταξη συγκράτησης πυκνωτή	1
39	Εναπόθεση κουμπιού	1
40	Διακόπτης κουμπιού	1
41	Μητρική πλακέτα	1
42	Κρέας	1
43	Εναπόθεση αιχμηρής ύλης	1
44	Βάση αιχμηρής ουσίας της δευτερευουσας διάταξης	1
45	Βάση αιχμηρής ουσίας της συναρμολογημένης	1
46	Κουμπί ξύστρας	2
47	Τροχός λεπτομερούς άλεσης Ø45	1
48	Ακατέργαστος τροχός άλεσης Ø45	1
49	Καρφίδα πέτρας τριβής	2
50	Ανοιξιότικη	2
51	Πείρος βραχίονα αιχμηρότητας	1
52	Κουμπί σύσφιξης αιχμηρού εργαλείου	1
53	Ενεργός μαντρίλ κεραμοπίνακας	1
54	Ελαστικό πόδι	4
55	Πείρος του δακτύλιου προστασίας λεπίδας	2
56	Πίνακας αποκλεισμού κρέατος	1
57	Βραχίονας άξονα ολίσθησης	2
58	Μικρή ρόδα ιμάντα κινητήρα	1
59	Οδηγός πλακιδίων	1
60	Ρύθμιση τροχού ιμάντα	1
61	Ρύθμιση ευκρίνειας	1
62	Ø15 Φλάντζα ελατηρίου για ρουλεμάν	1
63	Ø15 Φλάντζα ελατηρίου για ρουλεμάν	1
64	Παξιμάδι τετράγωνης κεφαλής δίσκου προστασίας λεπίδας	1
65	Μπουλόνι λαβής σταθερού βραχίονα	1
66	Μπουλόνι διαφράγματος δακτύλου	2
67	Παξιμάδι διαφράγματος δακτύλου	2
68	Μπουλόνι περιστρεφόμενου κουμπιού στηρίγματος	1
69	Ακατάπαυστος ελατηριωτός πόλος αερίου	1

70	Μπουλόνι που έχει προσκρούσει στον κινητήρα	1
71	Ροδέλα απόξεσης κρέατος	2
72	Μπουλόνι ξύστρας κρέατος	2
73	Μπουλόνι σφιγκτήρα καθήλωσης πυκνωτή	1
74	Κάλυμμα ρουλεμάν δίσκου Α	1
75	Στήριγμα πλακέτας κρέατος	1
76	Κάλυμμα ρουλεμάν δίσκου Β	1
77	Διασταυρούμενη κεφαλή φρεζαρίσματος Μ6×12	2
78	Μπουλόνι γεφύρωσης άξονα ολίσθησης	4
79	Βίδα ασφάλισης τετραπλού άξονα	2
80	Μπουλόνι ρύθμισης ολισθητήρα	1
81	Μαγνήτης	1
82	Διακόπτης μαγνήτη	1
83	Μπλοκ αλουμινίου	1
84	Μικροδιακόπτης	1
85	Ανοξειδωτή κλειδαριά	1
86	Περιορισμένο μπλοκ	1
87	Ανοξειδωτή ράβδος	1
88	Βίδα στερέωσης για βραχίονα δίσκου	1
89	Στεγανοποιητικό λάστιχο λαδιού	1

210017

(Εικ. 4 στη σελίδα 5)

Αρ. εξαρτήματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
101	Εσωτερικός	1
102	Ενεργό ικρίωμα	1
103	γλύκισμα τροφίμων	1
104	Δίσκος λεπίδας προστασίας	1
105	λεπίδα	1
106	Δακτύλιος προστασίας λεπίδας	1
107	Βραχίονας δίσκου	1
108	Τρόφιμα σταθερού βραχίονα	1
109	Κουζινέτο σταθερού βραχίονα	1
110	Λαβή	1
111	Πλαστικοί κόκκοι	1
112	Κινητήρας	1
113	Κινητήρας briquetting	1
114	Γραμμή ρεύματος	1



115	Πίροι προστασίας λεπίδας	1
116	Έναφαιρο ρουλεμάν6204	2
117	Τροχός ιμάντα	1
118	Πείρος τροχού ζώνης	1
119	Ζώνη SV.400	2
120	Υποστηρικτική βάση	1
121	Χιτώνιο καλωδίου	1
122	Ψύστρα	1
123	Εναπόθεση κουμπιού	1
124	Διακόπτης κουμπιού	1
125	Πυκνωτής	1
126	Διάταξη συγκράτησης πυκνωτή	1
127	Βίδα προσανατολισμένου προσωπικού	1
128	Κουμπί με κλίμακα	1
129	Φλάντζα ελατρίου	1
130	Έκκεντρο 300	1
131	Μητρική πλακέτα	1
132	Καρφιδα ταλαντωτικού εκκεντρου	1
133	Ολισθαίνων άξονας	1
134	Ρυθμιστικό	1
135	Ελαστικό πόδι	4
136	Τρίψιμο ολισθαίνοντος άξονα	2
137	Ρελέ	1
138	Ελατήριο συρόμενου άξονα	2
139	Συρόμενος άξονας βραχίονα ρυμούλκησης	1
140	Άξονας τετραγώνου	1
141	Βραχίονας ρυμούλκησης	1
142	Κουμπί βραχίονα ρυμούλκησης	1
143	Εναπόθεση αιχμηρής ύλης	1
144	Κουμπί	2
145	Τροχός λεπτομερούς άλεσης Ø 45	1
146	Καρφιδα τροχού καθαρισμού φρέζας	2
147	Ελατήριο τροχού καθαρισμού φρέζας	2
148	Ακατέργαστος τροχός άλεσης Ø 45	2
149	Κουμπί σύσφιξης αιχμηρού εργαλείου	1
150	Υποστηρικτική βάση εξωτερικού δακτυλίου	1
151	Τροχός Ø 4.751	1

152	Καρφιδα πέτρας τριβής	1
153	Βάση αιχμηρής ουσίας της δευτερεύουσας διάταξης	1
154	ακίδα δακτυλίου καθοδήγησης λεπίδας	2
155	Καρφιδα δίσκου τροφίμων	1
156/156A	Πίνακας αποκλεισμού κρέατος	1
157	Βραχίονας συρόμενου άξονα	1
158	Μικρή ρόδα ιμάντα κινητήρα	1
159	Τροχός μετάδοσης πλακιδίων	1
160	Λαβή βραχίονα ρυμούλκησης	1
161	Συρόμενος άξονας608	1
162	Ρύθμιση τροχού ιμάντα	1
163	Ρύθμιση ευκρίνειας	1
164	Ø 20 Φλάντζα ελατρίου για ρουλεμάν	1
165	Ø 47 Φλάντζα ελατρίου για οπή	1
166	Παξιμάδι τετράγωνης κεφαλής δίσκου προστασίας λεπίδας	1
167	Μπουλόνι λαβής σταθερού βραχίονα	1
168	Μπουλόνι διαφράγματος δακτύλου	2
169	Παξιμάδι διαφράγματος δακτύλου	2
170	Μπουλόνι περιστρεφόμενου κουμπιού στηρίγματος	1
171	Παξιμάδι περιστρεφόμενου κουμπιού στηρίγματος	1
172	Κάτω μπουλόνι στηρίγματος	1
173	Βίδα ασφάλισης τετραπλού άξονα	2
174	Μπουλόνι γεφύρωσης άξονα ολίσθησης	4
175	Μπουλόνι άξονα ολίσθησης	1
176	Ø 12 Κάτω από τη φλάντζα του ελατρίου	1
177	Ροδέλα απόξεσης κρέατος	2
178	Μπουλόνι ξύστρας κρέατος	1
179	Ροδέλα εδράνου με τρύπημα	2
180	Μπουλόνι εδράνου με τρύπημα	2
181	Ανοξειδωτη κλειδαριά	1
182	Μαγνήτης	1
183	Διακόπτης μαγνήτη	1
184	Περιορισμένο μπλοκ	1
185	Μικροδιακόπτης	1
186	Κάλυμμα ρουλεμάν δίσκου Α	1
187	Κάλυμμα ρουλεμάν δίσκου Β	1



188	Ροδέλα εδράνου με τρύπημα	1
189	Στεγανοποιητικό λάστιχο λαδιού	1
190	Ανοξείδωτη ράβδος	1
191	Βίδα στερέωσης για βραχίονα δίσκου	1

Προφυλάξεις

- Ο χειρισμός της συσκευής θα πρέπει να γίνεται μόνο από άτομα με υψηλή ειδίκευση που ακολουθούν τα μέτρα ασφαλείας που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Σε περίπτωση περιστροφής του προσωπικού, η εκπαίδευση θα πρέπει να παρέχεται εκ των προτέρων.
- Η συσκευή διαθέτει διατάξεις ασφαλείας σε επικίνδυνα σημεία. Ωστόσο, συνιστάται να μην αγγίζετε τη λεπίδα και τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Πριν ξεκινήσετε τις εργασίες συντήρησης, αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Να αξιολογείτε προσεκτικά τους υπολειπόμενους κινδύνους όταν αφαιρούνται οι προστατευτικές διατάξεις για τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση απαιτούν μεγάλη συγκέντρωση.
- Είναι απολύτως απαραίτητος ο τακτικός έλεγχος του καλωδίου του τροφοδοτικού. Ένα φθαρμένο ή κατεστραμμένο καλώδιο μπορεί να εκθέσει τους χρήστες σε μεγάλο κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Εάν η συσκευή παρουσιάζει ανωμαλίες, μην τη χρησιμοποιήσετε ή προσπαθήσετε να την επισκευάσετε: επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κατεψυγμένα προϊόντα, κρέας, ψάρι με κόκκαλα ή άλλα προϊόντα εκτός από τρόφιμα.
- Όταν έχετε να κάνετε με μια μικρή μερίδα κρέατος, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να χρησιμοποιήσετε τον ωθητήρα κρέατος.
- Μην στέκεστε σε επικίνδυνη θέση, καθώς η λεπίδα μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Ο κατασκευαστής ή/και ο πωλητής δεν ευθύνονται στις ακόλουθες περιπτώσεις:
 - εάν η συσκευή έχει υποβληθεί σε χειρισμό από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό,
 - εάν ορισμένα εξαρτήματα έχουν αντικατασταθεί με μη γνήσια ανταλλακτικά,
 - εάν οι οδηγίες που περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν ακολουθούνται με ακρίβεια,
 - εάν ο κόφτης δεν έχει καθαριστεί με τα σωστά προϊόντα.

Το σύστημα ασφαλείας έχει εγκατασταθεί

Μηχανικό σύστημα ασφαλείας

Το μηχανικό σύστημα ασφαλείας της συσκευής που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο συμμορφώνεται με τις οδηγίες 2006/42 EK και τους κανονισμούς EN 1974. Το σύστημα ασφαλείας περιλαμβάνει:

- προστατευτικό λεπίδας
- δακτύλιος
- κάλυμμα λεπίδας
- ωθητήρας κρέατος
- διακόπτης ωθητήρα κρέατος με παξιμάδι δακτυλίου και διαχωριστικό
- κάλυμμα χεριού στο ταψί τροφίμων

Σύστημα ηλεκτρικής ασφάλειας

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με:

- ένας μικροδιακόπτης ο οποίος σταματά τη συσκευή σε περίπτωση που αφαιρεθεί η ράβδος σύνδεσης για το προστατευτικό λεπίδας. Ο μικροδιακόπτης αποτρέπει την επανεκκίνηση της συσκευής εάν το προστατευτικό δεν έχει ρυθμιστεί στη θέση απενεργοποίησης.
- ένα ρελέ στο κιβώτιο ελέγχου που απαιτεί επανεκκίνηση της συσκευής σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Παρόλο που η συσκευή με έκδοση ΟΕ παρέχεται με ηλεκτρικές και μηχανικές προστασίες (όταν η συσκευή λειτουργεί και για εργασίες συντήρησης και καθαρισμού), εξακολουθούν να υπάρχουν **ΜΟΝΑΔΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ** που δεν μπορούν να εξαλειφθούν εντελώς. Αυτοί οι κίνδυνοι καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο στην ενότητα «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! / ΚΙΝΔΥΝΟΣ! / ΠΡΟΣΟΧΗ!». Η λεπίδα και άλλα μέρη του μηχανήματος μπορεί να προκαλέσουν κοψίματα και τραυματισμούς.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλη την προστατευτική συσκευασία και το περιτύλιγμα.
 - Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση ατελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
 - Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (βλ. => Καθαρισμός και συντήρηση).
 - Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλής για πιτσιλιές νερού.
 - Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
 - Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη για μελλοντική αναφορά.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος ή κινδύνου. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Εγκατάσταση ή συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση

Οι λειτουργίες συναρμολόγησης ή αποσυναρμολόγησης της συσκευής εκτελούνται με τη συσκευή σταματημένη και αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οποιοσδήποτε εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Ακονιστής (Εικ. 5 στη σελίδα 6)

1. Προσαρτήστε τη μονάδα ακονίσματος με τέτοιο τρόπο ώστε η λεπίδα να μην μετακινείται μεταξύ των τροχών.
2. Ασφαλίστε τη συσκευή ακονίσματος στο μηχανήμα σφίγγοντας τη βίδα. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή ακονίσματος είναι καλά ασφαλισμένη πριν χρησιμοποιήσετε το μηχάνημα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η συσκευή ακονίσματος διαθέτει διακόπτη ασφαλείας. Εάν η συσκευή ακονίσματος δεν είναι σωστά προσαρτημένη, δεν θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προστατευτικό χεριών (Εικ. 6 στη σελίδα 6)



1. Τοποθετήστε και τις δύο βίδες στο φορείο.
2. Προσαρτήστε τον προφυλακτήρα χεριού.
3. Τοποθετήστε τις δύο ροδέλες πάνω από τα λευκά μπουλόνια.
4. Βιδώστε τα δύο παξιμάδια θάλο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο προφυλακτήρας χεριού δεν είναι προσαρτημένος σύμφωνα με τις οδηγίες! Αυτά είναι χαρακτηριστικά ασφαλείας που θα αποτρέψουν πιθανό τραυματισμό. Εάν δεν συνδέσετε αυτά τα χαρακτηριστικά, θα υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

Οδηγίες λειτουργίας

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σε τραπέζι εργασίας κατάλληλο για τις συνολικές διαστάσεις της που αναφέρονται στις «Τεχνικές προδιαγραφές». Συνεπώς, πρέπει να είναι επαρκώς μεγάλη, καλά οριζοντιωμένη, στεγνή, ομαλή, ανθεκτική, σταθερή και να τοποθετείται σε ύψος 80 cm από το έδαφος.

Επιπλέον, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σε δωμάτιο με μέγιστη υγρασία 75% σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 35°C, δηλαδή σε περιβάλλον που δεν συμβάλλει στην αστοχία της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Όλα τα εξαρτήματα (ωθητήρας κρέατος, κάλυμμα χειρός, ξύστρα λεπίδας) πρέπει να εγκαθίστανται, να συναρμολογούνται και να ασφαρίζονται πριν από τη λειτουργία.

- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης να είναι στραμμένος προς το χρήστη.
- Εάν η ξύστρα λεπίδας δεν έχει εγκατασταθεί, προχωρήστε ως εξής:
 - Τοποθετήστε την αιχμηρή λεπίδα στο στήριγμά της έτσι ώστε η λεπίδα να μην εκτείνεται μεταξύ των γραναζιών.
 - Σφίξτε τη βίδα ασφαλείας στον ξύστη λεπίδας.
 - Σημείωση! Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διακόπτη ασφαλείας και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν αφαιρεθεί η συσκευή ακονίσματος
- Σπρώξτε το φινι στην πρίζα.
- Γυρίστε τον επιλογέα με τη διαβαθμισμένη κλίμακα στο επιθυμητό πάχος τομής.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί «ΛΕΥΚΟ (I)» του διακόπτη ON/OFF.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο φορέα και ρυθμίστε το σφικκτήρα ώστε να συγκρατεί το προϊόν σταθερά στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι τοποθετημένο στην πλάκα διακοπής.
- Μόλις τεμαχιστεί το προϊόν, απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί «ΜΑΥΡΟ (O)» του διακόπτη ON/OFF.
- Γυρίστε τον επιλογέα πάχους πίσω στο «0».

Πώς να κλειδώσετε τη συσκευή κοπής

(Εικ. 7 στη σελίδα 6)

1. Στρέψτε το διακόπτη προς τα αριστερά.
2. Συνεχίστε να περιστρέφετε το κουμπί μέχρι να χαλαρώσει εντελώς.
3. Μετακινήστε το φορέα στη σωστή θέση, η συσκευή κοπής θα κλειδώσει αυτόματα.

Πώς να ξεκλειδώσετε τη συσκευή κοπής

(Εικ. 8 στη σελίδα 6)

Στρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα για να απασφαλίσετε τη συσκευή κοπής. Το περιστρεφόμενο κουμπί θα πρέπει να περιστραφεί πλήρως για να σφίξτε το φορέα.

Φόρτωση και κοπή τροφίμων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα προϊόντα που πρόκειται να κοπούν πρέπει να φορτώνονται στο δίσκο τροφίμων μόνο όταν ο επιλογέας πάχους έχει ρυθμιστεί στη θέση «0». Προσέξτε τη λεπίδα και τις αιχμηρές άκρες.

Η διαδικασία έχει ως εξής:

- μόλις το προϊόν φορτωθεί στον δίσκο τροφίμων και τοποθετηθεί επάνω στο τρυβλίο, σταματήστε το με τον βραχίονα που διαθέτει σημεία σύλληψης.
- ρυθμίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης πάχους έτσι ώστε να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος κοπής.
- για την αποφυγή ατυχημάτων, ο χειριστής πρέπει να είναι στραμμένος προς το μηχάνημα και να υιοθετήσει τη σωστή θέση: τοποθετήστε το δακτυλιωτό χέρι στον ωθητήρα κρέατος και, στη συνέχεια, το αριστερό δίπλο στον εκτροπέα (**μην αγγίζετε τη λεπίδα**). Το σώμα πρέπει να είναι κάθετο προς την επιφάνεια εργασίας (βλ. Εικ. 9 στη σελίδα 7).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δώστε τη μέγιστη προσοχή: κανένα μέρος του σώματός σας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη λεπίδα (βλ. Εικ. 10 στη σελίδα 7).

- πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης "I",
- ωθήστε ομαλά το φορέα (δίσκος τροφίμων + ωθητήρας κρέατος + στέλεχος) προς τη λεπίδα χωρίς να ασκείτε πίεση στα τρόφιμα με τον ωθητήρα κρέατος, καθώς έχουν τη δική τους δύναμη βαρύτητας, η οποία ασκεί πίεση στο παχύμετρο. Η λεπίδα θα κόβει εύκολα τα τρόφιμα και η συσκευή θα καθοδηγείται από τον εκτροπέα στην πλάκα συλλογής (βλ. Εικ. 11 στη σελίδα 7).
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα,
- μόλις κοπούν τα τρόφιμα, ρυθμίστε το διακόπτη πάχους στη θέση «0» και απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί «O» του διακόπτη ON/OFF.
- ακονίστε εκ νέου τη λεπίδα μόλις οι τομές εμφανίσουν μια τραχιά ή ξεφτισμένη επιφάνεια και η κοπή γίνει δύσκολη (βλ. ==> «Ακονίστε τη λεπίδα» στην ενότητα «Οδηγίες λειτουργίας»).

Ακονίζοντας τη λεπίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πριν προχωρήσετε στην ακονισμό της λεπίδας, να είστε σε εγρήγορση για τους ΜΟΝΑΔΙΚΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ (βλ. ==> Το σύστημα ασφαλείας έχει εγκατασταθεί) που αναφέρονται στον κίνδυνο τραυματισμού, εάν δεν τηρηθούν οι παρακάτω οδηγίες.

Η λεπίδα πρέπει να ακονίζεται περιοδικά και μόλις αμβλυνθεί, πρέπει να ακολουθούνται οι παρακάτω λεπτομερείς οδηγίες:

- αποσύνδεση της ηλεκτρικής παροχής,
- τοποθετήστε το κουμπί ρύθμισης πάχους προσαρμόζοντας την πλάκα πάχους στη θέση «0»,
- Καθαρίστε με ακρίβεια τη λεπίδα με αλκοόλη για να αφαιρέσετε τα λίπη.
- Ξεβιδώστε το κουμπί ασφάλισης της ξύστρας (10, Σχ. 12 στη σελίδα 7), ανασκώστε (α) την ξύστρα (1, Σχ. 12 στη σελίδα 7) μέχρι τη θέση ασφάλισης και περιστρέψτε την κατά 180°.
- Στη συνέχεια, αφήστε να μετακινηθεί προς το άκρο, έτσι ώστε η λεπίδα να τοποθετηθεί μεταξύ των δύο ακονιστών. Ασφαλίστε το κουμπί.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή κοπής πατώντας το κουμπί «I» (ON).
- Πιέστε το μικρό κουμπί (13, Εικ. 11 στη σελίδα 7), αφήστε τη λεπίδα να περιστραφεί πάνω στην ξύστρα για 30/40 δευτ. για να δημιουργηθεί μια αιχμηρή φρέζα στο άκρο της λεπίδας.
- Πιέστε τα κουμπιά ταυτόχρονα για 3/4 δευτερόλεπτα (11 και 12, Εικ. 14 στη σελίδα 7) και, στη συνέχεια, αφήστε τα ταυτόχρονα,
- Συνιστάται να καθαρίζετε τις αιχμηρές συσκευές στο τέλος της

GR



- ακονίσματος (Βλ. ==> Καθαρισμός αιχμηρής συσκευής),
- Μετά την ολοκλήρωση της ακονίσματος, επαναφέρετε την τομή στην αρχική της ρύθμιση με την αντίστροφη διαδικασία.
- Μετά την ακονισμό, η λεπίδα πρέπει να καθαρίζεται (Βλ. ==> Λεπίδα, προστατευτικό λεπίδας και καθαρισμός δακτυλίου)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην παρατείνετε τη λειτουργία του φρεζαρισματος πέρα από τα 3/4 δευτ. για να αποτρέψετε την επικίνδυνη συστολή της κοπτικής ακμής της λεπίδας.

Η λεπίδα θα πρέπει να αντικαθίσταται όταν δεν μπορεί να ακονιστεί περαιτέρω ή όταν το κενό μεταξύ του άκρου της λεπίδας και του προστατευτικού λεπίδας υπερβαίνει τα 6 mm.

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύξη πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πιόδακα νερού ή ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην σπρώχνετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται και να αφαιρούνται τακτικά από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειωθεί η διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκληθεί επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!** Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Προσέξτε τους υπολειπόμενους κινδύνους λόγω κοπής ή/και αιχμηρών ακμών. Φοράτε προστατευτικά γάντια (δεν παρέχονται).

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν κλώριο. Μην χρησιμοποιείτε απολίδουρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Ο καθαρισμός της συσκευής πρέπει να εκτελείται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα ή συχνότερα, εάν είναι απαραίτητο.
- Ο καθαρισμός πρέπει να είναι εξαιρετικά ακριβής για τη μέρη της συσκευής που έρχονται άμεσα ή έμμεσα σε επαφή με τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το κουμπί ρύθμισης πάχους προσαρμόζοντας την πλάκα πάχους στη θέση «0».

Καθαρισμός τασιών τροφίμων

(Εικ. 15 στη σελίδα 8)

Ο φορέας (δίσκος τροφίμων + βραχίονας + στέλεχος) αφαιρείται εύκολα:

- ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης πάχους στη θέση " 0 " (5).
- ρυθμίστε το φορέα (13) στο τέλος της λειτουργίας του (α) κοντά στα χειριστήρια,
- ξεβιδώστε τη βίδα (14), σύρετε το φορέα προς τα πάνω (b),

- αφού αφαιρέσετε το φορέα, μπορείτε να καθαρίσετε με ακρίβεια το δίσκο τροφίμων με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό (pH 7).

Καθαρισμός λεπίδας, προστατευτικού λεπίδας και δακτυλίου

Αφαιρέστε το κάλυμμα του προστατευτικού λεπίδας ξεβιδώνοντας τον πείρο στο πίσω μέρος της συσκευής (Εικ. 16 στη σελίδα 8).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο καθαρισμός της λεπίδας πρέπει να πραγματοποιείται με ένα υγρό πανί και προστατευτικά γάντια (δεν παρέχονται).

Για να καθαρίσετε την αντίθετη επιφάνεια της λεπίδας, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τη λεπίδα.

Η λεπίδα πρέπει να αφαιρεθεί ως εξής (Βλ. Εικ. 17 στη σελίδα 8):

- να αποσυναρμολογήσετε το προστατευτικό λεπίδας,
- αφαιρέστε την αιχμηρή κεφαλή (α) και μετακινήστε τη λεπίδα έξω από το προστατευτικό δακτυλίου λεπίδας στρέφοντας το κουμπί ρύθμισης πάχους,
- χαλαρώστε τις 3 ή 4 βίδες (15) (σύμφωνα με το μοντέλο) που σταθεροποιούν τη λεπίδα,
- Αφαιρέστε απευθείας τη λεπίδα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Προσέξτε τους υπολειπόμενους κινδύνους λόγω κοπής ή/και αιχμηρών ακμών. Φοράτε προστατευτικά γάντια (δεν παρέχονται).

Το προστατευτικό λεπίδας πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.

Καθαρισμός αιχμηρού μέσου

- Η λειτουργία καθαρισμού της ξύστρας πραγματοποιείται τρίβοντας τους ελιές άλεσης με μια βούρσα. Οι ελιές πρέπει να τοποθετούνται στη θέση ασφαλείας, πράγμα που σημαίνει ότι πρέπει να στραφούν προς την αντίθετη πλευρά από τη λεπίδα.

Καθαρισμός εκτροπέα

- Για να αφαιρέσετε τον εκτροπέα, ξεβιδώστε τις δύο βίδες (16) του εκτροπέα (Βλ. Εικ. 18 στη σελίδα 8).
- Καθαρίστε τον εκτροπέα με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή σοβαρών ατυχημάτων.
- Εάν διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Τοποθετήστε το κουμπί ρύθμισης πάχους προσαρμόζοντας την πλάκα πάχους στη θέση «0».
- Καλέστε τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο υπηρεσιών του για οποιαδήποτε αντικατάσταση.

Ιμάντας

Ο ιμάντας δεν πρέπει να ρυθμίζεται. Πρέπει να αντικατασταθεί μετά από 3 ή 4 χρόνια.



Πόδια

Τα πόδια μπορεί να υποβαθμιστούν και να χάσουν την ελαστικότητα τους, μειώνοντας έτσι τη σταθερότητα της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να αντικατασταθούν.

Καλώδιο τροφοδοτικού

Ελέγχετε περιοδικά το καλώδιο του τροφοδοτικού για τυχόν συμπτώματα φθοράς. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να αντικατασταθεί.

Λεπίδα

Ελέγξτε ότι η λεπίδα δεν κάνει περισσότερο από 10 mm της αρτικής της διαμέτρου. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να αντικατασταθεί.

Αιχμηρό - ελιές άλεσης

Ελέγξτε ότι οι ελιές άλεσης διατηρούν την λειαντική τους ιδιότητα κατά τη διάρκεια των εργασιών ακονίσματος. Εάν όχι, πρέπει να αντικατασταθεί για να αποτραπεί η πρόκληση ζημιάς στη λεπίδα.

Λίπανση ολισθαίνωντων οδηγών

Κατά καιρούς ρίχνετε μερικές σταγόνες λαδιού στον στρογγυλό σωρό οδηγό κατά μήκος του οποίου ο φορέας κινείται μπρος-πίσω. Αυτή η λειτουργία μπορεί να εκτελεστεί μέσω του ανοίγματος (ΛΑΔ) δίπλα στο κουμπί ρύθμισης πάχους.

Ετικέτα του διακόπτη ON/OFF

Εάν οι ετικέτες του διακόπτη ON/OFF έχουν υποστεί ζημιά, σε αυτή την περίπτωση πρέπει να αντικατασταθεί.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνετε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά σε αυτήν.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος κατά τη μετακίνηση και κρατήστε την στο κάτω μέρος.
- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται κατά τη μετακίνηση ή τη μεταφορά του μηχανήματος λόγω του βάρους του. Με τουλάχιστον 2 άτομα ή χρησιμοποιώντας καρότσι. Μετακινήστε το μηχάνημα αργά, προσεκτικά και ποτέ σε κλίση μεγαλύτερη από 45°.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για το διάλυμα. Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο υπηρεσιών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν τεμαχίζει ομοιόμορφα	Αμβλύ πτερύγιο	Ακονίστε τη λεπίδα
	Βρώμικη συσκευή	Καθαρίστε τη συσκευή
Η συσκευή σταματά τη δημιουργία τριμμάτων	Υπερθέρμανση κινητήρα	Αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ο θερμοστάτης ασφαλείας του κινητήρα θα μηδενιστεί αυτόματα.
Το φορείο δεν ολισθαίνει	Βρώμικη γραμμή ολίσθησης	Καθαρίστε την σωρόμενη ράβδο και λιπάνετε με βαζελίνη
	Κάποια τρόφιμα στικ στη λεπίδα.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Αφήστε το να σταματήσει εντελώς. Αφαιρέστε τυχόν εμπόδια. Σκουπίστε τη λεπίδα με ένα υγνό πανί.
Η λεπίδα σταματά όταν το προϊόν κόβεται	ο μόντας v-belt έχει φθαρεί ή είναι βρώμικος	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και εμφανίζεται εντός ενός έτους από την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, υπό την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει χρησιμοποιηθεί κατά οποιονδήποτε τρόπο σε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή απαιτείται βάσει εγγύησης, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη & Περιβάλλον

Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον άχρηστο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του απορριπτόμενου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να παραδώσετε τα αποβλήτά σας για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής αποβλήτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

Απόρριψη μηχανήματος

Στάση του μηχανήματος εκτός λειτουργίας

Εάν για κάποιο λόγο υπάρχει ανάγκη να θέσετε το μηχάνημα εκτός λειτουργίας, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανείς: αποσυνδέστε το από την παροχή ρεύματος και εξαλείψτε τυχόν ηλεκτρικές συνδέσεις.



Poštovani korisniče,
Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.

⚠ OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA! Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.

• NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ! Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.

• UPOZORENJE! Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.

• UPOZORENJE! Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.

• UPOZORENJE! UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.

• Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.

• Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.

• Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.

• Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.

• Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.

• Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.

• Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.

• Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.

• Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.

• Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.

• Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.

• Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.

• Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.

• Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.

- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi u kućanstvu.
- Ne koristite uređaj bez tereta kako biste spriječili pregrijavanje.

• OPREZ! UVIJEK isključite stroj i iskopčajte napajanje prije dodirivanja bilo kakvih dijelova za motor.

• UPOZORENJE! Nemojte pokušavati zaobići sigurnosnu blokadu.

• Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.

• Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati za rezanje smrznute hrane, mesa u kostima ili ribe itd.

• Ne koristite uređaj prije nego što je pravilno sastavljen s oštrom, štitnikom noža i držačem hrane.

• UPOZORENJE! Uvijek držite ruke, dugu kosu i odjeću podalje od pokretnih dijelova.

⚠ OPREZ! Iskopčajte prije čišćenja, održavanja ili popravka!

⚠ OPZORENJE! Ruke držite podalje od pokretnog dijela i oštrice za rezanje.

⚠ OPREZ! Potrebno je rukovanje s dvije osobe!

⚠ OPREZ! Pročitajte priručnik s uputama prije rada, čišćenja ili održavanja!

Namjena

• Ovaj uređaj namijenjen je za komercijalne primjene, primjerice u kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekare, buthe itd., ali ne i za neprekidnu masovnu proizvodnju hrane.

• Uređaj je namijenjen samo za rezanje hrane, npr. mesa, sira, kruha itd. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.

• Uporaba uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepropisnu uporabu uređaja.

Instalacija za uzemljenje

Ovaj je uređaj klasificiran kao **zaštitni razred I** i mora biti spojen na zaštitno uzemljenje. Uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara pružanjem žice za izlaz električne struje.



Ovaj uređaj opremljen je kabelom za napajanje s utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima sa žicom za uzemljenje. Priključci moraju biti pravilno montirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Sl. 1 na stranici 4)

- 1. Oštrica za oštrenje
- 2. Pločica za zaustavljanje
- 3. Prijevoz
- 4. Prekidač za uključivanje/isključivanje [bijelo (I): ON; Crna (O): ISKLJUČENO]
- 5. Gumb za debljinu slojeva
- 6. Stezaljka proizvoda
- 7. Štitnik oštrica
- 8. Oštrica
- 9. Blokada prijevoza
- 10. Vijak štitnika oštrice (nije prikazan)

Napomena: Sadržaj ovog priručnika odnosi se na sve navedene stavke, osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Dijagram kruga

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Slika 2 na stranici 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. Kapacitor
- D. Zaštitno uzemljenje (kruženje)
- E. Živi
- F. Neutralno
- G. Prekidač
- H. Relej
- I. Svjetlo indikatora
- J. Toplinski prekid
- K. Mikro sklopka

Eksplodirani dijagram s popisom dijelova

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Slika 3 na stranici 5)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
1	Zatvoreni	1
2	Aktivna klapna ploča	1
3	Spašavanje hrane	1
4	Disk štitnika oštrice	1
5	Oštrica	1
6	Prsten za zaštitu oštrica	1
7	Nosač plitice	1
8	Hrana i fiksno oružje	1
9	Vodilica s fiksnim krakom	1
10	Ručka s fiksnim krakom	1
11	Plastična granula	1
12	Motor	1
13	Prekršavanje motora	1

14	Zatika s fiksnim krakom Ø12x185	1
15	Vijci štitnika oštrice	1
16	Kuglični ležaj 6202	2
17	Kotač sigurnosnog remena Ø 66	1
18	Zatika kotača remena	1
19	RemenSV.330	2
20	Klizni mulch	1
21	Kabel za napajanje	1
22	Klizana osovina	1
23	Gumb s vagom	1
24	Opružna brtva	1
25	Cam	1
26	Cam osculant osoblje	1
27	Klizač	1
28	Klizanje klizne osovine	2
29	Opruga osovine nosača za vuču	2
30	osovina vučnog nosača	1
31	Četvrti os	1
32	Nosač za vuču	1
33	M8x35Heksagonalni vijak	1
34	Kugličasti ležaj 607	1
35	Gumb poklopca nosača za vuču	1
36	Relej	1
37	Kapacitor	1
38	Držać kondenzatora	1
39	Gumb za malčiranje	1
40	Prekidač gumba	1
41	Majčina ploča	1
42	Mesacraper	1
43	Oštreni mulch	1
44	Baza za oštrije podsklopa	1
45	Baza oštrina sastavljenog	1
46	Gumb šiljila	2
47	Kotač za fino mljevenje Ø 45	1
48	Sirovi kotač za mljevenje Ø 45	1
49	Zatika od trljajućeg kamena	2
50	Proljeće	2
51	Zatika nosača šiljila	1
52	Gumb za zatezanje oštrice	1
53	Aktivni mandril za klapnu ploču	1
54	Gumena podnožje	4



55	Pin zaštitnog prstena oštrice	2
56	Ploča za blokiranje mesa	1
57	Nosač klizne osovine	2
58	Mali remenski kotač motora	1
59	Klizni upravljački sklop	1
60	Podešavanje kotača remena	1
61	Postavka oštira	1
62	Ø 15 Opružna brtva ležaja	1
63	Ø 15 Opružna brtva ležaja	1
64	Matica s pravokutnom glavom štitnika oštrice	1
65	Vijak ručke s fiksnim krakom	1
66	Vijak za prste	2
67	Matica odbojnika za prste	2
68	Vijak gumba nosača	1
69	Neugodna proljetna plinska karta	1
70	Vijak s udarom motora	1
71	Podlošci za struganje mesa	2
72	Vijak strugača mesa	2
73	Vijak stezaljke za fiksiranje kondenzatora	1
74	Poklopac ležaja plitice A	1
75	Nosač ploče za meso	1
76	Poklopac ležaja plitice B	1
77	Križna udubljena glava za brojčak M6×12	2
78	Vijak za spajanje klizne osovine	4
79	Četvrtasti vijak za zaključavanje osi	2
80	Vijak za podešavanje klizača	1
81	Magnet	1
82	Sklopka magneta	1
83	Aluminijski blok	1
84	Microswitch	1
85	Brava od nehrđajućeg čelika	1
86	Ograničeni blok	1
87	Šipka od nehrđajućeg čelika	1
88	Postavite vijak za nosač plitice	1
89	brtvila za ulje	1

210017

(Sl. 4 na stranici 5)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
101	Zatvoreni	1
102	Aktivna klapna ploča	1
103	Spašavanje hrane	1
104	Disk oštrice za zaštitu	1
105	oštrica	1
106	Prsten za zaštitu oštrica	1
107	Nosač plitice	1
108	Hrana s fiksnim krakom	1
109	Vodilica s fiksnim krakom	1
110	Ručka	1
111	Plastična granula	1
112	Motor	1
113	Prekršavanje motora	1
114	Kabel za napajanje	1
115	Vijci štitnika oštrice	1
116	Kugličasti ležaj6204	2
117	Remeni kotač	1
118	Zatika kotača remena	1
119	Remen SV.400	2
120	Potporna baza	1
121	Kabelska jakna	1
122	Mearscraper	1
123	Gumb za malčiranje	1
124	Prekidač gumba	1
125	Kapacitor	1
126	Držać kondenzatora	1
127	Vijak usmjerenog osoblja	1
128	Gumb s vagom	1
129	Opružna brtva	1
130	Cam 300	1
131	Majčina ploča	1
132	Cam osculant pin	1
133	Klizna osovin	1
134	Klizač	1
135	Gumena podnožje	4
136	Klizanje osovine	2
137	Relej	1
138	Proljeće klizne osovine	2

139	Klizna osovina nosača za vuču	1
140	Četvrti os	1
141	Nosač za vuču	1
142	Gumb nosača za vuču	1
143	Oštreni mulch	1
144	Gumb	2
145	Kotač za fino mljevenje Ø 45	1
146	Zatika kotača za čišćenje razvrtča	2
147	Opruga kotača za čišćenje razvrtča	2
148	sirovi kotač za mljevenje Ø 45	2
149	Gumb za zatezanje oštrice	1
150	Potporna baza vanjskog prstena	1
151	Ø 4,751 Kotač	1
152	Zatika od trljajućeg kamena	1
153	Baza za oštrije podsklopa	1
154	klin za vođenje oštrice	2
155	Pin posude za hranu	1
156/ 156A	Ploča za blokiranje mesa	1
157	Nosač klizne osovine	1
158	Mali remenski kotač motora	1
159	Kotač za prijenos stakalca	1
160	Ručka nosača za vuču	1
161	Klizna osovina 608	1
162	Podešavanje kotača remena	1
163	Postavka oštirira	1
164	Ø 20 Opužna brtva za ležaj	1
165	Ø 47 Opužna brtva za otvor	1
166	Matica s pravokutnom glavom štitnika oštrice	1
167	Vijak ručke s fiksnim krakom	1
168	Vijak za prste	2
169	Matica odbojnika za prste	2
170	Vijak gumba nosača	1
171	Matica gumba nosača	1
172	Donji vijak nosača	1
173	Četvrtasti vijak za zaključavanje osi	2
174	Vijak za spajanje klizne osovine	4
175	Vijak klizne osovine	1
176	Ø 12 Pod brtvi opruge	1
177	Podlošci za struganje mesa	2
178	Vijak strugača mesa	1

179	Podlošci s Fulcrum ležajem	2
180	Vijak ležaja Fulcrum	2
181	Brava od nehrđajućeg čelika	1
182	Magnet	1
183	Sklopka magneta	1
184	Ograničeni blok	1
185	Microswitch	1
186	Poklopac ležaja plitice A	1
187	Poklopac ležaja plitice B	1
188	Podlošci s Fulcrum ležajem	1
189	brtvila za ulje	1
190	Šipka od nehrđajućeg čelika	1
191	Postavite vijak za nosač plitice	1

HR

Mjere opreza

- Uređajem smiju rukovati samo visokokvalificirane osobe koje se pridržavaju sigurnosnih mjera opisanih u ovom priručniku.
- U slučaju rotacije osoblja, potrebno je unaprijed pružiti obuku.
- Uređaj je opremljen sigurnosnim uređajima na opasnim mjestima. Međutim, preporučuje se da ne dodirujete oštricu i pokretne komponente.
- Prije početka radova održavanja, iskopčajte napajanje.
- Pažljivo procijenite preostale rizike kada se zaštitni uređaji uklanjaju radi čišćenja i održavanja.
- Čišćenje i održavanje zahtijevaju veliku koncentraciju.
- Apsolutno je potrebna redovita kontrola kabela za napajanje. Krhki ili oštećeni kabel može korisnike izložiti velikom riziku od strujnog udara.
- Ako uređaj pokazuje nepravilnosti, nemojte ga koristiti ili ga pokušavati popraviti: obratite se dobavljaču.
- Uređaj ne upotrebljavajte za zamrznute proizvode, meso, ribu s kostima ili bilo koje druge proizvode osim hrane.
- **Kada rukujete malom količinom mesa, nemojte koristiti uređaj bez korištenja gurača za meso.**
- **Nemojte stajati u opasnom položaju, oštrica može prouzročiti ozljede.**
- Proizvođač i/ili prodavatelj nisu odgovorni u sljedećim slučajevima:
 - ako uređajem rukuje neovlašteno osoblje;
 - ako su neki dijelovi zamijenjeni neoriginalnim rezervnim dijelovima;
 - ako se upute navedene u ovom priručniku ne slijede točno;
 - ako rezač nije očišćen i nauljen odgovarajućim proizvodima.



Instaliran sigurnosni sustav

Mehanički sigurnosni sustav

Mehanički sigurnosni sustav uređaja opisan u ovom priručniku u skladu je s direktivama 2006/42 EZ i propisima EN 1974. Sigurnosni sustav uključuje:

- štitnik oštrica
- prsten
- poklopac oštrice
- gurač mesa
- gumb gurača za meso s prstenastom maticom i odstojnikom
- pokrivac za ruke na posudi za hranu

Sustav električne sigurnosti

Uređaj je opremljen s:

- mikrosklopka koja zaustavlja uređaj u slučaju da se ukloni šipka za pričvršćivanje za štitnik noža; mikrosklopka sprječava ponovno pokretanje uređaja ako štitnik nije postavljen u položaj za isključivanje.
- relej u upravljačkoj kutiji koji zahtijeva ponovno pokretanje uređaja kada dođe do prekida napajanja.

HR

Iako je uređaj s CE verzijom opremljen električnim i mehaničkim zaštitama (kada uređaj radi i radi održavanja i čišćenja), još uvijek postoje **RESIDUALNI OPASNOSTI** koji se ne mogu u potpunosti eliminirati; ti su rizici navedeni u ovom priručniku pod „**UPOZORENJE!** / **OPASNOST!** / **OPREZ!**“. Oštrica i drugi dijelovi stroja mogu uzrokovati rezove i ozljede.

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke odmah se obratite dobavljaču. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Očistite pribor i uređaj prije uporabe (pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i toplinsku površinu koja je sigurna od prskanja vode.
- Držite pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduće potrebe.

NAPOMENA! Zbog proizvodnih ostataka, uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati lagani miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.

Instalacija ili sastavljanje i rastavljanje

Radovi sastavljanja ili rastavljanja uređaja obavljaju se dok je uređaj zaustavljen i isključen iz električne mreže.

PAŽNJA! Sve radove instalacije, održavanja i popravaka smije izvoditi samo kvalificirani i ovlašteni tehničar.

Oštrenje (slika 5 na stranici 6)

1. Pričvrstite modul za oštrenje tako da se oštrica ne pomiče između kotača.
2. Pričvrstite uređaj za oštrenje na stroj zatezanjem držača. Provjerite je li uređaj za izoštravanje dobro pričvršćen prije uporabe stroja.

NAPOMENA! Uređaj za izoštravanje opremljen je sigurnosnim prekidačem. Ako uređaj za izoštravanje nije pravilno pričvršćen, nećete moći koristiti uređaj.

Štitnik za ruke (slika 6 na stranici 6)

1. Postavite oba vijka u nosač.
2. Pričvrstite štitnik za ruke.
3. Postavite dvije podloške preko bijelih vijaka.
4. Zavijte na dvije kupolaste matice.

NAPOMENA! Savjetujemo vam da ne koristite uređaj ako štitnik za ruke nije pričvršćen prema uputama! Ovo su sigurnosne značajke koje će spriječiti moguće ozljede. Ako ne pričvrstite te značajke, postoji opasnost od ozljede.

Upute za uporabu

Uređaj mora biti postavljen na radni stol koji odgovara njegovim ukupnim dimenzijama prikazanim u "Tehničkim specifikacijama", stoga mora biti odgovarajuće velik, dobro niveliran, suh, gladak, otporan, stabilan i postavljen na visinu od 80 cm od tla. Osim toga, uređaj se mora postaviti u prostoriji s maksimalnom vlagom od 75% na temperaturi između 5°C i 35°C, odnosno u okruženju koje ne doprinosi kvaru uređaja.

VAŽNO! Svi dijelovi (gurač mesa, poklopac za ruke, šiljilo oštrice) moraju se ugraditi, sastaviti i učvrstiti prije rada.

- Postavite uređaj tako da prekidač za uključivanje/isključivanje bude okrenut prema korisniku.
- Ako oštrilo oštrice nije instalirano, učinite sljedeće:
 - Postavite oštrilo oštrice u nosač tako da se oštrica ne proteže između zupčanika.
 - Zategnite sigurnosni vijak na šiljilo oštrice.
 - Napomena! Uređaj je opremljen sigurnosnim prekidačem i automatski će se isključiti ako se ukloni uređaj za izoštravanje]
- Gurnite utikač u zidnu utičnicu.
- Okrenite brojčanik graduiranom ljestvicom na željenu debljinu kriška.
- Uključite uređaj pritiskom na tipku "UPIS (I)" na prekidaču UKLJUČENO/ISKLJUČENO.
- Stavite prehrambeni proizvod na nosač i podesite stezaljku tako da čvrsto drži proizvod na mjestu. Uvjerite se da je proizvod postavljen uz stop ploču.
- Nakon što je proizvod izrezan, isključite uređaj pritiskom na gumb "BLACK (O)" na prekidaču za uključivanje/isključivanje.
- Okrenite kotačić za odabir debljine natrag na „0“.

Kako zaključati rezač

(SL 7 na stranici 6)

1. Okrenite gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
2. Nastavite okretati gumb dok se potpuno ne olabavi.
3. Pomaknite nosač u pravilan položaj, rezač će se automatski zaključati.

Kako otključati rezač

(SL 8 na stranici 6)

Okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu da biste otključali rezač. Gumb treba okrenuti do kraja kako biste zategnuli nosač.

Punjenje i rezanje hrane

UPOZORENJE! Proizvodi koje treba rezati moraju se staviti na pladanj za hranu samo kada je gumb za odabir debljine postavljen u položaj "0". Obratite pozornost na oštricu i oštre rubove.

Postupak je sljedeći:

- nakon što je proizvod stavljen na pladanj za hranu i postavljen uz ploču, zaustavite ga s krakom koji ima točke hvatanja;



- podesite gumb kotačića debljine tako da postignete željenu debljinu rezanja;
- kako bi se izbjegle nezgode, rukovatelj mora biti okrenut prema stroju i u ispravnom položaju: stavite prstenastu ruku na potiskivač mesa, a zatim lijevu pokraj odbojnika (**ne dodirujte oštricu**); tijelo mora biti okomito na radnu površinu (pogledajte sliku 9 na stranici 7).

UPOZORENJE! Obratite pažnju na maksimum: nijedan dio vašeg tijela ne smije doći u dodir s nožom (pogledajte sliku 10 na stranici 7);

- pritisnite gumb za uključivanje „**ja**“;
- glatko gurnite podvozje (posudu za hranu + potiskivač za meso + trupl) prema oštrici bez pritiska na hranu s guračem za meso jer imaju vlastitu snagu gravitacije koja vrši pritisak na mjerac debljine. Oštrica će lako rezati hranu, a uređaj će biti vođen odbojnikom na ploču za prikupljanje (pogledajte sliku 11 na stranici 7);
- ne koristite uređaj bez hrane;
- nakon rezanja namirnica, postavite gumb za odabir debljine u položaj „**0**“ i isključite uređaj pritiskom na tipku „**0**“ na prekidaču UKLJUČENO/ISKLJUČENO;
- ponovno ooštrite oštricu čim kriške pokažu grubu ili pohanu površinu i rezanje postane teško (Vidi ==> „Oblaganje oštrice“ pod „Upute za rad“).

Izoštavanje oštrice

UPOZORENJE! Prije nego što nastavite s izoštavanjem oštrice, budite oprezni s RESIDUALNIM OPASNOSTI (pogledajte ==> Ugrađeni sigurnosni sustav) koji se odnosi na opasnost od ozljede ako se ne slijede upute u nastavku.

Oštrica se mora povremeno izoštriti i čim postane tupa; treba slijediti detaljne upute u nastavku:

- isključiti napajanje;
- postavite gumb za odabir debljine podešavanjem pločice za debljinu u položaj „**0**“;
- Ispravno očistite oštricu alkoholom da biste uklonili masnoću;
- Odvijte gumb za blokiranje šiljila (10, slika 12 na stranici 7), podignite (a) šiljilo (1, slika 12 na stranici 7) do položaja zaključavanja i okrenite ga za 180°.
- Zatim pustite da se pomakne do kraja tako da se oštrica nalazi između dva šiljila. Blokirate gumb;
- Uključite rezač pritiskom na gumb „**1**“ (ON);
- Pritisnite mali gumb (13, slika 11 na stranici 7), pustite da se oštrica okreće uz šiljilo 30/40 sekundi kako biste dobili oštar razvrtač na rubu oštrice;
- Istovremeno pritisnite gumb na 3/4 sekunde (11 i 12, slika 14 na stranici 7) i zatim ih ostavite istovremeno;
- Preporučuje se čišćenje šiljila na kraju izoštavanja (Vidi ==> Čišćenje oštrila);
- Nakon dovršetka oštrenja vratite krišku u izvornu postavku obrnutim postupkom.
- Nakon izoštavanja treba očistiti oštricu (vidi ==> Čišćenje oštrice, štitnika oštrice i prstena)

NAPOMENA: Ne produžite rad razvrtača preko 3/4 sekunde kako biste spriječili opasno uvijanje reznog ruba oštrice.

Oštricu treba zamijeniti kada se ne može dodatno izoštriti ili kada razmak između ruba oštrice i štitnika oštrice prelazi 6 mm.

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz napajanja i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje ne koristite mlaznicu ili parni čistač i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do strujnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na životni vijek uređaja i rezultirati opasnom situacijom.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i vaditi iz uređaja. Ako uređaj nije pravilno očišćen, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.
- **OPASNOST OD OZLJEDU!** Tijekom čišćenja potrebno je paziti pri rukovanju oštrim oštricama za rezanje.
- **UPOZORENJE!** Obratite pozornost na preostale rizike zbog rezanja i/ili oštih rubova. Nosite zaštitne rukavice (nije isporučeno).

Čišćenje

- Očistite ohlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodir vode s električnim komponentama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte koristiti čeličnu vunu, metalni pribor ili oštre ili šiljaste predmete za čišćenje. Nemojte koristiti benzin ili otapala!
- Čišćenje uređaja mora se provoditi najmanje jednom dnevno ili češće, ako je potrebno.
- Čišćenje mora biti iznimno precizno za one dijelove uređaja koji su izravno ili neizravno u kontaktu s hranom.
- Postavite gumb za odabir debljine podešavanjem pločice za debljinu u položaj „**0**“.

Čišćenje posude za hranu (Sl. 15 na stranici 8)

Nosač (posudica za hranu + ruka + trupl) lako se može ukloniti:

- postavite gumb za odabir debljine u položaj „**0**“ (5);
- postavite podvozje (13) na kraju njegovog pogona (a) blizu kontrola;
- odvijte vijak (14), gurnite podvozje prema gore (b);
- nakon uklanjanja podvozja moguće je precizno očistiti posudu za hranu vrućom vodom i neutralnim deterdžentom (pH 7).

Čišćenje oštrice, štitnika oštrice i prstena

Uklonite štitnik noža tako da odvrnete zatik na stražnjoj strani uređaja (sl. 16 na stranici 8).

UPOZORENJE! Čišćenje oštrice mora se provesti mokrom krpom i uključenim zaštitnim rukavicama (nije isporučeno).

Za čišćenje suprotne površine oštrice potrebno je ukloniti oštricu.

Oštricu treba ukloniti na sljedeći način (pogledajte sliku 17 na stranici 8):

- rasklapanje štitnika oštrice;
- uklonite šiljilo (a) i pomaknite oštricu izvan štitnika prstena oštrice okretanjem gumba kotačića za odabir debljine;
- otpustite 3 ili 4 vijka (15) (prema modelu) koji pričvršćuju oštricu;
- Izvadite oštricu izravno.



UPOZORENJE! Obratite pozornost na preostale rizike zbog rezanja i/ili oštarih rubova. Nosite zaštitne rukavice (nije isporučeno).

Štitnik oštrica mora se očistiti vrućom vodom i neutralnim deterdžentom.

Čišćenje oštrica

- Postupak čišćenja šiljila provodi se trljanjem mljevenih madeža četkom. Štapiće se moraju postaviti u sigurnosni položaj, što znači da se moraju okrenuti prema strani suprotno od oštrice.

Čišćenje odbojnika

- Da biste uklonili odbojnik, odvijte dva vijka (16) odbojnika (pogledajte sliku 18 na stranici 8).
- Očistite odbojnik vrućom vodom i neutralnim deterdžentom.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako vidite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem, prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.
- Sve radove na održavanju, instalaciji i popravcima moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili ih preporučuje proizvođač.
- Postavite gumb za odabir debljine podešavanjem pločice za debljinu u položaj "0".
- Nazovite proizvođača ili njegovog servisnog zastupnika radi zamjene.

Remen

Remen se ne smije podešavati. Mora se zamijeniti nakon 3 ili 4 godine.

Stopa

Noga se može pogoršati i izgubiti elastičnost, čime se smanjuje stabilnost uređaja. U tom slučaju treba ih zamijeniti.

Kabel za napajanje

Povremeno provjerite ima li na kabelu napajanja bilo kakvih simptoma istrošenosti. U tom slučaju treba ga zamijeniti.

Oštrica

Provjerite da oštrica ne gubi više od 10 mm svog izvornog promjera. U tom slučaju treba ga zamijeniti.

Oštrešivač - mljevenje madeža

Provjerite da li madeži za mljevenje zadržavaju svoje abrazivno svojstvo tijekom postupaka oštrenja. Ako nije, mora se zamijeniti kako bi se spriječilo oštećenje oštrice.

Podmazivanje kliznih vodilica

S vremena na vrijeme ulijte nekoliko kapi ulja na okruglu kliznu vodilicu duž koje se podvozje kreće naprijed-natrag. Ovaj postupak se može izvesti kroz otvor (OIL) pored gumba za biranje debljine.

Oznaka na prekidaču za uključivanje/isključivanje

Ako su naljepnice na prekidaču za uključivanje/isključivanje oštećene, u tom se slučaju moraju zamijeniti.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže i potpuno se ohladio.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ih to moglo oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u pogonu. Isključite uređaj iz napajanja prilikom pomicanja i držite ga na dnu.
- Posebno pazite prilikom pomicanja ili prijevoza stroja zbog njegove težine. S najmanje 2 osobe ili pomoću kolica. Pomičite stroj polako, pažljivo i nikada ne kosite više od 45°.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, molimo provjerite rješenje u tablici u nastavku. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču/pružatelju usluga.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj se ne raspršuje ravnomjerno	Tupi nož	Oštrica
	Priljavi uređaj	Očistite uređaj
Uređaj prestaje s rezanjem	Pregrijani motor	Pustite da se stroj hladi duže vrijeme. Sigurnosni termostad motora automatski će se resetirati.
Nosač ne klizi	Priljava klizna šipka	Očistite kliznu šipku i podmažite vazelinom
	Neki namirnice drže se na noževima.	Isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice. Neka dođe do potpunog zaustavljanja. Uklonite sve blokade. Obrišite oštricu vlažnom krpom.
Oštrica se zaustavlja kada se proizvod reže	v-kočni remen istrošen ili priljav	Kontaktirajte dobavljača.

Jamstvo

Bilo kakav kvar koji utječe na funkcionalnost uređaja, a koji postane očit u roku od godinu dana nakon kupnje, popraviti će se besplatnim popravkom ili zamjenom pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama te da nije zlorabljivan ili zlorabljivan ni na koji način. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako se uređaj traži pod jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i navedite dokaz o kupnji (npr. račun). U skladu s našom politikom kontinuiranog razvoja proizvoda, zadržavamo pravo izmjene proizvoda, pakiranja i specifikacija dokumentacije bez prethodne najave.

Odbacivanje i okoliš



Prilikom stavljanja uređaja u otpad, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odložiti opremu za otpad predajom na određeno mjesto za prikupljanje. Nepoštivanje ovog pravila može se kazniti u skladu s važećim propisima o odlaganju otpada. Odvojeno prikupljanje i recikliranje otpadne opreme u trenutku odlaganja pomoći će u očuvanju prirodnih resursa i osigurati da se reciklira na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš. Za više informacija o tome gdje možete odložiti otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za reciklira-



nje, obradu i ekološko odlaganje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

Odlaganje stroja

Stavljane stroja izvan pogona

Ako iz nekog razloga postoji potreba za isključivanjem stroja iz upotrebe, uverjte se da ga nitko ne može koristiti: odspojite ga iz električne mreže i uklonite sve električne priključke.

ČEŠTINA

Vážený zákazník,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
-  **NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče nepoňujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- VAROVÁNÍ!** Při umísťování spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřima nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nekontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chráňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládějte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.

- Tento přístroj by neměl obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměl používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

CZ

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič není určen k použití v domácnosti.
- Spotřebič nepoužívejte bez náplně, aby se nepřehřál.
- UPOZORNĚNÍ!** Než se dotknete jakýchkoli částí motoru, VŽDY vypněte stroj a odpojte napájecí zdroj.
- VAROVÁNÍ!** Nepokoušejte se obejít žádné bezpečnostní blokování.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
- Tento spotřebič se nesmí používat k krájení zmrazených potravin, masa nebo ryb apod.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není správně sestaven s čepelí, krytem čepele a držákem na potraviny.
- VAROVÁNÍ!** VŽDY udržujte ruce, dlouhé vlasy a oblečení mimo pohyblivé části.
-  **UPOZORNĚNÍ!** Před čištěním, údržbou nebo opravou vypojte ze zásuvky!
-  **VAROVÁNÍ!** Nedotýkejte se pohyblivých částí a řezacího nože.
-  **UPOZORNĚNÍ!** Je vyžadována manipulace dvěma osobami!
-  **UPOZORNĚNÍ!** Před provozem, čištěním nebo údržbou si přečtěte návod k použití!

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních aplikacích, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnic a komerčních podniků, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržitě masové výrobě potravin.



- Spotřebič je určen pouze k krájení potravin, např. masa, sýra, chleba atd. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako **ochranný typ I** a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem poskytnutím únikového vodiče pro elektrický proud.

Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 4)

1. Ořezávač nožů
2. Zastavovací deska
3. Držák
4. Vypínač [Bílá (I): ZAP; černá (O): VYPNUTO]
5. Volič tloušťky řezu
6. Svorka produktu
7. Ochrana čepele
8. Čepel
9. Zámek vozíku
10. Šroub krytu nože [není zobrazen]

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Schéma zapojení

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Obr. 2 na straně 4)

- A. Motor
- B. Transformátor
- C. Kondenzátor
- D. Ochranné uzemnění (uzemnění)
- E. Živě
- F. Neutrální
- G. Přepínač
- H. Relé
- I. Kontrolka
- J. Tepelný výřez
- K. Mikrosínač

Rozložený diagram se seznamem dílů

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Obr. 3 na straně 5)

Č. dílu	Název dílu	Množství
1	Zavírač	1
2	Aktivní lepenka	1
3	Záchrana jídla	1
4	Kotouč ochrany čepele	1
5	Čepel	1
6	Ochranný kroužek čepele	1

7	Držák podnosu	1
8	Jídlo a pevná paže	1
9	Pouzdro s pevným ramenem	1
10	Rukojeť s pevným ramenem	1
11	Plastová granule	1
12	Motor	1
13	Motorické briquettingy	1
14	Kolík s pevným ramenem Ø12 x 185	1
15	Šrouby krytu čepele	1
16	Kuličkové ložisko 6202	2
17	Kolečko řemene nože Ø66	1
18	Čep řemenového kola	1
19	Pás SV.330	2
20	Mulčovací sklíčko	1
21	Napájecí vedení	1
22	Posuvná náprava	1
23	Knoflík se stupnicí	1
24	Pružinové těsnění	1
25	Vačka	1
26	Oskulantní personál vačky	1
27	Posuvník	1
28	Zdrsnění kluzné nápravy	2
29	Pružina nápravy tažného držáku	2
30	Osa tažného držáku	1
31	Čtyřstupňová osa	1
32	Tažný držák	1
33	M8x35šikmý šroub	1
34	Kuličkové ložisko 607	1
35	Knoflík krytu tažného držáku	1
36	Relé	1
37	Kondenzátor	1
38	Držák kondenzátoru	1
39	Tlačítko mulčování	1
40	Tlačítkový spínač	1
41	Základní deska	1
42	Masová škrabka	1
43	Mulčovací bruska	1
44	Základna ořezávacího stroje podstavy	1
45	Základna ořezávacího stroje sestavena	1
46	Tlačítko ořezávacího stroje	2



47	Jemné brusné kotouče Ø45	1
48	Brusný kotouč Ø45	1
49	Kolík třecího kamene	2
50	Jaro	2
51	Kolík držáku ořezávacího stroje	1
52	Dotahovací knoflík ořezávacího stroje	1
53	Aktivní mandrén se zapínáním	1
54	Gumová patka	4
55	Čep ochranného kroužku čepele	2
56	Blokovací deska masa	1
57	Posuvný držák nápravy	2
58	Malé řemenové kolo motoru	1
59	Ovladač slidu	1
60	Nastavení řemenového kola	1
61	Nastavení ořezávacího stroje	1
62	Ø15 Pružinové těsnění ložiska	1
63	Ø15 Pružinové těsnění ložiska	1
64	Čtvercová matice kotouče ochrany proti ostří	1
65	Šroub rukojeti s pevným ramenem	1
66	Šroub usměrňovače prstů	2
67	Matice prstového deflektoru	2
68	Šroub knoflíku držáku	1
69	Nepříjemné pružinové těsnění	1
70	Šroub s nárazem motoru	1
71	Škrabka na maso	2
72	Šroub škrabky na maso	2
73	Šroub svorky pro fixaci kondenzátoru	1
74	Kryt ložiska podnosu A	1
75	Držák desky masa	1
76	Kryt ložiska podnosu B	1
77	Křížová zapuštěná hlava M6×12	2
78	Posuvný šroub briquettingu nápravy	4
79	Zajišťovací šroub čtyřosé osy	2
80	Šroub nastavení posuvníku	1
81	Magnet	1
82	Magnetický spínač	1
83	Hliníkový blok	1
84	Mikrospínač	1
85	Zámek z nerezové oceli	1
86	Omezený blok	1

87	Tyč z nerezové oceli	1
88	Nastavovací šroub pro držák podnosu	1
89	Olejoyé těsnění	1

210017

(Obr. 4 na straně 5)

Č. dílu	Název dílu	Množství
101	Zavírač	1
102	Aktivní lepenka	1
103	Záchrana jídla	1
104	Kotouč ochranné čepele	1
105	čepel	1
106	Ochranný kroužek čepele	1
107	Držák podnosu	1
108	Potravinářské pevné rameno	1
109	Pouzdro s pevným ramenem	1
110	Rukojeť	1
111	Plastová granule	1
112	Motor	1
113	Motorické briquettingy	1
114	Napájecí vedení	1
115	Šrouby krytu čepele	1
116	Kuličkové ložisko 6204	2
117	Pásové kolo	1
118	Čep řemenového kola	1
119	Řemen SV.400	2
120	Podpůrná základna	1
121	Kabelová plášť	1
122	Škrabka na hrušky	1
123	Tlačítko mulčování	1
124	Tlačítkový spínač	1
125	Kondenzátor	1
126	Držák kondenzátoru	1
127	Šroub orientovaného personálu	1
128	Knoflík se stupnicí	1
129	Pružinové těsnění	1
130	Vačka 300	1
131	Základní deska	1
132	Oskulační kolík vačky	1
133	Posuvná náprava	1
134	Posuvník	1
135	Gumová patka	4

CZ



136	Kluzná náprava briquetting	2
137	Relé	1
138	Pružina posuvné nápravy	2
139	Posuvná náprava tažného držáku	1
140	Čtyřstupňová osa	1
141	Tažný držák	1
142	Tlačítko tažného držáku	1
143	Mulčovací bruska	1
144	Tlačítko	2
145	Jemné brusné kotouče Ø 45	1
146	Čep čistícího kotouče vrtáčku	2
147	Pružina kolečka pro čištění otřepů	2
148	Brusný kotouč Ø 45	2
149	Dotahovací knoflík ořezávacího stroje	1
150	Podpurná základna vnějšího kroužku	1
151	Ø 4,751 Kolo	1
152	Kolík třecího kamene	1
153	Základna ořezávacího stroje podsestavy	1
154	kolík vodicího kroužku čepele	2
155	Kolík tácu na potraviny	1
156/ 156A	Blokovací deska masa	1
157	Držák posuvné nápravy	1
158	Malé řemenové kolo motoru	1
159	Kolečko pro přenos sklíček	1
160	Rukojet tažného držáku	1
161	Posuvná náprava 608	1
162	Nastavení řemenového kola	1
163	Nastavení ořezávacího stroje	1
164	Ø 20 Pružinové těsnění ložiska	1
165	Ø 47 Pružinové těsnění pro otvor	1
166	Čtvercová matice kotouče ochrany proti ostří	1
167	Šroub rukojeti s pevným ramenem	1
168	Šroub usměrňovače prstů	2
169	Matice prstového deflektoru	2
170	Šroub knoflíku držáku	1
171	Matice knoflíku držáku	1
172	Spodní šroub držáku	1
173	Zajišťovací šroub čtyřosé osy	2
174	Posuvný šroub briquettingu nápravy	4

175	Posuvný šroub nápravy	1
176	Ø 12 Pod těsněním pružiny	1
177	Škrabka na maso	2
178	Šroub škrabky na maso	1
179	Klínová vložka ložiska	2
180	Šroub ložiska válce	2
181	Zámek z nerezové oceli	1
182	Magnet	1
183	Magnetický spínač	1
184	Omezený blok	1
185	Mikrospínač	1
186	Kryt ložiska podnosu A	1
187	Kryt ložiska podnosu B	1
188	Klínová vložka ložiska	1
189	Óleové těsnění	1
190	Tyč z nerezové oceli	1
191	Nastavovací šroub pro držák podnosu	1

Bezpečnostní opatření

- S přístrojem smí manipulovat pouze osoby s vysokou kvalifikací, které dodržují bezpečnostní opatření popsaná v této příručce.
- V případě otočení personálu by mělo být školení provedeno předem.
- Spotřebič je vybaven bezpečnostními zařízeními na nebezpečných místech. Doporučuje se však nedotýkat se čepele a pohyblivých součástí.
- Před zahájením údržby odpojte napájení.
- Pečlivě vyhodnoťte zbytková rizika při odstraňování ochranných prostředků z důvodu čištění a údržby.
- Čištění a údržba vyžadují velkou koncentraci.
- Je naprosto nezbytné pravidelné ovládání napájecího kabelu. Roztřepený nebo poškozený kabel může uživatele vystavit velkému riziku úrazu elektrickým proudem.
- Pokud přístroj vykazuje anomálie, nepoužívejte jej ani se jej nepokoušejte opravit: obraťte se na dodavatele.
- Nepoužívejte spotřebič na mražené produkty, maso, ryby s kostmi nebo jiné produkty než potraviny.
- **Při manipulaci s malou porcí masa nepoužívejte spotřebič bez tlačítku masa.**
- **Nestůjte v nebezpečné poloze, nůž může způsobit zranění.**
- Výrobce a/nebo prodávající nejsou odpovědní v následujících případech:
 - pokud se spotřebičem zacházelo neoprávněné osoby;
 - pokud byly některé díly nahrazeny neoriginálními náhradními díly;
 - nejsou-li přesně dodržovány pokyny uvedené v této příručce;
 - pokud řezačka nebyla vyčištěna a namazána správnými produkty.



Nainstalovaný bezpečnostní systém

Mechanický bezpečnostní systém

Mechanický bezpečnostní systém spotřebiče popsáný v této příručce splňuje směrnice ES 2006/42 a předpisy EN 1974. Bezpečnostní systém zahrnuje:

- kryt čepele
- kroužek
- kryt čepele
- posunovač masa
- tlačný knoflík na maso s kruhovou maticí a rozpěrkou
- kryt na plechu na potraviny

Systém elektrické bezpečnosti

Spotřebič je vybaven:

- mikrospínač, který zastaví spotřebič v případě, že je odstraněn spojující tyč pro kryt čepele; mikrospínač brání opětovnému spuštění spotřebiče, pokud kryt není nastaven do polohy vypnutí.
- relé v ovládací skřínce, které vyžaduje restart spotřebiče, když dojde k výpadku proudu.

I když je spotřebič verze CE vybaven elektrickou a mechanickou ochranou (když je spotřebič v provozu a pro údržbu a čištění), existují **ZBYTKOVÁ RIZIKA**, která nelze zcela eliminovat; tato rizika jsou uvedena v této příručce v části „**VAROVÁNÍ! / NEBEZPEČÍ! / UPOZORNĚNÍ!**“. Nůž a další části stroje mohou způsobit pořezání a zranění.

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě prostředek nepoužívejte.
- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (viz ==> Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte si jeho obal.
- Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.

POZNÁMKA! Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznámá to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větráný.

Instalace, montáž a demontáž

Montáž nebo demontáž spotřebiče se provádí se zastaveným a odpojeným spotřebičem od elektrické sítě.

POZOR! Instalaci, údržbu a opravy smí provádět pouze kvalifikovaný a autorizovaný technik.

Ořezávač (obr. 5 na straně 6)

1. Upevněte brusný modul tak, aby se nůž nepohyboval mezi koly.
2. Upevněte brusný prostředek ke stroji dotažením držáku. Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je ostřecí zařízení dobře zajištěno.

POZNÁMKA! Brousící zařízení je vybaveno bezpečnostním spínačem. Pokud není doostřecí zařízení správně připojeno, nebudete moci spotřebič používat.

Chránič rukou (obr. 6 na straně 6)

1. Vložte oba šrouby do upínací desky.
2. Nasadte chránič rukou.
3. Umístěte dvě podložky na bílé šrouby.
4. Našroubujte dvě otočné matice.

POZNÁMKA! Doporučujeme, abyste spotřebič nepoužívali, pokud není připevněn ochranný kryt rukou podle pokynů! Jedná se o bezpečnostní prvky, které zabrání možnému zranění. Pokud tyto funkce nepřipojíte, hrozí nebezpečí zranění.

Návod k obsluze

Spotřebič musí být instalován na pracovní stůl vhodný pro jeho celkové rozměry uvedené v části „Technické specifikace“. Proto musí být dostatečně velký, dobře vyrovnaný, suchý, hladký, odolný, stabilní a umístěn ve výšce 80 cm od země.

Stroj musí být navíc instalován v místnosti s max. vlhkostí 75 % při teplotě mezi 5 °C a 35 °C, což je prostředí, které nepřispívá k poruše spotřebiče.

DŮLEŽITÉ! Všechny součásti (posuvný mechanismus masa, ruční kryt, ořezávač nože) musí být před uvedením do provozu nainstalovány, sestaveny a zajištěny.

- Spotřebič umístěte tak, aby vypínač směřoval k uživateli.
- Pokud ořezávač nože nebyl nainstalován, postupujte následovně:
 - Umístěte ořezávač nožů do podpěry tak, aby se nůž nerozprostíral mezi ozubená kola.
 - Utáhněte bezpečnostní šroub na ořezávači nožů.
 - Poznámka! Spotřebič je vybaven bezpečnostním spínačem a automaticky se vypne, pokud je brusný přístroj odstraněn)
- Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- Otočte číselník s odstupňovanou stupnicí na požadovanou tloušťku řezu.
- Zapněte spotřebič stisknutím BÍLÉHO (I) tlačítka vypínače.
- Potravinový produkt položte na vozík a nastavte svorku tak, aby výrobek pevně držel na místě. Ujistěte se, že je výrobek umístěn proti zarážkové desce.
- Po nakrájení na plátky vypněte spotřebič stisknutím ČERNÉHO (O) tlačítka vypínače.
- Otočte číselník tloušťky zpět na „0“.

Jak zajistit krájec

(Obr. 7 na straně 6)

1. Otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček.
2. Pokračujte v otáčení knoflíkem, dokud se zcela neuvolní.
3. Posuňte vozík do správné polohy, krájec se automaticky uzamkne.

Jak odemknout krájec

(Obr. 8 na straně 6)

Otočením ovladače ve směru hodinových ručiček krájec odemknete. Knoflík by měl být zcela otočen, aby se upínací deska utáhla.

CZ



Plnění a krájení potravin

VAROVÁNÍ! Výrobky, které mají být nakrájeny, musí být vloženy na tácek s potravinami pouze tehdy, když je otočný ovladač tloušťky nastaven do polohy „0“. Dávejte pozor na čepel a ostré hrany.

Postup je následující:

- po vložení produktu na táč na potraviny a jeho umístění proti talíři jej zastavte pomocí ramene s úchytnými body;
- nastavte knoflík pro nastavení tloušťky tak, abyste dosáhli požadované tloušťky řezu;
- Aby se předešlo nehodám, musí obsluha stát čelem ke stroji a zaujmout správnou polohu: položte prstencovou ruku na tlačník na maso a poté levou vedle deflektoru (**nedotýkejte se nože**); tělo musí být kolmo k pracovní ploše (viz obr. 9 na straně 7).

VAROVÁNÍ! Věnujte maximální pozornost: žádná část těla by se neměla dotýkat čepele (viz obr. 10 na straně 7);

- stiskněte tlačítko zapnutí „I“;
- plynule zatlačte vozík (potravinový táč + tlačník na maso + dřík) směrem k čepeli, aniž byste tlačili na potraviny tlačným maselem, protože mají svou vlastní gravitační sílu, která vyvíjí tlak na měrku tloušťky. Nůž snadno seká a zařízení bude veden deflektorem na sběrnou desku (viz obr. 11 na straně 7);
- nepoužívejte spotřebič bez potravin;
- po narezáni potravin nastavte volič tloušťky do polohy „0“ a vypněte spotřebič stisknutím tlačítka „0“ vypínače;
- znovu zotřete čepel, jakmile řez vykazují drsný nebo roztržený povrch a řezání bude obtížné (viz ==> „Ostření čepele“ v části „Návod k obsluze“).

Ostření čepele

VAROVÁNÍ! Než budete pokračovat v doostření čepele, dávejte pozor na ZBYTKOVÁ RIZIKA (viz ==> Nainstalovaný bezpečnostní systém), která se týkají nebezpečí zranění, pokud nebudou dodrženy níže uvedené pokyny.

Nůž musí být pravidelně ostřen, a jakmile se tupý; je třeba postupovat podle níže uvedených podrobných pokynů:

- odpojte napájení;
- umístěte otočný ovladač tloušťky a nastavte desku tloušťky do polohy „0“;
- Čepel čistěte přesně alkoholem, abyste odstranili mazivo;
- Odšroubujte zajišťovací knoflík ořezávacího stroje (10 , Obr. 12 na straně 7), nadzvedněte (a) ořezávací stroj (1, Obr. 12 na straně 7) do polohy pro zajištění a otočte jej o 180°.
- Poté jej nechte posunout na konec tak, aby byl nůž umístěn mezi dvěma ořezávací. Uzamkněte knoflík;
- Zapněte kráječ stisknutím tlačítka „I“ (ZAPNUTO);
- Stiskněte malé tlačítko (13, obr. 11 na straně 7), nechte nůž otáčet proti ořezávacímu zařízení po dobu 30/40 s, aby se na hraně ostří vytvořily ostré otřepy;
- Současně stiskněte tlačítka na 3/4 sekundy (11 a 12, obr. 14 na straně 7) a poté je současně opusťte;
- Doporučuje se čistit ořezávací prostředky na konci doostření (viz ==> Čištění ořezávacího stroje);
- Po dokončení doostření vraťte řez do původního nastavení reverzním postupem.
- Po doostření by se čepel měla vyčistit (viz ==> Čištění čepele, krytu čepele a kroužku)

POZNÁMKA: Aby nedošlo k nebezpečnému zkroucení řezné hrany čepele, neprodlužujte operaci vrtání déle než 3/4 sekundy.

Nůž by měl být vyměněn, když již nelze naostřit nebo když mezera mezi okrajem čepele a krytem čepele překročí 6 mm.

Čištění a údržba

- **POZOR!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od zdroje napájení a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani parní čistič a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se části namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to nepříznivě ovlivnit jeho životnost a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky potravin je třeba pravidelně čistit a odstraňovat ze spotřebiče. Pokud není spotřebič řádně vyčištěn, sníží se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.
- **NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!** Při manipulaci s ostrými noži během čištění je třeba postupovat opatrně.
- **VAROVÁNÍ!** Věnujte pozornost zbytkovým rizikům způsobeným řeznými a/nebo ostrými hranami. Používejte ochranné rukavice (nejsou součástí balení).

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbou mírně navlženou v jemném mýdlovém roztoku.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabráňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádná ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzín ani rozpouštědla!
- Čištění spotřebiče se musí provádět alespoň jednou denně nebo častěji, pokud je to nutné.
- Čištění musí být extrémně přesné pro ty části spotřebiče, které jsou přímo nebo nepřímo v kontaktu s potravinami.
- Umístěte otočný ovladač tloušťky a nastavte desku tloušťky do polohy „0“.

Čištění tácky na potraviny (Obr. 15 na straně 8)

Držák (potravinový táč + rameno + dřík) lze snadno vyjmout:

- nastavte volič tloušťky do polohy „0“ (5);
- nastavte vozík (13) na konci jeho chodu (a) v blízkosti ovládacích prvků;
- vyšroubujte šroub (14), posuňte vozík nahoru (b);
- po vyjmutí vozíku je možné přesně vyčistit plech na potraviny horkou vodou s neutrálním čisticím prostředkem (pH 7).

Čištění čepele, krytu čepele a kroužku

Odstraňte kryt krytu čepele vyšroubováním čepu na zadní straně spotřebiče (obr. 16 na straně 8).

VAROVÁNÍ! Čištění čepele se musí provádět pomocí mokrého hadříku a ochranných rukavic (nejsou součástí dodávky).

K vyčištění opacného povrchu čepele je nutné čepel vyjmout.

Nůž se vyjme následujícím způsobem (viz obr. 17 na straně 8):

- rozebrání krytu čepele;
- vyjměte ořezávací nástroj (a) a vysuňte nůž z krytu lišty otočným ovladačem tloušťky;
- povolte 3 nebo 4 šrouby (15) (podle modelu), které upevňují nůž;



- Vymějte čepel přímo.

VAROVÁNÍ! Věnujte pozornost zbytkovým rizikům způsobeným řeznými a/nebo ostrými hranami. Používejte ochranné rukavice (nejsou součástí balení).

Ochranný kryt pilového plátku je nutné čistit horkou vodou a neutrálním čistícím prostředkem.

Čištění ořezávacího stroje

- Čištění ořezávacího stroje se provádí třením brusných známek kartáčkem. Mateřská znaménka musí být umístěna v bezpečnostní poloze, což znamená, že musí být otočena směrem ke straně opačné k čepeli.

Čištění deflektoru

- Deflektor odstraníte vyšroubováním dvou šroubů (16) deflektoru (viz obr. 18 na straně 8).
- Očistěte deflektor horkou vodou a neutrálním čistícím prostředkem.

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud vidíte, že spotřebič nefunguje správně nebo že se vyskytl problém, přestaňte jej používat, vypněte jej a kontaktujte dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými technikami nebo doporučenými výrobci.
- Umístěte otočný ovladač tloušťky a nastavte desku tloušťky do polohy „0“.
- Ohledně výměny se obraťte na výrobce nebo jeho zástupce.

Řemen

Pás se nesmí seřizovat. Musí být vyměněn po 3 nebo 4 letech.

Nohy

Nohy se mohou zhoršit a ztratit pružnost, čímž se sníží stabilita spotřebiče. V takovém případě je nutné je vyměnit.

Napájecí kabel

Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel nevykazuje jakékoli příznaky opotřebení. V takovém případě je nutné jej vyměnit.

Čepel

Zkontrolujte, zda nůž neztrácí více než 10 mm původního průměru. V takovém případě je nutné jej vyměnit.

Ořezávač – brusná znaménka

Zkontrolujte, zda si brusná znaménka během doostření uchovávají své abrazivní vlastnosti. Pokud tomu tak není, musí být vyměněna, aby nedošlo k poškození čepelce.

Mazání posuvných vodičů

Čas od času nalijte trochu oleje na kulatý posuvný vodič prvek, po kterém se vozík pohybuje tam a zpět. Tuto operaci lze provést otvorem (OIL) vedle otočného ovladače tloušťky.

Štítek vypínače

Pokud jsou štítky spínače ZAP/VYP poškozené, je nutné je vyměnit.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič odpojen od zdroje napájení a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte těžké předměty, protože by se mohly poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej ve spodní části.
- Zvláštní opatření je zapotřebí při přemisťování nebo přepravě stroje vzhledem k jeho vysoké hmotnosti. Nejméně 2 osoby nebo používání vozíku. Pohybujte se strojem pomalu, opatrně a nikdy se nenaklánějte o více než 45°.

Odstraňování problémů

Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce. Pokud problém stále nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič se nekřídí rovnoměrně	Tupá čepel	Zaostřit čepel
	Znečištěný spotřebič	Vyčistěte spotřebič
Spotřebič přestane krájet	Přehřátý motor	Nechte spotřebič na delší dobu vychladnout. Bezpečnostní termostat motoru se automaticky resetuje.
Držák se neposouvá	Znečištěná posuvná lišta	Vyčistěte posuvnou tyč a promažte ji vazelínou
	Nějaké jídlo se přilepí k čepeli.	Vypněte spotřebič a vypojte jej ze zásuvky. Nechte to úplně zastavit. Odstraňte veškeré překážky. Ořízte nůž vlhkým hadříkem.
Čepel se při řezání produktu zastaví	opotřebovaný nebo znečištěný klínový řemen	Kontaktujte dodavatele.

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se projevuje do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a nebyl žádným způsobem zneužit nebo nesprávně používán. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o nákupu (např. účtenku). V souladu s našimi zásadami nepřetržitého vývoje produktů si vyhrazujeme právo změnit specifikace produktu, balení a dokumentace bez předchozího upozornění.

Likvidace a životní prostředí



Při vyřazení spotřebiče z provozu se výrobek nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Místo toho je vaší odpovědností zlikvidovat vaše odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedoručením tohoto pravidla může být potrestáno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašeho odpadního zařízení v době likvidace pomůže šetřit přírodní zdroje a zajistí, aby bylo recyklováno způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, vám poskytne místní společnost zabývající se sběrem odpadu.



Výrobci a dovozci nepřebírají odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

Likvidace stroje

Výrazní stroje z provozu

Pokud je z nějakého důvodu nutné vyřadit stroj z provozu, ujistěte se, že jej nikdo nemůže používat: odpojte jej od sítě a odstraňte veškeré elektrické přípojky.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt..
- SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozásokat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokat okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.

- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugár használható.
- Hagyon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.
- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- A készülék nem háztartási használatra készült.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket terhelés nélkül.
- VIGYÁZAT!** MINDIG kapcsolja ki a gépet, és válassza le a tápellátást, mielőtt bármilyen motoralkatrészt megérintene.
- FIGYELEM!** Ne próbáljon meg megkerülni semmilyen biztonsági rutesztelést.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, annak szervizének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- A készülék nem használható fagyasztott élelmiszerek, húsok vagy halak stb. vágására.
- Ne használja a készüléket, mielőtt megfelelően összeszerelne a pengével, a pengevédővel és az ételtartóval.
- FIGYELEM!** MINDIG tartsa távol a kezét, hosszú haját és ruházatát a mozgó alkatrészekről.
-  **VIGYÁZAT!** Tisztítás, karbantartás vagy javítás előtt húzza ki a konnektorból!
-  **FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa távol a kezét a mozgó alkatrésztől és a vágópengétől.
-  **VIGYÁZAT!** Kétszemélyes kezelésre van szükség!





VIGYÁZAT! Használat, tisztítás vagy karbantartás előtt olvassa el a használati útmutatót!

Rendeltetésszerű használat

- Ez a készülék kereskedelmi célokra, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozásokban, például pékségekben, sütődékekben stb. történő használatra szolgál, de nem használható folyamatos tömegtermelésre.
- A készüléket kizárólag élelmiszerek, pl. húsok, sajtok, kenyér stb. szeletelésére tervezték. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

Ez a készülék **I. védelmi osztályba** tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés veszélyét azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetékkel biztosítja.

Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelt vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal van ellátva. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 4. oldalon)

- Élezőpenge
- Leállító lemez
- Kocsi
- Be/ki kapcsoló [féhér (I): BE; Fekete (O): KI]
- Szeletvastagság-állító tárcsa
- Termék bilincs
- Pengevédő
- Penge
- Kocsizár
- Pengevédő csavar (nem jelenik meg)

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet az ábrán láthatótól.

Kapcsolási rajz

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(2. ábra a 4. oldalon)

- A. Motor
B. Transzformátor
C. Kondenzátor
D. Védőföldelés (földelés)
E. Élő
F. Semleges
G. Kapcsoló
H. Relé
I. Jelzőlámpa
J. Hőkioldó
K. Mikrokapcsoló

Robbantott diagram alkatrészlistával

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(3. ábra az 5. oldalon)

Cikkszám	Alkatrész neve	Mennyiség
1	Záró	1
2	Aktív lapát	1
3	Élelmiszer-sós	1
4	Pengevédő tárcsa	1
5	Penge	1
6	Pengevédő gyűrű	1
7	Tálca tartó	1
8	Étel és rögzített kar	1
9	Rögzített karú persely	1
10	Rögzített karú fogantyú	1
11	Műanyag granulátum	1
12	Motor	1
13	Motoros töredezés	1
14	Rögzített karú csap Ø12x185	1
15	Pengevédő csavarok	1
16	Golyócsapágy 6202	2
17	Pengeheveder kerék Ø66	1
18	Szűrőkerék csapja	1
19	BeltSV.330	2
20	Csúsztatási mulcsozó	1
21	Tápvezeték	1
22	Csúszótengely	1
23	Gomb mérleggel	1
24	Rugós tömítés	1
25	Bütyök	1
26	Bütykös személyzet	1
27	Csúszka	1
28	Csúszótengely-remegés	2
29	Vontatókonzol tengelyének rugója	2
30	Vontatókonzol tengelye	1
31	Négyirányú tengely	1
32	Vontatókonzol	1
33	M8x35Hatszögű csavar	1
34	Golyócsapágy 607	1
35	Vontatókonzol fedelének gombja	1
36	Relé	1
37	Kondenzátor	1

HU



38	Kondenzátor rögzítő	1
39	Gombos mulcsozó	1
40	Gombos kapcsoló	1
41	Alaplap	1
42	Húsdaráló	1
43	Élező mulcsozó	1
44	Az alszerelvény élesítő alapja	1
45	Az összeszerelt élesítő alapja	1
46	Élező gombja	2
47	Ø45 finomcsiszoló kerék	1
48	Nyers csiszolókorong Ø45	1
49	Dörzskő csapja	2
50	Tavaszi	2
51	Élezőtartó csapja	1
52	Élező szorítja meg a gombot	1
53	Aktív clashboard szár	1
54	Gumi talp	4
55	Pengevédő gyűrű csapja	2
56	Húsblokkoló kártya	1
57	Csúszótengely tartó	2
58	A motor kis szíjtárcsája	1
59	Csúszó meghajtó	1
60	Szíjkerék beállítása	1
61	Élező beállítása	1
62	Ø15 Rugós tömítés csapághoz	1
63	Ø15 Rugós tömítés csapághoz	1
64	Pengevédő tárcsa négyfogfejtő anyja	1
65	Rögzített karú fogantyúcsavar	1
66	Ujterelő csavar	2
67	Ujjbeszélő anyja	2
68	Tartógomb csavar	1
69	Undee rugós gázpedál	1
70	Motor által érintett csavar	1
71	Húskaparó alátét	2
72	Húskaparó csavar	2
73	Kondenzátorrögzítő bilincs csavar	1
74	Tálca csapágyfedél A	1
75	Húsdieszka konzol	1
76	Tálca csapágyfedél B	1
77	Keresztbe süllyesített süllyesített süllyesített fej M6x12	2

78	Csúszótengely-ékelő csavar	4
79	Négytengelyes rögzítőcsavar	2
80	Csúszkabeállító csavar	1
81	Mágnes	1
82	Mágneskapcsoló	1
83	Alumínium blokk	1
84	Mikrokapcsoló	1
85	Rozsdamentes acél zár	1
86	Korlátozott blokk	1
87	Rozsdamentes acél rúd	1
88	Állítsa be a csavart a tálcátartóhoz	1
89	Olajtömítés	1

210017

(4. ábra az 5. oldalon)

Cikkszám	Alkatrész neve	Mennyiség
101	Záró	1
102	Aktív laptábla	1
103	Élelmiszer-sós	1
104	Védőlemez lemez	1
105	penge	1
106	Pengevédő gyűrű	1
107	Tálca tartó	1
108	Rögzített karú étel	1
109	Rögzített karú persely	1
110	Nyel	1
111	Műanyag granulátum	1
112	Motor	1
113	Motoros töredezés	1
114	Tápvezeték	1
115	Pengevédő csavarok	1
116	Golyóscsapágy6204	2
117	Övkerék	1
118	Szíjkerék csapja	1
119	SV.400 szíj	2
120	Támogatott alap	1
121	Kábelköpeny	1
122	Mearscraper	1
123	Gombos mulcsozó	1
124	Gombos kapcsoló	1
125	Kondenzátor	1



126	Kondenzátor rögzítő	1
127	Az orientált személyzet csavarja	1
128	Gomb mérleggel	1
129	Rugós tömítés	1
130	Cam 300	1
131	Alaplap	1
132	Bütykös oscillációs csap	1
133	Csúszó tengely	1
134	Csúszka	1
135	Gumi talp	4
136	Csúszó tengely ékelés	2
137	Relé	1
138	Csúszótengely rugója	2
139	Vontatókonzol csúszótengelye	1
140	Négirányú tengely	1
141	Vontatókonzol	1
142	Vontatókonzol gombja	1
143	Élező mulcsozó	1
144	Gomb	2
145	Finomcsiszoló kerék Ø 45	1
146	Sorjázó tisztítókerék csapja	2
147	Sorjázó tisztítókerék rugója	2
148	Nyers csiszolókorong Ø 45	2
149	Élező szorítsa meg a gombot	1
150	Külső gyűrű tartótalpa	1
151	Ø 4,751 kerék	1
152	Dörzskő csapja	1
153	Az alszerelvénnyel élesítő alapja	1
154	penge guading gyűrű csapja	2
155	Ételtálca csapja	1
156/ 156A	Hűsblokkoló kártya	1
157	Csúszótengely tartója	1
158	A motor kis szíjtárcsája	1
159	Csúszkatovábbító kerék	1
160	Vontatókonzol fogantyúja	1
161	Csúszó tengelyØ8	1
162	Szíjkerék beállítása	1
163	Élező beállítása	1
164	Ø 20 rugós tömítés csapághoz	1
165	Ø 47 Rugós tömítés lyukhoz	1

166	Pengevédő tárcsa négyszögfejú anya	1
167	Rögzített karú fogantyúcsavar	1
168	Ujjterelő csavar	2
169	Ujjbeszélő anya	2
170	Tartógomb csavar	1
171	Tartógomb anya	1
172	Konzol alsó csavar	1
173	Négytengelyes rögzítőcsavar	2
174	Csúszótengely-ékelő csavar	4
175	Csúszótengely csavar	1
176	Ø 12 A rugótömítés alatt	1
177	Húskaparó alátét	2
178	Húskaparó csavar	1
179	Fulcrum csapágy alátét	2
180	Fulcrum csapágy csavar	2
181	Rozsdamentes acél zár	1
182	Mágnes	1
183	Mágneskapcsoló	1
184	Korlátozott blokk	1
185	Mikrokapcsoló	1
186	Tálca csapágyfedél A	1
187	Tálca csapágyfedél B	1
188	Fulcrum csapágy alátét	1
189	Olajtömítés	1
190	Rozsdamentes acél rúd	1
191	Állítsa be a csavart a tálcátartóhoz	1

Övintézkedések

- A készüléket kizárólag magasan képzett személyek kezelhetik, akik betartják a jelen kézikönyvben leírt biztonsági intézkedéseket.
- A személyzet rotációja esetén előzetesen képzést kell biztosítani.
- A készülék veszélyes pontokon biztonsági eszközökkel van felszerelve. Javasoljuk azonban, hogy ne érintse meg a pengét és a mozgó alkatrészeket.
- A karbantartási műveletek megkezdése előtt válassza le az áramellátást.
- Gondosan mérje fel a maradék kockázatokat a védőeszközök eltávolításakor tisztítás és karbantartás céljából.
- A tisztítás és karbantartás nagy koncentrációt igényel.
- Feltétlenül szükséges a tápkábel rendszeres ellenőrzése. Az elkopott vagy sérült vezeték nagy áramütésveszélynek tehető ki a felhasználókat.
- Ha a készülék rendellenességet mutat, ne használja vagy próbálja megjavítani: kérjük, forduljon a forgalmazóhoz.
- Ne használja a készüléket fagyasztott termékekhez, húsokhoz, csontos halakhoz, illetve élelmiszeren kívüli egyéb termékekhez.



- Amikor kis mennyiségű húst kezel, ne használja a készüléket a húsnymó használata nélkül.
- Ne álljon veszélyes helyzetben, mert a penge sérülést okozhat.
- A gyártó és/vagy az eladó nem vállal felelősséget a következő esetekben:
 - ha a készüléket illetéktelen személyek kezelik;
 - ha egyes alkatrészeket nem eredeti pótalkatrészekre cserélték;
 - ha a kézikönyvben szereplő utasításokat nem tartják be pontosan;
 - ha a vágót nem a megfelelő termékekkel tisztították meg és olajozták meg.

Biztonsági rendszer telepítve

Mechanikus biztonsági rendszer

A készülék jelen kézikönyvben leírt mechanikai biztonsági rendszere megfelel a 2006/42 EK irányelveknek és az EN 1974 szabványoknak. A biztonsági rendszer a következőket tartalmazza:

- pengevédő
- gyűrű
- pengefedél
- húsnymó
- húsnymó gomb gyűrűanyával és távtartóval
- kézi takaró az ételtálcán

Elektromos biztonsági rendszer

A készülék a következőkkel van felszerelve:

- egy mikrokapcsolót, amely leállítja a készüléket abban az esetben, ha a pengevédőhöz való merevítőt eltávolítják; a mikrokapcsoló megakadályozza a készülék újraindítását, ha a védelem nincs kikapcsolts helyzetbe állítva.
- egy relét a vezérlődobozban, amely áramszünet esetén a készülék újraindítását igényli.

Annak ellenére, hogy a CE változatú készülék elektromos és mechanikus védelemmel rendelkezik (amikor a készülék üzemel, valamint karbantartási és tisztítási műveletekhez), továbbra is vannak **MARADÉK KOCKÁZATOK**, amelyeket nem lehet teljesen kiküszöbölni; ezeket a kockázatokat a jelen kézikönyv „**FIGYELMEZTETÉS! / VESZÉLY! / FIGYELEM!**” . A kés és a gép egyéb részei vágásokat és sérüléseket okozhatnak.

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e, és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kiforrócsenő víznek.
- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

MEGJEGYZÉS! A gyártási maradványok miatt a készülék enyhé szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Győ-

ződjön meg arról, hogy a készülék jól szellőzik.

Telepítés, összeszerelés és szétszerelés

A készülék összeszerelési vagy szétszerelési műveleteit a készülék leállított állapotában és a hálózatról való leválasztásakor hajtják végre.

FIGYELEM! Minden telepítési, karbantartási és javítási munkát csak szakképzett és felhatalmazott technikus végezhet.

Élező (5. ábra a 6. oldalon)

1. Úgy csatlakoztassa az élesítő modult, hogy a penge ne mozogjon a kerekek között.
2. A tartó meghúzásával rögzítse az élesítő eszközt a géphez. A gép használata előtt ellenőrizze, hogy az élesítő eszköz megfelelően rögzítve van-e.

MEGJEGYZÉS! Az élesítő eszköz biztonsági kapcsolóval van felszerelve. Ha az élesítő eszköz nincs megfelelően csatlakoztatva, nem fogja tudni használni a készüléket.

Kézvédő (6. ábra a 6. oldalon)

1. Helyezze mindkét csavart a kocsiba.
2. Szerelje fel a kézvédőt.
3. Helyezze a két alátétet a fehér csavarokra.
4. Csavarja fel a két kupola anyát.

MEGJEGYZÉS! Javasoljuk, hogy ne használja a készüléket, ha a kézvédő nincs az utasításoknak megfelelően felhelyezve! Ezek olyan biztonsági funkciók, amelyek megelőzik az esetleges sérüléseket. Ha nem csatlakoztatja ezeket a funkciókat, sérülésveszély áll fenn.

Üzemeltetési utasítások

A készüléket a „Műszaki specifikációk” részben megadott általános méreteknek megfelelő munkaasztalra kell telepíteni, ezért megfelelő méretűnek, jól színtezettnek, száraznak, simának, ellenállóknak, stabilnak kell lennie, és a talajtól 80 cm-re kell elhelyezni.

Továbbá a gépet olyan helyiségben kell üzembe helyezni, ahol a páratartalom legfeljebb 75 % °C és 35 °C közötti hőmérsékleten, olyan környezetben, amely nem járul hozzá a készülék meghibásodásához.

FONTOS! Használat előtt minden alkatrészt (húsnymót, kézi burkolatot, pengeélesítőt) be kell szerelni, össze kell szerelni és rögzíteni kell.

- Úgy helyezze el a készüléket, hogy a be-/kikapcsoló a felhasználó felé nézzen.
- Ha a pengeélesítő nincs felszerelve, a következőképpen járjon el:
 - Helyezze a pengeélesítőt a tartójába úgy, hogy a penge ne nyúljon ki a fogaskerekek között.
 - Húzza meg a pengeélesítő biztonsági csavarját.
 - Megjegyzés! A készülék rendelkezik biztonsági kapcsolóval, és automatikusan kikapcsol, ha az élesítő eszközt eltávolítják)
- Nyomja be a dugót a fali aljzatba.
- Fordítsa a mérőskálaival ellátott tárcsát a kívánt szeletvastagságra.
- Kapcsolja BE a készüléket a BE/KI kapcsoló „FEHÉR (I)” gombjának megnyomásával.
- Helyezze az élelmiszerterméket a kocsira, és állítsa be a bilincset, hogy a termék szilárdan a helyén maradjon. Győződjön meg arról, hogy a termék a leállítólemezhez van helyezve.



- A termék szételérése után kapcsolja KI a készüléket a BE/KI kapcsoló „FEKETE (0)” gombjának megnyomásával.
- Fordítsa vissza a vastagságtárcsát „0”-ra.

A szeteletelő zárólása

(7. ábra a 6. oldalon)

1. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Forgassa tovább a gombot, amíg teljesen meg nem lazul.
3. Mozgassa a kocsit a megfelelő pozícióba, a szeteletelő automatikusan reteszeli.

A szeteletelő feloldása

(8. ábra a 6. oldalon)

Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a szeteletelő kioldásához. A kocsit meghúzásához a gombot teljesen el kell fordítani.

Élelmiszerek betöltése és szeteletése

FIGYELEM! A vágni kívánt termékeket csak akkor szabad az ételtálcára helyezni, ha a vastagságállító gomb „0” helyzetbe van állítva. Ügyeljen a kére és az éles szélekre.

Az eljárás a következő:

- ha a terméket behelyezte az ételtálcára és a tányérra helyezte, állítsa le a fogantyúval ellátott karral;
- állítsa be a vastagságállító gombot úgy, hogy a kívánt vágási vastagságot érje el;
- a balesetet elkerülése érdekében a kezelőnek szembe kell néznie a géppel, és megfelelő pozíciót kell felvennie: helyezze a gyűrűs kezét a húsnymórára, majd a bal oldalt a terelő mellé (ne érintse meg a pengét); a testnek merőlegesnek kell lennie a munkafelületre (lásd a 9. ábrát a 7. oldalon).

FIGYELEM! Fordítson maximális figyelmet: a test egyetlen részese sem érhet hozzá a pengéhez (lásd a 7. oldalon a 10. ábrát);

- nyomja meg a „I” kapcsológombot;
- simán tolja a kocsit (élelmiszertálcával + hústoló eszköz + szár) a penge felé anélkül, hogy a hústoló eszközzel nyomást gyakorolna az élelmiszerekre, mivel azok saját gravitációs erővel rendelkeznek, amely nyomást gyakorol a vastagságmérőre. A kés könnyen elvágja az élelmiszereket, és a készüléket a terelőlap vezeti a gyűjtőlapra (lásd a 7. oldalon lévő 11. ábrát);
- ne üzemeltesse a készüléket élelmiszerek nélkül;
- az élelmiszerek levágása után állítsa a vastagság-szabályozó gombot „0” helyzetbe, és kapcsolja KI a készüléket a BE/KI kapcsoló „0” gombjának megnyomásával;
- élezze meg a pengét, amint a szeteletek durva vagy kirojtósodott felületet mutatnak, és a vágás nehezebb válik (Lásd ==> „A penge élezése” részt a „Működési utasítások” alatt).

A penge élezése

FIGYELEM! A penge élezésének folytatása előtt mindig figyeljen a MARADÉK KOCKÁZATOKRA (lásd ==> A biztonsági rendszer be van szerelve), amelyek a sérülés veszélyére utalnak, ha az alábbi utasításokat nem tartják be.

A pengét rendszeresen és tőp megjelénés esetén azonnal élesíteni kell; az alábbi részletes utasításokat kell követni:

- válassza le az áramellátást;
- állítsa a vastagságállító tárcsát „0” helyzetbe;
- Tisztítsa meg a pengét pontosan alkohollal a zsír eltávolítása érdekében;

- Csavarja ki az élező rögzítógombját (10 , 12. ábra a 7. oldalon), emelje (a) az élezőt (1, 12. ábra a 7. oldalon) a reteszelési helyzetbe, és forgassa el 180°-kal. Ezután hagyja, hogy a penge a két élező között helyezkedjen el. Rögzítse a gombot;
- Kapcsolja be a szeteletőt az „I” gomb megnyomásával (BE);
- Nyomja meg a kis gombot (13, 11. ábra a 7. oldalon), hogy a penge 30/40 másodpercig forogjon az élezővel szemben, hogy éles sorja legyen a penge élén;
- Nyomja meg egyszerre a gombokat 3/4 másodpercig (11 és 12, 14. ábra a 7. oldalon), majd hagyja őket egyszerre;
- Az élesítők tisztítása ajánlott az élesítés végén (lásd ==> Élesítők tisztítása);
- Az élesítés befejezése után állítsa vissza a szetelet az eredeti beállításra a fordított eljárással.
- Élesítés után a pengét meg kell tisztítani (lásd ==> Penge, pengevédő és gyűrű tisztítása)

MEGJEGYZÉS: Ne hosszabbítsa meg a sorjázási műveletet 3/4 másodpercnél hosszabb ideig, hogy elkerülje a penge vágóélenek veszélyes csavarodását.

A pengét ki kell cserélni, ha már nem élesíthető tovább, vagy ha a penge éle és a pengevédő közötti rés meghaladja a 6 mm-t.

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM!** Tárolás, tisztítás és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hűtse le.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót a tisztításhoz, és ne nyomja a készüléket víz alá, mert az alkatrészek benedvesedhetnek, és áramütés következhet be.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítja meg megfelelően, az csökkentheti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.
- **SÉRÜLÉSVESZÉLY!** Az éles vágópengék tisztítás közbeni kezelésekor óvatosságnak kell eljárni.
- **FIGYELEM!** Figyeljen a vágás és/vagy éles szélek miatti maradék kockázatokra. Viseljen védőkesztyűt (nincs mellékelve).

Tisztítás

- Tisztítsa meg a hűtött külső felületet enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószerkeket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószerkeket. A tisztításhoz ne használjon acélgyapotot, fémesszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószerkeket!
- A készülék tisztítását naponta legalább egyszer vagy szükség esetén gyakrabban kell elvégezni.
- A tisztításnak rendkívül pontosnak kell lennie a készülék azon részei esetében, amelyek közvetlenül vagy közvetve élelmiszerekkel érintkeznek.
- Helyezze a vastagságmérő tárcsát a „0” helyzetbe.



Élelmiszer-tálca tisztítása

(15. ábra a 8. oldalon)

A kocsi (ételtálca + kar + szár) könnyen kivehető:

- állítsa a vastagságállító gombot „0” helyzetbe [5];
- állítsa a kocsit [13] a futtatásának végére [a] a vezérlők közélébe;
- csavarja ki a csavart [14], csúsztassa a kocsit felfelé [b];
- miután eltávolította a kocsit, lehetőség van az ételtálca pontos tisztítására forró vízzel és semleges tisztítószerrel [pH 7].

A penge, a pengevédő és a gyűrű tisztítása

Távolítsa el a pengevédő fedelét a készülék hátulján lévő csap kicsavarásával [16. ábra a 8. oldalon].

FIGYELEM! A pengetisztítást nedves ruhával és védőkesztyűvel (nem tartozék) kell végezni.

A penge ellentétes felületének tisztításához el kell távolítani a pengét.

A pengét a következőképpen kell eltávolítani (lásd a 17. ábrát a 8. oldalon):

- szerelje szét a pengevédőt;
- távolítsa el az élezőt [a], és a vastagság-szabályozó gomb elforgatásával mozdítsa ki a pengét a pengevédőből;
- lazítsa meg a pengét rögzítő 3 vagy 4 csavart [15] (modell szerint);
- Vegye ki közvetlenül a pengét.

FIGYELEM! Figyeljen a vágás és/vagy éles szélek miatti maradék kockázatokra. Viseljen védőkesztyűt (nincs mellékelve).

A pengevédőt forró vízzel és semleges tisztítószerrel kell tisztítani.

Élező tisztítása

- Az élesztő tisztítása úgy történik, hogy a csiszoló anyákat ecsettel dörzsöli. Az anyákat biztonsági helyzetbe kell helyezni, ami azt jelenti, hogy a pengével ellentétes oldal felé kell fordítani őket.

A terelő tisztítása

- A terelő eltávolításához csavarja ki a terelő két csavarját [16] (lásd a 8. oldalon a 18. ábrát).
- Tisztítsa meg a terelőt meleg vízzel és semleges tisztítószerrel.

Karbantartás

- A súlyos balesetek megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze a készülék működését.
- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van, ne használja tovább, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és felhatalmazott technikusoknak kell elvégezniük, vagy a gyártónak kell javasolnia.
- Helyezze a vastagságmérő tárcsát a „0” helyzetbe.
- Kérjük, hívja fel a gyártót vagy annak szervizképviselőjét, ha bármilyen cserére van szükség.

Öv

A szíjat nem kell beállítani. 3 vagy 4 év elteltével ki kell cserélni.

Láb

A láb romolhat és veszíthet rugalmasságából, így csökkenhet a készülék stabilitása. Ebben az esetben ki kell cserélni őket.

Tápkábel

Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt, hogy nem kopott-e. Ebben az esetben ki kell cserélni.

Penge

Ellenőrizze, hogy a penge eredeti átmérőjének 10 mm-nél nem veszít-e el többet. Ebben az esetben ki kell cserélni.

Élező - őrlő anyajegyek

Ellenőrizze, hogy a csiszolási anyák megtartják-e a csiszoló-anyagukat az élesztési műveletek során. Ellenkező esetben ki kell cserélni a penge károsodásának elkerülése érdekében.

A csúszo vezetők kenése

Időről időre öntsön néhány olajcseppet a kerek csúszóvezetőre, amely mentén a koci előre-hátra mozog. Ez a művelet a tárcsagomb melletti nyíláson [OIL] keresztül végezhető el.

A BE/KI kapcsoló címkéje

Ha a BE/KI kapcsoló címkéi megsérültek, ebben az esetben ki kell cserélni.

Szállítás és tárolás

- Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.
- Nagy súlya miatt különös gonddal kell eljárni a gép mozgathatóságakor vagy szállításkor. Legalább 2 fővel vagy kocsi. Mozgassa a gépet lassan, óvatosan, és soha ne döntse meg 45°-nál nagyobb szögben.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatban a megoldást. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz/szolgáltatóhoz.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem szel lel egyenletesen	Tompá penge	Élesítse a pengét
	Szennyezett készülék	A készülék tisztítása
A készülék abbahagyja a szeletelést	Túlmelegedett motor	Hagyja hosszabb ideig hűlni a gépet. A motor biztonsági termosztátja automatikusan visszaáll alaphelyzetbe.
A koci nem csúszik	Szennyezett csúszka	Tisztítsa meg a csúszórudat, és kenje meg vazelinrel
	Néhány étel a pengéhez tapad.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Hadd álljon meg teljesen. Távolítsa el minden akadályt. Törölje le a pengét nedves ruhával.
A penge leáll a termék vágásakor	A v-öv elkopott vagy szennyezett	Forduljon a szállítóhoz.



- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використувати струмись води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад не призначений для використання в домашніх умовах.
- Не користуйтеся приладом без завантаження, щоб запобігти перегріванню.
- **УВАГА! ЗАВЖДИ** вимикайте машину та від'єднуйте її, перш ніж торкатися будь-яких моторних частин.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не намагайтеся обійти запобіжник.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісна служба або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад не слід використовувати для розрізання заморожених продуктів, м'яса чи риби, що вкладаються в кістки, тощо.
- Не використовуйте прилад, доки він не буде належним чином зібраний з лезом, захисним огорожем та тримачем для їжі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ тримайте руки, довге волосся та одяг подалі від рухомих частин.
-  **УВАГА!** Від'єдняйте прилад від мережі перед очищенням, обслуговуванням або ремонтом!
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте руки подалі від рухомої частини та ріжучого леза.
-  **УВАГА!** Потрібна двостороння обробка!
-  **УВАГА!** Прочитайте інструкцію з експлуатації, очищення або технічного обслуговування!

Цільове використання

- Цей прилад призначений для комерційного застосування, наприклад, у кухнях ресторанів, їдальні, лікарнях і комерційних підприємствах, таких як пекарні, пироги тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений лише для нарізання продуктів, наприклад м'яса, сиру, хліба тощо. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Установка заземлення

Цей прилад належить до класу **захисту I** і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провідник для вимикання для електричного струму.

Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.

Основні частини продукту

(Рис. 1 на стор. 4)

1. Загострювач лез
2. Стоп-планшет
3. Перевезення
4. Перемикач увімкнення/вимкнення [білий (I)]: УВІМК.; чорний (O): ВИМКНЕНО]
5. Диск товщини зрізу
6. Затиск виробу
7. Обмежувач лез
8. Лезо
9. Замок для перевезення
10. Болт захисного огороження леза (не відображається)

Зауваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Схема контуру

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Рис. 2 на стор. 4)

- A. Двигун
- B. Трансформатор
- C. Капітал
- D. Захисне заземлення (кругла)
- E. Живе
- F. Нейтральний
- G. Переклучити
- H. Реле
- I. Індикаторна лампочка
- J. Тепловий виріз
- K. Мікроперемикач

Діаграма з розробленим списком деталей

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Рис. 3 на стор. 5)

Номер частини	Назва частини	Кількість
1	Одержувач	1
2	Активний клапборд	1
3	Харчова свердловина	1
4	Диск із захисним лезом	1
5	Лезо	1
6	Кільце захисту леза	1
7	Кронштейн лотка	1
8	Їжа та фіксована група	1
9	Втулка з фіксованими руками	1
10	Ручка з фіксованою групою	1
11	Пластикові гранули	1
12	Двигун	1
13	Моторне упакування	1
14	Шпилька з фіксованим кронштейном Ø12x185	1
15	Болти з захисним лезом	1



16	Підшипник 6202	2
17	Колесо ременя для леза Ø66	1
18	Шпилька колеса ременя	1
19	РемінецьВ.330	2
20	Мульчування мікропрепаратів	1
21	Лінія живлення	1
22	Вісь мікропрепарату	1
23	Перемикач зі шкалою	1
24	Пружинна прокладка	1
25	Килимок	1
26	Персонал скульпнтного кулачка	1
27	Повзунок	1
28	Брикетування осей	2
29	Весна дужки буксирування	2
30	Вісь кронштейна буксирування	1
31	Вісь квадранта	1
32	Кронштейн для буксирування	1
33	Механічний гвинт М8х35	1
34	Підшипник кульки 607	1
35	Ручка кришки кронштейна буксирування	1
36	Реле	1
37	Капітал	1
38	Фіксатор ємності	1
39	Кнопковий мульч	1
40	Перемикач кнопок	1
41	Материнська плата	1
42	М'ясний шкребок	1
43	Мульч для загострення	1
44	Основа для гофрування збірки	1
45	Основа для гофрування збіраної	1
46	Кнопка загострювача	2
47	Колесо для дрібного подрібнення Ø45	1
48	Неочищене коліщатко для шліфування Ø45	1
49	Шпилька каменю для витирання	2
50	Весна	2
51	Шпилька кронштейна для загострення	1
52	Ручка для затягування головки	1
53	Активний клапбордовий мандріт	1
54	Гумова ніжка	4

55	Шпилька захисного кільця леза	2
56	Блокувальна картон для м'яса	1
57	Кронштейн осі мікропрепарату	2
58	Маленьке коліщатко ременя двигуна	1
59	Водій предметного скельця	1
60	Налаштування колеса ременя	1
61	Налаштування головоккружника	1
62	Ø15 Пружинна прокладка для підшипника	1
63	Ø15 Пружинна прокладка для підшипника	1
64	Дискова гайка захисного ножа з квадратною головою	1
65	Болт з ручками, що зафіксовані	1
66	Болт з перегородкою пальця	2
67	Ковпачок пальця	2
68	Болт ручки кронштейна	1
69	Розблокувати пружинний газ	1
70	Болт, що вплинув на двигун	1
71	М'ясний шкребок	2
72	Болт шкребка для м'яса	2
73	Болт затиску капітора	1
74	Кришка підшипника лотка А	1
75	Кронштейн для м'ясної плити	1
76	Кришка підшипника лотка В	1
77	Перехресна заглиблена голівка М6х12	2
78	Болт, що збовтує мости	4
79	Запірний гвинт осі квадранта	2
80	Регулюйте болт повзунка	1
81	Магніт	1
82	Перемикач магнітів	1
83	Алюмінієвий блок	1
84	Мікроперемикач	1
85	Фіксатор із нержавіючої сталі	1
86	Обмежений блок	1
87	Смуга з нержавіючої сталі	1
88	Встановіть гвинт для кронштейна лотка	1
89	Оливний ущільнювач	1



Номер частини	Назва частини	Кількість
101	Одержувач	1
102	Активний клапборд	1
103	Харчова свердловина	1
104	Диск із захисним лезом	1
105	лезо	1
106	Кільце захисту леза	1
107	Кронштейн лотка	1
108	Фіксована група їжі	1
109	Втулка з фіксованими руками	1
110	Ручка	1
111	Пластикові гранули	1
112	Двигун	1
113	Моторне упакування	1
114	Лінія живлення	1
115	Болти з захисним лезом	1
116	Підшипник для кульок 6204	2
117	Колесо ремня	1
118	Шпилька колеса ремня	1
119	Ремінець SV.400	2
120	Підтримувальна основа	1
121	Кабельна куртка	1
122	Mearscraper	1
123	Кнопковий мульч	1
124	Перемикач кнопок	1
125	Капітал	1
126	Фіксатор ємності	1
127	Гвинт орієнтованого персоналу	1
128	Перемикач зі шкалою	1
129	Пружинна прокладка	1
130	Килимок 300	1
131	Материнська плата	1
132	Оскульнана шпилька для кулачка	1
133	Зсувна вісь	1
134	Повзунок	1
135	Гумова ніжка	4
136	Пересувне набридання осей	2
137	Реле	1
138	Весняна ковзна вісь	2

139	Зсувна вісь кронштейна буксирів	1
140	Вісь квадранта	1
141	Кронштейн для буксирів	1
142	Кнопка кронштейна буксирів	1
143	Мулч для загострення	1
144	Кнопка	2
145	Колесо для дрібного подрібнення Ø 45	1
146	Шпилька коліщата для очищення фрезів	2
147	Весняне колесо для очищення фрезів	2
148	Сира коліщата для шліфування Ø 45	2
149	Ручка для затягування головки	1
150	Опорна основа зовнішнього кільця	1
151	Ø 4751 Колесо	1
152	Шпилька каменю для витирання	1
153	Основа для гофрування збірки	1
154	шпилька захисного кільця леза	2
155	Шпилька дека для їжі	1
156/156A	Блокувальна картон для м'яса	1
157	Bracket для пересувної осі	1
158	Маленьке коліщата ремня двигуна	1
159	Колесо для передач мікропрепаратів	1
160	Ручка кронштейна буксирів	1
161	Пересувна вісь 608	1
162	Налаштування колеса ремня	1
163	Налаштування головокружника	1
164	Ø 20 пружинна прокладка для підшипника	1
165	Ø 47 пружинна прокладка для отвору	1
166	Дискова гайка захисного ножа з квадратною головою	1
167	Болт з ручками, що зафіксовані	1
168	Болт з перегородкою пальця	2
169	Ковпачок пальця	2
170	Болт ручки кронштейна	1
171	Гайка ручки кронштейна	1
172	Нижній болт кронштейна	1
173	Запірний гвинт осі квадранта	2
174	Болт, що з'єднує мости	4
175	Болт осі мікропрепарату	1

176	Ø 12 Під пружинною прокладкою	1
177	М'ясний шкребок	2
178	Болт шкребка для м'яса	1
179	Фулькүлүпідшипник	2
180	Болт підшипника фулькуру	2
181	Фіксатор із нержавіючої сталі	1
182	Магніт	1
183	Перемикач магнітів	1
184	Обмежений блок	1
185	Мікроперемикач	1
186	Кришка підшипника лотка А	1
187	Кришка підшипника лотка В	1
188	Фулькүлүпідшипник	1
189	Оливний ущільнювач	1
190	Смуга з нержавіючої сталі	1
191	Встановіть гвинт для кронштейна лотка	1

нуються належним чином;

- якщо різак не був очищений і змащений належними продуктами.

Встановлена система безпеки

Система механічної безпеки

Система механічної безпеки приладу, описана в цьому посібнику, відповідає директивам ЄС 2006/42 та нормам EN 1974.

Система безпеки включає:

- захисна кришка леза
- кільце
- чохол леза
- м'ясний штовхач
- ручка для м'яса з круглою гайкою та розпиркою
- кришка для рук на піддоні для продуктів

Електрична система безпеки

Прилад обладнано:

- мікроперемикач, який зупиняє прилад у випадку, якщо голову для захисного огорожі зняти; мікроперемикач запобігає перезапуску приладу, якщо захисна огорожа не встановлена в положенні вимкнення.
- реле в контрольному блоці, яке потребує перезапуску приладу в разі припинення подачі електроенергії.

Запобіжні заходи

- Прилад повинні експлуатувати лише висококваліфіковані фахівці, які дотримуються заходів безпеки, описаних у цьому посібнику.
- У разі ротації персоналу навчання слід провести заздалегідь.
- Прилад обладнано запобіжними пристроями в небезпечних місцях. Однак не рекомендується торкатися леза та рухомих компонентів.
- Перед початком операцій з технічного обслуговування від'єднайте джерело живлення.
- Ретельно оцінюйте залишкові ризики при видаленні захисних пристроїв для очищення та технічного обслуговування.
- Очищення та технічне обслуговування вимагають високої концентрації.
- Абсолютно необхідний регулярний контроль за кабелем живлення. Потертий або пошкоджений шнур може наражати користувачів на великий ризик ураження електричним струмом.
- Якщо пристрій показує аномалії, не використовуйте його та не намагайтеся відремонтувати його: зверніться до постачальника.
- Не використовуйте прилад для заморожених продуктів, м'яса, риби з кістками або будь-яких інших продуктів, окрім їжі.
- При роботі з невеликою порцією м'яса не використовуйте прилад без використання м'ясного штовхача.
- Не стійте в небезпечному положенні, лезо може спричинити травми.
- Виробник і/або продавець не несуть відповідальності в таких випадках:
 - якщо прилад керував неавторизований персонал;
 - якщо деякі деталі були замінені неоригінальними запасними частинами;
 - якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не вико-

Незважаючи на те, що прилад версії CE оснащено електричними та механічними засобами захисту (коли прилад працює, а також для технічного обслуговування та очищення), все ще існують **ПОВТОРНІ РИЗИКИ**, які неможливо повністю усунути; ці ризики наведено в цьому посібнику в розділі «**ПОПЕРЕДЖЕННЯ! / НЕБЕЗПЕЧНО! / ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**». Лезо та інші частини машини можуть спричинити порізи та травми.

Підготовка перед використанням

- Зніміть усю захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженної доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням почистіть аксесуари та прилад (див. ==> Очищення та огляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Поставте прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

ПРИМІТКА! Через виробничі залишки прилад може випускати легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Встановлення або збирання та розбирання

Роботи зі збирання або розбирання приладу виконуються з зупинкою приладу та від'єднанням від джерела живлення.

УВАГА! Будь-які роботи з монтажу, технічного обслуговування та ремонту має виконувати лише кваліфікований і уповноважений фахівець.



Ріжучий елемент (рис. 5 на стор. 6)

1. Прикріпіть модуль загострення таким чином, щоб лезо не перемістилося між колесами.
2. Закріпіть загострювальний пристрій на машині, затягнувши тримач. Перед використанням машини переконайтеся, що пристрій для загострення добре закріплений.

ПРИМІТКА! Пристрій для загострення обладнаний запобіжним вимикачем. Якщо пристрій для загострення не приєднано належним чином, ви не зможете користуватися приладом.

Ручний захист (Мал. 6 на стор. 6)

1. Помістіть обидва гвинти в каретку.
2. Приєднайте захист для рук.
3. Помістіть дві шайби на білі болти.
4. Прикрутіть дві куполоподібні гайки.

ПРИМІТКА! Рекомендується не користуватися приладом, якщо не встановлено захист для рук відповідно до інструкції! Це функції безпеки, які запобігають можливою травмуванням. Якщо не приєднати ці функції, існує ризик травмування.

Інструкції з експлуатації

Прилад необхідно встановлювати на робочий стіл, що відповідає загальним розмірам приладу, зазначеним у розділі «Технічні характеристики»; тому він повинен бути достатньо великим, добре вирівняним, сухим, гладким, стійким, стійким і розміщеним на висоті 80 см від землі.

Крім того, машину необхідно встановлювати в приміщенні з макс. вологістю 75% при температурі від 5°C до 35°C, тобто в середовищі, яке не впливає на збій приладу.

ВАЖЛИВО! Усі деталі (мандрен для вприскування їжі, чохол для рук, заголовки для лез) необхідно встановити, зібрати та закріпити перед початком роботи.

- Розмістіть прилад так, щоб перемикач увімкнення/вимкнення був спрямований до користувача.
- Якщо загострювач лез не встановлено, виконайте такі дії:
 - Помістіть заголовник леза в підставку так, щоб лезо не пошкодило між зубчастими передачами.
 - Затягніть запобіжний гвинт на заголовнику леза.
 - Примітка! Прилад обладнано запобіжним вимикачем, який автоматично вимикається, якщо пристрій для загострення виїнято
- Вставте вилку в розетку.
- Поверніть диск із градуйованою шкалою до бажаної товщини зрізу.
- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку «БІЛИЙ (I)» перемикача УВІМК./ВИМК.
- Покладіть продукт на каретку та відрегулюйте затискач, щоб міцно тримати продукт на місці. Переконайтеся, що виріб розміщено на стопорній пластині.
- Після того, як виріб було нарізано, вимкніть прилад, натиснувши ЧОРНУ (O) кнопку перемикача УВІМК./ВИМК.
- Поверніть регулятор товщини назад у положення «0».

Як заблокувати пристрій для нарізання (Рис. 7 на стор. 6)

1. Поверніть ручку проти годинникової стрілки.
2. Продовжуйте повертати ручку, доки вона не буде повністю ослаблена.

3. Перемістіть каретку у правильне положення, нарізувач буде автоматично заблоковано.

Як розблокувати пристрій для нарізання (Мал. 8 на стор. 6)

Поверніть ручку за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати нарізувач. Щоб затягнути каретку, необхідно повністю повернути ручку керування.

Завантаження та розрізання продуктів харчування ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Продукти, які потрібно вирізати, слід завантажувати в лоток для продуктів, тільки якщо регулятор товщини встановлено в положення «0». Зверніть увагу на лезо та гострі краї.

Процедура така:

- після того, як виріб був завантажений на лоток для продуктів і покладений на тарілку, зупиніть його за допомогою маніпулятора, що постачається з точками затиску;
- відрегулювати ручку регулятора товщини так, щоб отримати бажану товщину різання;
- Щоб уникнути нещасних випадків, оператор повинен повернутися до машини та правильно поставитися у положення: покласти кильцеву руку на м'ясний штовхач, а потім ліву поруч з дефлектором **(не торкайтесь леза)**; корпус повинен бути перпендикулярним до робочої поверхні (див. мал. 9 на стор. 7).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Максимальна увага: жодна частина тіла не повинна контактувати з лезом (див. мал. 10 на стор. 7);

- натисніть кнопку увімкнення "I";
- плавно підштовхніть каретку (деко для їжі + м'ясний штовхач + ніжку) до леза, не натискаючи на продукт за допомогою м'ясного штовхача, оскільки вони мають власну силу тяжіння, яка здійснює тиск на вимірювальну товщину. Лезо легко розрізає продукти, а прилад спрямовує його за допомогою дефлектора на панель для збирання (див. мал. 11 на стор. 7);
- не користуйтеся приладом без продуктів харчування;
- після того, як продукти були розрізані, встановіть регулятор товщини в положення «0» і вимкніть прилад, натиснувши кнопку «0» перемикача «УВІМК./ВИМК.»;
- Зношуйте лезо, як тільки шматочки покажуть грубу або потерту поверхню, і різання стає складним (див. => «Знищення леза» в розділі «Інструкції з експлуатації»).

Різкість леза

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перш ніж продовжувати загострення леза, будьте уважні до СТИСЛИХ РИЗИКІВ (див. => Встановлена система безпеки), які вказують на небезпеку травмування, якщо інструкції нижче не виконуються.

Лезо необхідно періодично загострювати, як тільки воно стає тупим; слід дотримуватися наведених нижче детальних інструкцій:

- від'єднайте блок живлення;
 - встановіть регулятор товщини, регулюючи пластину товщини в положення «0»;
 - Ретельно помийте лезо спиртом для видалення жиру;
 - Відкрутіть фіксуючу ручку заголовка (10, Мал. 12 на стор. 7), підніміть [а] заголовник (1, Мал. 12 на стор. 7) в положення замикання і поверніть його на 180°.
- Потім дайте йому переміститися до кінця так, щоб лезо було розташоване між двома заголовками. Заблокуйте ручку



керування;

- Увімкніть пристрій для нарізання, натиснувши кнопку «I» (ON);
- Натисніть маленьку кнопку [13, мал. 11 на стор. 7] і дайте лезу обертатися відносно заголовника протягом 30/40 с, щоб отримати різкий жар на краю леза;
- Натисніть одночасно кнопки і утримуйте їх протягом 3/4 секунд [11 та 12, мал. 14 на стор. 7], а потім залиште їх одночасно;
- Рекомендуються чистити загострювачі після закінчення загострення (див. => Очищення загострювача);
- Після завершення загострення поверніть зріз до початкового налаштування за допомогою процедури повернення.
- Після загострення слід очистити лезо (див. => Лезо, захисну огорожу та кільцеву чистку)

ПРИМІТКА: Щоб запобігти небезпечному перекручуванню ріжучого краю леза, не подовжуйте роботу сплеску більше 3/4 с.

Лезо слід замінювати, якщо його більше не можна загострити або якщо проміжок між краєм леза та захисним щитком леза перевищує 6 мм.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолоджуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або парочистювач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, а також може призвести до ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не знаходиться в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби і може призвести до небезпечних умов під час використання.
- **НЕБЕЗПЕЧНО ШКОДУ ЗДОРОВ'Ю!** Під час чищення слід бути обережними з гострими ріжучими лезами.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Зверніть увагу на залишкові ризики через розрізи та/або гострі краї. Одягайте захисні рукавички (не постачаються в комплекті).

Очищення

- Очистіть охолоджену зовнішню поверхню ганчіркою або губкою, злегка змоченою м'яким мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід чистити до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Очищення приладу слід проводити принаймні один раз на день або частіше, якщо необхідно.
- Очищення має бути надзвичайно точним для тих частин приладу, які безпосередньо чи опосередковано контактують з продуктами харчування.

- Встановіть регулятор товщини, регулюючи пластину товщини в положення «0».

Очищення піддону для продуктів

(Рис. 15 на стор. 8)

Каретка (лоток для їжі + рука + ніжка) легко знімається:

- встановіть регулятор товщини в положення «0» [5];
- встановіть каретку [13] в кінці її циклу [a] біля елементів керування;
- відкрутіть гвинт [14], посуňte каретку вгору [b];
- після видалення каретки можна точно почистити лоток для продуктів гарячою водою з нейтральним миючим засобом (pH 7).

Очищення леза, захисного леза та кільця

Зніміть захисну кришку леза, відкрутивши штифт ззаду приладу [Мал. 16 на стор. 8].

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Очищення леза слід виконувати за допомогою вологої тканини та захисних рукавичок (не постачаються в комплекті).

Щоб почистити протилежну поверхню леза, необхідно зняти лезо.

Лезо слід знімати наступним чином (див. мал. 17 на стор. 8):

- розібрати захисне лезо;
- зніміть заголовник [a] і висуньте лезо з захисного кільця, повернувши ручку регулятора товщини;
- послабте 3 або 4 гвинти [15] (відповідно до моделі), які фіксують лезо;
- Безпосередньо вийміть лезо.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Зверніть увагу на залишкові ризики через розрізи та/або гострі краї. Одягайте захисні рукавички (не постачаються в комплекті).

Захисний щиток леза слід чистити гарячою водою з нейтральним миючим засобом.

Очищення загострювача

- Операція очищення загострювача виконується шляхом тертя шліфуючих рідимок за допомогою щітки. Димові камені необхідно встановлювати в положення безпеки, а це означає, що вони повинні бути повернуті в бік, протилежний лезу.

Очищення дефлектора

- Щоб зняти дефлектор, відкрутіть два гвинти [16] дефлектора (див. мал. 18 на стор. 8).
- Помийте дефлектор гарячою водою з нейтральним миючим засобом.

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути серйозних нещасних випадків.
- Якщо ви помітили, що прилад не працює належним чином або виникла проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими та уповноваженими фахівцями або рекомендовани виробником.
- Встановіть регулятор товщини, регулюючи пластину товщини в положення «0».
- Для будь-якої заміни зателефонуйте виробнику або його агенту з обслуговування.

UA



Пояс

Ремінь не слід регулювати. Його необхідно замінити через 3 або 4 роки.

Ноги

Ножі можуть погіршитися та втратити еластичність, тим самим знижуючи стабільність приладу. У цьому випадку їх потрібно замінити.

Кабель живлення

Періодично перевіряйте кабель живлення на наявність будь-яких симптомів зношеності. У цьому випадку його потрібно замінити.

Лезо

Переконайтеся, що лезо не втрачає більше ніж 10 мм вихідного діаметра. У цьому випадку його потрібно замінити.

Ріжучий елемент — шліфувальні родинки

Перевірте, чи зберігає шліфувальні родинки свою абразивну властивість під час операцій загострення. Якщо ні, його слід замінити, щоб запобігти пошкодженню леза.

Змащення пересувних напрямних

Час від часу наливайте деяку кількість мастила на круглу напрямну, уздовж якої каретка рухається вперед і назад. Цю операцію можна виконати через отвір (OIL) біля регулятора товщини.

Етикетка перемикача ON/OFF

Якщо етикетки перемикача ON/OFF були пошкоджені, в цьому випадку їх потрібно замінити.

Транспортування та зберігання

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад від'єднано від джерела живлення та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте на прилад важкі предмети, оскільки це може пошкодити його.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи. Під час переміщення від'єднайте прилад від джерела живлення та тримайте його вниз.
- Особливу увагу слід приділяти переміщенню або транспортуванню машини через її вагу. З принаймні 2 особами або з використанням мобільної стійки. Повільно, обережно переміщуйте машину та ніколи не нахилийте її більше ніж на 45°.

Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення. Якщо ви все ще не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад не розрізається рівномірно	Притуплене лезо	Різке лезо
	Брудний прилад	Очищення приладу
Прилад прилипає різання	Перегріваний двигун	Дайте машині охолонути протягом тривалого часу. Запобіжний термостат двигуна автоматично скинеться.
Перевезення не переміщується	Брудний слайд-смужка	Очистіть слайдер і змастіть вазліном
	Деякі продукти прилипають до леза.	Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі живлення. Давайте діємо до повної зупинки. Видаліть будь-які блокування. Протріть лезо вологою ганчіркою.
Лезо зупиняється, коли виріб розрізається	v-пояс зношений або забруднений	Зверніться до постачальника.

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний чи не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право без попередження змінювати технічні характеристики продукту, упаковки та документації.

Утилізація та довкілля

При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покарано відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, безпосередньо або через загальнодоступну систему.

Утилізація машини

Виведення машини з експлуатації

Якщо з якоїсь причини існує необхідність вивести машину з експлуатації, переконайтеся, що ніхто не може її використовувати: від'єднайте її від мережі та скасуйте всі електричні з'єднання.



Lugupeetud klient!

Täname, et otsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
-  **OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge katke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustööd teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga või komistusohtu.
- HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendused. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpusi ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.

- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumusobjektile (bensini, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistusteta.

Ohutusalased erijuhtumid

- See seade ei ole mõeldud koduseks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet ilma koormuseta, et vältida ülekuumenemist.
- ETTEVAATUST!** Enne mootoriosade puudutamist lülitage masin ALATI välja ja lahutage toiteallikas.
- HOIATUS!** Ärge üritage ületada ohutuspiiret.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.
- Seda seadet ei tohi kasutada külmutatud toidu, luu-liha või kala jne lõikamiseks.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on korralikult lõiketera, lõiketera kaitse ja toiduhoidikuga kokku pandud.
- HOIATUS!** Hoidke käed, pikad juuksed ja rõivad liikuvatest osadest alati eemal.
-  **ETTEVAATUST!** Enne puhastamist, hooldust või parandamist ühendage lahti!
-  **HOIATUS!** Hoidke käed liikuvatest osadest ja lõiketerast eemal.
-  **ETTEVAATUST!** Vajalik on kahe inimese käitlemine!
-  **ETTEVAATUST!** Enne kasutamist, puhastamist või hooldust lugege kasutusjuhendit!

Ettenähtud kasutus

- See seade on ette nähtud kasutamiseks kommertsrakendustes, näiteks restoranide, sööklate, haiglate ja äriettevõtete, näiteks pagariäride, lihukaupade jne köögis, kuid mitte toidu pidevaks massitootmiseks.
- Seade on mõeldud ainult toiduainete, näiteks liha, juustu, leiva jne viilutamiseks. Muu kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või kehavigastusi.
- Seadme muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsjuhet. See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspis-



tik, või elektriühendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 4)

- 1. Tera teritaja
- 2. Peatage plaat
- 3. Veos
- 4. Sisse/välja-lüliti (valge [I]: SEES; must [O]: VÄLJAS)
- 5. Lõigu paksuse nupp
- 6. Toote klamber
- 7. Tera kaitse
- 8. Tera
- 9. Veolukk
- 10. Tera kaitsepolt (ei ole kuvatud)

Märkus: Selle juhendi sisu kehtib kõigi loetletud esemete kohta, kui pole teisiti öeldud. Välimus võib joonisel näidatud illustatsioonidest erineda.

Vooluringi diagramm

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Joonis 2 lk 4)

- A. Mootor
- B. Transformer
- C. Capacitor
- D. Kaitsemaandus (ümbritsemine)
- E. Elus
- F. Neutraalne
- G. Lüliti
- H. Relee
- I. Indikaatortuli
- J. Termiline väljalülitus
- K. Mikrolüliti

Plahvatusdiagramm koos osa loendiga

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Joonis 3 lk 5)

Osa nr.	Osa nimi	Kogus
1	Sulgeja	1
2	Aktiivne plakat	1
3	Toidu päästja	1
4	Terakaitse ketas	1
5	Tera	1
6	Tera kaitserõngas	1
7	Aluse klamber	1
8	Toit ja fikseeritud käsi	1
9	Fikseeritud käepidemega puks	1
10	Fikseeritud käepidemega käepide	1
11	Plastist graanul	1
12	Mootor	1
13	Mootori brikettimine	1
14	Fikseeritud käepideme- ga tihvt Ø12x185	1

15	Tera kaitsepoldid	1
16	Kuullaager 6202	2
17	Tera rihmaratas Ø66	1
18	Rihmaratta tihvt	1
19	BeltSV.330	2
20	Libistage multš	1
21	Toiteliin	1
22	Libistage telg	1
23	Kaaluga nupp	1
24	Kevadine tihend	1
25	Cam	1
26	Cam osculant personal	1
27	Slaidija	1
28	Slaiditelje brikettimine	2
29	Kippklambri telje vedru	2
30	Klambri telje pukseerimine	1
31	Nelinurkne telg	1
32	Toksiline klamber	1
33	M8x35Heksagonaalne kruvi	1
34	Kuullaager 607	1
35	Pöörlemisklambri katte nupp	1
36	Relee	1
37	Capacitor	1
38	Kapitori fiksaator	1
39	Nupp Mulch	1
40	Nupu lüliti	1
41	Emaplaat	1
42	Lihaskraper	1
43	Terav multš	1
44	Alamkoostu teritaja alus	1
45	Kokkupandud teritaja alus	1
46	Teravutaja nupp	2
47	Peen lihvimisratas Ø45	1
48	Toores lihvimisratas Ø45	1
49	Rasvumiskivi tihvt	2
50	Kevad	2
51	teritaja klambri tihvt	1
52	Teravutaja pingutamise nupp	1
53	Aktiivne klappilauamandril	1
54	Kummi jalg	4
55	Terakaitserõnga tihvt	2



56	Liha blokeeriv plaat	1
57	Libistage teljeklamber	2
58	Mootori väike võõratas	1
59	Libistage juht	1
60	Rihmaratta seadistus	1
61	Teravustamiseseade	1
62	Ø15 vedrutihend laagri jaoks	1
63	Ø15 vedrutihend laagri jaoks	1
64	Terakaitseketta ruudupealine mutter	1
65	Fikseeritud käepideme polt	1
66	Sõrme suunaja polt	2
67	Sõrmepehvri mutter	2
68	Bracketi nupu polt	1
69	Undee kevadine gaasik	1
70	Mootoriga mõjutatud polt	1
71	Liha kraapimine shim	2
72	Liha kaabitsa polt	2
73	Capacitori fikseerimisklabri polt	1
74	Aluslaagri kate A	1
75	Lihalaua klamber	1
76	Aluslaagri kate B	1
77	Ristsüvitatud rämpspea M6x12	2
78	Libistage telje briketti polt	4
79	Nelinurkse telje lukustuskruvi	2
80	Slaidiregulaatori reguleerimispolt	1
81	Magnet	1
82	Magneti lüliti	1
83	Alumiiniumplokk	1
84	Mikrolüliti	1
85	Roostevabast terasest lukk	1
86	Piiratud plokk	1
87	Roostevabast terasest riba	1
88	Määrake aluse klambri kruvi	1
89	Õlitihend	1

210017 (Joonis 4 lk 5)

Osa nr.	Osa nimi	Kogus
101	Sulgeja	1
102	Aktiivne plakat	1
103	Toidu päästja	1
104	Kaitseteraketas	1
105	tera	1
106	Tera kaitserõngas	1
107	Aluse klamber	1
108	Toidu fikseeritud relv	1
109	Fikseeritud käepidemega puks	1
110	Käepide	1
111	Plastist graanul	1
112	Mootor	1
113	Mootori brikettimine	1
114	Toiteliin	1
115	Tera kaitsepoldid	1
116	Kuullaager6204	2
117	Rihmaratas	1
118	Rihmaratta tihvt	1
119	Rihm SV.400	2
120	Tugialus	1
121	Kaabliümbris	1
122	Mearskraiper	1
123	Nupp Mulch	1
124	Nupu lüliti	1
125	Capacitor	1
126	Kapitori fiksaator	1
127	Suunatud personali kruvi	1
128	Kaaluga nupp	1
129	Kevadine tihend	1
130	Cam 300	1
131	Emaplaad	1
132	Cam osculant tihvt	1
133	Lihviv telg	1
134	Slaidija	1
135	Kummi jalg	4
136	Löögitelje brikettimine	2
137	Relee	1
138	Liugteltje vedru	2



139	Klambri liugtelje pukseerimine	1
140	Nelinurkne telg	1
141	Toksiline klamber	1
142	Pöörlemisklambri nupp	1
143	Terav multš	1
144	Nupp	2
145	Peen lihvimisratas Ø 45	1
146	Freesi puhastusratta tihvt	2
147	Freesi puhastusratta vedru	2
148	Toores lihvimisratas Ø 45	2
149	Teravutaja pingutamise nupp	1
150	Välisrõnga tugialus	1
151	Ø 4,751 ratas	1
152	Rasvumiskivi tihvt	1
153	Alamkoostu teritaja alus	1
154	tera juhrõnga tihvt	2
155	Toidualuse tihvt	1
156/ 156A	Liha blokeeriv plaat	1
157	Liugtelje klamber	1
158	Mootori väike võrratas	1
159	Slaidiedastusratas	1
160	Klambri käepide	1
161	Lauluv telg608	1
162	Rihmaratta seadistus	1
163	Teravustamiseseade	1
164	Ø 20 vedruga tihend laagri jaoks	1
165	Ø 47 vedrutihend ava jaoks	1
166	Terakaitseketta ruudupealine mutter	1
167	Fikseeritud käepideme polt	1
168	Sõrme suunaja polt	2
169	Sõrmepuhvri mutter	2
170	Bracketi nupu polt	1
171	Bracketi nupu mutter	1
172	Bracketi alumine polt	1
173	Nelinurkse telje lukustuskruvi	2
174	Libistage telje briketti polt	4
175	Libistage teljepolt	1
176	Ø 12 Kevadtiendi all	1
177	Liha kraapimine shim	2
178	Liha kaabitsa polt	1

179	Fulcrumi laagri šiim	2
180	Fulcrumi laagripolt	2
181	Roostevabast terasest lukk	1
182	Magnet	1
183	Magneti lüliti	1
184	Piiratud plokk	1
185	Mikrolüliti	1
186	Aluslaagri kate A	1
187	Aluslaagri kate B	1
188	Fulcrumi laagri šiim	1
189	Õlitihend	1
190	Roostevabast terasest riba	1
191	Määrake aluse klambri kruvi	1

Ettevaatusabinõud

- Seadet tohivad käsitseda ainult kõrgelt kvalifitseeritud inimesed, kes järgivad käesolevas juhendis kirjeldatud ohutusmeetmeid.
- Personali pöörlemise korral tuleb eelnevalt läbi viia koolitus.
- Seade on varustatud turvaseadmetega ohtlikes kohtades. Siiski on soovitatav mitte puudutada lõiketera ja liikuvaid komponente.
- Enne hooldustööde alustamist ühendage toiteallikas lahti.
- Hinnake hoolikalt jääkriske, kui kaitseesemed puhastamiseks ja hoolduseks eemaldatakse.
- Puhastamine ja hooldus nõuavad suurt kontsentratsiooni.
- On absoluutselt vajalik toitejuhtme regulaarne juhtimine. Vigane või kahjustatud juhe võib kasutajatele suure elektrilöögiuht tekitada.
- Kui seadmel esineb anomaaliaid, ärge seda kasutage ega proovige seda parandada: võtke ühendust tarnijaga.
- Ärge kasutage seadet külmutatud toodete, liha, luudega kala ega muude toodete kui toidu valmistamiseks.
- Väikese koguse lihaga tegelemisel ärge kasutage seadet ilma lihatõukurit kasutamata.
- Ärge seiske ohtlikus asendis, lõiketera võib põhjustada vigastusi.
- Tootja ja/või müüja ei vastuta järgmistel juhtudel:
 - kui seadet on käsitsenud volitamata personal;
 - kui mõned osad on asendatud mitteoriginaalsete varuosadega;
 - kui käesolevas juhendis sisalduvaid juhiseid ei järgita täpselt;
 - kui lõikurit ei ole puhastatud ega õlitatud õigete toodetega.

Paigaldatud ohutussüsteem

Mehaaniline ohutussüsteem

Käesolevas juhendis kirjeldatud seadme mehaaniline ohutussüsteem vastab EÜ direktiividele 2006/42 ja EN 1974 määrustele. Ohutussüsteem sisaldab järgmist:

- tera kaitse
- rõngas
- tera kate
- liha tõukaja



- liha lükkamisnupp rõngasmutri ja vaheseibiga
- käte kate toidualusel

Elektriohutussüsteem

Seade on varustatud:

- mikrolüliti, mis peatab seadme juhl, kui lõiketera kaitse kinnitusvarras on eemaldatud; mikrolüliti takistab seadme taaskäivitamist, kui kaitset ei ole väljalülitusasendis seatud.
- juhtkastis olev rele, mis vajab elektrikatkestuse korral seadme taaskäivitamist.

Kuigi CE-versiooni seadmel on elektrilised ja mehaanilised kaitseid [seadme kasutamisel ning hooldus- ja puhastustoiminguks], on veel **RESIDUAL TULEMUSED**, mida ei saa täielikult kõrvaldada; need riskid on määratletud selles juhendis jaotises „**HOIATUS! / OHT! / ETTEVAATUST!**“ Masina tera ja muud osad võivad põhjustada löikeid ja vigastusi.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebataieliku või kahjustatud kohaletoimetamise korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel juhul ärge seadet kasutage.
- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade [vt ==> Puhastamine ja hooldus].
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on veepritsmete eest ohutu.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoida.
- Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.

MÄRKUS! Tootmisjätkide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergest lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Paigaldamine, kokkupanek ja lahtivõtmine

Seadme kokkupanemise või lahtivõtmise toimingud tehakse siis, kui seade on peatatud ja vooluvõrgust lahti ühendatud.

TÄHELEPANU! Kõiki paigaldus-, hooldus- ja remonditöid tohib teha ainult kvalifitseeritud ja volitatud tehnik.

Teravustaja [joonis 5 lk 6]

1. Kinnitage teravdusmoodul nii, et lõiketera ei liigu rataste vahel.
2. Kinnitage teritusseade masina külge, pingutades hoidikut. Enne masina kasutamist veenduge, et teritusseade on korralikult kinnitatud.

MÄRKUS! Teravustamiseseade on varustatud turvalülitiga. Kui teritusseade ei ole korralikult kinnitatud, ei saa te seadet kasutada.

Käskaitse [joonis 6 lk 6]

1. Asetage mõlemad kruvid kärule.
2. Kinnitage käekaitse.
3. Asetage kaks seibi valgete poltide kohale.
4. Keerake kaks kupli mutrit kinni.

MÄRKUS! Soovitame seadet mitte kasutada, kui käskaitse ei ole kinnitatud vastavalt juhistele! Need on ohutusfunktsioonid, mis takistavad võimalike vigastusi. Kui te neid funktsioone ei lisa, tekib vigastuste oht.

Kasutusjuhend

Seade tuleb paigaldada tööalale, mis sobib selle üldiste mõõtetega, nagu on näidatud jaotises „Tehnilised andmed“, mistõttu peab see olema piisavalt suur, hästi tasandatud, kuiv, sile, vastupidav, stabiilne ja maapinnast 80 cm kõrgusel.

Lisaks tuleb masin paigaldada ruumi, kus maksimaalne niiskus on 75% temperatuuril 5 °C kuni 35 °C, st keskkonda, mis ei aita kaasa seadme rikkele.

TÄHTIS! Kõik osad (lihatõukur, käsikate, terateritaja) tuleb enne kasutamist paigaldada kokku panna ja kinnitada.

- Asetage seade nii, et sisse/välja-lüliti oleks kasutaja poole suunatud.
- Kui lõiketera teritajat ei ole paigaldatud, toimige järgmiselt.
 - Asetage lõiketera teritaja toe sisse, nii et lõiketera ei ulatuks käikude vahele.
 - Pingutage lõiketera teritaja kaitsekrui.
 - Märkus! Seade on varustatud turvalülitiga ja lülitub automaatselt välja, kui teritusseade eemaldatakse)
- Lükake pistik seinakontakti.
- Pöörake gradueeritud skaalaga nupp soovitud lõigu paksusele.
- Lülitage seade SISSE, vajutades SISSE/VÄLJA-lüliti nuppu „WHITE (I)“.
- Asetage toiduained veole ja reguleerige klambrit, et hoida toodet kindlalt paigal. Veenduge, et toode on paigutatud vastu stopplaati.
- Kui toode on viilutatud, lülitage seade VÄLJA, vajutades SISSE/VÄLJA-lüliti nuppu BLACK (O).
- Keerake paksusennupp tagasi asendisse „0“.

Kuidas viilutajat lukustada

[Joonis 7 lk 6]

1. Keerake nuppu vastupäeva.
2. Jätkake nupu keeramist, kuni see on täielikult lahti.
3. Viige vedu õigesse asendisse, viilutaja lukustub automaatselt.

Kuidas viilutaja avada

[Joonis 8 lk 6]

Pöörake nuppu päripäeva, et viilutaja vabastada. Veo pingutamiseks tuleb nupp täielikult ümber pöörata.

Toiduainete laadimine ja viilutamine

HOIATUS! Lõikatavad tooted tuleb toidualusele laadida ainult siis, kui paksuse valikunupp on seatud asendisse „0“. Pöörake tähelepanu terale ja teravatele servadele.

Menetlus on järgmine:

- kui toode on laaditud toidualusele ja asetatud plaadi vastu, peatage see haaramispunktidega varustatud käsivarrega;
- reguleerige paksuse valikunuppu, et saavutada soovitud lõikepaksus;
- Õnnetuste vältimiseks peab operaator olema masinaga silmitsi ja võtma õige asendi: asetage rõngas lihatõukurile ja seejärel vasakule deflektori kõrvale (**ärge puudutage lõiketera**); korpus peab olema tööpinna risti (vt joonist 9 lk 7).

HOIATUS! Maksimaalse tähelepanu pööramine: ükski kehaosa ei tohiks teraga kokku puutuda (vt joonist 10 lk 7);

- vajutage sisselülitamise nuppu "I";
- Lükake vedu (toidualus + lihatõukur + vars) sujuvalt tera poole, avaldamata survet lihatõukuriga toiduainetele, kuna neil on oma raskusjõud, mis avaldab survet paksusmõõturile.



Tera lõikab toiduained kergesti ära ja seadet juhib deflektor kogumisplaadile (vt joonist 11 lk 7);

- ärge kasutage seadet ilma toiduinetea;
- kui toiduained on lõigatud, seadke paksuse valikunupp asendisse "0" ja lülitage seade VÄLJA, vajutades SISSE/VÄLJA-lüliti nuppu "0".
- teritage tera uuesti niipea, kui viiludel on kare või kulunud pind ja lõikamine muutub raskeks (vt ==> „Lõiketera jagamine“ jaotises „Kasutamishüüsed“).

Tera teritamine

HOIATUS! Enne tera teravdamist olge tähelepanelik RESIDUAL TULEMUSED (vt ==> Paigaldatud ohutussüsteem), mis viitavad vigastuste ohule, kui alltoodud juhiseid ei järgita.

Tera tuleb perioodiliselt teravdada ja niipea, kui see nürkis muutub; tuleb järgida alltoodud üksikasjalikke juhiseid:

- toiteallika lahtiühendamine;
- asetage paksuse valikunupp paksuseplaadi reguleerimiseks asendisse "0";
- Puhastage tera täpselt alkoholiga rasva eemaldamiseks;
- Keerake teritaja lukustusnupp (10 , Joon.12 lk 7), tõstke [a] teritaja (1, joonis 12 leheküljel 7) lukustusasendisse ja pöörake seda 180°.
- Seejärel laske sellel lõpuni liikuda, nii et tera oleks paigutatud kahe teritaja vahele. Lukustage nupp;
- Lülitage viilutaja sisse, vajutades nuppu „I“ (ON);
- Vajutage väikest nuppu (13, joonis 11 lk 7), laske lõiketeral 30/40 sekundit teritaja vastu pöörata, et tera serval oleks terav frees;

- Vajutage 3/4 sekundit korraga nuppu [11 ja 12, Joon.14 leheküljel 7] ja jätke need siis samaaegselt lahti;
- teritamise lõpus on soovitatav teritajaid puhastada (vt ==> Sharpeneri puhastamine);
- Kui teravdus on lõpule viidud, viige lõik tagasi selle algsele sättesse vastupidise protseduuriga.

- Pärast teritamist tuleb lõiketera puhastada (vt ==> Tera, lõiketera kaitse ja rõngaste puhastamine)

MÄRKUS: Ärge pikendage freesismit üle 3/4 sekundi, et vältida lõiketera lõikeserva ohtlikku keeramist.

Lõiketera tuleb välja vahetada, kui seda ei saa enam teritada või kui lõiketera serva ja lõiketera kaitse vaheline vahe ületab 6 mm.

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiustamist, puhastamist ja hooldamist eemaldage seade alati vooluvõrgust ja jahutage maha.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ning ärge lükake seadet vee alla, sest osad saavad märjaks ja tulemuseks võib olla elektrilöök.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuses, võib see kahjustada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujääke tuleb regulaarselt puhastada ja seadmest eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, vähendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal põhjustada ohtlikke seisundeid.
- **INJURY OHT!** Puhastamise ajal tuleb teravate lõiketerade käsitsemisel olla ettevaatlik.
- **HOIATUS! Pöörake tähelepanu lõike- ja/või teravate servadega seotud jääkriskidele. Kandke kaitsekindaid (ei kuulu komplekti).**

Puhastamine

- Puhastage jahutatud välispinda lapi või käsnaaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste komponentidega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist nõusid ega teravaid või teravaid esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!
- Seadme puhastamine tuleb läbi viia vähemalt üks kord päevas või vajaduse korral sagedamini.
- Puhastamine peab olema äärmiselt täpne nende seadme osade puhul, mis puutuvad otseselt või kaudselt kokku toiduainetega.
- Asetage paksuse valikunupp, kohandades paksuseplaadi asendisse "0".

Toidualuse puhastamine

(Joonis 15 lk 8)

Vedru (toidualus + käsi + vars) on kergesti eemaldatav:

- seadke paksuse valikunupp asendisse "0" (5);
- seadke vedu [13] käituse lõpus [a] juhtseadiste lähedale;
- Keerake kruvi [14] lahti, libistage vagunit ülespoole [b];
- pärast kätse eemaldamist on võimalik toidualust täpselt kuuma vee ja neutraalse pesuainega puhastada (pH 7).

Tera, lõiketera kaitse ja rõngaste puhastamine

Eemaldage lõiketera kaitsekate, keerates seadme tagaküljel oleva tihti lahti (joonis 16 lk 8).

HOIATUS! Tera puhastamine tuleb läbi viia märja lapi ja kaitsekindade (ei kuulu komplekti).

Tera vastaspinna puhastamiseks tuleb lõiketera eemaldada.

Lõiketera tuleb eemaldada järgmiselt (vt joonist 17 lk 8):

- võtke lõiketera kaitse lahti;
- eemaldage teritaja [a] ja viige tera terarõnga kaitsest välja, keerates paksuse valiku nuppu;
- lõdvendage 3 või 4 kruvi [15] (vastavalt mudelile), mis lõiketera fikseerivad;
- Võtke tera otse välja.

HOIATUS! Pöörake tähelepanu lõike- ja/või teravate servadega seotud jääkriskidele. Kandke kaitsekindaid (ei kuulu komplekti).

Terakaitset tuleb puhastada kuuma vee ja neutraalse pesuainega.

Teravainete puhastamine

- Teravustamisvahendi puhastamine toimub lihvimismoolide hõõrumisega harjaga. Moolid tuleb asetada ohutusasendisse, mis tähendab, et need tuleb pöörata laba vastaskülje poole.

Deflektori puhastamine

- Deflektori eemaldamiseks keerake lahti deflektori kaks kruvi [16] (vt joonist 18 lk 8).
- Puhastage deflektorit kuuma vee ja neutraalse pesuainega.



Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsiseid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või esineb probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja remonditööd peavad läbi viima spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.
- Asetage paksuse valikunupp, kohandades paksuseplaadi asendisse "0".
- Asenduse saamiseks helistage tootjale või tema teenindusagendile.

Rihm

Rihma ei tohi reguleerida. See tuleb asendada 3-4 aasta pärast.

Jalad

Jalad võivad halveneda ja kaotada elastsuse, vähendades seeläbi seadme stabiilsust. Sellisel juhul tuleb need asendada.

Toitekaabel

Kontrollige regulaarselt toitejuhet kulunud sümptomite suhtes. Sellisel juhul tuleb see asendada.

Tera

Kontrollige, et lõiketera ei kaotaks rohkem kui 10 mm oma algsest läbimõõdust. Sellisel juhul tuleb see asendada.

Sharpener - jahvatavad moolid

Kontrollige, et lihvimismoolid säilitaksid teravdamistoimingute ajal abrasiivse omaduse. Kui ei, tuleb see tera kahjustuste vältimiseks välja vahetada.

Liugjuhikute määrimine

Aeg-ajalt valage mõned õlitilgad ümmargusele liugjuhikule, mille mööda vedu liigub edasi-tagasi. Seda toimingut saab teha läbi ava (OIL) paksusenupu kõrval.

SISSE/VÄLJA-lüliti silt

Kui SISSE/VÄLJA-lüliti sildid on kahjustatud, tuleb see sel juhul välja vahetada.

Transport ja hoiustamine

- Enne hoiustamist veenduge alati, et seade oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet, kui see on töös. Kui seade liigub, eemaldage see vooluvõrgust ja hoidke seda all.
- Masina liigutamisel või transportimisel tuleb olla eriti ettevaatlik selle suure kaalu tõttu. Vähemalt 2 inimesega või osutukorviga. Liigutage masinat aeglaselt, ettevaatlikult ja ärge kunagi kallutage üle 45°.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahust allolevast tabelist. Kui te ikka veel ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenuse osutajaga.

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei löika ühtlaselt	Blunt tera	Terav tera
	Mürgine seade	Puhastage seade
Seade lõpetab viilutamise	Ülekuumenenud mootor	Laske masinal pikema aja jooksul jahtuda. Mootori ohutustermostaat lahkestatakse automaatselt.
Transport ei libise	Mürgine liugriba	Puhastage liuglatti ja määri Vaseline'i-ga
	Mõned toidud jäävad tera külge kinni.	Lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Las see jõuab täieliku peatumiseni. Eemaldage ummistus. Pühkige lõiketera niske lapiga.
Tera seiskub toote lõikamisel	v-rihm kulunud või määrdunud	Võtke ühendust tarnijaga.

Garantii

Seadme funktsionaalsust mõjutavad defektid, mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostmist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud ega väärkasutatud. See ei mõjuta teie seaduslikke õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, märkige, kus ja millal see osteti, ja lisage ostutõend (nt kvituit).

Kooskõlas meie pideva tootearenduse poliitikaga jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni spetsifikatsiooni ette teatamata.

Visamine ja keskkond



Seadme kasutusel kõrvaldamisel ei tohi toodet kõrvaldada koos muude majapidamisjäätmetega. Selle asemel on teie kohustus kõrvaldada oma jäätmeseadmed, andes need üle määratud kogumispunkti. Selle reegli järgimata jätmist võib karistada vastavalt kehtivatele jäätmeäitluseeskirjadele. Jäätmeseadmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säästa loodusvarasid ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu saate oma jäätmed ringlussevõtuks kõrvaldada, võtke ühendust kohaliku jäätme-kogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei vastuta otseselt ega avaliku süsteemi kaudu ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise kõrvaldamise eest.

Masina kõrvaldamine

Masina kasutusest kõrvaldamine

Kui mingil põhjusel on vaja masin kasutusest kõrvaldada, veenduge, et keegi ei saa seda kasutada: ühendage see vooluvõrgust lahti ja eemaldage elektrihünderdus.



Cienijamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
-  **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIE BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- NEIZMANTOJIE BOJĀTU IERĪCI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.
- BRĪDINĀJUMS!** Novietojiet ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļupšanas riska.
- BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdā tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.**
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktlīdzdā, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšu.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sis-

tēmu.

- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā.
- Nelietojiet ierīci bez slodzes, lai novērstu pārkaršanu.
- **UZMANĪBU!** VIENMĒR izslēdziet iekārtu un atvienojiet strāvas padevi pirms pieskaršanās jebkurām motora daļām.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nemēģiniet apiet drošības bloķētāju.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot saldētas pārtikas, gaļas vai zivju u.c. griešanai.
- Nelietojiet ierīci, pirms tā nav pareizi samontēta ar asmeni, asmens aizsargu un pārtikas produktu turētāju.
- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR turiet rokas, garus matus un apģērbu atstātus no kustīgajām daļām.
-  **UZMANĪBU!** Atvienojiet pirms tīrīšanas, apkopes vai remonta!
-  **BRĪDINĀJUMS!** Turiet rokas atstātus no kustīgās daļas un griešanas asmens.
-  **UZMANĪBU!** Nepieciešama divu personu apstrāde!
-  **UZMANĪBU!** Pirms lietošanas, tīrīšanas vai apkopes izlasiet lietošanas instrukciju!

Paredzētais lietojums

- Šo ierīci ir paredzēts izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs un komerciālos uzņēmumos, piemēram, maiznīcās, gaļas ceptuvēs utt., bet ne nepārtraukti pārtikas masveida ražošanai.
- Ierīce ir paredzēta tikai pārtikas produktu, piemēram, gaļas, siers, maizes u.c., sagriešanai. Jebkāda cita lietošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Zemējuma ierīkošana

Šī ierīce ir klasificēta kā **A aizsardzības klase** un tai jābūt savienotai ar aizsargzemējumu. Zemējums samazina strāvas trieciena risku, nodrošinot strāvas novadīšanas vadu. Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.



Produkta galvenās daļas

(1. attēls 4. lappusē)

- 1. Asmens asinātājs
- 2. Apturēšanas plāksne
- 3. Pārvadāšana
- 4. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis [balts (I): IESLĒGTS; melns (O): IZSLĒGT]
- 5. Slāņa biezuma skala
- 6. Izstrādājuma skava
- 7. Asmens aizsargs
- 8. Asmens
- 9. Ratiņu bloķētājs
- 10. Nažu aizsarga skrūve (nav redzama)

Piezīme: Šīs rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja vien nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēlā redzamā.

Kontūra shēma

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(2. attēls 4. lappusē)

- A. Motors
- B. Transformators
- C. Kondensators
- D. Aizsargzemējums (apzaļumošana)
- E. Tiešraide
- F. Neitrāls
- G. Slēdzis
- H. Relejs
- I. Indikatora lampiņa
- J. Termiskā izslēgšanās
- K. Mikro slēdzis

Exploded diagramma ar daļu sarakstu

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(3. attēls 5. lappusē)

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
1	Slēgtājs	1
2	Aktīvais klaipa panelis	1
3	Pārtikas glābējs	1
4	Asmens aizsargdisks	1
5	Asmens	1
6	Asmens aizsarggredzens	1
7	Paplates kronšteins	1
8	Pārtika un fiksēta roka	1
9	Fiksētas rokas iemava	1
10	Fiksētas rokas rokturis	1
11	Plastmasas granulas	1
12	Motors	1
13	Motoru briķetes	1
14	Fiksētas sviras tapa Ø12×185	1
15	Asmens aizsargskrūves	1
16	Lodišu gultnis 6202	2

17	Asmens siksnas ritenis Ø66	1
18	Siksnas riteņa tapa	1
19	SiksnaSV.330	2
20	Slaida mulča	1
21	Elektrolīnija	1
22	Slīdošā ass	1
23	Rokturis ar skalu	1
24	Atsperu blīve	1
25	Cam	1
26	Cam oskulants personāls	1
27	Slīdnis	1
28	Slīdošās ass briķetes	2
29	Vilkšanas kronšteina ass atsperē	2
30	Vilkšanas kronšteina ass	1
31	Kvadrātveida ass	1
32	Vilkšanas kronšteins	1
33	M8×35Heksagonālā skrūve	1
34	Lodišu gultnis 607	1
35	Vilkšanas kronšteina pārsega poga	1
36	Relejs	1
37	Kondensators	1
38	Kondensatora fiksators	1
39	Pogas mulča	1
40	Pogas slēdzis	1
41	Pamatplate	1
42	Gaļas skrāpis	1
43	Asinātāja mulča	1
44	Asinātāja apakšmontāžas pamatne	1
45	Samontēta asinātāja pamatne	1
46	Asinātāja poga	2
47	Smalkais slīpēšanas ritenis Ø45	1
48	Jēlveida slīpēšanas ritenis Ø45	1
49	Berzēšanas akmens tapa	2
50	Pavasaris	2
51	Asinātāja kronšteina tapa	1
52	Asinātāja pievilkšanas poga	1
53	Aktīvais klaipa mandrēns	1
54	Gumijas pēdiņa	4
55	Asmens aizsarggredzena tapa	2
56	Gaļas bloķēšanas plate	1
57	Bīdāmās ass kronšteins	2



58	Mazs motora siksna ritenis	1
59	Slaida draiveris	1
60	Siksna riteņa iestatījums	1
61	Asinātāja iestatījums	1
62	Ø15 Atsperu blīve gultņiem	1
63	Ø15 Atsperu blīve gultņiem	1
64	Asmens aizsargdiska kvadrātveida galvas uzgrieznis	1
65	Fiksētas sviras roktura skrūve	1
66	Pirksta deflektora skrūve	2
67	Pirkstu deflektora uzgrieznis	2
68	Kronšteina pogas skrūve	1
69	Undee pavasara gāzes blīvslēgs	1
70	Motora triecienskrūve	1
71	Gaļas skrāpēšanas ķīlis	2
72	Gaļas skrāpja skrūve	2
73	Kondensatora fiksācijas skavas skrūve	1
74	Paplātes gultņa vāks A	1
75	Gaļas plātņu kronšteins	1
76	Paplātes gultņa vāks B	1
77	Krustveida iegremdēta galviņa M6x12	2
78	Bīdāmā ass briketes skrūve	4
79	Četrkārsās ass fiksācijas skrūve	2
80	Slīdņa regulēšanas skrūve	1
81	Magnēts	1
82	Magnēta slēdzis	1
83	Alumīnija bloks	1
84	Mikroslēdzis	1
85	Nerūsējošā tērauda slēdzene	1
86	Ierobežots bloks	1
87	Nerūsējošā tērauda stienis	1
88	Paplātes kronšteina iestatīšanas skrūve	1
89	Eļļas blīve	1

210017

(4. attēls 5. lappusē)

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
101	Slēgtājs	1
102	Aktīvais klaiņa panelis	1
103	Pārtikas glābējs	1
104	Asmeņa diski aizsardzībai	1

105	asmens	1
106	Asmens aizsarggredzens	1
107	Paplātes kronšteins	1
108	Fiksēta pārtika	1
109	Fiksētas rokas iemava	1
110	Rokturis	1
111	Plastmasas granulas	1
112	Motors	1
113	Motoru briketes	1
114	Elektrolīnija	1
115	Asmens aizsargskrūves	1
116	Lodīšu gultnis 6204	2
117	Siksna ritenis	1
118	Siksna riteņa tapa	1
119	Siksna SV.400	2
120	Atbalsta pamatne	1
121	Kabeļa apvalks	1
122	Skrāpis	1
123	Pogas mulča	1
124	Pogas slēdzis	1
125	Kondensators	1
126	Kondensatora fiksators	1
127	Orientētā personāla skrūve	1
128	Rokturis ar skalu	1
129	Atsperu blīve	1
130	Cam 300 Sistēmas Prasības	1
131	Pamatplate	1
132	Sadales oskulanta tapa	1
133	Bīdāmā ass	1
134	Slīdnis	1
135	Gumijas pēdiņa	4
136	Bīdāmā ass briketes	2
137	Relejs	1
138	Bīdāmā ass atspere	2
139	Vilkšanas kronšteina bīdāmā ass	1
140	Kvadrātveida ass	1
141	Vilkšanas kronšteins	1
142	Vilkšanas kronšteina poga	1
143	Asinātāja mulča	1
144	Poga	2
145	Smalkais slīpēšanas ritenis Ø 45	1



146	Urbja tīrīšanas riteņa tapa	2
147	Urbju tīrīšanas riteņa atspere	2
148	Jēlveida slīpēšanas ritenis Ø 45	2
149	Asinātāja pievilkšanas poga	1
150	Ārējā gredzena atbalsta pamatne	1
151	Ø 4.751 Ritenis	1
152	Berzēšanas akmens tapa	1
153	Asinātāja apakšmontāžas pamatne	1
154	asmeņa vadošā gredzena tapa	2
155	Pārtikas paplātes tapa	1
156/ 156A	Gaļas bloķēšanas plate	1
157	Bīdāmās ass kronšteins	1
158	Mazs motora siksnas ritenis	1
159	Slīdošais raidīšanas ritenis	1
160	Vilkšanas kronšteina rokturis	1
161	Bīdāmā ass608	1
162	Siksnas riteņa iestatījums	1
163	Asinātāja iestatījums	1
164	Ø 20 Atspere blīve gultņam	1
165	Ø 47 Atspere blīve caurumam	1
166	Asmens aizsargdiska kvadrātveida galvas uzgrieznis	1
167	Fiksētais sviras roktura skrūve	1
168	Pirksta deflektora skrūve	2
169	Pirkstu deflektora uzgrieznis	2
170	Kronšteina pogas skrūve	1
171	Kronšteina kloķa uzgrieznis	1
172	Kronšteina apakšējā skrūve	1
173	Četrkārsās ass fiksācijas skrūve	2
174	Bīdāmās ass briketes skrūve	4
175	Bīdāmās ass skrūve	1
176	Ø 12 Zem atsperes starplikas	1
177	Gaļas skrāpēšanas ķīlis	2
178	Gaļas skrāpja skrūve	1
179	Fulcrum gultņa ķīlis	2
180	Fulcrum gultņa skrūve	2
181	Nerūsējošā tērauda slēdzene	1
182	Magnēts	1
183	Magnēta slēdzis	1
184	Ierobežots bloks	1
185	Mikroslēdzis	1

186	Paplātes gultņa vāks A	1
187	Paplātes gultņa vāks B	1
188	Fulcrum gultņa ķīlis	1
189	Elļas blīve	1
190	Nerūsējošā tērauda stienis	1
191	Paplātes kronšteina iestatīšanas skrūve	1

Piesardzības pasākumi

- Ar ierīci drīkst strādāt tikai augsti kvalificēti cilvēki, kuri ievēro šajā rokasgrāmatā aprakstītos drošības pasākumus.
- Personāla rotācijas gadījumā apmācība jāveic iepriekš.
- Ierīce ir aprīkota ar drošības ierīcēm bīstamās vietās. Tomēr nav ieteicams pieskarties asmenim un kustīgajām sastāvdaļām.
- Pirms apkopes darbu sākšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Rūpīgi novērtējiet atlikušos riskus, kad tīrīšanas un apkopes laikā tiek noņemtas aizsargierīces.
- Tīrīšanai un apkopei ir nepieciešama liela koncentrācija.
- Ir absolūti nepieciešama regulāra strāvas padeves vada kontrole. Nodilis vai bojāts vads var pakļaut lietotājus lielam elektriskās strāvas trieciena riskam.
- Ja ierīcei ir anomālijas, nelietojiet to vai nemēģiniet to salabot: lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
- Nelietojiet ierīci saldētiem produktiem, gaļai, zivīm ar kauliem vai citiem produktiem, izņemot pārtiku.
- **Strādājot ar nelielu gaļas porciju, nelietojiet ierīci, neizmantojot gaļas stūmēju.**
- **Nestāviet bīstamā stāvoklī, jo asmens var izraisīt traumas.**
- Ražotājs un/vai pārdevējs nav atbildīgi šādos gadījumos:
 - ja ar ierīci strādājis nepiederošs personāls;
 - ja dažas daļas ir nomainītas ar neoriģinālām rezerves daļām;
 - ja šajā rokasgrāmatā sniegtie norādījumi netiek precīzi ievēroti;
 - ja griežs nav notīrīts un ieeļļots ar piemērotiem produktiem.

LV

Drošības sistēma uzstādīta

Mehāniskā drošības sistēma

Šajā rokasgrāmatā aprakstīta ierīces mehāniskā drošības sistēma atbilst 2006/42 ES direktīvām un EN 1974 noteikumiem. Drošības sistēma ietver:

- asmens aizsargs
- gredzens
- asmens vāks
- gaļas stūmējs
- gaļas stūmēja poga ar gredzenveida uzgriezni un starpliku
- roku vāks uz pārtikas paplātes

Elektriskās drošības sistēma

Ierīce ir aprīkota ar:

- mikroslēdzis, kas aptur ierīci gadījumā, ja asmens aizsarga stiprinājuma stienis ir noņemts; mikroslēdzis novērš ierīces restartēšanu, ja aizsargs nav iestatīts izslēgšanas pozīcijā.
- releju vadības blokā, kam nepieciešama ierīces restartēšana strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.



Lai gan CE versijas ierīce ir aprīkota ar elektrisko un mehānisko aizsardzību (kad ierīce darbojas, kā arī apkopes un tīrīšanas darbībām), joprojām pastāv **ATLIKUŠIE RISKI**, kurus nevar pilnībā novērst; šie riski ir norādīti šajā rokasgrāmatā sadaļā **"BRĪDINĀJUMS! / BĪSTAMI! / UZMANĪBU!"**. Asmens un citas mašīnas daļas var izraisīt griezumus un traumas.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiepakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
- Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).
- Pārliedziniet, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
- Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsauci.

PIEZĪME! Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādus defektus vai apdraudējumus. Pārliedziniet, ka ierīce ir labi ventilēta.

Uzstādīšana vai montāža un demontāža

Ierīces montāžas vai demontāžas darbības tiek veiktas, kad ierīce ir apturēta un atvienota no barošanas avota.

UZMANĪBU! Visus uzstādīšanas, apkopes un remonta darbus drīkst veikt tikai kvalificēts un pilnvarots tehniķis.

Asinātājs (5. att. 6. lpp.)

1. Pievienojiet asināšanas moduli tā, lai asmens nekustētos starp riteņiem.
2. Nostipriniet asināšanas ierīci pie mašīnas, pievelkot turētāju. Pirms mašīnas lietošanas pārbaudiet, vai asināšanas ierīce ir labi nostiprināta.

PIEZĪME! Asināšanas ierīce ir aprīkota ar drošības slēdzi. Ja asināšanas ierīce nav pareizi pievienota, jūs nevarēsiet izmantot ierīci.

Rokas aizsargs (6. att. 6. lpp.)

1. Ievietojiet abas skrūves ratiņos.
2. Piestipriniet rokas aizsargu.
3. Uzliedziniet abas paplāksnes uz baltajām bulskrūvē.
4. Uzskrūvējiet divus kupola uzgriežņus.

PIEZĪME! Ieteicams nelietot ierīci, ja rokas aizsargs nav pietiekami atbilstoši norādījumiem! Tās ir drošības funkcijas, kas novērsīs iespējamu traumu. Ja jūs nepievienosiet šīs funkcijas, pastāv traumu risks.

Lietošanas norādījumi

Ierīce jāuzstāda uz darba galda, kas piemērots tās kopējiem izmēriem, kas norādīti tehnikajās specifikācijās, tādēļ tai jābūt pietiekami lielai, labi izlīdzinātai, sausai, gludai, izturīgai, stabilai un ievietotai 80 cm augstumā no zemes.

Turklāt mašīna jāuzstāda telpā ar maksimālo mitrumu 75% temperatūrā no 5 °C līdz 35 °C, kas atrodas vidē, kas neveicina ierīces atteici.

SVARĪGI! Visas detaļas (gaļas stūmējs, rokas pārsegs, asmens

asinātājs) pirms lietošanas ir jāuzstāda, jāsamontē un jānostiprina.

- Novietojiet ierīci tā, lai ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis būtu vērsti pret lietotāju.
- Ja asmens asinātājs nav uzstādīts, rīkojieties šādi:
 - Novietojiet asmens asinātāju tā balstā tā, lai tas neizstieptos starp zobratiem.
 - Pievelciet asmens asinātāja drošības skrūvi.
 - Piezīme! Ierīce ir aprīkota ar drošības slēdzi un automātiski izslēgsies, ja tiks noņemta asināšanas ierīce).
- Iebīdīet kontaktakšu sienas kontaktligzdā.
- Pagrieziet skalu ar graduēto skalu līdz vēlamajam slāņa biežumam.
- Ieslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža pogu "BALTS [I]".
- Novietojiet pārtikas produktu uz ratiņiem un noregulējiet skavu, lai stingri noturētu produktu vietā. Pārliedziniet, ka izstrādājums ir novietots pret atduses plāksni.
- Kad izstrādājums ir sagriezts šķēlēs, izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža pogu "IZSLĒGŠANA [O]".
- Pagrieziet biežuma skalu atpakaļ uz "0".

Kā bloķēt griezēju

(7. attēls 6. lappusē)

1. Pagrieziet regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.
2. Turpiniet griezt pogu, līdz tā ir pilnībā vaļīga.
3. Pārliedziniet ratiņus pareizajā pozīcijā, griezējs tiks automātiski bloķēts.

Kā atbloķēt griezēju

(8. attēls 6. lappusē)

Pagrieziet pogu pulksteņa rādītāja virzienā, lai atbloķētu griezēju. Lai pievilktu ratiņus, poga ir jāpagriež pilnībā.

Pārtikas produktu iekraušana un sagriešana

BRĪDINĀJUMS! Griežamos produktus drīkst ievietot uz pārtikas paplātes tikai tad, ja biežuma grozāmslēdzis ir iestatīts pozīcijā "0". Pievērsiet uzmanību asmenim un asajām malām.

Procedūra ir šāda:

- kad produkts ir ievietots pārtikas paplātē un novietots pret plāksni, apturiet to ar rokturi, kas aprīkots ar satveršanas punktiem;
- noregulējiet biežuma grozāmpogu tā, lai iegūtu vēlamu griešanas biežumu;
- Lai izvairītos no negadījumiem, operatoram ir jāvēršas pret mašīnu un jāpieņem pareiza pozīcija: novietojiet gredzenveida roku uz gaļas stūmēja un pēc tam kreiso pusi blakus deflektoram (**neaižtieciet asmeni**); korpusam jābūt perpendikulāram darba virsmai (skatiet 9. att. 7. lpp.).

BRĪDINĀJUMS! Pievērsiet maksimālu uzmanību: neviena ķermeņa daļa nedrīkst saskarties ar asmeni (skatiet 10. attēlu 7. lappusē);

- nospiediet ieslēgšanas pogu "I";
- vienmērīgi bīdīet ratiņus (pārtikas paplāti + gaļas stūmēju + kātu) asmens virzienā, nepieliekot spiedienu uz pārtikas produktiem ar gaļas stūmēju, jo tiem ir savs smaguma spēks, kas rada spiedienu uz biežuma mērierīci. Asmens viegli sagriež produktus, un ierīce virzīsies ar deflektoru uz savākšanas plāksnes (skatiet 11. att. 7. lappusē);
- nelietojiet ierīci bez pārtikas produktiem;



- kad produkti ir sagriezti, iestatiet biežuma grozāmslēdzi pozīcijā "0" un izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža taustiņu "0";
- atkārtoti uzasiniet asmeni, tiklīdz šķēlēs ir redzama raupja vai nodlusī virsma un griešana kļūst sarežģīta (skatiet ==> "Lāpstīņas samainīšana" sadaļā "Lietošanas norādījumi").

Asmens asināšana

BRĪDINĀJUMS! Pirms turpināt asmens asināšanu, esiet modrs attiecībā uz ATLIKUŠAJIEM RISKIEM (skatiet ==> Uzstādītā drošības sistēma, kas attiecas uz ievainojuma risku, ja netiek ievēroti tālāk sniegtie norādījumi.

Asmens periodiski un tiklīdz tas kļūst neass, ir jāuzasina; ir jāievēro tālāk sniegtie detalizētie norādījumi.

- atvienojiet barošanas avotu;
- novietojiet biežuma grozāmpogu, pielāgojot biežuma plāksni pozīcijā "0";
- Lai noņemtu taukus, rūpīgi notīriet asmeni ar spirtu;
- Atskrūvējiet asinātāja fiksācijas pogu (10, Zīm.12 7. lpp.), paceliet (a) asinātāju (1, Zīm.12 7. lpp.) uz augšu bloķēšanas pozīcijā un pagriežiet to par 180°.
- Pēc tam ļaujiet tam pārvietoties līdz galam, lai asmens būtu novietots starp diviem asinātājiem. Bloķējiet pogu;
- Ieslēdziet datu griezumus, nospiežot pogu "1" (IESL);
- Nospiediet mazo pogu (13, 11. att. 7. lpp.), ļaujiet asmenim 30/40 sekundes griezties pret asinātāju, lai radītu asu urbi asmens malā;
- Vienlaicīgi nospiediet pogas 3/4 sekundes (11 un 12, 14. att. 7. lappusē) un atstājat tās vienlaicīgi;
- Asinātājus ieteicams tīrīt asināšanas beigās (skatiet ==> Asinātāja tīrīšana);
- Kad asināšana ir pabeigta, atgrieziet slāni sākotnējā iestatījumā, veicot apgriezto procedūru.
- Pēc asināšanas nazis ir jātīra (skatiet ==> Asmens, asmens aizsargs un gredzena tīrīšana)

PIEZĪME: Lai novērstu asmens griežējmalas bīstamu savērpošanos, nepagariniet urbšanu ilgāk par 3/4 sekundēm.

Asmens ir jānomaina, ja to vairs nevar uzasināt vai kad atstarpe starp asmens malu un asmens aizsarga pārsniedz 6 mm.

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atdzesējiet.
- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nestumiet ierīci zem ūdens, jo tās daļas var samīkrt un var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un izraisīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi iztīrīta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.
- **TRAUMAS BĪSTAMĪBA!** Tīrīšanas laikā ar asajiem griešanas asmeņiem jārikojas uzmanīgi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pievērsiet uzmanību atlikušajiem riskiem griešanas un/vai asu malu dēļ. Valkājiet aizsargcimdus (nav komplektā).

Tīrīšana

- Notīriet atdzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higijēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumsos.
- Nekad neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vati, metāla piederumus vai asus vai smailus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Ierīces tīrīšana jāveic vismaz reizi dienā vai biežāk, ja nepieciešams.
- Tīrīšanai jābūt ļoti precīzai attiecībā uz tām ierīces daļām, kas tieši vai netieši saskaras ar pārtikas produktiem.
- Novietojiet biežuma skalas pogu, pielāgojot biežuma plāksni pozīcijā "0".

Ēdiena paplātes tīrīšana

(15. attēls 8. lpp.)

- rāmis (pārtikas paplāte + roka + kāts) ir viegli noņemams;
- iestatiet biežuma grozāmpogu pozīcijā "0" (5);
- iestatiet pārvadājumu (13) tā darbības beigās (a) pie vadības ierīcēm;
- atskrūvējiet skrūvi (14), bīdīet ratiņus uz augšu (b);
- pēc pārvadāšanas izņemšanas ir iespējams precīzi notīrīt pārtikas paplāti ar karstu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli (pH 7).

Asmens, asmens aizsarga un gredzena tīrīšana

Noņemiet asmens aizsarga pārsegu, atskrūvējot tapu ierīces aizmugurē (16. att. 8. lpp.).

BRĪDINĀJUMS! Asmens tīrīšana jāveic ar mitru drānu un aizsargcimdus (nav iekļauti komplektācijā).

Lai notīrītu asmens pretējo virsmu, ir nepieciešams noņemt asmeni.

Asmens ir jānoņem šādi (skatiet 17. attēlu 8. lappusē):

- demontējiet asmens aizsargu;
- noņemiet asinātāju (a) un izbīdīet asmeni no asmens gredzena aizsarga, pagriežot biežuma grozāmpogu;
- atskrūvējiet 3 vai 4 skrūves (15) (atbilstoši modelim), kas fiksē asmeni;
- Izņemiet asmeni tieši.

BRĪDINĀJUMS! Pievērsiet uzmanību atlikušajiem riskiem griešanas un/vai asu malu dēļ. Valkājiet aizsargcimdus (nav komplektā).

Asmens aizsargs jātīra ar karstu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli.

Asinātāja tīrīšana

- Asinātāja tīrīšanas darbība tiek veikta, berzējot slīpēšanas molus ar suku. Molus jānovieto drošības pozīcijā, kas nozīmē, ka tie ir jāpagriež pretī asmeņiem.

Deflektora tīrīšana

- Lai noņemtu deflektoru, atskrūvējiet abas deflektora skrūves (16) (skatiet 18. attēlu 8. lappusē).
- Notīriet deflektoru ar karstu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli.



Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uztādīšanas un remonta darbi jāveic specializētiem un pilnvarotiem tehniķiem, vai tos iesaka ražotājs.
- Novietojiet biezuma skalas pogu, pielāgojot biezuma plāksnipozīcijā "0".
- Lūdzu, sazinieties ar ražotāju vai tā servisa pārstāvi, lai veiktu nomaiņu.

Sikсна

Siksnu nav paredzēts regulēt. Tas ir jānomaina pēc 3 vai 4 gadiem.

Pēdas

Kājas var pasliktināties un zaudēt elastību, tādējādi samazinot ierīces stabilitāti. Šajā gadījumā tie ir jānomaina.

Strāvas padeves vads

Periodiski pārbaudiet, vai strāvas padeves vadam nav nolietojušies simptomi. Šajā gadījumā tas ir jānomaina.

Asmens

Pārbaudiet, vai asmens nezaudē vairāk par 10 mm no tā sākotnējā diametra. Šajā gadījumā tas ir jānomaina.

Asinātājs - slīpēšanas dzimumzīmes

Pārbaudiet, vai slīpēšanas moli asināšanas laikā saglabā savu abrazīvo īpašību. Ja tā nav, tā ir jānomaina, lai novērstu asmens bojājumus.

Bīdāmo vadotņu eļļošana

Laiku pa laiku uzlejiet dažus eļļas pilienus uz apaļās bīdāmās vadotnes, pa kuru ratiņi pārvietojas uz priekšu un atpakaļ. Šo darbību var veikt caur atveri (OIL) blakus biezuma skalas pogai.

Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža etiķete

Ja ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža etiķetes ir bojātas, šādā gadījumā tās ir jānomaina.

Transportēšana un uzglabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves un pilnībā atdzisusi.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojot ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.
- Pārvietojot vai transportējot mašīnu tālā smagā svārstībai, jāievēro īpaša piesardzība. Ar vismaz 2 personām vai izmantojot grozu. Pārvietojiet mašīnu lēnām, uzmanīgi un nekad nesverieties augstāk par 45°.

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai uzzinātu par risinājumu. Ja joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdzu, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojumu sniedzēju.

Problēma	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Ierīce nesadalās vienmērīgi	Neass asmens	Asināt asmeni
	Netīra ierīce	Tīriet ierīci
Ierīce pārtrauc šķēlēšanu	Pārkaršis motors	Laujiet mašīnai ilgstoši atdzist. Motora drošības termostats tiks automātiski atiestatīts.
Pārvadāšana neslīd	Netīra slīdjosla	Notīriet slīdstieni un ielīdējiet ar vazelīnu
	Daži pārtikas produkti pielīp pie asmens.	Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Laujiet tam pilnībā atstāties. Noņemiet visus nosprostojumus. Noslaukiet asmeni ar mitru drānu.
Asmens apstājas, kad izstrādājums tiek nogriezts	v-siksna nolietojusies vai netīra	Sazinieties ar piegādātāju.

Garantija

Jebkurš defekts, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un kas parādās viena gada laikā pēc iegādes, tiks salabots ar bezmaksas remontu vai nomainu, ja ierīce ir lietota un uzturēta saskaņā ar instrukcijām un nav jebkādā veidā ļaunprātīgi izmantota vai ļaunprātīgi izmantota. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīce tiek pieprasīta saskaņā ar garantiju, norādiet, kur un kad tā tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piemēram, čeku). Saskaņā ar mūsu nepārtrauktas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez iepriekšēja brīdinājuma mainīt produkta, iepakojuma un dokumentācijas specifikācijas.

Izmešana un vide



Izbeidzot ierīces ekspluatāciju, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūsu pienākums ir izmest atkritumu aprīkojumu, nododot to tam paredzētajā savākšanas vietā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar piemērojamiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma dalīta savākšana un pārstrāde utilizācijas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās, ka tie tiek pārstrādāti tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.

Lai iegūtu papildinformāciju par to, kur varat nodot atkritumus pārstrādei, lūdzu, sazinieties ar vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotāji un importētāji neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisko apglabāšanu ne tieši, ne ar valsts sistēmas starpniecību.

Iekārtas utilizācija

Iekārtas ekspluatācijas pārtraukšana

Ja kāda iemesla dēļ ir nepieciešams iekārtu izslēgt no ekspluatācijas, pārliecinieties, ka neviens to nevar izmantot: atvienojiet to no elektrotīkla un novērsiet jebkādas elektriskos savienojumus.



Gerb. kliente,

Dėkojame, kad įsigijote šį „HENDI“ prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
-  **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėtumėte, nesusiliestumėte su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.
- ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisąjunkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrino sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitinkinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiotkite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautrumą ar protinį gebėjimą, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokių būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamose vietose.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojui gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite

tik originalias dalis ir priedus.

- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventilacijai.
- ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventilacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti namuose.
- Nenaudokite prietaiso be skalbinių, kad neperkaistumėte.
- PERSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite mašiną ir atjunkite maitinimo šaltinį prieš liesti bet kokias motorines dalis.
- ĮSPĖJIMAS!** Nebandykite apeiti jokio apsauginio blokavimo.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šio prietaiso negalima naudoti šaldytam maistui, kaulams ar žuviai pjaustyti ir pan.
- Nenaudokite prietaiso, kol jis nėra tinkamai surinktas su peiliu, peilio apsauga ir maisto laikikliu.
- ĮSPĖJIMAS!** Visada laikykite rankas, ilgus plaukus ir drabužius atokiai nuo judančių dalių.
-  **PERSPĖJIMAS!** Prieš valydami, prižiūrėdami ar remontuodami atjunkite elektros energijos tiekimą!
-  **ĮSPĖJIMAS!** Laikykite rankas atokiai nuo judančios dalies ir pjovimo peilio.
-  **PERSPĖJIMAS!** Reikalingas dviejų asmenų aptarnavimas!
-  **PERSPĖJIMAS!** Prieš naudodami, valydami ar atlikdami techninę priežiūrą, perskaitykite naudojimo instrukciją!

LT

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių ir komercinių įmonių, pvz., kepyklų, skerdyklų ir kt., virtuvėse, bet ne nuolatininei masinei maisto gamybai.
- Prietaisas skirtas tik maisto produktams pjaustyti, pvz., mėsai, sūriai, duona ir kt. Bet koks kitoks naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimu. Naudotojas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.



Ižeminimo įrengimas

Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio įžeminimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą. Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su įžeminimo kištu-ku arba elektros jungtimis su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 4 psl.)

- 1. Peilio aštrintuvas
- 2. Sustabdymo plokštelė
- 3. Vežimas
- 4. Įjungimo / išjungimo jungiklis [baltas (I): ĮJUNGTĄ; juoda (O): IŠJUNGTĄ]
- 5. Pjūvio storio ratukas
- 6. Gaminio spauštukas
- 7. Peilio apsauga
- 8. Peilis
- 9. Vežimo užraktas
- 10. Peilio apsauginis varžtas (nerodomas)

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomy iliustracijų.

Grandinės diagrama

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(2 pav., 4 psl.)

- A. Variklis
- B. Transformatorius
- C. Kondensatorius
- D. Apsauginis įžeminimas (suapvalinimas)
- E. Gyvas
- F. Neutralus
- G. Jungiklis
- H. Relės
- I. Indikatoriaus lemputė
- J. Šiluminis išpjovimas
- K. Mikroschemos jungiklis

Sprogusi diagrama su dalių sąrašu

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(3 pav., 5 psl.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
1	Uždariklis	1
2	Aktyvi klijinė	1
3	Maisto šaldiklis	1
4	Peilio apsaugos diskas	1
5	Peilis	1
6	Peilio apsaugos žiedas	1
7	Deklo laikiklis	1
8	Maistas ir fiksuotos rankos	1
9	Fiksuotos rankos įvorė	1
10	Fiksuota rankena	1

11	Plastikinės granulės	1
12	Variklis	1
13	Variklio briketas	1
14	Fiksuotos rankos kaištis Ø12 x 185	1
15	Peilio apsauginiai varžtai	1
16	Rutulinis guolis 6202	2
17	Peilio diržo ratas Ø66	1
18	Diržo rato kaištis	1
19	Diržas V.330	2
20	Skaidrių mulčiavimas	1
21	Maitinimo linija	1
22	Slankioji ašis	1
23	Rankenėlė su skale	1
24	Spyruoklinės tarpiklis	1
25	Kempingas	1
26	Kamieno osculanto personalas	1
27	Slankiklis	1
28	Slankiosios ašies briketavimas	2
29	Vilkimo laikiklio ašies spyruoklė	2
30	Vilkimo laikiklio ašis	1
31	Kvadrato ašis	1
32	Vilkimo laikiklis	1
33	M8 x 35 Jagos varžtas	1
34	Rutulinis guolis 607	1
35	Vilkimo laikiklio dangčio rankenėlė	1
36	Relės	1
37	Kondensatorius	1
38	Kondensatoriaus laikiklis	1
39	Mygtuko mulčiavimas	1
40	Mygtuko jungiklis	1
41	Pagrindinė plokštė	1
42	Mėsos kepsnys	1
43	Sharpenerio mulčiavimas	1
44	Surinkimo galandiklio pagrindas	1
45	Surinkto Sharpenerio pagrindas	1
46	Aštraus smailerio mygtukas	2
47	Smulkiojo šlifavimo ratas Ø45	1
48	Žaliavinis šlifavimo ratas Ø45	1
49	Trinamojo akmens kaištis	2
50	Pavasaris	2
51	Aštriklio laikiklio kaištis	1



52	Šarpintuvo priveržimo rankenėlė	1
53	Aktyvus kempinės mandrilas	1
54	Guminė pėda	4
55	Peilio apsauginio žiedo kaištis	2
56	Mėsos blokavimo plokštė	1
57	Slankiosios ašies laikiklis	2
58	Mažas variklio diržo ratas	1
59	Skaidrės tvarkyklė	1
60	Diržo rato nuostata	1
61	Aprašiklio nuostata	1
62	Ø15 Spyruoklinės tarpinės guoliui	1
63	Ø15 Spyruoklinės tarpinės guoliui	1
64	Peilio apsauginio disko kvadratinio galo veržlė	1
65	Fiksuotos rankenos varžtas	1
66	Piršto kaištelio varžtas	2
67	Piršto kaištelio veržlė	2
68	Laikiklio rankenėlės varžtas	1
69	Išniekinti pavasarinį gasketą	1
70	Variklio paveiktas varžtas	1
71	Mėsos grandymo pleištas	2
72	Mėsos grandiklio varžtas	2
73	Kondensatoriaus fiksavimo spaustuko varžtas	1
74	Padėklo guolio dangtelis A	1
75	Mėsos plokštės laikiklis	1
76	Padėklo guolio dangtelis B	1
77	Kryžminis jėgų skaitiklis M6 x 12	2
78	Slankiosios ašies briketizavimo varžtas	4
79	Keturračio ašies fiksavimo varžtas	2
80	Slankiklio reguliavimo varžtas	1
81	Magnetas	1
82	Magneto jungiklis	1
83	Aliuminio blokas	1
84	Mikrojungiklis	1
85	Nerūdijančio plieno užraktas	1
86	Ribotas blokas	1
87	Nerūdijančio plieno strypas	1
88	Nustatykite dėklo laikiklio varžtą	1
89	Alyvos sandariklis	1

210017
(4 pav., 5 psl.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
101	Uždariklis	1
102	Aktyvi klijinė	1
103	Maisto saldiklis	1
104	Apsaugos ašmenų diskas	1
105	peilis	1
106	Peilio apsaugos žiedas	1
107	Dėklo laikiklis	1
108	Maisto fiksuotos rankos	1
109	Fiksuotos rankos įvorė	1
110	Rankena	1
111	Plastikinės granulės	1
112	Variklis	1
113	Variklio briketas	1
114	Maitinimo linija	1
115	Peilio apsauginiai varžtai	1
116	Rutulinis guolis6204	2
117	Diržo ratas	1
118	Diržo rato kaištis	1
119	Diržas SV.400	2
120	Palaikomasis pagrindas	1
121	Kabelio gaubtas	1
122	Mearscraper	1
123	Mygtuko mulčiavimas	1
124	Mygtuko jungiklis	1
125	Kondensatorius	1
126	Kondensatoriaus laikiklis	1
127	Orientuoto personalo varžtas	1
128	Rankenėlė su skale	1
129	Spyruoklinės tarpiklis	1
130	Kamera 300	1
131	Pagrindinė plokštė	1
132	Kumštelio osculanto kaištis	1
133	Slankioji ašis	1
134	Slankiklis	1
135	Guminė pėda	4
136	Slankiosios ašies briketavimas	2
137	Relės	1
138	Slankiosios ašies spyruoklė	2



139	Vilkimo laikiklio slankioji ašis	1
140	Kvadrato ašis	1
141	Vilkimo laikiklis	1
142	Vilkimo laikiklio mygtukas	1
143	Sharpenerio mulčiavimas	1
144	Mygtukas	2
145	Smulkiojo šlifavimo ratas Ø 45	1
146	Boro valymo rato kaištis	2
147	Borų valymo rato spyruoklė	2
148	Žaliavinis šlifavimo ratas Ø 45	2
149	Šarpintuvo priveržimo rankenėlė	1
150	Išorinio žiedo atraminis pagrindas	1
151	Ø 4,751 ratas	1
152	Trinamojo akmens kaištis	1
153	Surinkimo galandiklio pagrindas	1
154	ašmenų guadavimo žiedo kaištis	2
155	Maisto padėklo kaištis	1
156/ 156A	Mėsos blokavimo plokštė	1
157	Slankiosios ašies laikiklis	1
158	Mažas variklio diržo ratas	1
159	Skaidrės perdavimo ratas	1
160	Vilkimo laikiklio rankena	1
161	Slankioji ašis 608	1
162	Diržo rato nuostata	1
163	Aprašiklio nuostata	1
164	Ø 20 Spyruoklinės tarpinės guoliui	1
165	Ø 47 Spyruoklinės tarpinės angai	1
166	Peilio apsauginio disko kvadratinio galo veržlė	1
167	Fiksuotos rankenos varžtas	1
168	Piršto kaištelio varžtas	2
169	Piršto kaištelio veržlė	2
170	Laikiklio rankenėlės varžtas	1
171	Laikiklio rankenėlės veržlė	1
172	Laikiklio apatinis varžtas	1
173	Keturračio ašies fiksavimo varžtas	2
174	Slankiosios ašies briketizavimo varžtas	4
175	Slankiosios ašies varžtas	1
176	Ø 12 Po spyruoklės tarpikliu	1
177	Mėsos grandymo pleištas	2
178	Mėsos grandiklio varžtas	1

179	„Fulcrum“ guolio pleištas	2
180	„Fulcrum“ atraminis varžtas	2
181	Nerūdijančiojo plieno užraktas	1
182	Magnetas	1
183	Magneto jungiklis	1
184	Ribotas blokas	1
185	Mikrojungiklis	1
186	Padėklo guolio dangtelis A	1
187	Padėklo guolio dangtelis B	1
188	„Fulcrum“ guolio pleištas	1
189	Alyvos sandariklis	1
190	Nerūdijančiojo plieno strypas	1
191	Nustatykite dėklo laikiklio varžtą	1

Atsargumo priemonės

- Su prietaisu turi elgtis tik aukštos kvalifikacijos darbuotojai, kurie laikosi šiame vadove aprašytų saugos priemonių.
- Jeigu darbuotojai rotuojasi, turi būti rengiami iš anksto.
- Pavojingose vietose prietaisė įrengti saugos įtaisai. Tačiau rekomenduojama neliesti peilio ir judančių komponentų.
- Prieš pradėdami techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimo šaltinį.
- Atsargiai įvertinkite likusią riziką, kai išimamos apsauginės priemonės valymui ir priežiūrai.
- Valymas ir priežiūra reikalauja didelės koncentracijos.
- Būtina reguliariai valdyti maitinimo laidą. Sugedęs arba pažeistas laidas gali sukelti didelį elektros smūgio pavojų naudotojams.
- Jei įrenginyje yra anomalijų, nenaudokite jo arba nemėginkite jo taisyti: kreipkitės į tiekėją.
- Nenaudokite prietaiso užšaldytiems produktams, mėsai, žuviui su kaulais ar kitiems produktams, išskyrus maistą.
- **Kai naudojate nedidelę mėsos dalį, nenaudokite prietaiso, nenaudodami mėsos stūmiklio.**
- **Nestovėkite pavojingoje padėtyje, peilis gali sužaloti.**
- Gamintojas ir/ar pardavėjas neatsako šiais atvejais:
 - jei prietaisą tvarkė neįgaloti darbuotojai;
 - jei kai kurios dalys buvo pakeistos neoriginaliomis atsarginėmis dalimis;
 - jei tiksliai nesilaikoma šiame vadove pateiktų nurodymų;
 - jei pjoviklis nebuvo išvalytas ir alyvuotas tinkamais produktais.

Įdiegta saugos sistema

Mechaninė saugos sistema

Šiame vadove aprašyta prietaiso mechaninė saugos sistema atitinka 2006/42 EB direktyvas ir EN 1974 reglamentus. Saugos sistemą sudaro:

- peilio apsauga
- žiedas
- peilio dangtelis
- mėsos stūmiklis
- mėsos stūmiklio rankenėlė su žiedine veržle ir tarpikliu
- maisto dėklo rankinis dangtelis



Elektros saugos sistema

Prietaise yra:

- mikrojungiklis, kuris sustabdo prietaisą, jei nuimamas peilio apsaugos saitas; mikrojungiklis neleidžia iš naujo paleisti prietaiso, jei apsauga nebuvo nustatyta į išjungimo padėtį.
- valdymo dėžės relė, kurią reikia paleisti iš naujo, kai įvyksta elektros energijos tiekimo nutraukimas.

Nors CE versijos prietaise yra elektros ir mechaninės apsaugos priemonės (kai prietaisas veikia, o techninės priežiūros ir valymo darbas atlikti), vis dar yra **RESIDUALIŲ RIZIKŲ**, kurių negalima visiškai pašalinti; šios rizikos nurodytos šiame vadove skyriuje „**Įspėjimas! / PAVOJUS! / PERSPĖJIMAS!**“. Peilis ir kitos mašinos dalys gali įpjauti ir sužaloti.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisas yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Tokiu atveju nenaudokite prietaiso.
- Prieš naudodami, išvalykite priedus ir prietaisą (žr. => Valymas ir techninė priežiūra).
- Patikrinkite, ar prietaisas visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens pūslų.
- Jei ketinate laikyti prietaisą ateityje, laikykite pakuotę.
- Išsaugokite naudotojo vadovą ateičiai.

PASTABA! Dėl gamybos liekanų prietaisas gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

Montavimas arba surinkimas ir išardymas

Prietaiso surinkimas arba išmontavimas atliekamas, kai prietaisas yra sustabdytas ir atjungtas nuo maitinimo šaltinio.

Dėmesys! Visus montavimo, priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik kvalifikuotas ir įgijotais technikas.

Sharpener (5 pav., 6 psl.)

1. Pritvirtinkite aštrinimo modulį taip, kad peilis nejudėtų tarp ratų.
2. Pritvirtinkite aštrinimo įtaisą prie mašinos, priverždami laikiklį. Prieš naudodami mašiną įsitikinkite, kad aštrinimo įtaisas gerai pritvirtintas.

PASTABA! Staiginas įtaisas turi apsauginį jungiklį. Jei aštrinimo prietaisas netinkamai prijungtas, prietaiso naudoti negalėsite.

Rankų apsauga (6 pav., 6 psl.)

1. Įdėkite abu varžtus į vežimėlį.
2. Pritvirtinkite rankų apsaugą.
3. Uždėkite dvi poveržles ant baltų varžtų.
4. Užsukite dvi kupolines varžles.

PASTABA! Patartina nenaudoti prietaiso, jei rankų apsauga nepritvirtinta taip, kaip nurodyta! Tai yra saugos priemonės, kurios padės išvengti galimų sužalojimų. Jei nepridėsite šių funkcijų, bus sužeidimo rizika.

Naudojimo instrukcijos

Prietaisas turi būti įrengtas ant darbo stalo, atitinkančio jo bendrusius matmenis, nurodytus „Techninės specifikacijos“, todėl jis turi būti pakankamai didelis, gerai išlygintas, sausas, lygus, atsparus, stabilus ir pastatytas 80 cm aukštyje nuo žemės.

Be to, mašiną reikia įrengti patalpoje, kurioje didžiausias drėgnumas yra 75 %, esant 5–35 °C temperatūrai, t. y. aplinkoje, kuri neprisideda prie prietaiso gedimo.

SVARBU! Visos dalys (mėsos stūmiklis, rankinis dangtelis, peilio aštriklis) turi būti sumontuotos, surinktos ir pritvirtintos prieš naudojant.

- Nustatykite prietaisą taip, kad įjungimo / išjungimo jungiklis būtų nukreiptas į naudotoją.
- Jei peilio aštrintuvas nebuvo sumontuotas, atlikite šiuos veiksmus:
 - Peilio aštrintuvą įstatykite į jo atramą taip, kad peilis neišsiplestų tarp pavarų.
 - Priveržkite peilio smailiklio apsauginį varžtą.
 - Pastaba! Prietaisas turi saugos jungiklį ir automatiškai išsijungia, jei ištraukiamas aštrinimo įtaisas)
- Įkiškite kištuką į sieninį lizdą.
- Pasukite ratuką su graduota skale į norimą pjūvio storį.
- Įjunkite prietaisą, paspausdami ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklio mygtuką „WHITE (I)“.
- Uždėkite maisto produktą ant vežimėlio ir sureguliuokite spaustuką, kad gaminys tvirtai laikytųsi savo vietoje. Įsitinkite, kad gaminys yra priešais stabdymo plokštelei.
- Kai gaminys supjaustytas, IŠJUNKITE prietaisą, paspausdami ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklio mygtuką „BLACK (O)“.
- Pasukite storio ratuką atgal į „0“.

Kaip užrakinti pjaustytuvą

(7 pav., 6 psl.)

1. Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.
2. Toliau sukite rankenėlę, kol ji visiškai atsisailins.
3. Perkelkite vežimėlį į tinkamą padėtį, pjūvis bus automatiškai užrakintas.

Kaip atrakinti pjaustytuvą

(8 pav., 6 psl.)

Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad atrakintumėte pjaustytuvą. Kad vežimėlis būtų priveržtas, rankenėlę reikia visiškai pasukti.

Maisto produktų įdėjimas ir pjaustymas

ĮSPĖJIMAS! Pjautini produktai į maisto dėklą turi būti įkeltami tik tada, kai storio reguliavimo rankenėlė nustatoma į „0“ padėtį. Atkreipkite dėmesį į peilį ir aštrius kraštus.

Procedūra yra tokia:

- kai produktas įdedamas į maisto dėklą ir dedamas į plokštelę, sustabdykite jį su griebtuvu taškais esančia ranka;
- sureguliuokite storio nustatymo rankenėlę taip, kad būtų pasiektas norimas pjovimo storis;
- Norėdamas išvengti nelaimingų atsitikimų, operatorius turi susidurti su mašina ir nustatyti tinkamą padėtį: uždėkite žiedo ranką ant mėsos stūmiklio, o tada kairę pusę šalia kreiptuvo (**nelieskite ašmenų**), korpusas turi būti statmenas darbo paviršiui (žr. 7 pav.).

ĮSPĖJIMAS! Atkreipkite maksimalų dėmesį: jokia kūno dalis neturi liestis su peiliu (žr. 10 pav. 7 psl.);



- paspauskite įjungimo mygtuką „I“;
- sklandžiai stumkite vežimėlį (maisto dėklas + mėsos stūmiklis + stiebas) link ašmenų, nespausdami maisto produktų mėsos stūmikliu, nes jie turi savo sunkio jėgą, kuri daro spaudimą storio matuokliui. Peilis lengvai supjaustys maisto produktus, o prietaisas bus vedamas kreiptu ant surinkimo plokštelės (žr. 11 pav. 7 psl.);
- nenaudokite prietaiso be maisto produktų;
- supjaustę maisto produktus, nustatykite storio nustatymo rankenėlę į padėtį „0“ ir IŠJUNKITE prietaisą paspausdami ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklio mygtuką „0“;
- iš naujo aštrinkite peilį, kai tik pjūviai rodo šiurkštų arba surintą paviršių ir pjovimas tampa sunkus (žr. => „Pjūvio sujungimas“ skyriuje „Naudojimo instrukcijos“).

Peilio aštrinimas

ĮSPĖJIMAS! Prieš pradėdami aštrinti ašmenis, būkite budrūs dėl RESIDUALIOS RIZIKOS (žr. => Įdiegta saugos sistema), kuri nurodo sužalojimo pavojų, jei nesisilaikoma toliau pateiktų nurodymų.

Peilis turi būti aštrinamas periodiškai ir kai tik jis tampa bukas; reikia laikytis toliau pateiktų išsamių nurodymų:

- atjungti maitinimo šaltinį;
- įdėkite storio reguliavimo rankenėlę, reguliuojančią storio plokštelę į „0“ padėtį;
- Tiksliai nuvalykite peilį alkoholiu, kad pašalintumėte riebalus;
- Atsukite aštrintuvo fiksavimo rankenėlę [10, 7 psl. – 12 pav.], pakelkite [a] aštrintuvą [1, 7 psl. – 12] į fiksavimo padėtį ir pasukite jį 180° kampu.
- Tada leiskite jam judėti iki galo, kad peilis būtų tarp dviejų aštrių smailių. Užfiksukite rankenėlę;
- Įjunkite pjaustytuvą paspausdami mygtuką „AŠ“ (ĮJUNGTI);
- Paspauskite mažą mygtuką [13, 7 psl. 11 pav.], leiskite peiliui kiti 30/40 sek. pasukti prieš aštrintoją, kad ant ašmenų krašto būtų aštri gremžtuvas;
- Vienu metu 3/4 sekundes spauskite mygtukus [11 ir 12, 7 psl. 14 pav.] ir tuo pačiu metu palikite juos;
- Aušintuvus rekomenduojama valyti galūnės pabaigoje (žr. => Aušintuvais valymas);
- Baigę aštrinti, grąžinkite pjūvį į pradinę nuostatą atvirkštine procedūra.
- Po aštrėjimo peilį reikia nuvalyti (žr. => Peilis, peilio apsauga ir žiedo valymas)

PASTABA: Neitginkite gremžimo operacijos ilgiau nei 3/4 sek., kad išvengtumėte pavojingo peilio pjovimo krašto sukimo.

Peilis turi būti pakeistas, kai jo nebegalima toliau aštrinti arba kai tarpas tarp peilio krašto ir peilio apsaugos viršija 6 mm.

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvėsinkite prieš jį laikydami, valydami ir atlikdami techninę priežiūrą.
- Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.
- Jeigu prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti prietaiso veikimo trukmę ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jeigu prietaisas nėra tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

- **SUŽALOJIMO PAVOJUS!** Valydami aštrius pjovimo peilius, būkite atsargūs.
- **ĮSPĖJIMAS!** Atkreipkite dėmesį į liekamąją riziką dėl pjovimo ir / arba aštrių kraštų. Mūvėkite apsaugines pirštines (nepateikiamos).

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių nuvalykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą prieš naudojimą ir po jo reikia išvalyti.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smailių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Jeigu reikia, prietaisą reikia valyti bent kartą per dieną arba dažniau.
- Valymas turi būti itin tikslus toms prietaiso dalims, kurios tiesiogiai ar netiesiogiai liečiasi su maisto produktais.
- Padėkite storio reguliavimo rankenėlę, reguliuojančią storio plokštelę į „0“ padėtį.

Maisto dėklo valymas

(15 pav., 8 psl.)

Karieta (maisto dėklas + svirtis + stiebas) yra lengvai nuimama:

- nustatykite storio nustatymo rankenėlę į padėtį „0“ [5];
- nustatyti vežimėlį [13] važiavimo pabaigoje [a] šalia valdiklių;
- atsukite varžtą [14], pastumkite vežimėlį aukštyn [b];
- iššmus vežimėlį, maisto padėklą galima tiksliai išvalyti karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu (pH 7).

Peilis, peilio apsauga ir žiedo valymas

Nuimkite peilio apsaugos dangtį, atsukdami kaištį prietaiso gale [16 pav. 8 psl.].

ĮSPĖJIMAS! Peilių valymas turi būti atliekamas drėgna šluoste ir apsauginėmis pirštinėmis (nepriedama).

Norint išvalyti priešingą peilio paviršių, būtina išimti peilį.

Peilis turi būti nuimtas taip (žr. 17 pav. 8 psl.):

- išardykite peilio apsaugą;
- išimkite aštrintuvą [a] ir ištraukite peilį iš peilio žiedo apsaugos, pasukdami storio nustatymo rankenėlę;
- atlaisvinkite 3 arba 4 varžtus [15] (pagal modelį), kuriais tvirtinamas peilis;
- Tiesiogiai išimkite peilį.

ĮSPĖJIMAS! Atkreipkite dėmesį į liekamąją riziką dėl pjovimo ir / arba aštrių kraštų. Mūvėkite apsaugines pirštines (nepateikiamos).

Peilio apsaugą reikia valyti karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu.

Aštriklio valymas

- Aštriklio valymo operacija atliekama šlifuojant šlifavimo apgamas šepėčiu. Kiaulės turi būti įstatytos į saugos padėtį, o tai reiškia, kad jos turi būti pasuktos į priešingą pusę nei ašmenys.

Kreiptuvo valymas

- Norėdami nuimti kreiptuvą, atsukite du kreiptuvo varžtus [16] (žr. 8 pav.).



- Nuvalykite krepituvą karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu pastebite, kad prietaisas veikia netinkamai arba kyla problemų, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.
- Padėkite storio reguliavimo rankenėlę, reguliuojančią storio plokštelę į „0“ padėtį.
- Kreipkitės į gamintoją arba jo paslaugų tiekėją dėl bet kokio pakeitimo.

Diržas

Diržo reguliuoti negalima. Jis turi būti pakeistas po 3 ar 4 metų.

Pėdos

Kojos gali pablogėti ir prarasti elastingumą, taip sumažinant prietaiso stabilumą. Šiuo atveju jie turi būti pakeisti.

Maitinimo laidas

Reguliariai tikrinkite, ar maitinimo laidas nesusidėvėjęs. Šiuo atveju jis turi būti pakeistas.

Peilis

Patikrinkite, ar peilis nepraranda daugiau kaip 10 mm pradinio skersmens. Šiuo atveju jis turi būti pakeistas.

Sharpener – šlifavimo apgamai

Patikrinkite, ar šlifavimo apgamai išlaiko savo abrazyvinę nuosavybę aštrinimo operacijų metu. Jei ne, jį reikia pakeisti, kad peilis nebūtų pažeistas.

Stumdomų krepituvų tepimas

Kartkartėmis užpilkite šiek tiek alyvos lašų ant apvalaus slankiojančio krepituvo, kuriuo vežimėlis juda pirmyn ir atgal. Šią operaciją galima atlikti per angą (OIL) šalia storio nustatymo rankenėlės.

JJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklio etiketė

Jei buvo pažeistos JJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklio etiketės, šiuo atveju ją reikia pakeisti.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš laikydami prietaisą, visada įsitikinkite, kad jis buvo atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali jį sugadinti.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apačioje.
- Dėl savo didelio svorio mašina turi būti ypač atsargiai judama arba transportuojama. Ne mažiau kaip 2 asmenys arba vežimas. Lėtai, atsargiai judinkite mašiną ir niekada nevažiuokite didesniu nei 45° kampu.

Trickių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tirpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų tiekėją.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas vienodai nepjausto	Blunt peilis	Aštrus peilis
	Nešvarus prietaisas	Išvalykite prietaisą
Prietaisas nustoja pjauti	Perkaitęs variklis	Palaukite, kol mašina atvės ilgą laiką. Variklio saugos termostatas automatiškai atstatomas.
Vežimas neslysta	Purvinas objektinių stiklėlių strypas	Nuvalykite skaidrių juostą ir sutepinkite vazelinu
	Kai kurie maišyto produktai prilimpa prie ašmenų.	Išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Leiskite jam visiškai sustoti. Pašalinkite bet koki užsikimšimą. Nuvalykite peilį drėgna šluoste.
Kai gaminyje pjaunamas, peilis sustoja	v-dirželis nusidėvėjęs arba nešvarus	Susisieki su tiekėju.

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui, kuris paaiškėja per vienerius metus nuo įsigijimo, bus suremontuotas arba pakeistas nemokamai, jei prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir nebuvo piktnaudžiaujama ar netinkamai naudojamas. Įstatymų numatytos teisės neturi įtakos. Jei reikalaujama, kad prietaisas būtų naudojamas pagal garantiją, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., kvitą).

Laikydami savo nuolatinio produkto kūrimo politikos, pasiūlydami teisę be įspėjimo keisti produkto, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas.

Šalinimas ir aplinka

Išjungus prietaisą, gaminio negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoj to, jūs esate atsakingi už atliekų tvarkymą, perduodami jį pasirinktam surinkimo punktui. Už šios taisyklės nesilaikymą gali būti baudžiama pagal galiojančius atliekų šalinimo reglamentus. Atskiras atliekų surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės išsaugoti gamtos išteklius ir užtikrinti, kad jis būtų perdirbamas taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite išmesti atliekas perdirbimui, kreipkitės į vietinę atliekų surinkimo įmonę. Gamintojai ir importuotojai neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

Mašinos šalinimas

Mašinos išjungimas

Jei dėl kokios nors priežasties mašiną reikia išjungti, įsitikinkite, kad niekas negali jo naudoti: atjunkite jį nuo elektros tinklo ir pašalinkite bet kokias elektros jungtis.



Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente em caso de emergência.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do

alcançe das crianças.

- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

- Este aparelho não se destina a utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho sem carga para evitar sobreaquecimento.
- **ATENÇÃO!** Desligue SEMPRE a máquina e desligue a fonte de alimentação antes de trocar em quaisquer peças motorizadas.
- **AVISO!** Não tente contornar qualquer bloqueio de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações equivalentes para evitar perigos.
- Este aparelho não deve ser utilizado para cortar alimentos congelados, carnes ou peixes, etc.
- Não utilize o aparelho antes de estar devidamente montado com a lâmina, o protetor da lâmina e o suporte para alimentos.
- **AVISO!** Mantenha SEMPRE as mãos, o cabelo comprido e a roupa afastados das peças móveis.
-  **ATENÇÃO!** Desligue da tomada antes de limpar, fazer a manutenção ou reparar!
-  **AVISO!** Mantenha as mãos afastadas da peça móvel e da lâmina de corte.
-  **ATENÇÃO!** É necessário o manuseamento por duas pessoas!
-  **ATENÇÃO!** Leia o manual de instruções antes da operação, limpeza ou manutenção!

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, tais como padarias, talhos, etc., mas não para produção contínua em massa de alimentos.
- O aparelho foi concebido apenas para cortar alimentos, por exemplo, carnes, queijo, pães, etc. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.



- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização indevida do dispositivo.

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de **protecção de classe I** e tem de ser ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica. Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 4)

1. Afiador de lâmina
2. Placa de paragem
3. Transporte
4. Interruptor ligar/desligar [Branco (I): LIGADO; Preto (O): DESLIGADO]
5. Mostrador de espessura de corte
6. Grampo do produto
7. Protecção da lâmina
8. Lâmina
9. Bloqueio do carro
10. Parafuso de protecção da lâmina (não apresentado)

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Diagrama do circuito

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 na página 4)

- A. Motor
- B. Transformador
- C. Condensador
- D. Ligação à terra de protecção (Ligação à terra)
- E. Ao vivo
- F. Neutro
- G. Interruptor
- H. Relé
- I. Lâmpada indicadora
- J. Corte térmico
- K. Microinterruptor

Diagrama explodido com lista de peças

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 3 na página 5)

N.º de peça	Nome da peça	Quantidade
1	Armário	1
2	Placa clashboard ativa	1
3	Poupança de alimentos	1
4	Disco de protecção da lâmina	1
5	Lâmina	1

6	Anel de protecção da lâmina	1
7	Suporte do tabuleiro	1
8	Alimentos e braço fixo	1
9	Bucha de braço fixo	1
10	Pega de braço fixo	1
11	Grânulo de plástico	1
12	Motor	1
13	Briquete do motor	1
14	Pino de braço fixo Ø12x185	1
15	Parafusos de protecção da lâmina	1
16	Rolamento de esferas 6202	2
17	Roda do cinto da lâmina Ø66	1
18	Pino da roda da correia	1
19	CorreiaSV.330	2
20	Maço de lâminas	1
21	Linha de alimentação	1
22	Eixo deslizante	1
23	Botão com escala	1
24	Junta de mola	1
25	Came	1
26	Pessoal osculante de cames	1
27	Cursor	1
28	Briquete do eixo deslizante	2
29	Mola do eixo do suporte de reboque	2
30	Eixo do suporte de reboque	1
31	Eixo de quadratura	1
32	Suporte de reboque	1
33	Parafuso hexagonal M8x35	1
34	Rolamento de esferas 607	1
35	Manípulo da tampa do suporte de reboque	1
36	Relé	1
37	Condensador	1
38	Retentor do condensador	1
39	Múltipla de botões	1
40	Interruptor do botão	1
41	Placa-mãe	1
42	Raspador de carne	1
43	Maço afiador	1
44	Base do afiador do subconjunto	1
45	Base afiadora de montada	1



46	Botão do afiador	2
47	Roda de moagem fina Ø45	1
48	Roda de trituração bruta Ø45	1
49	Pino de pedra de fricção	2
50	Mola	2
51	Pino do suporte do afiador	1
52	Botão de aperto do afiador	1
53	Mandril de placa clapboard ativo	1
54	Pé de borracha	4
55	Pino do anel de protecção da lâmina	2
56	Placa de bloqueio de carne	1
57	Suporte do eixo deslizante	2
58	Roda de correia pequena do motor	1
59	Controlador de lâminas	1
60	Definição da roda da correia	1
61	Definição do afiador	1
62	Junta de mola Ø15 para rolamento	1
63	Junta de mola Ø15 para rolamento	1
64	Porca de cabeça quadrada do disco de protecção da lâmina	1
65	Parafuso da pega de braço fixo	1
66	Parafuso do deflector de dedo	2
67	Porca do deflector de dedos	2
68	Parafuso do manípulo do suporte	1
69	Junta de mola Undee	1
70	Parafuso impactado pelo motor	1
71	Calço de raspagem de carne	2
72	Parafuso raspador de carne	2
73	Parafuso do grampo de fixação do condensador	1
74	Tampa do rolamento do tabuleiro A	1
75	Suporte da placa de carne	1
76	Tampa do rolamento do tabuleiro B	1
77	Cabeça rebaixada rebaixada transversal M6x12	2
78	Parafuso de brique de eixo deslizante	4
79	Parafuso de bloqueio do eixo Quadrate	2
80	Parafuso de ajuste deslizante	1
81	Íman	1
82	Interruptor magnético	1
83	Bloco de alumínio	1

84	Microinterruptor	1
85	Fecho em aço inoxidável	1
86	Bloco limitado	1
87	Barra de aço inoxidável	1
88	Parafuso de fixação para suporte de tabuleiro	1
89	Vedante do óleo	1

210017

(Fig. 4 na página 5)

N.º de peça	Nome da peça	Quantidade
101	Armário	1
102	Placa clapboard ativa	1
103	Poupança de alimentos	1
104	Disco da lâmina de protecção	1
105	lâmina	1
106	Anel de protecção da lâmina	1
107	Suporte do tabuleiro	1
108	Alimentos de braço fixo	1
109	Bucha de braço fixo	1
110	Pega	1
111	Grânulo de plástico	1
112	Motor	1
113	Briquete do motor	1
114	Linha de alimentação	1
115	Parafusos de protecção da lâmina	1
116	Rolamento de esferas 6204	2
117	Roda do cinto	1
118	Pino da roda da correia	1
119	Correia SV.400	2
120	Base de suporte	1
121	Revestimento do cabo	1
122	Raspador	1
123	Múltipla de botões	1
124	Interruptor do botão	1
125	Condensador	1
126	Retentor do condensador	1
127	Parafuso do pessoal orientado	1
128	Botão com escala	1
129	Junta de mola	1
130	Came 300	1

131	Placa-mãe	1
132	Pino osculante da árvore de cames	1
133	Eixo deslizante	1
134	Cursor	1
135	Pé de borracha	4
136	Briquete do eixo deslizante	2
137	Relé	1
138	Mola do eixo deslizante	2
139	Eixo deslizante do suporte de reboque	1
140	Eixo de quadratura	1
141	Suporte de reboque	1
142	Botão do suporte de reboque	1
143	Maço afiador	1
144	Botão	2
145	Roda de moagem fina Ø 45	1
146	Pino da roda de limpeza da broca	2
147	Mola da roda de limpeza da broca	2
148	Roda de trituração bruta Ø 45	2
149	Botão de aperto do afiador	1
150	Base de suporte do anel exterior	1
151	Roda Ø 4,751	1
152	Pino de pedra de fricção	1
153	Base do afiador do subconjunto	1
154	pino do anel de fixação da lâmina	2
155	Pino da bandeja de alimentos	1
156/ 156A	Placa de bloqueio de carne	1
157	Suporte do eixo deslizante	1
158	Roda de correia pequena do motor	1
159	Roda de transmissão de lâminas	1
160	Pega do suporte de reboque	1
161	Eixo deslizante 608	1
162	Definição da roda da correia	1
163	Definição do afiador	1
164	Junta de mola para rolamento Ø 20	1
165	Junta de mola para orifício Ø 47	1
166	Porca de cabeça quadrada do disco de protecção da lâmina	1
167	Parafuso da pega de braço fixo	1
168	Parafuso do deflector de dedo	2
169	Porca do deflector de dedos	2
170	Parafuso do manípulo do suporte	1

171	Porca do botão do suporte	1
172	Parafuso inferior do suporte	1
173	Parafuso de bloqueio do eixo Quadrate	2
174	Parafuso de briquete do eixo deslizante	4
175	Parafuso do eixo deslizante	1
176	Ø 12 Sob a junta da mola	1
177	Calço de raspagem de carne	2
178	Parafuso raspador de carne	1
179	Calço do rolamento de apoio	2
180	Parafuso do rolamento do apoio	2
181	Fecho em aço inoxidável	1
182	Íman	1
183	Interruptor magnético	1
184	Bloco limitado	1
185	Microinterruptor	1
186	Tampa do rolamento do tabuleiro A	1
187	Tampa do rolamento do tabuleiro B	1
188	Calço do rolamento de apoio	1
189	Vedante do óleo	1
190	Barra de aço inoxidável	1
191	Parafuso de fixação para suporte de tabuleiro	1

Precauções

- O aparelho só deve ser manuseado por pessoas altamente qualificadas que sigam as medidas de segurança descritas neste manual.
- Em caso de rotação do pessoal, deve ser fornecida formação prévia.
- O aparelho está equipado com dispositivos de segurança em pontos perigosos. No entanto, recomenda-se que não toque na lâmina nem nos componentes móveis.
- Antes de iniciar as operações de manutenção, desligue a fonte de alimentação.
- Avalie cuidadosamente os riscos residuais quando os dispositivos de proteção forem removidos para limpeza e manutenção.
- A limpeza e a manutenção requerem uma grande concentração.
- É absolutamente necessário um controlo regular do cabo de alimentação. Um cabo desgastado ou danificado pode expor os utilizadores a um grande risco de choque elétrico.
- Se o dispositivo apresentar anomalias, não o utilize nem tente repará-lo: contacte o fornecedor.
- Não utilize o aparelho para produtos congelados, carne, peixe com ossos ou quaisquer outros produtos além de alimentos.
- **Quando lidar com uma pequena porção de carne, não utilize o aparelho sem utilizar o empurrador de carne.**
- **Não se coloque numa posição perigosa, a lâmina pode causar lesões.**

PT



- O fabricante e/ou o vendedor não são responsáveis nos seguintes casos:
 - se o aparelho tiver sido manuseado por pessoal não autorizado;
 - se algumas peças tiverem sido substituídas por peças sobressalentes não originais;
 - se as instruções incluídas neste manual não forem seguidas com precisão;
 - se o cortador não tiver sido limpo e lubrificado com os produtos certos.

Sistema de segurança instalado

Sistema de segurança mecânica

O sistema de segurança mecânica do aparelho descrito neste manual está em conformidade com as directivas CE 2006/42 e com a norma EN 1974. O sistema de segurança inclui:

- protetor da lâmina
- anel
- tampa da lâmina
- empurrador de carne
- botão empurrador de carne com porca de anel e espaçador
- cobertura de mão na bandeja de alimentos

Sistema de segurança elétrica

O aparelho está equipado com:

- um micro-interruptor que pára o aparelho caso o tirante do protetor da lâmina seja removido; o micro-interruptor impede o reinício do aparelho se o protetor não tiver sido colocado na posição de desligado.
- um relé na caixa de controlo que requer o reinício do aparelho quando ocorre um corte de energia.

Embora o aparelho da versão CE esteja equipado com proteções elétricas e mecânicas (quando o aparelho está a funcionar e para operações de manutenção e limpeza), ainda existem RISCOS RESIDUAIS que não podem ser eliminados completamente; estes riscos são especificados neste manual em **"AVISO! / PERIGO! / ATENÇÃO!"**. A lâmina e outras peças da máquina podem causar cortes e lesões.

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens de protecção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte => Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor que seja segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender guardar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para referência futura.

NOTA! Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um odor ligeiro durante as primeiras utilizações. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instalação ou montagem e desmontagem

As operações de montagem ou desmontagem do aparelho são realizadas com o aparelho parado e desligado da fonte de alimentação.

ATENÇÃO! Qualquer trabalho de instalação, manutenção e reparação deve ser realizado apenas por um técnico qualificado e autorizado.

Afiador (Fig. 5 na página 6)

1. Fixe o módulo de afiação de forma a que a lâmina não se mova entre as rodas.
2. Fixe o dispositivo de afiação à máquina apertando o suporte. Certifique-se de que o dispositivo de afiação está bem fixo antes de utilizar a máquina.

NOTA! O dispositivo de afiação está equipado com um interruptor de segurança. Se o dispositivo de afiação não estiver devidamente ligado, não poderá utilizar o aparelho.

Proteção da mão (Fig. 6 na página 6)

1. Coloque ambos os parafusos no carrinho.
2. Fixe a protecção da mão.
3. Coloque as duas anilhas sobre os parafusos brancos.
4. Apafuse as duas porcas de cúpula.

NOTA! É aconselhável não utilizar o aparelho se a protecção de mão não estiver fixa conforme indicado! Estas são características de segurança que irão evitar possíveis lesões. Se não fixar estas funcionalidades, haverá risco de lesão.

Instruções de funcionamento

O aparelho tem de ser instalado numa mesa de trabalho adequada às suas dimensões gerais indicadas nas "Especificações técnicas"; por conseguinte, tem de ser adequadamente grande, bem nivelado, seco, liso, resistente, estável e colocado a uma altura de 80 cm do chão.

Além disso, a máquina tem de ser instalada numa divisão com humidade máxima de 75% à temperatura entre 5 °C e 35 °C, ou seja, num ambiente que não contribua para a falha do aparelho.

IMPORTANTE! Todas as peças (empurrador de carne, tampa de mão, afiador de lâmina) devem ser instaladas, montadas e fixadas antes da operação.

- Posicione o aparelho de forma a que o interruptor ligar/desligar fique virado para o utilizador.
- Se o afiador da lâmina não tiver sido instalado, proceda da seguinte forma:
 - Posicione o afiador da lâmina no seu suporte para que a lâmina não se estenda entre as engrenagens.
 - Aperte o parafuso de segurança no afiador da lâmina.
- Nota! O aparelho está equipado com um interruptor de segurança e desliga-se automaticamente se o dispositivo de afiação for removido)
- Empurre a ficha para dentro da tomada de parede.
- Rode o botão com a escala graduada para a espessura de corte pretendida.
- Ligue o aparelho premindo o botão "WHITE (I)" do interruptor ON/OFF.
- Coloque o produto alimentar no carrinho e ajuste o grampo para manter o produto firmemente no lugar. Certifique-se de que o produto está posicionado contra a placa de paragem.
- Assim que o produto tiver sido cortado, desligue o aparelho premindo o botão "BLACK (O)" do interruptor ON/OFF.

- Rode o seletor de espessura para "0".

Como bloquear o cortador (Fig. 7 na página 6)

1. Rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Continue a rodar o botão até que fique completamente solto.
3. Mova o carrinho para a posição adequada, o cortador será bloqueado automaticamente.

Como desbloquear o cortador (Fig. 8 na página 6)

Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para desbloquear o cortador. O botão deve ser completamente rodado para apertar o carrinho.

Carregamento e fatiamento de alimentos

AVISO! Os produtos a serem cortados devem ser carregados na bandeja de alimentos apenas quando o botão rotativo de espessura estiver na posição "0". Preste atenção à lâmina e às extremidades afiadas.

O procedimento é o seguinte:

- depois de o produto ter sido carregado na bandeja de alimentos e colocado contra o prato, pare-o com o braço fornecido com pontos de prensão;
- ajuste o botão rotativo de espessura de modo a obter a espessura de corte desejada;
- para evitar acidentes, o operador tem de ficar virado para a máquina e adotar uma posição correta: coloque a mão em anel no empurrador de carne e, em seguida, a esquerda ao lado do defletor (**não toque na lâmina**); o corpo tem de estar perpendicular à superfície de trabalho (consulte a Fig. 9 na página 7).

AVISO! Preste a máxima atenção: nenhuma parte do seu corpo deve entrar em contacto com a lâmina (ver Fig. 10 na página 7);

- prima o botão de ligação "I";
- Empurre suavemente o carrinho (tabuleiro de alimentos + empurrador de carne + caule) na direção da lâmina sem exercer pressão sobre os alimentos com o empurrador de carne, uma vez que têm a sua própria força de gravidade que exerce pressão sobre o medidor de espessura. A lâmina cortará facilmente alimentos e o aparelho será orientado pelo defletor na placa coletora (ver Fig. 11 na página 7);
- não utilize o aparelho sem alimentos;
- depois de cortar alimentos, coloque o botão rotativo da espessura na posição "0" e desligue o aparelho premindo o botão "0" do interruptor ON/OFF;
- reafie a lâmina assim que as fatias apresentarem uma superfície áspera ou desfiada e o corte se tornar difícil (Consulte ==> "Afiar a lâmina" em "Instruções de funcionamento").

Afiar a lâmina

AVISO! Antes de prosseguir com o afiamento da lâmina, mantenha-se atento aos RISCOS RESIDUAIS (Consulte ==> Sistema de segurança instalado) que se referem ao perigo de ferimentos se as instruções abaixo não forem seguidas.

A lâmina deve ser afiada periodicamente e assim que ficar romba; as instruções detalhadas abaixo devem ser seguidas:

- desligue a fonte de alimentação;
- coloque o botão rotativo de espessura ajustando a placa de

espessura na posição "0";

- Limpe a lâmina com precisão com álcool para remover a gordura;
- Desaperte o botão de bloqueio do afiador (10, Fig. 12 na página 7), levante (a) o afiador (1, Fig. 12 na página 7) até à posição de bloqueio e rode-o 180°.

Em seguida, deixe-a deslocar-se até à extremidade para que a lâmina fique posicionada entre os dois afiadores. Bloqueie o botão;

- Ligue o cortador premindo o botão "I" (ON);
- Prima o botão pequeno (13, Fig. 11 na página 7), deixe a lâmina rodar contra o afiador durante 30/40 seg. para produzir uma rebarba afiada na extremidade da lâmina;
- Prima os botões em simultâneo durante 3/4 segundos (11 e 12, Fig. 14 na página 7) e deixe-os em simultâneo;
- Recomenda-se a limpeza dos afiadores na extremidade do afiador (Ver ==> Limpeza dos afiadores);
- Depois de concluir a afiação, volte a colocar o corte na sua definição original com o procedimento inverso.
- Após afiar, a lâmina deve ser limpa (Ver ==> Lâmina, protetor da lâmina e limpeza do anel)

NOTA: Não prolongue a operação de rebarbamento para além de 3/4 seg. para evitar a torção perigosa da extremidade de corte da lâmina.

A lâmina deve ser substituída quando não puder ser mais afiada ou quando a folga entre a extremidade da lâmina e o protetor da lâmina exceder 6 mm.

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, uma vez que as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque eléctrico.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, tal pode afectar adversamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correctamente, reduzirá a sua vida útil e poderá resultar em condições perigosas durante a utilização.
- **PERIGO DE FERIMENTOS!** Deve ter-se cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas durante a limpeza.
- **AVISO! Preste atenção aos riscos residuais devido a cortes e/ou arestas afiadas. Use luvas de proteção (não fornecidas).**

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente humedecida com uma solução de sabão suave.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.
- Evite o contacto de água com os componentes eléctricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!



- A limpeza do aparelho deve ser realizada pelo menos uma vez por dia ou com maior frequência, se necessário.
- A limpeza deve ser extremamente precisa para as peças do aparelho que estejam direta ou indiretamente em contacto com alimentos.
- Coloque o botão rotativo de espessura ajustando a placa de espessura na posição "0".

Limpeza do tabuleiro de alimentos

(Fig. 15 na página 8)

O carrinho [tabuleiro de alimentos + braço + haste] é facilmente removível:

- coloque o botão rotativo de espessura na posição "0" [5];
- colocar o carrinho [13] no final da sua execução (a) perto dos controlos;
- desaperte o parafuso [14], faça deslizar o carrinho para cima [b];
- depois de remover o carrinho, é possível limpar com precisão o tabuleiro de alimentos com água quente e detergente neutro (pH 7).

Limpeza da lâmina, protetor da lâmina e anel

Retire a tampa do protetor da lâmina desaparafusando o pino na parte de trás do aparelho (Fig. 16 na página 8).

AVISO! A limpeza da lâmina deve ser realizada com um pano molhado e luvas de proteção (não fornecidas).

Para limpar a superfície oposta da lâmina, é necessário remover a lâmina.

A lâmina deve ser removida da seguinte forma (consulte a Fig. 17 na página 8):

- desmontar o protetor da lâmina;
- retire o afiador [a] e retire a lâmina do protetor do anel da lâmina rodando o botão rotativo de espessura;
- desaperte os 3 ou 4 parafusos [15] (de acordo com o modelo) que fixam a lâmina;
- Retire a lâmina diretamente.

AVISO! Preste atenção aos riscos residuais devido a cortes e/ou arestas afiadas. Use luvas de proteção (não fornecidas).

O protetor da lâmina deve ser limpo com água quente e detergente neutro.

Limpeza do afiador

- A operação de limpeza do afiador é realizada esfregando os moles de moagem com uma escova. Os moles devem ser colocados na posição de segurança, o que significa que devem ser virados para o lado oposto à lâmina.

Limpeza do defletor

- Para remover o deflector, desaperte os dois parafusos [16] do deflector (consulte a Fig. 18 na página 8).
- Limpe o deflector com água quente e detergente neutro.

Manutenção

- Verifique o funcionamento do aparelho regularmente para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

- Coloque o botão rotativo de espessura ajustando a placa de espessura na posição "0".
- Contacte o fabricante ou o seu agente de assistência para qualquer substituição.

Correia

A correia não deve ser ajustada. Tem de ser substituído após 3 ou 4 anos.

Pés

Os pés podem deteriorar-se e perder a elasticidade, reduzindo assim a estabilidade do aparelho. Neste caso, têm de ser substituídos.

Cabo de alimentação

Verifique periodicamente o cabo de alimentação quanto a quaisquer sintomas de desgaste. Neste caso, tem de ser substituído.

Lâmina

Verifique se a lâmina não perde mais de 10 mm do seu diâmetro original. Neste caso, tem de ser substituído.

Afiador - moagem de moles

Verifique se os moles de moagem retêm a sua propriedade abrasiva durante as operações de afiação. Caso contrário, deve ser substituído para evitar danos na lâmina.

Lubrificação de guias deslizantes

Ocasionalmente, verta algumas gotas de óleo sobre a guia deslizante redonda ao longo da qual o carro se move para a frente e para trás. Esta operação pode ser realizada através da abertura (ÓLEO) junto ao botão rotativo de espessura.

Etiqueta do interruptor ON/OFF

Se as etiquetas do interruptor ON/OFF tiverem sido danificadas, neste caso, tem de ser substituída.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.
- Deve ter-se especial cuidado ao mover ou transportar a máquina devido ao seu peso pesado. Com pelo menos 2 pessoas ou a utilizar um carrinho. Desloque a máquina devagar, com cuidado e nunca incline mais de 45°.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.



Problema	Causa possível	Solução possível
O aparelho não corta uniformemente	Lâmina romba	Afiar a lâmina
	Aparelho sujo	Limpe o aparelho
O aparelho pára de cortar	Motor sobreaquecido	Deixe a máquina arrefecer durante um longo período de tempo. O termostato de segurança do motor irá repor-se automaticamente.
O chassis não desliza	Barra deslizante suja	Limpe a barra deslizante e lubrifique com vaselina
	Alguns alimentos aderem à lâmina.	Desligue o aparelho e retire-o da tomada. Deixe-o parar completamente. Remova qualquer bloqueio. Limpe a lâmina com um pano húmido.
A lâmina pára quando o produto está a ser cortado	Correia em V gasta ou suja	Contacte o fornecedor.

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi adquirido e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente



Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado.

O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas do seu equipamento de resíduos no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

Eliminação da máquina

Colocar a máquina fora de serviço

Se, por algum motivo, for necessário colocar a máquina fora de serviço, certifique-se de que ninguém a pode utilizar: desligue-a da corrente eléctrica e elimine quaisquer ligações eléctricas.

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna



circunstancia.

- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato no está diseñado para uso doméstico.
- No utilice el aparato sin carga para evitar el sobrecalentamiento.
- **¡PRECAUCIÓN!** Apague SIEMPRE la máquina y desconecte la fuente de alimentación antes de tocar cualquier pieza motorizada.
- **¡ADVERTENCIA!** No intente omitir ningún enclavamiento de seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar riesgos.
- Este aparato no debe utilizarse para cortar alimentos congelados, carne o pescado con hueso, etc.
- No utilice el aparato antes de montarlo correctamente con la cuchilla, el protector de la cuchilla y el soporte para alimentos.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga SIEMPRE las manos, el cabello largo y la ropa lejos de las partes móviles.
-  **¡PRECAUCIÓN!** Desenchufe antes de limpiar, realizar tareas de mantenimiento o reparación.
-  **¡ADVERTENCIA!** Mantenga las manos alejadas de la pieza móvil y la cuchilla de corte.
-  **¡PRECAUCIÓN!** ¡Se requiere el manejo de dos personas!
-  **¡PRECAUCIÓN!** Lea el manual de instrucciones antes de utilizar, limpiar o realizar el mantenimiento.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El aparato está diseñado solo para cortar alimentos, p. ej., carnes, queso, panes, etc. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como **protección de clase I** y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 de la página 4)

1. Afilador de cuchillas
2. Placa de tope
3. Transporte
4. Interruptor de encendido/apagado [Blanco (I): ENCENDIDO; Negro (O): DESACTIVADO]
5. Esfera de grosor de corte
6. Abrazadera del producto
7. Protector de la hoja
8. Hoja
9. Bloqueo del carro
10. Perno de protección de la hoja (no mostrado)

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Diagrama de circuito

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 en la página 4)

- A. Motor
- B. Transformador
- C. Condensador
- D. Conexión a tierra de protección (conexión a tierra)
- E. En directo
- F. Neutro
- G. Interruptor
- H. Relé
- I. Luz indicadora
- J. Corte térmico
- K. Microinterruptor

Diagrama detallado con lista de piezas

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 3 en la página 5)

N.º de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Adjuntor	1
2	Cartón activo	1
3	Salvador de alimentos	1
4	Disco protector de la hoja	1
5	Hoja	1
6	Anillo de protección de la hoja	1
7	Soporte de bandeja	1
8	Alimentación y brazo fijo	1
9	Casquillo de brazo fijo	1
10	Mango de brazo fijo	1
11	Gránulo de plástico	1
12	Motor	1
13	Soplado del motor	1
14	Clavija de brazo fijo Ø12x185	1
15	Pernos de protección de la hoja	1
16	Rodamiento de bolas 6202	2
17	Rueda de correa de cuchilla Ø66	1
18	Pasador de la rueda de la correa	1
19	CorreaSV.330	2
20	Mantillo de portaobjetos	1
21	Línea de alimentación	1
22	Eje deslizante	1
23	Perilla con báscula	1
24	Junta de resorte	1
25	Leva	1
26	Personal de escultores de levas	1
27	Deslizador	1
28	briquetado del eje deslizante	2
29	Resorte del eje del soporte de remolque	2
30	Eje del soporte de remolque	1
31	Eje cuádruple	1
32	Soporte de remolque	1
33	M8x35Tornillo hexagonal	1
34	Rodamiento de bolas 607	1
35	Mando de la cubierta del soporte de remolque	1
36	Relé	1

37	Condensador	1
38	Retén del condensador	1
39	Mantillo de botones	1
40	Interruptor de botón	1
41	Placa base	1
42	Raspador de carne	1
43	Mantillo afilador	1
44	Base del subconjunto del afilador	1
45	Base del afilador montada	1
46	Botón del afilador	2
47	Rueda de rectificado fino Ø 45	1
48	Rueda de rectificado crudo Ø45	1
49	Pasador de la piedra frotadora	2
50	Primavera	2
51	Pasador del soporte del afilador	1
52	Botón de apriete del afilador	1
53	Mandril activo de tablero	1
54	Pie de goma	4
55	Pasador del anillo de protección de la hoja	2
56	Tabla de bloqueo de carne	1
57	Soporte del eje deslizante	2
58	Rueda de correa pequeña del motor	1
59	Controlador de portaobjetos	1
60	Ajuste de la rueda de la correa	1
61	Ajuste del afilador	1
62	Ø15 Junta de resorte para cojinete	1
63	Ø15 Junta de resorte para cojinete	1
64	Tuerca de cabeza cuadrada de disco protector de cuchilla	1
65	Perno de la manija del brazo fijo	1
66	Perno deflector de dedo	2
67	Tuerca del deflector de los dedos	2
68	Perno de la perilla del soporte	1
69	Junta de resorte Undee	1
70	Perno impactado del motor	1
71	Cuña para raspar carne	2
72	Perno rascador de carne	2
73	Perno de la abrazadera de fijación del condensador	1
74	Cubierta del cojinete de la bandeja A	1
75	Soporte para tabla de carne	1

ES



76	Cubierta del cojinete de la bandeja B	1
77	Cabezal avellanado empo- trado transversal M6x12	2
78	Perno de briquete del eje deslizante	4
79	Tornillo de bloqueo del eje Quadrate	2
80	Perno de ajuste deslizante	1
81	Imán	1
82	Interruptor magnético	1
83	Bloque de aluminio	1
84	Microinterruptor	1
85	Cierre de acero inoxidable	1
86	Bloque limitado	1
87	Barra de acero inoxidable	1
88	Tornillo de fijación para soporte de bandeja	1
89	Sello de aceite	1

210017

(Fig. 4 de la página 5)

N.º de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
101	Adjutor	1
102	Cartón activo	1
103	Salvador de alimentos	1
104	Disco de protección de la cuchilla	1
105	hoja	1
106	Anillo de protección de la hoja	1
107	Soporte de bandeja	1
108	Brazo fijo para alimentos	1
109	Casquillo de brazo fijo	1
110	Mango	1
111	Gránulo de plástico	1
112	Motor	1
113	Soplado del motor	1
114	Línea de alimentación	1
115	Pernos de protección de la hoja	1
116	Cojinete de bolas 6204	2
117	Rueda de la correa	1
118	Pasador de la rueda de la correa	1
119	Correa SV.400	2
120	Base de soporte	1
121	Cubierta de cable	1
122	Raspador	1

123	Mantillo de botones	1
124	Interruptor de botón	1
125	Condensador	1
126	Retén del condensador	1
127	Tornillo del personal orientado	1
128	Perilla con báscula	1
129	Junta de resorte	1
130	Cam 300	1
131	Placa base	1
132	Pasador osculante de leva	1
133	Eje deslizante	1
134	Deslizador	1
135	Pie de goma	4
136	briquetado del eje deslizante	2
137	Relé	1
138	Resorte del eje deslizante	2
139	Eje deslizante del soporte de remolque	1
140	Eje cuádruple	1
141	Soporte de remolque	1
142	Botón del soporte de remolque	1
143	Mantillo afilador	1
144	Botón	2
145	Rueda de rectificado fino Ø 45	1
146	Pasador de la rueda de limpieza de la fresa	2
147	Resorte de la rueda de limpieza de la fresa	2
148	Rueda de rectificado crudo Ø 45	2
149	Botón de apriete del afilador	1
150	Base de soporte del anillo exterior	1
151	Rueda de Ø 4.751	1
152	Pasador de la piedra frotadora	1
153	Base del subconjunto del afilador	1
154	pasador del anillo de guar- nición de la hoja	2
155	Pasador de la bandeja de alimentos	1
156/ 156A	Tabla de bloqueo de carne	1
157	Soporte del eje deslizante	1
158	Rueda de correa pequeña del motor	1
159	Rueda de transmisión de portaobjetos	1
160	Mango del soporte de remolque	1



161	Eje deslizante608	1
162	Ajuste de la rueda de la correa	1
163	Ajuste del afilador	1
164	Ø 20 Junta de resorte para cojinete	1
165	Ø 47 Junta de resorte para orificio	1
166	Tuerca de cabeza cuadrada de disco protector de cuchilla	1
167	Perno de la manija del brazo fijo	1
168	Perno deflector de dedo	2
169	Tuerca del deflector de los dedos	2
170	Perno de la perilla del soporte	1
171	Tuerca del mando del soporte	1
172	Perno inferior del soporte	1
173	Tornillo de bloqueo del eje Quadrate	2
174	Perno de briquete del eje deslizante	4
175	Perno del eje deslizante	1
176	Ø 12 Junta debajo del muelle	1
177	Cuña para raspar carne	2
178	Perno rascador de carne	1
179	Cuña del cojinete de fulcro	2
180	Perno del cojinete del fulcro	2
181	Cierre de acero inoxidable	1
182	Imán	1
183	Interruptor magnético	1
184	Bloque limitado	1
185	Microinterruptor	1
186	Cubierta del cojinete de la bandeja A	1
187	Cubierta del cojinete de la bandeja B	1
188	Cuña del cojinete de fulcro	1
189	Sello de aceite	1
190	Barra de acero inoxidable	1
191	Tornillo de fijación para soporte de bandeja	1

Precauciones

- El aparato solo debe ser manipulado por personal altamente cualificado que siga las medidas de seguridad descritas en este manual.
- En caso de rotación de personal, se debe proporcionar formación con antelación.
- El aparato está equipado con dispositivos de seguridad en puntos peligrosos. Sin embargo, se recomienda no tocar la hoja ni los componentes móviles.
- Antes de iniciar las operaciones de mantenimiento, desconecte la fuente de alimentación.
- Evalúe cuidadosamente los riesgos residuales cuando retire

los dispositivos de protección para su limpieza y mantenimiento.

- La limpieza y el mantenimiento requieren una gran concentración.
- Es absolutamente necesario un control regular del cable de alimentación. Un cable deshilachado o dañado puede exponer a los usuarios a un gran riesgo de descarga eléctrica.
- Si el dispositivo muestra anomalías, no lo utilice ni intente repararlo: póngase en contacto con el proveedor.
- No utilice el aparato para productos congelados, carne, pescado con huesos ni ningún otro producto que no sea comida.
- **Cuando trabaje con una pequeña porción de carne, no utilice el aparato sin utilizar el empujador de carne.**
- **No se ponga de pie en una posición peligrosa, ya que la cuchilla puede causar lesiones.**
- El fabricante y/o el vendedor no son responsables en los siguientes casos:
 - si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado;
 - si algunas piezas se han sustituido por piezas de repuesto no originales;
 - si no se siguen con precisión las instrucciones incluidas en este manual;
 - si el cortador no se ha limpiado y engrasado con los productos adecuados.

Sistema de seguridad instalado

Sistema de seguridad mecánica

El sistema de seguridad mecánica del aparato descrito en este manual cumple con las directivas 2006/42 de la CE y la normativa EN 1974. El sistema de seguridad incluye:

- protector de cuchilla
- anillo
- cubierta de la cuchilla
- empujador de carne
- botón pulsador de carne con tuerca anular y espaciador
- cubierta de mano en la bandeja de alimentos

Sistema de seguridad eléctrica

El aparato está equipado con:

- un microinterruptor que detiene el aparato en caso de que se retire la varilla de unión del protector de cuchilla; el microinterruptor evita que se reinicie el aparato si el protector no se ha colocado en la posición de apagado.
- un relé en la caja de control que requiere reiniciar el aparato cuando se produce un corte de alimentación.

Aunque el aparato de la versión CE se suministra con protecciones eléctricas y mecánicas (cuando el aparato está en funcionamiento y para operaciones de mantenimiento y limpieza), todavía existen RIESGOS RESIDUALES que no se pueden eliminar por completo; estos riesgos se especifican en este manual en "ADVERTENCIA! / ¡PELIGRO! / ¡PRECAUCIÓN!". La cuchilla y otras piezas de la máquina pueden causar cortes y lesiones.

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.



- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.
- ¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instalación o montaje y desmontaje

Las operaciones de montaje o desmontaje del aparato se realizan con el aparato detenido y desconectado de la fuente de alimentación.

¡ATENCIÓN! Cualquier trabajo de instalación, mantenimiento y reparación debe ser realizado únicamente por un técnico cualificado y autorizado.

Afilador (Fig. 5 de la página 6)

1. Fije el módulo de afilado de tal manera que la cuchilla no se mueva entre las ruedas.
2. Fije el dispositivo de afilado a la máquina apretando el soporte. Asegúrese de que el dispositivo de afilado esté bien sujeto antes de utilizar la máquina.

¡NOTA! El dispositivo de afilado está equipado con un interruptor de seguridad. Si el dispositivo de afilado no está bien conectado, no podrá utilizar el aparato.

Protector de manos (Fig. 6 en la página 6)

1. Coloque ambos tornillos en el carro.
2. Coloque el protector de manos.
3. Coloque las dos arandelas sobre los pernos blancos.
4. Enrosque las dos tuercas del domo.

¡NOTA! Se recomienda que no utilice el aparato si el protector de manos no está colocado según las instrucciones. Estas son características de seguridad que evitarán posibles lesiones. Si no conecta estas características, habrá riesgo de lesiones.

Instrucciones de funcionamiento

El aparato debe instalarse sobre una mesa de trabajo adecuada para sus dimensiones generales mostradas en "Especificaciones técnicas"; por lo tanto, debe ser adecuadamente grande, bien nivelado, seco, suave, resistente, estable y colocarse a una altura de 80 cm del suelo.

Además, la máquina debe instalarse en una habitación con una humedad máxima del 75 % a una temperatura entre 5 °C y 35 °C, es decir, en un entorno que no contribuya al fallo del aparato.

¡IMPORTANTE! Todas las piezas (empujador de carne, tapa de mano, afilador de cuchillas) deben instalarse, montarse y asegurarse antes de su funcionamiento.

- Coloque el aparato de modo que el interruptor de encendido/apagado quede orientado hacia el usuario.
- Si no se ha instalado el afilador de cuchillas, proceda del modo siguiente:
 - Coloque el afilador de cuchillas en su soporte para que la cuchilla no se extienda entre los engranajes.

- Apriete el tornillo de seguridad del afilador de cuchillas.
- ¡Nota! El aparato está equipado con un interruptor de seguridad y se apagará automáticamente si se retira el dispositivo de afilado)
- Empuje el enchufe en la toma de pared.
- Gire el dial con la escala graduada hasta el grosor de corte deseado.
- Encienda el aparato pulsando el botón "BLANCO (I)" del interruptor de encendido/apagado.
- Coloque el producto alimenticio en el carro y ajuste la abrazadera para sujetar el producto firmemente en su lugar. Asegúrese de que el producto esté colocado contra la placa de tope.
- Una vez cortado el producto, apague el aparato pulsando el botón "NEGRO (O)" del interruptor de encendido/apagado.
- Vuelva a girar el dial de grosor a "0".

Cómo bloquear la cortadora

(Fig. 7 de la página 6)

1. Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Siga girando el mando hasta que se afloje completamente.
3. Mueva el carro a la posición correcta; la cortadora se bloqueará automáticamente.

Cómo desbloquear la cortadora

(Fig. 8 de la página 6)

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear la cortadora. El mando debe girarse completamente para apretar el carro.

Carga y rebanado de alimentos

¡ADVERTENCIA! Los productos que se van a cortar deben cargarse en la bandeja de alimentos solo cuando el mando del dial de grosor esté en la posición "0". Preste atención a la cuchilla y a los bordes afilados.

El procedimiento es el siguiente:

- una vez que el producto se haya cargado en la bandeja de alimentos y se haya colocado contra la placa, deténgalo con el brazo provisto de puntos de agarre;
- ajustar el botón de marcación de grosor para obtener el grosor de corte deseado;
- Para evitar accidentes, el operador debe mirar hacia la máquina y adoptar una posición correcta: coloque la mano anular en el empujador de carne y, a continuación, la izquierda junto al deflector (**no toque la cuchilla**); el cuerpo debe estar perpendicular a la superficie de trabajo (consulte la Fig. 9 en la página 7).

¡ADVERTENCIA! Preste la máxima atención: ninguna parte de su cuerpo debe entrar en contacto con la cuchilla (consulte la Fig. 10 en la página 7);

- pulse el botón de encendido "I";
- empuje suavemente el carro [bandeja de alimentos + empujador de carne + vástago] hacia la cuchilla sin ejercer presión sobre los alimentos con el empujador de carne, ya que tienen su propia fuerza de gravedad que ejerce presión sobre el medidor de grosor. La cuchilla cortará fácilmente los alimentos y el aparato se guiará por el deflector hasta la placa de recogida (consulte la Fig. 11 en la página 7);
- no utilice el aparato sin alimentos;
- una vez cortados los alimentos, coloque el mando de selección de grosor en la posición "0" y apague el aparato pulsando el botón de apagado "O".



sando el botón "0" del interruptor de encendido/apagado;

- vuelva a afilar la cuchilla tan pronto como los cortes muestren una superficie áspera o deshilachada y el corte se vuelva difícil (consulte ==> "Afilar la cuchilla" en "Instrucciones de funcionamiento").

Afilar la cuchilla

¡ADVERTENCIA! Antes de proceder con el afilado de la cuchilla, permanezca alerta a los **RIESGOS RESIDUALES** (consulte ==> Sistema de seguridad instalado) que se refieren al peligro de lesión si no se siguen las instrucciones que se indican a continuación.

La cuchilla debe afilarse periódicamente y tan pronto como se vuelva roma; deben seguirse las instrucciones detalladas a continuación:

- desconectar la fuente de alimentación;
- coloque el mando del dial de grosor ajustando la placa de grosor en la posición "0";
- Limpie la cuchilla con alcohol de forma precisa para eliminar la grasa;
- Desenrosque la perilla de bloqueo del afilador (10, Fig.12 en la página 7), levante (a) el afilador (1, Fig.12 en la página 7) hasta la posición de bloqueo y gírelo 180°.

A continuación, deje que se mueva hasta el extremo de modo que la cuchilla quede colocada entre los dos afiladores. Bloquee el mando;

- Encienda la cortadora pulsando el botón "1" (ENCENDIDO);
- Pulse el botón pequeño (13, Fig.11 en la página 7), deje que la cuchilla gire contra el afilador durante 30/40 seg. para producir una fresa afilada en el borde de la cuchilla;
- Pulse los botones simultáneamente durante 3/4 segundos (11 y 12, Fig. 14 en la página 7) y, a continuación, déjelos simultáneamente;
- Se recomienda limpiar los afiladores al final del afilado (consulte ==> Limpieza del afilador);
- Una vez completado el afilado, vuelva a colocar el corte en su ajuste original con el procedimiento inverso.
- Después del afilado, la cuchilla debe limpiarse (consulte ==> Limpieza de la cuchilla, el protector de la cuchilla y el anillo)

NOTA: No prolongue la operación de fresado más de 3/4 de segundo para evitar la torsión peligrosa del filo de corte de la hoja.

La hoja debe sustituirse cuando no pueda afilarse más o cuando el espacio entre el borde de la hoja y el protector de la hoja supere los 6 mm.

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar el mantenimiento.
- No utilice chorro de agua ni limpiador de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

- **¡PELIGRO DE LESIONES!** Debe tenerse cuidado al manipular las cuchillas cortantes afiladas durante la limpieza.

- **¡ADVERTENCIA!** Preste atención a los riesgos residuales debidos al corte y/o a los bordes afilados. Use guantes protectores (no suministrados).

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecida con una solución jabonosa suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- La limpieza del aparato debe realizarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia, si es necesario.
- La limpieza debe ser extremadamente precisa para aquellas partes del aparato que estén directa o indirectamente en contacto con alimentos.
- Coloque el mando del dial de grosor ajustando la placa de grosor en la posición "0".

Limpieza de la bandeja de alimentos

(Fig. 15 en la página 8)

El carro (bandeja de alimentos + brazo + vástago) se puede extraer fácilmente:

- ajuste el mando del selector de grosor en la posición "0" (5);
- coloque el carro (13) al final de su recorrido (a) cerca de los controles;
- desenrosque el tornillo (14), deslice el carro hacia arriba (b);
- después de haber retirado el carro, es posible limpiar con precisión la bandeja de alimentos con agua caliente y detergente neutro (pH 7).

Limpieza de cuchillas, portacuchillas y anillos

Retire la cubierta del protector de la hoja desenroscando el pasador de la parte posterior del aparato (Fig.16 en la página 8).

¡ADVERTENCIA! La limpieza de la cuchilla debe realizarse con un paño húmedo y guantes protectores (no suministrados).

Para limpiar la superficie opuesta de la hoja, es necesario retirarla.

La cuchilla debe retirarse de la siguiente manera (consulte la Fig. 17 en la página 8):

- desmontar el protector de la hoja;
- retire el afilador (a) y saque la cuchilla del protector del anillo de la cuchilla girando el mando del dial de grosor;
- afloje los 3 o 4 tornillos (15) (según el modelo) que fijan la hoja;
- Saque la cuchilla directamente.

¡ADVERTENCIA! Preste atención a los riesgos residuales debidos al corte y/o a los bordes afilados. Use guantes protectores (no suministrados).

El protector de la cuchilla debe limpiarse con agua caliente y detergente neutro.



Limpieza del afilador

- La operación de limpieza del afilador se lleva a cabo frotando los lunares de esmerilado con un cepillo. Los lunares deben colocarse en la posición de seguridad, lo que significa que deben girarse hacia el lado opuesto a la hoja.

Limpieza del deflector

- Para retirar el deflector, desenrosque los dos tornillos (16) del deflector (consulte la Fig. 18 en la página 8).
- Limpie el deflector con agua caliente y detergente neutro.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.
- Coloque el mando del dial de grosor ajustando la placa de grosor en la posición "0".
- Llame al fabricante o a su agente de servicios para cualquier sustitución.

Cinturón

La correa no debe ajustarse. Debe sustituirse después de 3 o 4 años.

Pies

Los pies pueden deteriorarse y perder elasticidad, reduciendo así la estabilidad del aparato. En este caso, deben sustituirse.

Cable de alimentación

Compruebe periódicamente el cable de alimentación para detectar cualquier síntoma de desgaste. En este caso, debe sustituirse.

ES

Hoja

Compruebe que la hoja no pierde más de 10 mm de su diámetro original. En este caso, debe sustituirse.

Afilador: moles de molienda

Compruebe que los lunares de esmerilado conservan su propiedad abrasiva durante las operaciones de afilado. Si no es así, debe sustituirse para evitar daños en la hoja.

Lubricación de guías deslizantes

De vez en cuando, vierta algunas gotas de aceite en la guía deslizante redonda a lo largo de la cual el carro se mueve hacia adelante y hacia atrás. Esta operación se puede realizar a través de la abertura (OIL) junto al mando del dial de grosor.

Etiqueta del interruptor de encendido/apagado

Si las etiquetas del interruptor de encendido/apagado están dañadas, en este caso debe sustituirse.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.

- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.
- Debe tenerse especial cuidado al mover o transportar la máquina debido a su peso pesado. Con al menos 2 personas o utilizando un carro. Mueva la máquina lentamente, con cuidado y nunca la incline más de 45°.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problema	Causa posible	Posible solución
El aparato no corta uniformemente	Hoja roma	Hoja afilada
	Dispositivo sucio	Limpie el aparato
El aparato deja de rebanar	Motor sobrecalentado	Deje que la máquina se enfríe durante un período prolongado. El termostato de seguridad del motor se restablecerá automáticamente.
El carro no se desliza	Barra deslizante sucia	Limpie la barra deslizante y lubrique con vaselina
	Algunos alimentos se pegan a la cuchilla.	Apague el aparato y desenchúfelo. Deje que se detenga por completo. Elimine cualquier obstrucción. Limpie la cuchilla con un paño húmedo.
La cuchilla se detiene cuando se corta el producto	correa trapezoidal desgastada o sucia	Póngase en contacto con el proveedor.

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año después de la compra se reparará o sustituirá de forma gratuita siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado ni utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente

Al desmantelar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo en un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de



su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen ninguna responsabilidad por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

Eliminación de la máquina

Poner la máquina fuera de servicio

Si por algún motivo es necesario poner la máquina fuera de servicio, asegúrese de que nadie pueda utilizarla: desconéctela de la red eléctrica y elimine las conexiones eléctricas.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaníu, poškodeníu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič **VŽDY** vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojek mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrický zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrožujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od

zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.

- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nekladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič nie je určený na použitie v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte bez náplne, aby nedošlo k prehriatiu.
- UPOZORNENIE!** Skôr než sa dotknete akýchkoľvek častí motora, **VŽDY** vypnite stroj a odpojte napájanie.
- VAROVANIE!** Nepokúšajte sa obísť žiadne bezpečnostné blokovanie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič sa nesmie používať na rezanie mrazených potravín, mäsa, rýb a pod.
- Spotrebič nepoužívajte, kým nie je správne zmontovaný s čepeľou, chráničom čepele a držiakom potravín.
- VAROVANIE!** Ruky, dlhé vlasy a oblečenie udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
-  **UPOZORNENIE!** Pred čistením, údržbou alebo opravou ho odpojte!
-  **VAROVANIE!** Ruky držte mimo pohyblivej časti a rezacej čepele.
-  **UPOZORNENIE!** Vyžaduje sa manipulácia s dvomi osobami!

SK





UPOZORNENIE! Pred prevádzkou, čistením alebo údržbou si prečítajte návod na použitie!

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú masovú výrobu potravín.
- Spotrebič je určený len na krájanie potravín, napr. mäsa, syra, chleba atď. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia.

Instalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako **ochranná trieda I** a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Pripojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(Obr. 1 na strane 4)

- Ostrovadlo čepele
- Zastavovacia doska
- Nosič
- Vypínač [biela (I): ZAP., čierna (O): VYPNUTÉ]
- Volič hrúbky rezu
- Svorka produktu
- Chránič čepele
- Čepeľ
- Zámok nosiča
- Skrutka chrániča čepele (nie je zobrazená)

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií.

Schéma okruhu

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Obr. 2 na strane 4)

- Motor
- Transformátor
- Kondenzátor
- Ochranné uzemnenie (uzemnenie)
- Živý
- Neutrálna
- Prepnúť
- Relé
- Kontrolka
- Tepelná poistka
- Mikrospínač

Rozbuchnutá schéma so zoznamom dielov

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Obr. 3 na strane 5)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
1	Prihlasovateľ	1
2	Aktívna tabuľa	1
3	Úspora potravín	1
4	Disk chrániča čepele	1
5	Čepeľ	1
6	Krúžok na ochranu čepele	1
7	Držiak podnosu	1
8	Jedlo a pevné rameno	1
9	Priechodka s pevným ramenom	1
10	Rukoväť s pevným ramenom	1
11	Plastová granula	1
12	Motor	1
13	Motorové spĺyvanie	1
14	Kolík s pevným ramenom Ø 12×185	1
15	Skrutky chrániča čepele	1
16	Guľôčkové ložisko 6202	2
17	Koliesko remeňa čepele Ø66	1
18	Kolík kolesa remeňa	1
19	RemeňSV.330	2
20	Sklíčkový mulčovač	1
21	Napájacie vedenie	1
22	Posuvná náprava	1
23	Gombík s mierkou	1
24	Pružinová tesnenie	1
25	Vačka	1
26	Personál vačky	1
27	Posúvač	1
28	Svorkovanie posuvnej nápravy	2
29	Pružina nápravy ťažného držiaka	2
30	Náprava ťažného držiaka	1
31	Štvorzložková os	1
32	Vlečná konzola	1
33	M8×35Pohlavná skrutka	1
34	Guľôčkové ložisko 607	1
35	Gombík krytu ťažnej konzoly	1
36	Relé	1
37	Kondenzátor	1



38	Držiak kondenzátora	1
39	Mulčovanie tlačidiel	1
40	Tlačidlový spínač	1
41	Materská tabuľa	1
42	Škrabka na mäso	1
43	Mulčovač na strúhanie	1
44	Základňa brúsneho zariadenia podzostavy	1
45	Základňa na strúhanie zostaveného	1
46	Tlačidlo na strúhanie	2
47	Jemný mlecí kotúč Ø45	1
48	Koliesko na brúsne účely Ø45	1
49	Kolík z tretieho kameňa	2
50	Jar	2
51	Kolík konzoly na strúhanie	1
52	Gombík na utiahnutie zaostrenia	1
53	Mandrel aktívnej schránky	1
54	Gumená nožička	4
55	Kolík ochranného krúžku čepele	2
56	Doska na blokovanie mäsa	1
57	Držiak posuvnej nápravy	2
58	Malé koleso remeňa motora	1
59	Ovládač sklíčok	1
60	Nastavenie remeňového kolesa	1
61	Nastavenie zaostrenia	1
62	Ø15 Pružinová tesniaca vložka pre ložisko	1
63	Ø15 Pružinová tesniaca vložka pre ložisko	1
64	Štvorcová matica disku chrániča čepele	1
65	Skrutka rukoväte s pevným ramenom	1
66	Skrutka nárazníka na prsty	2
67	Matica nárazníka na prsty	2
68	Skrutka gombíka konzoly	1
69	Nežiaduce pružinové vrecko	1
70	Skrutka nárazu motora	1
71	Vložka na škrabanie mäsa	2
72	Skrutka škrabky na mäso	2
73	Skrutka fixačnej svorky kondenzátora	1
74	Kryt ložiska podnosu A	1
75	Držiak dosky na mäso	1

76	Kryt ložiska podnosu B	1
77	Križová zapustená zapustená hlava zapustenia M6×12	2
78	Skrutka briketu posuvnej nápravy	4
79	Zaisťovacia skrutka pre štvoritú os	2
80	Posuvná nastavovacia skrutka	1
81	Magnet	1
82	Magnetový spínač	1
83	Hliníkový blok	1
84	Mikrospínač	1
85	Zámok z nehrdzavejúcej ocele	1
86	Obmedzený blok	1
87	Tyč z nehrdzavejúcej ocele	1
88	Nastavovacia skrutka pre konzolu podnosu	1
89	Olejové tesnenie	1

210017

(obr. 4 na strane 5)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
101	Prihlasovateľ	1
102	Aktívna tabuľa	1
103	Úspora potravín	1
104	Disk s ochrannými čepeľami	1
105	čepeľ	1
106	Krúžok na ochranu čepele	1
107	Držiak podnosu	1
108	Jedlo fixované v ramene	1
109	Priechodka s pevným ramenom	1
110	Rukoväť	1
111	Plastová granula	1
112	Motor	1
113	Motorové spĺyvanie	1
114	Napájacie vedenie	1
115	Skrutky chrániča čepele	1
116	Guľôčkové ložisko 6204	2
117	Remeňové koleso	1
118	Kolík kolesa remeňa	1
119	Remeň SV.400	2
120	Podporná základňa	1
121	Káblový plášť	1
122	Mearscraper	1

SK



123	Mulčovanie tlačidiel	1
124	Tlačidlový spínač	1
125	Kondenzátor	1
126	Držiak kondenzátora	1
127	Skrutka orientovaného personálu	1
128	Gombík s mierkou	1
129	Pružinová tesnenie	1
130	Vačka 300	1
131	Materská tabuľa	1
132	Kolík vačky	1
133	Posuvná náprava	1
134	Posúvač	1
135	Gumená nožička	4
136	Posuvná náprava briketu	2
137	Relé	1
138	Pružina posuvnej nápravy	2
139	Posuvná náprava vlečnej konzoly	1
140	Štvorzložková os	1
141	Vlečná konzola	1
142	Tlačidlo vlečnej konzoly	1
143	Mulčovač na strúhanie	1
144	Tlačidlo	2
145	Jemný mlecí kotúč Ø 45	1
146	Kolík kolesa na čistenie frézy	2
147	Pružina kolesa na čistenie frézy	2
148	Krížové brúsne kolesko Ø 45	2
149	Gombík na utiahnutie zaostrenia	1
150	Podporná základňa vonkajšieho krúžku	1
151	Ø 4,751 koleso	1
152	Kolík z tretieho kameňa	1
153	Základňa brúsneho zariadenia podzostavy	1
154	čap krúžku na vedenie čepele	2
155	Kolík misky na potraviny	1
156/ 156A	Doska na blokovanie mäsa	1
157	Držiak posuvnej nápravy	1
158	Malé koleso remeňa motora	1
159	Koleso na prenos skličok	1
160	Rukoväť ťažnej konzoly	1
161	Posuvná náprava 608	1
162	Nastavenie remeňového kolesa	1

163	Nastavenie zaostrenia	1
164	Ø 20 Pružinová tesnenie pre ložisko	1
165	Ø 47 Pružinová tesnenie pre otvor	1
166	Štvorcová matica dis-ku chrániča čepele	1
167	Skrutka rukoväte s pevným ramenom	1
168	Skrutka nárazníka na prsty	2
169	Matica nárazníka na prsty	2
170	Skrutka gombíka konzoly	1
171	Matica gombíka držiaka	1
172	Spodná skrutka držiaka	1
173	Zaisťovacia skrutka pre štvoritú os	2
174	Skrutka briketu posuvnej nápravy	4
175	Posuvná nápravová skrutka	1
176	Ø 12 Pod tesnením pružiny	1
177	Vložka na škrabanie mäsa	2
178	Skrutka škrabky na mäso	1
179	Vyrovňavacia podložka ložiska bubna	2
180	Skrutka ložiska vretena	2
181	Zámok z nehrdzavejúcej ocele	1
182	Magnet	1
183	Magnetový spínač	1
184	Obmedzený blok	1
185	Mikrospínač	1
186	Kryt ložiska podnosu A	1
187	Kryt ložiska podnosu B	1
188	Vyrovňavacia podložka ložiska bubna	1
189	Olejové tesnenie	1
190	Tyč z nehrdzavejúcej ocele	1
191	Nastavovacia skrutka pre konzolu podnosu	1

Bezpečnostné opatrenia

- So spotrebičom smú manipulovať iba vysokoškolené osoby, ktoré dodržiavajú bezpečnostné opatrenia opísané v tejto príručke.
- V prípade rotácie personálu je potrebné školenie poskytnúť vopred.
- Spotrebič je na nebezpečných miestach vybavený bezpečnostnými zariadeniami. Odporúča sa však, aby ste sa nedotýkali čepele a pohyblivých komponentov.
- Pred začatím údržby odpojte zdroj napájania.
- Po odstránení ochranných pomôcok z dôvodu čistenia a údržby starostlivo zhodnotte zvyškové riziká.
- Čistenie a údržba si vyžadujú skvelú koncentráciu.
- Je absolútne nevyhnutné pravidelné ovládanie napájacieho kábla. Rozstrapkaný alebo poškodený kábel môže vystaviť po-



užívateľov veľkému riziku úrazu elektrickým prúdom.

- Ak sa na zariadení zobrazujú anomálie, nepoužívajte ho ani sa ho nepokúšajte opravíť: obráťte sa na dodávateľa.
- Spotrebič nepoužívajte na mrazené výrobky, mäso, ryby s kosťami ani iné výrobky okrem potravín.
- Pri práci s malou porciou mäsa nepoužívajte spotrebič bez použitia zatlačadla na mäso.
- Nestojte v nebezpečnej polohe, čepeľ môže spôsobiť zranenie.
- Výrobca a/alebo predajca nie sú zodpovední v nasledujúcich prípadoch:
 - ak so spotrebičom manipulovali neoprávnené osoby;
 - ak boli niektoré diely nahradené neoriginálnymi náhradnými dielmi;
 - ak pokyny uvedené v tejto príručke nie sú presne dodržané;
 - ak fréza nebola vyčistená a naolejovaná správnymi produktmi.

Bezpečnostný systém nainštalovaný

Mechanický bezpečnostný systém

Mechanický bezpečnostný systém spotrebiča popísaný v tejto príručke vyhovuje smerniciam ES 2006/42 a predpisom EN 1974. Bezpečnostný systém zahŕňa:

- chránič čepele
- krúžok
- kryt čepele
- zatlačáč mäsa
- gombík na zatlačanie mäsa s kruhovou maticou a dištančnou vložkou
- kryt na ruky na plechu na potraviny

Elektrický bezpečnostný systém

Spotrebič je vybavený:

- mikrospínač, ktorý zastaví spotrebič v prípade, že sa odstráni spojovacia tyč pre chránič čepele; mikrospínač zabráni opätovnému spusteniu spotrebiča, ak chránič nebol nastavený do polohy vypnutia.
- relé v ovládacej skrinke, ktoré vyžaduje reštart spotrebiča v prípade výpadku napájania.

Aj keď sa zariadenie verzie CE dodáva s elektrickou a mechanickou ochranou (keď je zariadenie v prevádzke a pri údržbe a čistení), stále existujú **REZIDUÁLNE RIZIKÁ**, ktoré nemožno úplne odstrániť. Tieto riziká sú uvedené v tejto príručke v časti „**VAROVANIE! / NEBEZPEČENSTVO! / UPOZORNENIE!**“. Čepeľ a iné časti stroja môžu spôsobiť poranenie a zranenia.

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
- Skontrolujte, či je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti striekajúcej vode.
- Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Inštalácia alebo montáž a demontáž

Postup montáže alebo demontáže spotrebiča sa vykonáva vtedy, keď je spotrebič zastavený a odpojený od zdroja napájania.

POZOR! Všetky montážne, údržbové a opravárske práce smie vykonávať len kvalifikovaný a autorizovaný technik.

Zaostrenie (obr. 5 na strane 6)

1. Pripevnite ostrecí modul tak, aby sa čepeľ nepohybovala medzi kolieskami.
2. Upevnite ostriecie zariadenie k stroju utiahnutím držiaka. Pred použitím stroja skontrolujte, či je ostriecie zariadenie dobre zaistené.

POZNÁMKA! Ostriecie zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom. Ak ostriecie zariadenie nie je správne pripojené, spotrebič nebudete môcť používať.

Chránič ruky (obr. 6 na strane 6)

1. Vložte obe skrutky do nosiča.
2. Pripevnite chránič ruky.
3. Umiestnite dve podložky na biele skrutky.
4. Naskrutkujte dve klenuté matice.

POZNÁMKA! Spotrebič sa **odporúča nepoužívať, ak nie je pripojený chránič ruky podľa pokynov! Toto sú bezpečnostné prvky, ktoré zabránia možnému zraneniu. Ak tieto funkcie nepritevnete, hrozí riziko poranenia.**

Prevádzkové pokyny

Spotrebič musí byť nainštalovaný na pracovnom stole, ktorý je vhodný pre jeho celkové rozmery uvedené v časti „Technické špecifikácie“, preto musí byť primerane veľký, dobre vyrovnaný, suchý, hladký, odolný, stabilný a umiestnený vo výške 80 cm od zeme.

Okrem toho musí byť stroj nainštalovaný v miestnosti s max. vlhkosťou 75 % pri teplote medzi 5 °C a 35 °C, ktorá je v prostredí, ktoré neprispieva k zlyhaniu spotrebiča.

DÔLEŽITÉ! Všetky diely (zatlačáč mäsa, kryt ruky, zarovnávač čepele) musia byť pred prevádzkou nainštalované, zostavené a zaistené.

- Spotrebič umiestnite tak, aby vypínač smeroval k používateľovi.
- Ak nie je nainštalovaný strúhadlo čepele, postupujte nasledovne:
 - Umiestnite strúhadlo čepele do podpery tak, aby čepeľ nepresahovala medzi ozubené kolesá.
 - Utiachnite bezpečnostnú skrutku na strúhadlo čepele.
 - Poznámka! Spotrebič je vybavený bezpečnostným spínačom a po odstránení ostrenia sa automaticky vypne)
- Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Otočte číselník pomocou odstupňovanej mierky na požadovanú hrúbku rezu.
- Spotrebič zapnite stlačením tlačidla „BIELA (II)“ vypínača ZAP/ VYP.
- Potraviny položte na nosič a nastavte svorku tak, aby výrobok pevne držal na mieste. Uistite sa, že je výrobok umiestnený oproti doštičke zastavenia.

SK



- Po rezaní výrobku vypnite spotrebič stlačením tlačidla „ČERVENÉ (0)“ na vypínači.
- Otočte volič hrúbky späť na „0“.

Ako uzamknúť krájač

(Obr. 7 na strane 6)

1. Otočte gombík proti smeru hodinových ručičiek.
2. Pokračujte v otáčaní gombíka, kým sa úplne neuvoľní.
3. Posuňte zdvihaciu dosku do správnej polohy, krájač sa automaticky uzamkne.

Odomykanie krájača

(Obr. 8 na strane 6)

Otočením ovládača v smere hodinových ručičiek odomknete krájač. Ak chcete utiahnuť zdvihaciu dosku, gombík by sa mal úplne otočiť.

Vkladanie a krájanie potravín

VAROVANIE! Výrobky, ktoré sa majú rezať, sa musia vložiť na potravinovú misku len vtedy, keď je gombík na nastavenie hrúbky nastavený do polohy „0“. Dávajte pozor na čepeľ a ostré hrany.

Postup je nasledovný:

- keď bol výrobok vložený na potravinovú misku a umiestnený oproti platni, zastavte ho pomocou ramena s uchopovacími bodmi;
- nastavte gombík na nastavenie hrúbky tak, aby ste získali požadovanú hrúbku rezu;
- Aby sa predišlo nehodám, obsluha musí smerovať k stroju a prijať správnu polohu: položte krúžok na zatlačáč mäsa a potom ľavú vedľa vychylovača **[nedotýkajte sa čepele]**; telo musí byť kolmo na pracovný povrch (pozrite si obr. 9 na strane 7).

VAROVANIE! Venujte maximálnu pozornosť: **žiadna časť vášho tela by sa nemala dotýkať čepele (pozrite si obr. 10 na strane 7);**

- stlačte tlačidlo zapnutia „I“;
- hladko zatlačte nosič (podnos na potraviny + zatlačáč na mäso + driel) smerom k čepeľi bez toho, aby ste vyvíjali tlak na potraviny pomocou zatlačáča na mäso, pretože majú vlastnú gravitačnú silu, ktorá vyvíja tlak na hrúbkomer. Čepeľ ľahko odreže potraviny a spotrebič bude vedený vychylovačom na zbernú dosku (pozri obr. 11 na strane 7).
- spotrebič nepoužívajte bez potravín;
- po prerezaní potravín nastavte volič hrúbky do polohy „0“ a vypnite spotrebič stlačením tlačidla „0“ na vypínači;
- Ostrite čepeľ hneď, ako plátky ukážu drsný alebo rozstrapkaný povrch a rezanie bude ťažké (pozrite => „Ostrenie čepele“ v časti „Pokyny na obsluhu“).

Ostrenie čepele

VAROVANIE! Skôr než budete pokračovať v ostrení čepele, zostaňte v strehu pred **OSOBNÝMI RIZIKAMI** (pozri => nainštalovaný bezpečnostný systém), ktoré sa vzťahujú na nebezpečenstvo poranenia, ak sa nedodržia pokyny uvedené nižšie. Čepeľ sa musí pravidelne a ihneď po tuposti naostrovať. Je potrebné dodržiavať podrobné pokyny uvedené nižšie:

- odpojte napájanie;
- umiestnite gombík nastavenia hrúbky hrúbky doštičky do polohy „0“;
- Čepeľ vyčistite presne alkoholom, aby ste odstránili masť.

- Odskrutkujte zaistovací gombík na strúhanie (10, Obr. 12 na strane 7), zdvihnite (a) strúhadlo (1, Obr. 12 na strane 7) do blokovej polohy a otočte ho o 180°.
- Potom ho nechajte posunúť sa na koniec tak, aby sa čepeľ nachádzala medzi dvoma strúhadlami. Zamknite gombík;
- Zapnite krájač stlačením tlačidla „I“ (ZAP).
- Stlačte malé tlačidlo (13, obr. 11 na strane 7), nechajte čepeľ otáčať sa proti ostriu 30/40 s, aby sa na okraj čepele vytvorilo ostré ostrie;
- Stlačte súčasne tlačidlá na 3/4 sekundy (11 a 12, obr. 14 na strane 7) a potom ich nechajte súčasne;
- Na konci zaostrenia sa odporúča vyčistiť zaostrenia (pozri => Čistenie zaostrenia);
- Po dokončení zaostrenia vráťte rez na pôvodné nastavenie opačným postupom.
- Po naostrení je potrebné čepeľ vyčistiť (pozri => Čistenie čepele, chrániča čepele a krúžka)

POZNÁMKA: Operáciu ostria nepredlžujte na viac ako 3/4 s, aby ste zabránili nebezpečnému prekrúteniu reznej hrany čepele.

Cepeľ by sa mala vymeniť, ak sa nedá ďalej naostriť alebo ak medzera medzi hranou čepele a chráničom čepele presahuje 6 mm.

Čistenie a údržba

- **POZOR!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by sa mali pravidelne čistiť a odstraňovať zo spotrebiča. Ak spotrebič nie je správne vyčistený, skráti jeho životnosť a môže spôsobiť nebezpečné podmienky počas používania.
- **NEBEZPEČENSTVO ZRANENIA!** Pri manipulácii s ostrými rezacími čepeľami počas čistenia postupujte opatrne.
- **VAROVANIE!** Venujte pozornosť reziduálnym rizikám v dôsledku rezania a/alebo ostrých hrán. Používajte ochranné rukavice (nie sú súčasťou dodávky).

Čistenie

- Ochladený vonkajší povrch vyčistíte handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte oceľovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Čistenie spotrebiča sa musí vykonávať aspoň raz denne alebo častejšie, ak je to potrebné.
- Čistenie musí byť mimoriadne presné pre tie časti spotrebiča, ktoré sú priamo alebo nepriamo v kontakte s potravinami.
- Umiestnite gombík na nastavenie hrúbky doštičky do polohy „0“.



Čistenie plechov na potraviny (obr. 15 na strane 8)

Nosič (podnos na potraviny + rameno + driel) sa dá ľahko vybrať:

- nastavte gombík na nastavenie hrúbky do polohy „0“ [5];
- nastavte zdvíhací dosku [13] na konci jej chodu [a] v blízkosti ovládacích prvkov;
- vyskrutkujte skrutku [14], posuňte nosič nahor [b];
- Po vybratí vozíka je možné presne vyčistiť potravinový podnos horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom (pH 7).

Čistenie čepele, chrániča čepele a krúžka

Odstraňte kryt chrániča čepele odskrutkovaním kolíka na zadnej strane spotrebiča (obr. 16 na strane 8).

VAROVANIE! Čistenie čepeľí sa musí vykonávať vlhkou handričkou a ochrannými rukavicami (nie sú súčasťou dodávky).

Na čistenie opačného povrchu čepele je potrebné čepeľ odstrániť.

Čepeľ sa musí odstrániť nasledujúcim spôsobom (pozrite si obr. 17 na strane 8):

- demontáž chrániča čepele;
- vyberte strúhadlo [a] a vysuňte čepeľ z chrániča prstenca čepele otočením gombíka na nastavenie hrúbky;
- uvoľnite 3 alebo 4 skrutky [15] (podľa modelu), ktoré upevňujú čepeľ;
- Čepeľ vyberte priamo.

VAROVANIE! Venujte pozornosť reziduálnym rizikám v dôsledku rezania a/alebo ostrých hrán. Používajte ochranné rukavice (nie sú súčasťou dodávky).

Chránič čepele sa musí čistiť horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom.

Čistenie zaostrením

- Operácia čistenia pomocou zaostrenia sa vykonáva trením brúsnych znamiensk kefou. Mriežky musia byť umiestnené v bezpečnej polohe, čo znamená, že musia byť otočené smerom k strane oproti čepeľi.

Čistenie vychyľovača

- Ak chcete demontovať vychyľovač, odskrutkujte dve skrutky [16] vychyľovača (pozri obr. 18 na strane 8).
- Vychyľovač vyčistíte horúcou vodou s neutrálnym čistiacim prostriedkom.

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetku údržbu, inštaláciu a opravy musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo musí ich odporúčať výrobca.
- Umiestnite gombík na nastavenie hrúbky doštičky dopolohy „0“.
- Ak potrebujete akúkoľvek náhradu, obráťte sa na výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.

Remeň

Pás sa nesmie nastavovať. Musí sa vymeniť po 3 alebo 4 rokoch.

Chodidlá

Chodidlá sa môžu poškodiť a stratiť elasticitu, čím sa zníži stabilita spotrebiča. V takom prípade sa musia vymeniť.

Napájací kábel

Pravidelne kontrolujte, či napájací kábel nie je opotrebovaný. V takom prípade sa musí vymeniť.

Čepeľ

Skontrolujte, či čepeľ nestratí viac ako 10 mm pôvodného priemeru. V takom prípade sa musí vymeniť.

Ostrovadlo – brúsne znamienka

Skontrolujte, či si brúsne znamienka zachovávajú svoju abrazívnu vlastnosť počas operácií brúsenia. Ak nie, musí sa vymeniť, aby sa predišlo poškodeniu čepele.

Mazanie posuvných vodiacich líšť

Z času na čas nalejte niektoré kvapky oleja na okrúhly posuvný vodiaci prvok, po ktorom sa vozík pohybuje dozadu a dopredu. Túto operáciu je možné vykonať cez otvor [OIL] vedľa gombíka na nastavenie hrúbky.

Označenie vypínača ZAP/VYP

Ak boli štítky vypínača poškodené, v takom prípade sa musia vymeniť.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladte na spotrebič ťažké predmety, pretože by sa mohli poškodiť.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.
- Zvláštnu pozornosť treba venovať premiestneniu alebo preprave stroja kvôli jeho ťažkej hmotnosti. S najmenej 2 osobami alebo použitím vozíka. Pomaly, opatrne pohybujte strojom a nikdy ho nenakláňajte o viac ako 45°.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku riešenia. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič nerezne rovnomerne	Tupá čepeľ	Ostrá čepeľ
	Špinavý spotrebič	Vyčistite spotrebič
Spotrebič prestane krájať	Prehriaty motor	Nechajte spotrebič vychladnúť na dlhšiu dobu. Bezpečnostný termostát motora sa automaticky vynuluje.
Nosič sa neposúva	Špinavá posuvná lišta	Vyčistite posuvnú lištu a namažte ju vazelinou
	Niektoré potraviny sa prilepia na čepeľ.	Vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete. Nech sa úplne zastaví. Odstraňte akékoľvek zablokovanie. Čepeľ utrite vlhkou handričkou.

SK



Čepeľ sa pri rezaní produktu zastaví	v-opasok opotrebovaný alebo znečistený	Obráťte sa na dodávateľa.
--------------------------------------	--	---------------------------

Záruka

Akákoľvek chyba ovplyvňujúca funkčnosť spotrebiča, ktorá sa prejaví do jedného roka od zakúpenia, bude bezplatne opravená alebo vymenená za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a nebol žiadnym spôsobom zneužitý alebo nesprávne používaný. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uvedte, kde a kedy bol spotrebič zakúpený, a priložte doklad o kúpe (napr. potvrdenie).

V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča sa výrobok nesmie likvidovať s iným domovým odpadom. Namiesto toho je vaša zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určené zberné miesto. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia odpadového zariadenia v čase likvidácie pomôže zachovať prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať odpad na recykláciu, vám poskytne miestna spoločnosť na zber odpadu. Výrobcovia a dovozcovia nenesú zodpovednosť za recykláciu, zaobchádzanie a ekologickú likvidáciu, či už priamo alebo prostredníctvom verejného systému.

Likvidácia stroja

Vyradenie stroja z prevádzky

Ak z nejakého dôvodu potrebujete stroj vyradiť z prevádzky, uistite sa, že ho nikto nemôže používať: odpojte ho od elektrickej siete a odstráňte všetky elektrické pripojenia.

DANSK

DK

Kære kunde

Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra

strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.

- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefladen eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurantens køkken, kantinen eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansmæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er ikke beregnet til husholdningsbrug.
- Brug ikke apparatet uden fyldning for at undgå overophedning.



- **FORSIGTIG!** Sluk ALTID for maskinen, og afbryd strømforsyningen, før du rører ved nogen af motordelene.
- **ADVARSEL!** Forsøg ikke at omgå nogen sikkerhedslås.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat må ikke bruges til skæring af frosne madvarer, kød eller fisk osv.
- Brug ikke apparatet, før det er samlet korrekt med kniven, knivskærmen og madholderen.
- **ADVARSEL!** Hold ALTID hænder, langt hår og tøj væk fra de bevægelige dele.
-  **FORSIGTIG!** Træk stikket ud før rengøring, vedligeholdelse eller reparation!
-  **ADVARSEL!** Hold hænderne væk fra bevægelige dele og skæreblade.
-  **FORSIGTIG!** To-personers håndtering påkrævet!
-  **FORSIGTIG!** Læs brugsanvisningen før betjening, rengøring eller vedligeholdelse!

Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitalet og i kommercielle virksomheder som bagerier, støberier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er kun beregnet til at skære fødevarer i skiver, f.eks. kød, ost, brød osv. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til andre formål anses for at være misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som **beskyttelsesklasse I** og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at levere en flugtledning til den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Forbindelserne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 4)

1. Bladsliber
2. Stop plade
3. Transport
4. Tænd/sluk-knap [Hvid (I): TÆNDT; Sort (O): FRA]
5. Skivetykkelsesskive
6. Produktklemme
7. Bladskærm
8. Blade
9. Transportlås
10. Bladskærmsbolt (ikke vist)

Bemærkning: Indholdet i denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Diagram over kredsløb

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 på side 4)

- A. Motor
- B. Transformer
- C. Kondensator
- D. Beskyttende jordforbindelse (afrunding)
- E. Live
- F. Neutral
- G. Skift
- H. Relæ
- I. Indikatorlampe
- J. Termisk udskæring
- K. Mikroafbryder

Eksploderet diagram med reservedelsliste

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 3 på side 5)

Delnr.	Delnavn	Mængde
1	Indkapsling	1
2	Aktiv klapplade	1
3	Madsalver	1
4	Bladskærmskive	1
5	Blade	1
6	Bladbeskyttelsesring	1
7	Bakkebeslag	1
8	Mad og fastarm	1
9	Fastarmet bøsning	1
10	Håndtag med fast arm	1
11	Plastikgranulat	1
12	Motor	1
13	Motorisk brikettering	1
14	Stift med fast arm Ø12x185	1
15	Bladskærmsbolte	1
16	Kugleleje 6202	2
17	Bladremsehjul Ø66	1
18	Stift på bæltehjul	1
19	BælteSV.330	2
20	Skub mulch	1
21	Strømledning	1
22	Skydeaksel	1
23	Knap med skala	1
24	Fjederpakning	1
25	Cam	1
26	Cam osculant-personale	1
27	Skyder	1

DK



28	Briquetting af glideaksel	2
29	Fjeder på trækbeslagsaksel	2
30	Trækbeslagsaksel	1
31	Kvadratakse	1
32	Trækbeslag	1
33	M8x35Hexagonal skrue	1
34	Kugleleje 607	1
35	Knap til trækbeslagsdæksel	1
36	Relæ	1
37	Kondensator	1
38	Kondensatorholder	1
39	Knap mulch	1
40	Knapkontakt	1
41	Moderkort	1
42	Kødskraber	1
43	Skarpere mulch	1
44	Skærejernsbasis af delsamling	1
45	Skærejernsbasis af samlet	1
46	Knap til slibemiddel	2
47	Fint slibehjul Ø45	1
48	Råslibehjul Ø45	1
49	Pin af gnide sten	2
50	Forår	2
51	Stift på skærperbeslag	1
52	Sliberens spændeknap	1
53	Aktiv klappbræt mandril	1
54	Gummifod	4
55	Stift på bladbeskyttelsesringen	2
56	Blokeringsbræt til kød	1
57	Skub akselbeslag	2
58	Lille bæltehjul på motor	1
59	Objektglas-driver	1
60	Indstilling af bæltehjul	1
61	Indstilling af skarpere	1
62	Ø15 Fjederpakning til leje	1
63	Ø15 Fjederpakning til leje	1
64	Bladskærmsskive, fir-kantet hovedmøtrik	1
65	Fastarmet håndtagsbolt	1
66	Fingerskærm bolt	2
67	Fingerskærm møtrik	2

68	Bolt til beslagknap	1
69	Undee fjeder gascket	1
70	Motoren ramt bolt	1
71	Kødskrabning af shim	2
72	Kødskraberbolt	2
73	Spændebolt til fiksering af kondensator	1
74	Bakkelejedæksel A	1
75	Kødbærbeslag	1
76	Bakkelejedæksel B	1
77	Krydsforsænket forsænket hoved M6x12	2
78	Skydeaksel briketting bolt	4
79	Låseskrue til kvadrantakse	2
80	Justeringsbolt til glider	1
81	Magnet	1
82	Magnetkontakt	1
83	Aluminiumsblok	1
84	Mikrokontakt	1
85	Lås af rustfrit stål	1
86	Begrænset blok	1
87	Stang i rustfrit stål	1
88	Sæt skrue til bakkebeslag	1
89	Oliepakning	1

210017

(Fig. 4 på side 5)

Delnr.	Delnavn	Mængde
101	Indkapsling	1
102	Aktiv klapplade	1
103	Madsalver	1
104	Beskyttelse af bladskive	1
105	blad	1
106	Bladbeskyttelsesring	1
107	Bakkebeslag	1
108	Fødevarer med fast arm	1
109	Fastarmet bøsning	1
110	Håndtag	1
111	Plastikgranulat	1
112	Motor	1
113	Motorisk brikettering	1
114	Strømledning	1

115	Bladskærmsbolte	1
116	Kugleleje6204	2
117	Bæltehjul	1
118	Stift på bæltehjul	1
119	Bælte SV.400	2
120	Understøttende base	1
121	Kabelkappe	1
122	Mearscraper	1
123	Knap mulch	1
124	Knapkontakt	1
125	Kondensator	1
126	Kondensatorholder	1
127	Skrue til orienteret personale	1
128	Knap med skala	1
129	Fjederpakning	1
130	Cam 300	1
131	Moderkort	1
132	Cam osculant stift	1
133	Skydeaksel	1
134	Skyder	1
135	Gummifod	4
136	Skydeaksel briketting	2
137	Relæ	1
138	Fjeder på glideaksel	2
139	Trækbeslag, skydeaksel	1
140	Kvadratakse	1
141	Trækbeslag	1
142	Knap til trækbeslag	1
143	Skarpere mulch	1
144	Knap	2
145	Fint slibehjul Ø 45	1
146	Stift på borerensehjulet	2
147	Fjeder på borerensehjul	2
148	Råslibehjul Ø 45	2
149	Sliberens spændeknap	1
150	Understøttende base af ydre ring	1
151	Ø 4.751 Hjul	1
152	Pin af gnide sten	1
153	Skærejernsbase af delsamling	1
154	stift af blad guading ring	2
155	Pin af madbakke	1

156/ 156A	Blokeringsbræt til kød	1
157	Beslag på glideaksel	1
158	Lille bæltehjul på motor	1
159	Overførselshjul til objektglas	1
160	Håndtag til trækbeslag	1
161	Skydeaksel608	1
162	Indstilling af bæltehjul	1
163	Indstilling af skarpere	1
164	Ø 20 Fjederpakning til leje	1
165	Ø 47 Fjederpakning til hul	1
166	Bladskærmsskive, fir- kantet hovedmøtrik	1
167	Fastarmet håndtagsbolt	1
168	Fingerskærm bolt	2
169	Fingerskærm møtrik	2
170	Bolt til beslagknap	1
171	Nøddemøtrik til beslagknap	1
172	Bundbolt til beslag	1
173	Låseskrue til kvadrantakse	2
174	Skydeaksel briketting bolt	4
175	Skub akselbolt	1
176	Ø 12 Under fjederpakning	1
177	Kødskrabning af shim	2
178	Kødskraberbolt	1
179	Fulcrum leje shim	2
180	Fulcrum lejebolt	2
181	Lås af rustfrit stål	1
182	Magnet	1
183	Magnetkontakt	1
184	Begrænset blok	1
185	Mikrokontakt	1
186	Bakkelejedæksel A	1
187	Bakkelejedæksel B	1
188	Fulcrum leje shim	1
189	Oljepakning	1
190	Stang i rustfrit stål	1
191	Sæt skrue til bakkebeslag	1

DK



Forholdsregler

- Apparatet må kun håndteres af højt kvalificerede personer, som følger de sikkerhedsforanstaltninger, der er beskrevet i denne vejledning.
- I tilfælde af rotation af personale skal træning gives på forhånd.
- Apparatet er udstyret med sikkerhedsanordninger på farlige steder. Det anbefales dog ikke at berøre bladet og bevægelige komponenter.
- Frakobl strømforsyningen, før vedligeholdelsesdriften påbegyndes.
- Vurder omhyggeligt tilbageværende risici, når beskyttelsesanordninger fjernes med henblik på rengøring og vedligeholdelse.
- Rengøring og vedligeholdelse kræver stor koncentration.
- Er absolut nødvendigt med regelmæssig kontrol af elledningen. En flosset eller beskadiget ledning kan udsætte brugerne for stor risiko for elektrisk stød.
- Hvis enheden viser uregelmæssigheder, må du ikke bruge den eller forsøge at reparere den: Kontakt leverandøren.
- Brug ikke apparatet til frosne produkter, kød, fisk med knogler eller andre produkter end mad.
- **Når du beskæftiger dig med en lille portion kød, må du ikke bruge apparatet uden at bruge kødskubberen.**
- **Stå ikke i en farlig position, da bladet kan forårsage personskade.**
- Producenten og/eller sælgeren er ikke ansvarlige i følgende tilfælde:
 - hvis apparatet er blevet håndteret af uautoriseret personale;
 - hvis nogle dele er blevet udskiftet med ikke-originale reservedele;
 - hvis instruktionerne i denne vejledning ikke følges præcist;
 - hvis skæreren ikke er blevet rengjort og olieret med de rigtige produkter.

Sikkerhedssystem installeret

Mekanisk sikkerhedssystem

Apparatets mekaniske sikkerhedssystem, der er beskrevet i denne vejledning, overholder 2006/42 EF-direktiverne og EN 1974-regulativerne. Sikkerhedssystemet omfatter:

- bladsikring
- ring
- bladdæksel
- kød pusher
- kødskubberknop med ringmøtrik og afstandsstykke
- hånddæksel på madbakken

Elektrisk sikkerhedssystem

Apparatet er udstyret med:

- en mikrokontakt, der stopper apparatet i tilfælde af, at forbindelsesstangen til bladsikringen fjernes. Mikrokontakten forhindrer genstart af apparatet, hvis afskærmningen ikke er sat i slukkeposition.
- et relæ i kontrolboksen, som kræver genstart af apparatet, når der sker en strømafbrydelse.

Selvom CE-versionen af apparatet er forsynet med elektrisk og mekanisk beskyttelse (når apparatet er i drift og til vedligeholdelse og rengøring), er der stadig **RESIDUELLE RISICI**, der ikke kan elimineres fuldstændigt. Disse risici er angivet i denne vej-

ledning under **"ADVARSEL! /FARE! / FORSIGTIG!"**. Bladet og andre dele af maskinen kan forårsage snitsår og skader.

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

BEMÆRK! På grund af produktionsrester kan apparatet udsende en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Installation eller samling og adskillelse

Apparatets samlings- eller demonteringsfunktion udføres med apparatet stoppet og frakoblet strømforsyningen.

BEMÆRKNING! Installations-, vedligeholdelses- og reparationsarbejde må kun udføres af en kvalificeret og autoriseret tekniker.

Slibemiddel (fig. 5 på side 6)

1. Fastgør slibemodulet på en sådan måde, at bladet ikke bevæger sig mellem hjulene.
2. Fastgør slibningsanordningen til maskinen ved at stramme holderen. Kontrollér, at slibningsanordningen er godt fastgjort, før maskinen tages i brug.

BEMÆRK! Slibeanordningen er udstyret med en sikkerhedskontakt. Hvis skarphedsenheden ikke er korrekt tilsluttet, kan du ikke bruge apparatet.

Håndbeskytter (fig. 6 på side 6)

1. Anbring begge skruer i slæden.
2. Fastgør håndbeskytteren.
3. Anbring de to spændeskiver over de hvide bolte.
4. Skru de to kuppelmøtrikker på.

BEMÆRK! Du rådes til ikke at bruge apparatet, hvis håndafskærmningen ikke er monteret som anvist! Dette er sikkerhedsfunktioner, der forhindrer mulig personskade. Hvis du ikke vedhæfter disse funktioner, vil der være risiko for personskade.

Betjeningsvejledning

Apparatet skal installeres på et arbejdsbord, der passer til dets ordnede mål, som vist i "Tekniske specifikationer". Det skal derfor være tilstrækkeligt stort, veludjævnet, tørt, glat, modstandsdygtigt, stabilt og placeret i en højde på 80 cm fra jorden. Desuden skal maskinen installeres i et rum med en maks. luftfugtighed på 75 % ved en temperatur mellem 5 °C og 35 °C, dvs. i et miljø, der ikke bidrager til apparatets fejl.

VIKTIGT! Alle dele (kødskubber, hånddæksel, knivsliber) skal installeres, samles og fastgøres før brug.

- Anbring apparatet, så tænd/sluk-knappen vender mod bru-

geren.

- Hvis knivsliberen ikke er monteret, skal du gøre følgende:
 - Placer knivsliberen i dens støtte, så kniven ikke strækker sig mellem gearene.
 - Stram sikkerhedsskruen på knivsliberen.
 - Bemærk! Apparatet er udstyret med en sikkerhedskontakt og slukkes automatisk, hvis slibningsapparatet fjernes
- Skub stikket ind i stikkontakten.
- Drej drejeknappen med den graderede skala til den ønskede snittykkelse.
- Tænd for apparatet ved at trykke på "HVID (I)"-knappen på tænd/sluk-knappen.
- Sæt fødevareproduktet på vognen, og juster klemmen, så produktet holdes godt på plads. Sørg for, at produktet er placeret mod stoppladen.
- Når produktet er blevet skåret i skiver, skal du slukke for apparatet ved at trykke på "BLACK (O)"-knappen på tænd/sluk-knappen.
- Drej trykkesknappen tilbage til "0".

Sådan låses snitteren

(Fig. 7 på side 6)

1. Drej knappen mod uret.
2. Fortsæt med at dreje knappen, indtil den løsnes helt.
3. Flyt slæden til den korrekte position. Skæremaskinen låses automatisk.

Sådan låses snitteren op

(Fig. 8 på side 6)

Drej knappen med uret for at låse snitteren op. Knappen skal drejes helt for at stramme slæden.

Lastning og skæring af fødevarer

ADVARSEL! Produkter, der skal skæres, må kun sættes på madbakken, når trykkesknappen er indstillet til positionen "0". Vær opmærksom på bladet og de skarpe kanter.

Proceduren er som følger:

- når produktet er blevet sat på madbakken og placeret mod pladen, skal det stoppes med armen forsynet med gribe-punkter;
- justere trykkesdrejeknappen for at opnå den ønskede skæretykkelse;
- For at undgå ulykker skal operatøren vende mod maskinen og indtage en korrekt position: Sæt ringhånden på kødskubberen og derefter den venstre ved siden af deflektoren (**lær ikke ved bladet**). Kroppen skal være vinkelret på arbejdsfladen (se fig. 9 på side 7).

ADVARSEL! Vær yderst opmærksom: Ingen del af kroppen bør komme i kontakt med klingens (se fig. 10 på side 7);

- Tryk på tænd/sluk-knappen "I";
- Skub vognen (madbakke + kødskubber + stamme) mod bladet ind at lægge pres på fødevarer med kødskubberen, da de har deres egen tyngdekraft, der udøver tryk på trykkesmåleren. Bladet skærer nemt fødevarer, og apparatet styres af deflektoren på opsamlingspladen (se fig. 11 på side 7);
- Brug ikke apparatet uden madvarer;
- Når madvarerne er blevet skåret over, skal du sætte trykkesknappen i positionen "0" og slukke for apparatet ved at trykke på knappen "O" på tænd/sluk-knappen;
- skær bladet om, så snart skiverne viser en ru eller flosset overflade, og skæringen bliver vanskelig (se ==> "Slibning af

bladet" under "Operationsvejledning").

Slibning af bladet

ADVARSEL! Inden der fortsættes med knivslibning, skal du være opmærksom på de RESIDUELLE RISICI (se ==> Sikkerhedssystem installeret), der henviser til faren for personskade, hvis nedenstående anvisninger ikke følges.

Bladet skal slibes regelmæssigt, og så snart det bliver stump. De detaljerede instruktioner nedenfor skal følges:

- afbryde strømforsyningen;
- placer trykkesdrejeknappen, så trykkespladen justeres i "0" position;
- Rengør kniven nøjagtigt med alkohol for at fjerne fedt.
- Skru slibemaskinens låseknap (10, fig. 12 på side 7), løft (a) slibemaskinen (1, fig. 12 på side 7) op til låsepositionen, og drej den 180°.
- Lad den derefter bevæge sig til enden, så bladet er placeret mellem de to slibemidler. Lås knappen;
- Tænd for snitteren ved at trykke på knappen "I" (ON);
- Tryk på den lille knap (13, fig. 11 på side 7), lad bladet dreje mod slibemaskinen i 30/40 sek. for at danne et skarpt bor på bladkanten.
- Tryk på knapperne samtidigt i 3/4 sekunder (11 og 12, fig. 14 på side 7), og lad dem derefter være samtidigt.
- Det anbefales at rengøre slibemidlerne ved afslutningen af skarpheden (se ==> Rengøring af slibemiddel);
- Når skarpheden er fuldført, sættes snittet tilbage til dets oprindelige indstilling med den omvendte procedure.
- Efter slibning skal bladet rengøres (se ==> Rengøring af blad, bladskærm og ring)

BEMÆRK: Forlæng ikke borefunktionen ud over 3/4 sek. for at forhindre farlig vridning af knivens skærekant.

Bladet skal udskiftes, når det ikke kan slibes yderligere, eller når mellemrummet mellem bladets kant og bladskærmen overstiger 6 mm.

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god renlighedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.
- **FARE FOR PERSONSKADE!** Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af de skarpe skæreblade under rengøring.
- **ADVARSEL!** Vær opmærksom på tilbageværende risici på grund af skæring og/eller skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker (medfølger ikke).

Rengøring

- Rengør den afkølede udvendige overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejnehensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Nedsenk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.

DK



- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibesvampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalredskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Rengøring af apparatet skal udføres mindst én gang om dagen eller oftere, hvis det er nødvendigt.
- Rengøring skal være ekstremt nøjagtig for de dele af apparatet, som er direkte eller indirekte i kontakt med fødevarer.
- Placer trykkesdrejeknappen, så trykkespladen justeres i positionen "0".

Rengøring af madbakke

(Fig. 15 på side 8)

Transportøren (madbakke + arm + skaft) kan nemt tages af:

- Sæt trykkesknappen i positionen "0" [5];
- indstille vognen [13] ved afslutningen af dens kørsel [a] nær kontrollerne;
- Skru skruen [14] af, og skub slæden opad [b];
- efter at have fjernet slæden, er det muligt at rengøre madbakken nøjagtigt med varmt vand og neutralt rengøringsmiddel (pH 7).

Rengøring af blad, bladskærm og ring

Fjern bladskærmens dæksel ved at skrue stiftens bag på apparatet af (fig. 16 på side 8).

ADVARSEL! Rengøring af kniven skal udføres med en våd klud og beskyttelseshandsker (medfølger ikke) på.

For at rengøre bladets modsatte overflade er det nødvendigt at fjerne bladet.

Bladet skal fjernes på følgende måde (se fig. 17 på side 8):

- adskille bladskærmen;
- fjern slibemaskinen [a], og flyt bladet ud af knivens ringbeskyttelse ved at dreje trykkesknappen;
- Løsn de 3 eller 4 skruer [15] (i henhold til modellen), der fastgør bladet;
- Tag bladet direkte ud.

ADVARSEL! Vær opmærksom på tilbageværende risici på grund af skæring og/eller skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker (medfølger ikke).

Knivskærmen skal rengøres med varmt vand og neutralt rengøringsmiddel.

Rengøring af skarpere

- Rengøringen af slibemaskinen udføres ved at gnide slibemolene med en børste. Muldvarperne skal placeres i sikkerhedspositionen, hvilket betyder, at de skal vendes mod siden modsat bladet.

Rengøring af deflektor

- Deflektoren fjernes ved at skrue de to skruer [16] af deflektoren af (se fig. 18 på side 8).
- Rengør deflektoren med varmt vand og neutralt rengøringsmiddel.

Vedligeholdelse

- Kontrollér apparatets drift regelmæssigt for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde

skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

- Placer trykkesdrejeknappen, så trykkespladen justeres i positionen "0".
- Ring til producenten eller dennes servicerepræsentant for at få en erstatning.

Bælte

Bæltet må ikke justeres. Den skal udskiftes efter 3 eller 4 år.

Fødder

Fødderne kan forringes og miste elasticitet, hvilket reducerer apparatets stabilitet. I dette tilfælde skal de udskiftes.

Strømforsyningskabel

Kontrollér regelmæssigt strømforsyningsledningen for eventuelle symptomer på uslidthed. I dette tilfælde skal den udskiftes.

Blade

Kontrollér, at bladet ikke mister mere end 10 mm af sin oprindelige diameter. I dette tilfælde skal den udskiftes.

Slibemiddel - slibning af modernærker

Kontrollér, at slibemolene bevare deres slibeegenskaber under slibning. Hvis ikke, skal den udskiftes for at forhindre beskadigelse af bladet.

Smøring af glideskinner

Fra tid til anden hældes nogle oliedråber på den runde glideguide, langs hvilken vognen bevæger sig frem og tilbage. Denne handling kan udføres gennem åbningen (OIL) ved siden af trykkesknappen.

Mærkat på tænd/sluk-knappen

Hvis etiketterne på ON/OFF-kontakten er beskadiget, skal den i dette tilfælde udskiftes.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt kølet af.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når det flyttes, og hold det nede i bunden.
- Der skal udvises særlig forsigtighed ved flytning eller transport af maskinen på grund af dens tunge vægt. Med mindst 2 personer eller ved brug af en vogn. Bevæg maskinen langsomt, forsigtigt og hæld aldrig mere end 45°.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du tjekke nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, bedes du kontakte leverandøren/tjenesteudbyderen.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet skærer ikke jævnt	Stump blad	Slib kniven
	Snavset apparat	Rengør apparatet
Apparatet holder op med at skære	Overophedet motor	Lad maskinen køle af i en længere periode. Motorrens sikkerhedstermostat nulstilles automatisk.
Transporten glider ikke	Snavset glidestang	Rengør glidestangen, og smør med vaseline
	Nogle fødevarer holder sig til bladet.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud. Lad det komme til et fuldstændigt stop. Fjern eventuel blokering. Tør bladet af med en fugtig klud.
Bladet stopper, når produktet skæres	v-bælte slidt eller snavset	Kontakt leverandøren.

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktionalitet, som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret ved gratis reparation eller udskiftning, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med instruktionerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestedte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er omfattet af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt, og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik for kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortkaffes sammen med andet husholdningsaffald. I stedet er det dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genanvendelse af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil hjælpe med at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte din lokale affaldsindsamlingsvirksomhed. Producenterne og importørerne påtager sig intet ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte din lokale affaldsindsamlingsvirksomhed. Producenterne og importørerne påtager sig intet ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

Bortskaffelse af maskinen

Sådan sættes maskinen ud af drift

Hvis det af en eller anden grund er nødvendigt at sætte maskinen ud af drift, skal du sørge for, at ingen kan bruge den: Afbryd strømmen og fjern eventuelle elektriske forbindelser.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.



VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA! Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.

- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännän ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.

- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.

- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.

- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.

- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.

- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.

- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.

- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.

- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.

- Älä koskaan kannaa laitetta sen johdosta.

- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.

- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baareissa jne.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaramaiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.

- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.

- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.

- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemaa lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.



- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laitte ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kotitalouskäyttöön.
- Älä käytä laitetta ilman kuormaa ylikuumenemisen estämiseksi.
- **HUOMIO!** Sammuta AINA kone ja irrota virtälähde ennen moottorin osien koskettamista.
- **VAROITUS!** Älä yritä ohittaa mitään turvalukitusta.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Tätä laitetta ei saa käyttää pakasteiden, lihan tai kalan jne. leikkaamiseen.
- Älä käytä laitetta, ennen kuin se on asennettu oikein terän, terän suojuksen ja ruoanpidikkeen kanssa.
- **VAROITUS!** Pidä AINA kädet, pitkät hiukset ja vaatteet kaukana liikkuvista osista.
-  **HUOMIO!** Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta, huoltoa tai korjausta!
-  **VAROITUS!** Pidä kädet kaukana liikkuvasta osasta ja leikkuuterästä.
-  **HUOMIO!** Tarvitaan kahden henkilön käsittely!
-  **HUOMIO!** Lue käyttöohje ennen käyttöä, puhdistusta tai huoltoa!

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa soveluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheriesin jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden, kuten lihan, juuston, leivän jne. viipalointiin. Muu käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen tai henkilövahinkoihin.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojausluokan I** laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohton.

Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennet-

tava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 4)

1. Terän teroitussaine
2. Pysäytyslevy
3. Kuljetus
4. Virtakytkin (valkoinen [I]: PÄÄLLÄ; musta [O]: POIS)
5. Leikkeen paksuuden säädin
6. Tuotteen puristin
7. Terän suojuks
8. Terä
9. Vaunun lukko
10. Terän suojuksen pultti (ei näkyvissä)

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia luetteluja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Piirikaavio

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Kuva 2 sivulla 4)

- A. Moottori
- B. Muuntaja
- C. Kondensaattori
- D. Suojamaadoitus (maadoitus)
- E. Live
- F. Neutraali
- G. Kytkin
- H. Rele
- I. Merkkivalo
- J. Lämpöaukko
- K. Mikrokytkin

Räjähdekaavio ja osaluettelo

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Kuva 3 sivulla 5)

Osan nro	Osan nimi	Määrä
1	Lähettäjä	1
2	Aktiivinen kimpuplevy	1
3	Ruoansäilyttäjä	1
4	Terän suojuksen levy	1
5	Terä	1
6	Terän suoja rengas	1
7	Tarjottimen kannatin	1
8	Ruoka ja kiinteät käsivarret	1
9	Kiinteän varren holkki	1
10	Kiinteän varren kahva	1
11	Muovirake	1
12	Moottori	1
13	Moottorin briketointi	1
14	Kiinteän varren tappi, Ø12x185	1
15	Terän suojuksen pultit	1



16	Kuulalaakeri 6202	2
17	Terän hihnapyörä Ø66	1
18	Hihnapyörän tappi	1
19	HihnaSV.330	2
20	Objektilasın murskain	1
21	Virtajohto	1
22	Liukuakseli	1
23	Skaalattava nuppi	1
24	Jousen tiiviste	1
25	Nokka	1
26	Cam osculantin henkilökunta	1
27	Liukusäädin	1
28	Liukuakselin briketointi	2
29	Vetokoukun akselin jousi	2
30	Hinauskiinnikkeen akseli	1
31	Nelinopeusakseli	1
32	Hinauskiinnike	1
33	M8x35Kuusioruuvi	1
34	Kuulalaakeri 607	1
35	Hinauspidikkeen kannen nuppi	1
36	Rele	1
37	Kondensaattori	1
38	Kondensaattorin pidike	1
39	Painikkeen silppuaminen	1
40	Painikkeen kytkin	1
41	Äitilauta	1
42	Lihanleikkuri	1
43	Teroittimen murskain	1
44	Alikokoonpanon teroittimen pohja	1
45	Kootun teroittimen pohja	1
46	Teroittimen painike	2
47	Hieno jauhatuspyörä Ø45	1
48	Raaka jauhatuspyörä Ø45	1
49	Hiertävän kiven tappi	2
50	Kevät	2
51	Teroittimen kannattimen tappi	1
52	Teroittimen kiristysnuppi	1
53	Aktiivinen kynsilevy mandril	1
54	Kumijalka	4
55	Terän suojaarenkaan tappi	2
56	Lihan estolevy	1

57	Liukuakselin kannatin	2
58	Moottorin pieni hihnapyörä	1
59	Objektilasın ajuri	1
60	Hihnapyörän asetus	1
61	Teroittimen asetus	1
62	Ø15 Jousitiiviste laakerille	1
63	Ø15 Jousitiiviste laakerille	1
64	Terän suojuksen kiekon neliömutteri	1
65	Kiinteän varren kahvan pultti	1
66	Sormilevyn pultti	2
67	Sormilevyn mutteri	2
68	Kiinnikkeen nupin pultti	1
69	Epäsiisti jousiläppä	1
70	Moottoriin osuva pultti	1
71	Lihan kaavintaväliävy	2
72	Lihan kaapimen pultti	2
73	Kondensaattorin kiinnitysruuvi	1
74	Tarjottimen laakerin suojus A	1
75	Lihalaudan kannatin	1
76	Tarjottimen laakerin suojus B	1
77	Ristiin upotettu uppokantainen uppokanta M6x12	2
78	Liukuakselin briketointipultti	4
79	Nelinopeusakselin lukitusruuvi	2
80	Liukusäätimen säätöruuvi	1
81	Magneetti	1
82	Magneettikytkin	1
83	Alumiinilohko	1
84	Mikrokytkin	1
85	Lukko ruostumatonta terästä	1
86	Rajoitettu esto	1
87	Ruostumatonta terästanko	1
88	Telineen kannattimen säätöruuvi	1
89	Öljytiiviste	1



Osan nro	Osan nimi	Määrä
101	Lähetittäjä	1
102	Aktiivinen kimpupulevy	1
103	Ruoansäilyttäjä	1
104	Terän levyn suojaaminen	1
105	terä	1
106	Terän suoja rengas	1
107	Tarjottimen kannatin	1
108	Elintarvikkeiden kiinteä tukivarsi	1
109	Kiinteän varren holkki	1
110	Kahva	1
111	Muovirake	1
112	Moottori	1
113	Moottorin briketointi	1
114	Virtajohto	1
115	Terän suojuksen pultit	1
116	Kuulalaakeri 6204	2
117	Hihnapyörä	1
118	Hihnapyörän tappi	1
119	Hihna SV.400	2
120	Tukialusta	1
121	Kaapelin vaippa	1
122	Leikkuukone	1
123	Painikkeen silppuaminen	1
124	Painikkeen kytkin	1
125	Kondensaattori	1
126	Kondensaattorin pidike	1
127	Suuntautuneen henkilökunnan ruuvi	1
128	Skaalattava nuppi	1
129	Jousen tiivistä	1
130	Nokka 300	1
131	Äitilauta	1
132	Nokan oskulantin tappi	1
133	Liukuva akseli	1
134	Liukusäädin	1
135	Kumijalka	4
136	Liukuva akseli briketointi	2
137	Rele	1
138	Liukuakselin jousi	2

139	Vetokoukun liukuakseli	1
140	Nelinopeusakseli	1
141	Hinauskiinnike	1
142	Hinauskiinnikkeen painike	1
143	Teroittimen murskain	1
144	Painike	2
145	Hieno jauhuspyörä Ø 45	1
146	Poran puhdistuspyörän tappi	2
147	Poran puhdistuspyörän jousi	2
148	Raakahiomapyörä Ø 45	2
149	Teroittimen kiristysnuppi	1
150	Ulomman renkaan tukialusta	1
151	Ø 4,751 pyörä	1
152	Hiertävän kiven tappi	1
153	Alikokoonpanon teroittimen pohja	1
154	terän harsorenkaan tappi	2
155	Ruoka-alustan nasta	1
156/156A	Lihan estolevy	1
157	Liukuakselin kannatin	1
158	Moottorin pieni hihnapyörä	1
159	Objekttilasin lähetyspyörä	1
160	Hinauspidikkeen kahva	1
161	Liukuva akseli 608	1
162	Hihnapyörän asetus	1
163	Teroittimen asetus	1
164	Ø 20 Jousitiivistä laakerille	1
165	Ø 47 Jousitiivistä reikään	1
166	Terän suojuksen kiekon neliömutteri	1
167	Kiinteän varren kahvan pultti	1
168	Sormilevyn pultti	2
169	Sormilevyn mutteri	2
170	Kiinnikkeen nupin pultti	1
171	Kiinnikkeen nupin mutteri	1
172	Kiinnikkeen alapultti	1
173	Nelinopeusakselin lukitusruuvi	2
174	Liukuakselin briketointipultti	4
175	Liukuakselin pultti	1
176	Ø 12 Jousitiivisteiden alla	1
177	Lihan kaavintaväli levy	2
178	Lihan kaapimen pultti	1

179	Tukipistelaakerin välilevy	2
180	Tukipisteen laakeripultti	2
181	Lukko ruostumatonta terästä	1
182	Magneetti	1
183	Magneettikytkin	1
184	Rajoitettu esto	1
185	Mikrokytkin	1
186	Tarjottimen laakerin suojuus A	1
187	Tarjottimen laakerin suojuus B	1
188	Tukipistelaakerin välilevy	1
189	Öljytiiviste	1
190	Ruostumaton terästanko	1
191	Telineen kannattimen säätöruuvi	1

Varotoimet

- Laitetta saavat käsitellä vain pätevät henkilöt, jotka noudattavat tässä oppaassa kuvattuja turvatoimia.
- Henkilöstön pyörittämisen tapauksessa koulutus on annettava etukäteen.
- Laite on varustettu turvalaitteilla vaarallisissa paikoissa. Terään ja liikkuviin osiin ei kuitenkaan kannata koskea.
- Irrota virtälähde ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Arvioi jäännösriskit huolellisesti, kun suojalaitteet poistetaan puhdistusta ja huoltoon varten.
- Puhdistus ja huolto edellyttävät erinomaista keskittymistä.
- On ehdottoman välttämätöntä, että virtajohtoa ohjataan säännöllisesti. Kulunut tai vaurioitunut johto voi altistaa käyttäjät suurelle sähköiskuriskille.
- Jos laitteessa näkyy poikkeavuuksia, älä käytä sitä tai yritä korjata sitä: ota yhteyttä toimittajaan.
- Älä käytä laitetta pakasteiden, lihan, luisten kalojen tai muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden kanssa.
- Kun käsittelet pientä lihaannosta, älä käytä laitetta ilman lihansyöttöalaitetta.**
- Älä seiso vaarallisessa asennossa, sillä terä voi aiheuttaa loukkaantumisen.**
- Valmistaja ja/tai myyjä eivät ole vastuussa seuraavissa tapauksissa:
 - jos laitteen on käsitellyt valtuuttamaton henkilöstö
 - jos jotkin osat on korvattu muilla kuin alkuperäisillä varaosilla
 - jos tässä oppaassa olevia ohjeita ei noudateta tarkasti
 - jos leikkuria ei ole puhdistettu ja öljytty oikeilla tuotteilla.

Turvajärjestelmä asennettu

Mekaaninen turvajärjestelmä

Tässä oppaassa kuvattu laitteen mekaaninen turvajärjestelmä on EY-direktiivien 2006/42 ja EN 1974 mukainen. Turvajärjestelmään kuuluu:

- terän suojuus
- renkas
- terän suojuus
- lihantyöntäjä
- lihantyöntimen nuppi rengasmutterilla ja väliskeellä
- käsisuojuus ruoka-alustalla

Sähköinen turvajärjestelmä

Laitteessa on:

- mikrokytkin, joka pysäyttää laitteen, jos terän suojuksen kiinnitystanko irrotetaan; mikrokytkin estää laitteen uudelleenkäynnistämisen, jos suojusta ei ole asetettu poiskytkentäasentoon.
- ohjausrasiassa oleva rele, joka edellyttää laitteen käynnistämistä uudelleen sähkökatkoksen sattuessa.

Vaikka CE-versiossa on sähkö- ja mekaaniset suojaukset (kun laite on toiminnassa ja huolto- ja puhdistustoimenpiteitä varten), on silti olemassa **VESIRISKEJÄ**, joita ei voida täysin poistaa; nämä riskit on määritetty tässä oppaassa kohdassa **“VAROITUS!” / “VAARA!” / “HUOMIO!”**. Terä ja muut koneen osat voivat aiheuttaa villoja ja vammoja.

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että se sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhemmä käyttöä varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi ensimmäisten käyttökertojen aikana lähteä kevyt tuoksu. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Asennus tai kokoaminen ja purkaminen

Laitteen kokoaminen tai purkaminen suoritetaan laitteen ollessa sammutettuna ja irrotettuna virtalähteestä.

HUOMIO! Kaikki asennus-, huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa vain pätevä ja valtuutettu teknikko.

Teroitin (kuva 5 sivulla 6)

- Kiinnitä teroitusmoduuli siten, että terä ei liiku pyörien välissä.
- Kiinnitä teroituslaite koneeseen kiristämällä pidike. Varmista ennen koneen käyttöä, että teroituslaite on kunnolla kiinni.

HUOMAUTUS! Teroituslaitteessa on turvakytkin. Jos teroituslaitetta ei ole kiinnitetty oikein, et voi käyttää laitetta.

Käsisuojuus (kuva 6 sivulla 6)

- Aseta molemmat ruuvit vaunuun.
- Kiinnitä käsisuojuus.
- Aseta kaksi aluslevyä valkoisten pulttien päälle.
- Ruuvaa kaksi kupumutteria kiinni.

HUOMAUTUS! Älä käytä laitetta, jos käsisuojusta ei ole kiinnitetty ohjeiden mukaisesti! Nämä ovat turvaominaisuuksia, jotka estävät mahdollisen loukkaantumisen. Jos et liitä näitä ominaisuuksia, on olemassa loukkaantumisvaara.



Käyttöohjeet

Laitte on asennettava työtasolle, joka sopii sen yleismittoihin ja joka on esitetty teknisissä tiedoissa. Sen on siksi oltava riittävän suuri, hyvin vaaitettu, kuiva, tasainen, kestävä, vakaa ja 80 cm:n korkeudella maasta.

Lisäksi kone on asennettava huoneeseen, jonka kosteus on enintään 75 % lämpötilassa 5–35 °C, joka on ympäristössä, joka ei vaikuta laitteen toimintahäiriöön.

TÄRKEÄÄ! Kaikki osat (lihantyöntäjä, käsisuojus, terän teroitin) on asennettava, koottava ja kiinnitettävä ennen käyttöä.

- Sijoita laite siten, että virtakytkin on käyttäjää kohti.
- Jos terän teroitinta ei ole asennettu, toimi seuraavasti:
 - Aseta terän teroitin tukeen siten, että terä ei ulotu hammaspöyrien väliin.
 - Kiristä terän teroitimen turvavuvi.
 - Huomautus! Laitteessa on turvakytkin ja se sammuu automaattisesti, jos teroituslaite irrotetaan)
- Työnnä pistoke pistorasiaan.
- Käännä asteittain asteikolla varustettu valitsin halutun leikepaksuuden kohdalle.
- Kytke laite päälle painamalla ON/OFF-kytkimen VALKOINEN (I) -painiketta.
- Aseta ruokatute vaunuun ja säädä puristinta, jotta tuote pysyy tukevasti paikallaan. Varmista, että tuote on asetettu pysäytyslevyä vasten.
- Kun tuote on viipaloitu, sammuta laite painamalla virtakytkimen painiketta "MUSTA (O)".
- Käännä paksuuden säädin takaisin asentoon **0**.

Leikkurin lukitseminen

(Kuva 7 sivulla 6)

1. Käännä nuppia vastapäivään.
2. Jatka nupin kääntämistä, kunnes se löystyy kokonaan.
3. Siirrä vaunu oikeaan asentoon, jolloin leikkuri lukittuu automaattisesti.

Leikkurin lukituksen avaaminen

(Kuva 8 sivulla 6)

Avaa leikkurin lukitus kääntämällä nuppia myötäpäivään. Vau-
nun kiristämiseksi nuppi on käännettävä kokonaan.

Elintarvikkeiden lastaaminen ja viipalointi

VAROITUS! Leikattavat tuotteet saa asettaa elintarvikepöydälle vain, kun paksuuden säätönuppi on asetettu asentoon "0".
Kiinnitä huomiota terään ja teräviin reunoihin.

Toimenpide on seuraava:

- kun tuote on asetettu elintarvikealustalle ja asetettu lautasta vasten, pysäytä se käsivarrella, jossa on tartuntapistee;
- säädä paksuuden säätönuppia halutun leikkuupaksuuden saavuttamiseksi.
- Onnettomuuksien välttämiseksi käyttäjän on osoitettava koneelta kohti ja asetettava oikea asento: aseta rengaskäsi lihantyöntimen päälle ja sitten vasen suihkun ohjaimen viereen (**älä kosketa terää**). Rungon on oltava kohtisuorassa työskentelypintaan nähden (katso kuva 9 sivulla 7).

VAROITUS! Kiinnitä erityistä huomiota: mikään kehon osa ei saa koskettaa terään (ks. kuva 10 sivulla 7);

- paina virtapainiketta "I";
- Työnnä kelkkaa (ruokatartotin + lihantyöntäjä + varsi) tasaisesti terää kohti painamatta elintarvikkeita lihantyöntäjällä, koska sillä on oma painovoimansa, joka kohdistaa painetta

paksuusmittariin. Terä leikkaa helposti elintarvikkeita, ja suihkun ohjain ohjaa laitteen keräyslevyyn (katso kuva 11 sivulla 7);

- älä käytä laitetta ilman elintarvikkeita
- kun elintarvikkeet on leikattu, aseta paksuuden säätönuppi asentoon **0** ja kytke laite pois päältä painamalla ON/OFF-kytkimenpainiketta **0**
- teroita terä uudelleen heti, kun viipaleissa näkyy karkea tai rispaantunut pinta ja leikkaus vaikeutuu (katso ==> "Teroitus terään" kohdassa "Käyttöohjeet").

Terän teroittaminen

VAROITUS! Ennen kuin jatkat terän teroittamista, pysy valppaana **JÄLJELLÄ OLEVIEEN RISKIEN** varalta (katso ==> asennettu turvajärjestelmä), jotka viittaavat loukkaantumisvaaraan, jos alla olevia ohjeita ei noudateta.

Terä on teroitettava säännöllisesti ja heti, kun se muuttuu tylsäksi. Noudata seuraavia yksityiskohtaisia ohjeita:

- irrota virtalähde;
- aseta paksuuden säätönuppi, joka säätää paksuuden levyä **0**-asentoon
- Puhdista terä tarkasti alkoholilla rasvan poistamiseksi.
- Kierrä teroitimen lukitusnuppi (10 , kuva 12 sivulla 7) auki, nosta (a) teroitin (1, kuva 12 sivulla 7) ylös lukitusasentoon ja kierrä sitä 180°.
- Anna sen sitten liikkua loppuun niin, että terä on kahden teroitimen välissä. Lukitse nuppi;
- Käynnistä leikkuri painamalla painiketta "I" (ON);
- Paina pientä painiketta (13, kuva 11 sivulla 7) ja anna terän pyöriä teroitinta vasten 30/40 sekuntia, jotta terän reunan muodostuu terävä särmä.
- Paina painikkeita samanaikaisesti 3/4 sekuntia (11 ja 12, kuva 14 sivulla 7) ja jätä ne sitten samanaikaisesti;
- On suositeltavaa puhdistaa teroitajat teroituksen jälkeen (katso ==> teroitimen puhdistus).
- Kun teroitin on valmis, palauta leike alkuperäiseen asetukseensa käänteisellä menetelmällä.
- Terä on puhdistettava teroituksen jälkeen (katso ==> Terän, terän suojuksen ja renkaan puhdistus)

HUOMAUTUS: Poraustoimintoa ei saa pidentää yli 3/4 sekuntiin, jotta terän leikkuureuna ei kierry vaarallisesti.

Terä on vaihdettava, kun sitä ei voi enää teroittaa tai kun terän reunan ja terän suojuksen välinen rako on yli 6 mm.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähdytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesisuihkua tai höyrynimuria äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköiskku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.
- **LOUKKAANTUMISEN VAARA!** Teräviä leikkuuteriä on käsiteltävä varovasti puhdistuksen aikana.
- **VAROITUS!** Kiinnitä huomiota leikkaamisesta ja/tai terävistä reunoista johtuviin jäännöriskeihin. Käytä suojakäsineitä (eivät sisälly toimitukseen).



Puhdistus

- Puhdista jäädytetty ulkopinta mietoon saippualluokseen kostutettulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Laite on puhdistettava vähintään kerran päivässä tai tarvittaessa useammin.
- Puhdistuksen on oltava erittäin tarkkaa niille laitteen osille, jotka ovat suoraan tai epäsuorasti kosketuksissa elintarvikkeisiin.
- Aseta paksuuden säätönuppi, joka säätää paksuuslevyä, asentoon "0".

Ruoka-alustan puhdistus

[Kuva 15 sivulla 8]

Vaunu (ruokatarjotin + varsi + varsi) on helppo irrottaa:

- aseta paksuuden säätönuppi asentoon "0" (5);
- aseta kelkka (13) ajon lopussa (a) ohjainten lähelle;
- avaa ruuvi (14), liu'uta kelkkaa ylöspäin (b);
- Kun vaunu on poistettu, tarjotin voidaan puhdistaa tarkasti kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella (pH 7).

Terän, terän suojuksen ja renkaan puhdistus

Irrota terän suojuksen suojus kiertämällä auki laitteen takana oleva tappi [kuva 16 sivulla 8].

VAROITUS! Terä on puhdistettava kostealla liinalla ja suojakäsineillä (ei toimiteta mukana).

Terän vastakkaisen pinnan puhdistaminen edellyttää terän irrottamista.

Terä on irrottettava seuraavasti (katso kuva 17 sivulla 8):

- pura terän suojus;
- poista teroitussaine (a) ja siirrä terä pois terän rengassuojuksesta kääntämällä paksuuden säätönuppia;
- löysää 3 tai 4 ruuvia (15) (mallin mukaan), joilla terä on kiinnitetty;
- Irrota terä suoraan.

VAROITUS! Kiinnitä huomiota leikkaamisesta ja/tai terävistä reunoista johtuviin jäännösriskeihin. Käytä suojakäsineitä (ei-välä sisälly toimitukseen).

Terän suojus on puhdistettava kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.

Teroittimen puhdistus

- Teroitin puhdistetaan hankaamalla jauhatusluolia harjalla. Luomet on asetettava turva-asentoon, mikä tarkoittaa, että ne on käännettävä terää vastapäätä olevaa puolta kohti.

Deflektorin puhdistus

- Irrota suihkun ohjain kiertämällä auki suihkun ohjaimen kaksi ruuvia (16) (katso kuva 18 sivulla 8).
- Puhdista suihkun ohjain kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi oikein tai että siinä on ongelmia, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimitajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.
- Aseta paksuuden säätönuppi, joka säätää paksuuslevyä, asentoon "0".
- Soita valmistajalle tai sen huoltoedustajalle, jos tarvitset korvaavaa tuotetta.

Vyö

Hihnaa ei saa säätää. Se on vaihdettava 3 tai 4 vuoden kuluttua.

Jalat

Jalat voivat heiketä ja menettää elastisuuttaan, mikä heikentää laitteen vakautta. Tässä tapauksessa ne on vaihdettava.

Virtajohto

Tarkista virtajohto säännöllisesti kulumisen varalta. Tässä tapauksessa se on vaihdettava.

Terä

Tarkista, että terä ei menetä yli 10 mm alkuperäistä läpimitaansa. Tässä tapauksessa se on vaihdettava.

Teroitin – luolien hiominen

Tarkista, että jauhatusmoolit säilyttävät hiovan omaisuutensa teroituksen aikana. Muussa tapauksessa se on vaihdettava, jotta terä ei vaurioidu.

Liukuohjainten voitelu

Kaada ajoittain öljypisaroit pyöreään liukuohjaimen, jota pitkin kelkka liikkuu edestakaisin. Tämä toimenpide voidaan suorittaa paksuuden säätönupin vieressä olevan aukon (OIL) kautta.

Virtakytkimen merkintä

Jos virtakytkimen tarrat ovat vaurioituneet, ne on tällöin vaihdettava.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.
- Erityistä varovaisuutta on noudatettava konetta siirrettäessä tai kuljetettaessa sen raskaan painon vuoksi. Vähintään 2 henkilöä tai käyttäjä kärry. Liikuta konetta hitaasti ja varovasti, äläkä koskaan kallista enempää kuin 45°.

FI



Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taukusta. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laite ei leikkaa tasaisesti	Typpä terä	Terota terä
	Likainen laite	Puhdista laite
Laite lopettaa viipaloinnin	Ylikuumentunut moottori	Anna koneen jäähtyä pidemmän aikaa. Moottorin turvatermostaatti nollautuu automaattisesti.
Vaunu ei liu'u	Likainen liukupalkki	Puhdista liukukisko ja voitele se Vaselineella
	Jotkin ruoat tarttuvat terään.	Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna sen pysähtyä kokonaan. Poista kaikki tukokset. Pyyhi terä kostealla liinalla.
Terä pysähtyy, kun tuotetta leikataan	kiilahihna kulu- nut tai likainen	Ota yhteyttä toimittajaan.

Takuu

Kaikki viat, jotka vaikuttavat laitteen toimintaan ja jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan maksuttomalla korjauksella tai vaihdolla, edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai käytetty väärin millään tavalla. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi. Jos laitteen takuuvaatimus on voimassa, ilmoita, mistä ja milloin laite on ostettu, ja liitä mukaan ostotosite (esim. kuitti).

Jatkuvaa tuotekehitystä koskevan käytäntömme mukaisesti pidämme oikeuden muuttaa tuotteen, pakkauksen ja dokumentaation teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta.

Hävittäminen ja ympäristö



Kun laite poistetaan käytöstä, sitä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätteet luovuttamalla ne niille tarkoitettuun keräyspisteeseen. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista sovellettavien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämishetkellä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojelee ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Jos haluat lisätietoja siitä, minne voit viedä jätteen kierrätettäväksi, ota yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysryhtykseen. Valmistajat ja maahantuoja eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsittelystä ja ekologisesti hävittämisestä suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

Koneen hävittäminen

Koneen poistaminen käytöstä

Jos koneen poistaminen käytöstä jostain syystä on tarpeen, varmista, ettei kukaan voi käyttää sitä: irrota se sähköverkosta ja poista kaikki sähköliitännät.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeplaten eller forårsaker snubelfare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren.



og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.

- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er ikke beregnet for husholdningsbruk.
- Ikke bruk produktet uten last for å unngå overoppheting.
- **FORSIKTIG!** Slå ALLTID av maskinen og koble fra strømforsyningen før du berører noen motordeler.
- **ADVARSEL!** Ikke forsøk å omgå noen sikkerhetssperre.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet skal ikke brukes til å kutte frossen mat, kjøtt eller fisk osv.
- Ikke bruk produktet før det er riktig montert med knivbladet, knivbeskyttelsen og matholderen.
- **ADVARSEL!** Hold ALLTID hender, langt hår og klær unna de bevegelige delene.
-  **FORSIKTIG!** Koble fra før rengjøring, vedlikehold eller reparasjon!
-  **ADVARSEL!** Hold hendene unna bevegelige deler og skjærebled.
-  **FORSIKTIG!** Håndtering av to personer kreves!
-  **FORSIKTIG!** Les bruksanvisningen før bruk, rengjøring eller vedlikehold!

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment for kommersiell bruk, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakter osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatet er kun beregnet for kutting av matvarer, f.eks. kjøtt, ost, brød osv. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskaade.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Installasjon av jording

Dette apparatet er klassifisert som **beskyttelsesklasse I** og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en rømningsledning for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsstøpsel eller elektriske koblinger med jordingsledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordnet.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 4)

1. Bladspisser
2. Stopp plate
3. Transport
4. På/av-bryter (Hvit (I): PÅ; Svart (O): AV)
5. Dreieskive for skivetykkelse
6. Produktklemme
7. Bladvern
8. Blad
9. Transportlås
10. Bladvernbolt (ikke vist)

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer med mindre annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Kretsdiagram

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 på side 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. Kondensator
- D. Beskyttende jording (jording)
- E. Levende
- F. Nøytral
- G. Bryter
- H. Relé
- I. Indikatorlampe
- J. Termisk utkobling
- K. Mikrobryter

Eksplodert diagram med deleliste

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig.3 på side 5)

Del nr.	Delenavn	Antall
1	Nærmere	1
2	Aktiv clapboard	1
3	Matsalver	1
4	Bladbeskyttelseskive	1
5	Blad	1
6	Bladbeskyttelsesring	1
7	Brettbrakett	1
8	Mat og fast arm	1
9	Foring med fast arm	1
10	Håndtak med fast arm	1



11	Plastgranul	1
12	Motor	1
13	Briketter på motor	1
14	Pinne med fast arm Ø 12 x 185	1
15	Bolter for bladvern	1
16	Kulelager 6202	2
17	Bladbeltehjul Ø 66	1
18	Pinne på beltehjul	1
19	BelteSV.330	2
20	Objektglass mulch	1
21	Strømledning	1
22	Skyv aksel	1
23	Bryter med vekt	1
24	Fjærpakning	1
25	Kam	1
26	Cam-oskulant personale	1
27	Skyver	1
28	Skyveakselsbriquetting	2
29	Fjæren på slepebrakettakselen	2
30	Slepebrakettaksel	1
31	Kvadrat akse	1
32	Slepebrakett	1
33	M8x35Heksagonal skrue	1
34	Kulelager 607	1
35	Bryter for deksel for slepebrakett	1
36	Relé	1
37	Kondensator	1
38	Kondensatorholder	1
39	Knapp mulch	1
40	Knapp bryter	1
41	Hovedkort	1
42	Kjøttskraper	1
43	Skarpere mulch	1
44	Skarpere base av underenhet	1
45	Skarpere base av montert	1
46	Knapp for sliper	2
47	Finslipehjul Ø 45	1
48	Grovt slipehjul Ø 45	1
49	Pin av gni stein	2
50	Vår	2
51	Pinne på sliperbrakett	1

52	Stram til knotten for sliper	1
53	Aktiv clashboard-mandreg	1
54	Gummifot	4
55	Pinne på bladvernringen	2
56	Kjøttblokkeringskort	1
57	Skyv akselbrakett	2
58	Lite beltehjul i motoren	1
59	Skyv driver	1
60	Innstilling av beltehjul	1
61	Skarpere innstilling	1
62	Ø15 Fjærpakning for lager	1
63	Ø15 Fjærpakning for lager	1
64	Knivernskive, firkantet hodemutter	1
65	Håndtaksbolt med fast arm	1
66	Finger baffelbolt	2
67	Finger ledeplatemutter	2
68	Bolt for brakettknott	1
69	Undee fjær-gascket	1
70	Motorpåvirket bolt	1
71	Kjøttskrapende mellomlegg	2
72	Kjøttskraperbolt	2
73	Festeklemmebolt for kondensator	1
74	Brett lagerdeksel A	1
75	Brakett for kjøttbrett	1
76	Brett lagerdeksel B	1
77	Kryssforsenket forsenket hode M6x12	2
78	Skyv akselsbriquettingbolt	4
79	Låseskrue for kvadratakse	2
80	Justeringsbolt for glider	1
81	Magnet	1
82	Magnetbryter	1
83	Aluminium blokk	1
84	Mikrobryter	1
85	Lås i rustfritt stål	1
86	Begrenset blokk	1
87	Stang i rustfritt stål	1
88	Settskrue for brettbrakett	1
89	Oljetetning	1

210017
(Fig.4 på side 5)

Del nr.	Delenavn	Antall
101	Nærmere	1
102	Aktiv clapboard	1
103	Matsalver	1
104	Beskyttelse av bladskive	1
105	blad	1
106	Bladbeskyttelsesring	1
107	Brettbrakett	1
108	Fast arm til mat	1
109	Foring med fast arm	1
110	Håndtak	1
111	Plastgranul	1
112	Motor	1
113	Briketter på motor	1
114	Strømledning	1
115	Bolter for bladvern	1
116	Kulelager6204	2
117	Beltehjul	1
118	Pinne på beltehjul	1
119	Belte SV.400	2
120	Støttebase	1
121	Kabeljakke	1
122	Mearscraper	1
123	Knapp mulch	1
124	Knapp bryter	1
125	Kondensator	1
126	Kondensatorholder	1
127	Skrue av orientert personale	1
128	Bryter med vekt	1
129	Fjærpakning	1
130	Kam 300	1
131	Hovedkort	1
132	Kammet oskulant pinne	1
133	Skyvende aksel	1
134	Skyver	1
135	Gummifot	4
136	Skyveakselbriquetting	2
137	Relé	1
138	Fjæren på glideakselen	2

139	Skyveaksel for slepebrakett	1
140	Kvadrat akse	1
141	Slepebrakett	1
142	Knapp på slepebrakett	1
143	Skarpere mulch	1
144	Knapp	2
145	Finslipehjul Ø 45	1
146	Pinne på borets rengjøringshjul	2
147	Fjæren på borets rengjøringshjul	2
148	Grovt slepehjul Ø 45	2
149	Stram til knotten for sliper	1
150	Støttebasen til den ytre ringen	1
151	Ø 4.751 Hjul	1
152	Pin av gni stein	1
153	Skarpere base av underenhet	1
154	pinne på bladguadingringen	2
155	Pin på matbrett	1
156/ 156A	Kjøttblokkeringskort	1
157	Brakett på glideaksel	1
158	Lite beltehjul i motoren	1
159	Skyv sendehjulet	1
160	Håndtak for slepebrakett	1
161	Skyveaksel608	1
162	Innstilling av beltehjul	1
163	Skarpere innstilling	1
164	Ø 20 Fjærpakning for lager	1
165	Ø 47 Fjærpakning for hull	1
166	Kniivernskive, firkantet hodemutter	1
167	Håndtaksbolt med fast arm	1
168	Finger baffelbolt	2
169	Finger ledeplatemutter	2
170	Bolt for brakettknott	1
171	Brakettknottmutter	1
172	Nedre bolt for brakett	1
173	Låseskrue for kvadratakse	2
174	Skyv akselbriquettingbolt	4
175	Skyv akselbolt	1
176	Ø 12 Under fjærpakningen	1
177	Kjøttskrapende mellomlegg	2
178	Kjøttskraperbolt	1

NO



179	Fulcrum lager avstandsskive	2
180	Lagerbolt for sving	2
181	Lås i rustfritt stål	1
182	Magnet	1
183	Magnetbryter	1
184	Begrenset blokk	1
185	Mikrobryter	1
186	Brett lagerdeksel A	1
187	Brett lagerdeksel B	1
188	Fulcrum lager avstandsskive	1
189	Oljetetning	1
190	Stang i rustfritt stål	1
191	Settskrue for brettbrakett	1

Forholdsregler

- Apparatet skal kun håndteres av høyt kvalifiserte personer som følger sikkerhetstiltakene beskrevet i denne håndboken.
- Ved rotasjon av personell skal opplæring gis på forhånd.
- Produktet er utstyrt med sikkerhetsanordninger på farlige steder. Det anbefales imidlertid ikke å berøre bladet og bevegelige komponenter.
- Koble fra strømforsyningen før du starter vedlikeholdsoperasjoner.
- Vurder restrisiko nøye når beskyttelsesanordninger fjernes for rengjøring og vedlikehold.
- Rengjøring og vedlikehold krever god konsentrasjon.
- Er absolutt nødvendig med regelmessig kontroll av strømledningen. En frynset eller skadet ledning kan utsette brukerne for stor risiko for elektrisk støt.
- Hvis enheten viser uregelmessigheter, må du ikke bruke den eller prøve å reparere den: Kontakt leverandøren.
- Ikke bruk apparatet til frosne produkter, kjøtt, fisk med bein eller andre produkter enn mat.
- Når du arbeider med en liten porsjon kjøtt, må du ikke bruke produktet uten å bruke kjøttsskyveren.
- Ikke stå i en farlig posisjon, bladet kan forårsake skade.
- Produsenten og/eller selgeren er ikke ansvarlig i følgende tilfeller:
 - hvis apparatet har blitt håndtert av uautorisert personell;
 - hvis noen deler har blitt erstattet med ikke-originale reservedeler;
 - hvis instruksjonene i denne håndboken ikke følges nøyaktig;
 - hvis kutteren ikke har blitt rengjort og oljet med de riktige produktene.

Sikkerhetssystem installert

Mekanisk sikkerhetssystem

Det mekaniske sikkerhetssystemet til produktet som er beskrevet i denne håndboken, er i samsvar med 2006/42 EU-direktiver og EN 1794-forskrifter. Sikkerhetssystemet inkluderer:

- bladvern
- ring
- bladdeksel
- kjøtt pusher
- kjøttsskyverknapp med ringmutter og avstandsstykke
- hånddeksel på matbrettet

Elektrisk sikkerhetssystem

Produktet er utstyrt med:

- en mikrobryter som stopper produktet i tilfelle strekkstangen for bladvernet fjernes; mikrobryteren forhindrer at produktet startes på nytt hvis vernet ikke er satt i utkoblingsposisjon.
- et relé i kontrollboksen som krever omstart av produktet når et strømbrudd oppstår.

Selv om CE-versjonsapparatet er utstyrt med elektrisk og mekanisk beskyttelse (når apparatet er i drift og for vedlikehold og rengjøring), er det fortsatt **RESIDUELLE RISIKOER** som ikke kan elimineres fullstendig. Disse risikoene er spesifisert i denne håndboken under «**ADVARSEL!** / **FARE!** / **FORSIKTIG!**». Bladet og andre deler av maskinen kan forårsake kutt og skader.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og med alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
- Rengjør tilbehøret og produktet før bruk (se ==> Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Oppbevar emballasjen hvis du har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt i løpet av de første bruksområdene. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.

Installasjon eller montering og demontering

Montering eller demontering av produktet utføres med apparatet stoppet og koblet fra strømforsyningen.

OBS! Alt installasjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeid skal kun utføres av en kvalifisert og autorisert tekniker.

Skarpere (fig. 5 på side 6)

1. Fest slipemodulen slik at bladet ikke beveger seg mellom hjulene.
2. Fest slipeenheten til maskinen ved å stramme holderen. Kontroller at slipeenheten er godt festet før du bruker maskinen.

MERK! Slipeenheten er utstyrt med en sikkerhetsbryter. Hvis slipeenheten ikke er riktig festet, vil du ikke kunne bruke produktet.

Håndbeskyttelse (fig. 6 på side 6)

1. Plasser begge skruene i vognen.
2. Fest håndvernet.
3. Plasser de to skivene over de hvite boltene.
4. Skru på de to kuppelmutrene.

MERK! Du anbefales ikke å bruke apparatet hvis håndvernet ikke er festet som anvis! Dette er sikkerhetsfunksjoner som forhindrer mulig skade. Hvis du ikke fester disse funksjonene, vil det være fare for skade.

Bruksanvisning

Produktet må installeres på et arbeidsbord som er egnet for de generelle dimensjonene som vises i «Tekniske spesifikasjoner», og må derfor være tilstrekkelig stort, godt utjevnet, tørt, glatt, motstandsdyktig, stabilt og plassert i en høyde på 80 cm fra bakken.

Dessuten må maskinen installeres i et rom med maks. fuktighet på 75 % ved temperaturen mellom 5 °C og 35 °C, som er i miljøet som ikke bidrar til at produktet svikter.

VIKTIG! Alle deler (kjøttavskyver, hånddeksel, knivsliper) må monteres, monteres og sikres før bruk.

- Plasser produktet slik at av/på-bryteren vender mot brukeren.
- Hvis bladspisseren ikke er installert, gjør du følgende:
 - Plasser bladspisseren i støtten slik at bladet ikke strekker seg mellom girene.
 - Trekk til sikkerhetsskruen på bladsliperen.
- Merk! Produktet er utstyrt med en sikkerhetsbryter og vil slå seg av automatisk hvis slipeenheten fjernes)
- Skyv pluggen inn i stikkontakten.
- Drei hjulet med gradert skala til ønsket snittykkelse.
- Slå PÅ produktet ved å trykke på "HVIT (I)"-knappen på PÅ/AV-bryteren.
- Sett matproduktet på vognen og juster klemmen for å holde produktet godt på plass. Sørg for at produktet er plassert mot stopplaten.
- Når produktet er kuttet opp, slår du AV apparatet ved å trykke på knappen "BLACK (O)" på PÅ/AV-bryteren.
- Vri tykkelseshjulet tilbake til "0".

Slik låser du sliceren

(Fig. 7 på side 6)

1. Drei bryteren mot klokken.
2. Fortsett å dreie knotten til den er helt løst.
3. Flytt vognen til riktig posisjon. Skjæreren låses automatisk.

Slik låser du opp sliceren

(Fig. 8 på side 6)

Drei knappen med klokken for å låse opp skjæreren. Knappen skal dreies helt for å stramme vognen.

Lasting og kutting av matvarer

ADVARSEL! Produkter som skal kuttes, må bare lastes på matbrettet når knappen for tykkelseshjulet er satt til posisjonen "0". Vær oppmerksom på bladet og de skarpe kantene.

Proseduren er som følger:

- når produktet er lastet på matbrettet og plassert mot platen, stopp det med armen tilveiebrakt med gripepunkter;
- juster tykkelseshjulet for å oppnå ønsket skjæretykkelse;
- For å unngå ulykker må operatøren vende mot maskinen og innta en riktig posisjon: sett ringhånden på kjøttskyveren,

og deretter den venstre ved siden av deflektoren (**ikke berør bladet**). Kroppen må være vinkelrett på arbeidsflaten (se fig. 9 på side 7).

ADVARSEL! Vær mest mulig oppmerksom: Ingen del av kroppen din skal komme i kontakt med bladet (se fig. 10 på side 7);

- trykk på innkoblingsknappen "I";
- Skyv vognen (matbrett + kjøttskyver + stamme) jevnt mot bladet uten å legge press på matvarer med kjøttskyveren, siden de har sin egen tyngdekraft som utøver trykk på tykkelsesmåleren. Bladet vil enkelt kutte matvarer og apparatet vil bli ført av deflektoren på samleplaten (se fig. 11 på side 7);
- ikke bruk apparatet uten matvarer;
- når matvarene er kuttet, sett bryteren for tykkelseshjulet i stillingen "0" og slå AV produktet ved å trykke på knappen "0" på PÅ/AV-bryteren;
- gjenskarp bladet så snart snittene viser en grov eller frynsete overflate og skjæringen blir vanskelig (se ==> "Skarpe bladet" under "Bruksinstruksjoner").

Sliping av bladet

ADVARSEL! Før du fortsetter med sliping av knivbladet, må du være oppmerksom på **RESIDUAL RISKS** (se ==> Sikkerhetssystem installert) som refererer til faren for skade hvis instruksjonene nedenfor ikke følges.

Bladet må slipes regelmessig og så snart det blir stump; de detaljerte instruksjonene nedenfor skal følges:

- koble fra strømforsyningen;
- plasser tykkelseshjulet som justerer tykkelsesplaten i "0"-posisjonen;
- Rengjør knivbladet nøyaktig med alkohol for å fjerne fett;
- Skru løs låseknotten for sliperen (10, Fig.12 på side 7), løft (a) sliperen (1, Fig.12 på side 7) opp til låseposisjonen og roter den 180°.
- La den deretter bevege seg til enden slik at bladet er plassert mellom de to sliperne. Lås knotten;
- Slå på skjæreren ved å trykke på knappen "I" (PÅ);
- Trykk på den lille knappen (13, Fig.11 på side 7), la bladet rotere mot sliperen i 30/40 sek. for å lage et skarpt bor på bladkanten;
- Trykk samtidig på knappene i 3/4 sekunder (11 og 12, Fig.14 på side 7) og la dem deretter stå samtidig;
- Det anbefales å rengjøre sliperne når sliping er ferdig (se ==> Skarpere rengjøring);
- Når sliping er fullført, setter du snittet tilbake til opprinnelig innstilling med omvendt prosedyre.
- Etter sliping skal bladet rengjøres (se ==> Rengjøring av blad, bladvern og ring)

MERK: Ikke forleng boringen med mer enn 3/4 sek. for å unngå farlig vridning av bladskjærekanten.

Bladet skal skiftes ut når det ikke kan slipes ytterligere eller når mellomrommet mellom kanten av bladet og bladvernet overstiger 6 mm.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.



- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.
- **FARE FOR SKADE!** Vær forsiktig når du håndterer de skarpe kuttebladene under rengjøring.
- **ADVARSEL!** Vær oppmerksom på restrisiko på grunn av **kutting og/eller skarpe kanter. Bruk vernehansker (følger ikke med).**

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpелøsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Rengjøring av apparatet må utføres minst én gang om dagen eller oftere, om nødvendig.
- Rengjøring må være ekstremt nøyaktig for de delene av produktet som er direkte eller indirekte i kontakt med matvarer.
- Plasser knappen for tykkelseshjulet som justerer tykkelsesplaten i "0"-posisjonen.

Rengjøring av matbrett

(Fig.15 på side 8)

Vognen (matbrett + arm + stamme) kan enkelt tas av:

- sett knotten for tykkelseshjulet i posisjonen "0" [5];
- å stille inn vognen (13) på slutten av kjøringen (a) nær kontrollene;
- skru ut skruen (14), skyv vognen oppover (b);
- etter at vognen er fjernet, er det mulig å rengjøre matbrettet nøyaktig med varmt vann og nøytralt vaskemiddel (pH 7).

Rengjøring av blad, bladvern og ring

Fjern knivbeskyttelsesdekselet ved å skru løs pinnen på baksiden av produktet (fig. 16 på side 8).

ADVARSEL! Rengjøringen av bladet må utføres med en våt klut og vernehansker (følger ikke med).

For å rengjøre den motsatte overflaten av bladet er det nødvendig å fjerne bladet.

Bladet skal fjernes som følger (se fig. 17 på side 8):

- demontere bladvernet;
- fjern sliperen (a) og flytt bladet ut av bladringsvernet ved å dreie på tykkelseshjulet;
- løsne de 3 eller 4 skruene (15) (i henhold til modellen) som fester bladet;
- Ta ut bladet direkte.

ADVARSEL! Vær oppmerksom på restrisiko på grunn av kutting og/eller skarpe kanter. Bruk vernehansker (følger ikke med).

Bladvernet må rengjøres med varmt vann og nøytralt vaskemiddel.

Skarpere rengjøring

- Rengjøringen av sliperen utføres ved å gni slipeflekkene med en børste. Molene må plasseres i sikkerhetsposisjon, noe som betyr at de må dreies mot siden motsatt av bladet.

Rengjøring av deflektor

- For å fjerne deflektoren skrur du ut de to skruene (16) på deflektoren (se fig. 18 på side 8).
- Rengjør deflektoren med varmt vann og nøytralt vaskemiddel.

Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.
- Plasser knappen for tykkelseshjulet som justerer tykkelsesplaten i "0"-posisjonen.
- Ring produsenten eller dennes serviceagent for eventuell erstatning.

Belte

Beltet skal ikke justeres. Den må skiftes ut etter 3 eller 4 år.

Føtter

Føttene kan forringes og miste elastisitet, og dermed redusere stabiliteten til produktet. I dette tilfellet må de erstattes.

Strømledning

Kontroller regelmessig strømledningen for symptomer på utslitt. I dette tilfellet må den erstattes.

Blad

Kontroller at bladet ikke mister mer enn 10 mm av sin opprinnelige diameter. I dette tilfellet må den erstattes.

Skarpere – slipeflekker

Kontroller at slipeflekkene beholder sin slipende egenskap under slipeoperasjoner. Hvis ikke, må den skiftes ut for å forhindre skade på bladet.

Smøring av glideskinner

Fra tid til tid annen helles litt olje på den runde glideguiden som vognen beveger seg frem og tilbake. Denne operasjonen kan utføres gjennom åpningen (OIL) ved siden av tykkelseshjulet.

Etikett på PÅ/AV-bryteren

Hvis etikettene på PÅ/AV-bryteren er skadet, må den i dette tilfellet skiftes ut.

Transport og oppbevaring

- Før oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du flytter og hold det nederst.



- Det må utvises spesiell forsiktighet ved flytting eller transport av maskinen på grunn av den tunge vekten. Med minst 2 personer eller ved bruk av en handlevogn. Flytt maskinen sakte, forsiktig og vipp aldri mer enn 45°.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, sjekk tabellen nedenfor for løsningen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, ta kontakt med leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Produktet skjærer ikke jevnt	Støpt blad	Skarpe blad
	Skittent apparat	Rengjør produktet
Produktet stopper kuttingen	Overopphe- tet motor	La maskinen avkjøles over en lengre periode. Motor- rens sikkerhetstermostat tilbakestilles automatisk.
Transporten glir ikke	Skitten glidestang	Rengjør glidestangen og smør med vaselin
	Noe mat fester seg til bladet.	Slå av produktet og koble det fra. La det stoppe helt. Fjern eventuell blokkering. Tørk av bladet med en fuktig klut.
Bladet stopper når produktet kuttet	v-belte utslitt eller skittent	Kontakt leverandøren.

Garanti

Eventuelle feil som påvirker produktets funksjonalitet, som blir synlig innen ett år etter kjøpet, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller utskifting, forutsatt at produktet har blitt brukt og vedlikeholdt i samsvar med instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis produktet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluderer kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tas ut av drift, må produktet ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å avhende avfallsutstyret ved å overlevere det til et angitt innsamlingssted. Unnlatelse av å følge denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter om avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på avhendingstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

Hvis du vil ha mer informasjon om hvor du kan levere avfallet til resirkulering, kan du kontakte ditt lokale avfallselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og økologisk avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

Avhending av maskinen

Sette maskinen ut av drift

Hvis det av en eller annen grunn er nødvendig å sette maskinen ut av drift, sørg for at ingen kan bruke den: koble den fra strømmen og eliminer eventuelle elektriske tilkoblinger.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
-  **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!** Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!** Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljite, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.
- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlečite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljena oseba v kuhinji restavracije, menzahi ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušnje in znanja.



- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje. V uporabi naprave in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- Ta naprava ni namenjena za gospodinjstvo uporabo.
- Naprave ne uporabljajte brez obremenitve, da preprečite pregrevanje.
- **POZOR!** VEDNO izklopite stroj in odklopite napajanje, preden se dotaknete katerega koli motornega dela.
- **OPOZORILO!** Ne poskušajte obiti nobene varnostne zapore.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti.
- Te naprave ne smete uporabljati za rezanje zamrznjenih živil, mesa ali rib itd.
- Naprave ne uporabljajte, dokler ni pravilno sestavljena z rezilom, varovalom rezila in držalom za živila.
- **OPOZORILO!** Vedno imejte roke, dolge lase in oblačila stran od premikajočih se delov.
-  **POZOR!** Pred čiščenjem, vzdrževanjem ali popravilom odklopite napajanje!
-  **OPOZORILO!** Roke naj se ne premikajo in ne režejo rezila.
-  **POZOR!** Zahtevano je ravnanje dveh oseb!
-  **POZOR!** Pred uporabo, čiščenjem ali vzdrževanjem preberite priročnik z navodili!

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in v komercialnih podjetjih, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana samo za rezanje živil, npr. mesa, sira, kruha itd. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Uporaba naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo.

bo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena kot **zaščitni razred I** in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok.

Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 4)

1. Ostrivalnik rezila
2. Zaustavitvena plošča
3. Nosilna košara
4. Stikalo za vklop/izklop [bela (I): VKLOPLJENO; črna (O): IZKLOPLJENO]
5. Gumb za debelino rezine
6. Sponka izdelka
7. Zaščita rezila
8. Rezilo
9. Zaklep nosilca
10. Vijak za zaščito rezila (ni prikazan)

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni določeno drugače. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Diagram krogotoka

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Slika 2 na strani 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. kondenzator
- D. Zaščitna ozemljitev (okolina)
- E. V živo
- F. Nevtralno
- G. Stikalo
- H. Polaganje
- I. Kontrolna lučka
- J. Termična prekinitev
- K. Mikro stikalo

Exploded diagram s seznamom delov

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Slika 3 na strani 5)

Št. dela.	Ime dela	Količina
1	PRIKLJUČEK	1
2	Aktivna plošča	1
3	Reševalac hrane	1
4	Plošča za zaščito rezila	1
5	Rezilo	1
6	Zaščitni obroč rezila	1
7	Nosilec pladnja	1
8	Hrana in fiksno orožje	1

9	Puša s fiksno roko	1
10	Ročaj s fiksno roko	1
11	Plastične granule	1
12	Motor	1
13	briketi motorja	1
14	Zatič s fiksno roko Ø 12 x 185	1
15	Vijaki ščitnika rezila	1
16	Kroglični ležaj 6202	2
17	Kolo jermena rezila Ø66	1
18	Zatič jermenskega kolesa	1
19	Jermen V.330	2
20	Drsna mulčka	1
21	Napajalni vod	1
22	Drsna os	1
23	Gumb s tehtnico	1
24	Spomladansko tesnilo	1
25	Cam	1
26	Osebjc kamnoloma	1
27	Drsnik	1
28	Brikljanje drsne osi	2
29	Vzmet osi vlečnega nosilca	2
30	Os vlečnega nosilca	1
31	Kvadratna os	1
32	Vlečni nosilec	1
33	M8 x 35heksagonalni vijak	1
34	Kroglični ležaj 607	1
35	Gumb pokrova vlečnega nosilca	1
36	Polaganje	1
37	kondenzator	1
38	Držalo kondenzatorja	1
39	Gumb za mulčenje	1
40	Gumb za stikalo	1
41	Matična plošča	1
42	Meso	1
43	Ostrina mulčenje	1
44	Ostrelna osnova podsestava	1
45	Ostrelna osnova sestavljenega	1
46	Gumb za ostrenje	2
47	Fino brusno kolo Ø45	1
48	Kolo za surovo brušenje Ø45	1
49	Zatič drgnjenja kamna	2

50	Pomlad	2
51	Zatič nosilca za ostrenje	1
52	Gumb za pritegnitev Sharpenerja	1
53	Aktivna mandrilna plošča	1
54	Gumijasta noga	4
55	Zatič zaščitnega obroča rezila	2
56	Plošča za blokiranje mesa	1
57	Nosilec drsne osi	2
58	Majhno jermensko kolo motorja	1
59	Drsnik	1
60	Nastavitev jermena kolesa	1
61	Nastavitev ostrenja	1
62	Ø15 Spomladansko tesnilo za ležaj	1
63	Ø15 Spomladansko tesnilo za ležaj	1
64	Oglata matica diska za zaščito rezila	1
65	Vijak ročaja s fiksno roko	1
66	Vijak za odbojnik prsta	2
67	Matica za odbojnik s prstom	2
68	Vijak gumba nosilca	1
69	Spomladanski plini Undee	1
70	Vijak, ki vpliva na motor	1
71	Podložka za strganje mesa	2
72	Vijak strgala za meso	2
73	Vpenjalni vijak za fiksacijo kondenzatorja	1
74	Pokrov ležaja pladnja A	1
75	Nosilec plošče za meso	1
76	Pokrov ležaja pladnja B	1
77	Križna vrezana glava števca M6x12	2
78	Vijak za briketiranje drsne osi	4
79	Zaklepni vijak Quadrate osi	2
80	Vijak za prilagoditev drsnika	1
81	Magnet	1
82	Magnetno stikalo	1
83	Aluminijev blok	1
84	Mikrostikalo	1
85	Zaklepanje iz nerjavnega jekla	1
86	Omejen blok	1
87	Vrstica iz nerjavnega jekla	1
88	Nastavitev vijak za nosilec pladnja	1
89	Tesnilo olja	1



Št. dela.	Ime dela	Količina
101	PRIKLJUČEK	1
102	Aktivna plošča	1
103	Reševalec hrane	1
104	Ploščica rezila za varovanje	1
105	rezilo	1
106	Zaščitni obroč rezila	1
107	Nosilec pladnja	1
108	Hrana s fiksno roko	1
109	Puša s fiksno roko	1
110	Ročaj	1
111	Plastične granule	1
112	Motor	1
113	briketi motorja	1
114	Napajalni vod	1
115	Vijaki ščitnika rezila	1
116	Kroglični ležaj6204	2
117	Kolo jermena	1
118	Zatič jermenskega kolesa	1
119	Jermen SV.400	2
120	Podnožje podpore	1
121	Kabelska jakna	1
122	Mečič	1
123	Gumb za mulčenje	1
124	Gumb za stikalo	1
125	kondenzator	1
126	Držalo kondenzatorja	1
127	Vijak usmerjenega osebja	1
128	Gumb s tehcnico	1
129	Spomladansko tesnilo	1
130	Cam 300	1
131	Matična plošča	1
132	Oskulatni zatič Cam	1
133	Drsna os	1
134	Drsnik	1
135	Gumijasta noga	4
136	briketiranje drsne osi	2
137	Polaganje	1
138	Pomlad drsne osi	2

139	Drsna os vlečnega nosilca	1
140	Kvadratna os	1
141	Vlečni nosilec	1
142	Gumb vlečnega nosilca	1
143	Ostrina mulčenje	1
144	Gumb	2
145	Fino brusno kolo Ø 45	1
146	Zatič čistilnega kolesa svedra	2
147	Spomladi trepanega čistilnega kolesa	2
148	surovo brusilno kolo Ø 45	2
149	Gumb za pritegnitev Sharpenerja	1
150	Podporna podlaga zunanega obroča	1
151	Ø 4.751 koles	1
152	Zatič drgnjenja kamna	1
153	Ostrelna osnova podsestava	1
154	zatič vodilnega obroča rezila	2
155	Zatič pladnja za živila	1
156/ 156A	Plošča za blokiranje mesa	1
157	Nosilec drsne osi	1
158	Majhno jermensko kolo motorja	1
159	Potisnite kolesce za prenos	1
160	Ročaj vlečnega nosilca	1
161	Drsna os608	1
162	Nastavitev jermena kolesa	1
163	Nastavitev ostrenja	1
164	Ø 20 vzmetno tesnilo za ležaj	1
165	Ø 47 Spomladansko tesnilo za luknjo	1
166	Oglata matica diska za zaščito rezila	1
167	Vijak ročaja s fiksno roko	1
168	Vijak za odbojnik prsta	2
169	Matica za odbojnik s prstom	2
170	Vijak gumba nosilca	1
171	Matica gumba nosilca	1
172	Spodnji vijak nosilca	1
173	Zaklepni vijak Quadrate osi	2
174	Vijak za briketiranje drsne osi	4
175	Vijak drsne osi	1
176	Ø 12 Pod vzmetnim tesnilom	1
177	Podložka za strganje mesa	2
178	Vijak strgala za meso	1

179	Podložka ležaja Fulcrum	2
180	Vijak ležaja Fulcrum	2
181	Zaklepanje iz nerjavnega jekla	1
182	Magnet	1
183	Magnetno stikalo	1
184	Omejen blok	1
185	Mikrostikalo	1
186	Pokrov ležaja pladnja A	1
187	Pokrov ležaja pladnja B	1
188	Podložka ležaja Fulcrum	1
189	Tesnilo olja	1
190	Vrstica iz nerjavnega jekla	1
191	Nastavite vijak za nosilec pladnja	1

- pokrov za roke na pladnju za živila

Električni varnostni sistem

Naprava je opremljena z:

- mikrostikalo, ki zaustavi napravo, če odstranite kravato za varovalo rezila; mikrostikalo preprečuje ponovni zagon naprave, če varovalo ni nastavljeno v položaj za izklop.
- rele v krmilni omarici, ki zahteva ponovni zagon naprave, ko pride do izpada napajanja.

Čeprav ima naprava različice CE električno in mehansko zaščito (ko naprava deluje ter za vzdrževanje in čiščenje), še vedno obstajajo **RESIDUALNA TVEGANJA**, ki jih ni mogoče popolnoma odpraviti; ta tveganja so navedena v tem priročniku v poglavju »**POZOR!** / **NEVARNOST!** / **POZOR!**«. Rezilo in drugi deli stroja lahko povzročijo ureznine in poškodbe.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovojo.
- Preverite, ali je naprava v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Navodila za uporabo shranite za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov iz proizvodnje lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Namestitev ali sestavljanje in razstavljanje

Montaža ali razstavljanje naprave se izvaja, ko je naprava ustavljena in izključena iz napajanja.

POZOR! Vsa dela na namestitvi, vzdrževanju in popravilu lahko izvaja samo usposobljen in pooblaščen tehnik.

Ostrelec (slika 5 na strani 6)

1. Pritrdite modul za ostrenje tako, da se rezilo ne premika med kolesi.
2. Pritrdite napravo za ostrenje na stroj tako, da zategnete držalo. Pred uporabo stroja se prepričajte, da je naprava za ostrenje dobro pritrjena.

OPOMBA! Naprava za ostrenje je opremljena z varnostnim stikalom. Če naprava za ostrenje ni pravilno pritrjena, naprave ne boste mogli uporabljati.

Ročno varovalo (slika 6 na strani 6)

1. Oba vijaka namestite v nosilec.
2. Pritrdite ročno varovalo.
3. Namestite dve podložki čez bele vijake.
4. Privijte obe kupoli.

OPOMBA! Priporočamo, da naprave ne uporabljate, če varovalo za roke ni nameščeno po navodilih! To so varnostne funkcije, ki preprečujejo morebitne poškodbe. Če teh funkcij ne pritrdite, obstaja nevarnost poškodb.

Previdnostni ukrepi

- Napravo smejo uporabljati samo visokokvalificirane osebe, ki upoštevajo varnostne ukrepe, opisane v tem priročniku.
- V primeru rotacije osebja je treba usposabljanje opraviti vnaprej.
- Naprava je opremljena z varnostnimi napravami na nevarnih mestih. Vendar pa je priporočljivo, da se ne dotaknete rezila in gibljivih komponent.
- Pred začetkom vzdrževanja odklopite napajanje.
- Previdno ocenite preostala tveganja, ko odstranite zaščitne pripomočke za čiščenje in vzdrževanje.
- Čiščenje in vzdrževanje zahtevata veliko koncentracijo.
- Je nujno potreben reden nadzor napajalnega kabla. Poškodovan ali poškodovan kabel lahko uporabnike izpostavi velikemu tveganju električnega udara.
- Če naprava kaže nepravilnosti, je ne uporabljajte ali poskusite popraviti: obrnite se na dobavitelja.
- Naprave ne uporabljajte za zamrznjene izdelke, meso, ribe s kostmi ali druge izdelke, razen za živila.
- Pri ravnanju z majhnim deležem mesa naprave ne uporabljajte brez uporabe potiskala za meso.
- Ne stojte v nevarnem položaju, rezilo lahko povzroči poškodbe.
- Proizvajalec in/ali prodajalec nista odgovorna v naslednjih primerih:
 - če je napravo upravljalo nepooblaščen osebje;
 - če so bili nekateri deli zamenjani z neoriginalnimi nadomestnimi deli;
 - če se navodila v tem priročniku ne upoštevajo natančno;
 - če rezalnik ni bil očiščen in naoljen s pravimi izdelki.

Nameščen varnostni sistem

Mehanski varnostni sistem

Sistem mehanske varnosti naprave, opisan v tem priročniku, je skladen z direktivami ES 2006/42 in predpisi EN 1974. Varnostni sistem vključuje:

- ščitnik rezila
- obroč
- pokrov rezila
- potiskalo za meso
- gumb za potiskanje mesa z matico in distančnikom



Navodila za uporabo

Naprava mora biti nameščena na delovno mizo, primerno za njene splošne dimenzije, prikazane v »Tehničnih specifikacijah«, zato mora biti ustrezno velika, dobro izravnana, suha, gladka, odporna, stabilna in postavljena na višini 80 cm od tal. Poleg tega mora biti stroj nameščen v prostoru z največjo vlažnostjo 75 % pri temperaturi med 5 °C in 35 °C, kar je v okolju, ki ne prispeva k okvari naprave.

POMEMBNO! Pred uporabo je treba namestiti, sestaviti in varovati vse dele/pritisnik za meso, pokrov za roke, ostrenje rezila).

- Napravo postavite tako, da je stikalo za vklop/izklop obrnjeno proti uporabniku.
- Če ostrenje rezila ni nameščeno, nadaljujte na naslednji način:
 - Namestite ostrenje rezila v podporo, tako da se rezilo ne razteza med zobniki.
 - Privijte varnostni vijak nabrusilcu rezila.
 - Opomba! Naprava je opremljena z varnostnim stikalom in se samodejno izklopi, če odstranite napravo za ostrenje
- Vtič potisnite v stensko vtičnico.
- Gumb z lestvico obrnite na željeno debelino rezine.
- Napravo VKLOPITE s pritiskom na tipko »BELI (I)« stikala za VKLOP/IZKLOP.
- Postavite živilski izdelek na nosilec in prilagodite sponko, da bo izdelek trdno nameščen. Prepričajte se, da je izdelek nameščen ob zaustavitveno ploščo.
- Ko je izdelek razrezan, izklopite napravo s pritiskom na tipko »ČRNO (O)« stikala za VKLOP/IZKLOP.
- Obrnite gumb za debelino nazaj na »0«.

Kako zakleniti rezalnik

(Slika 7 na strani 6)

1. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Gumb še naprej obračajte, dokler se popolnoma ne zrahlja.
3. Premakni napravo v pravi položaj, razčlenjevalnik se bo samodejno zaklenil.

Kako odkleniti rezalnik

(Slika 8 na strani 6)

Obrnite gumb v smeri urinega kazalca, da odklenete rezalnik. Gumb je treba popolnoma obrniti, da zategnete nosilec.

Nalaganje in rezanje živil

OPOZORILO! Izdelke, ki jih želite rezati, naložite na pladenj za živila le, če je gumb za izbiro debeline nastavljen napoležaj »0«.

Bodite pozorni na rezilo in ostre robove.

Postopek je naslednji:

- ko je izdelek naložen na pladenj za hrano in nameščen ob ploščo, ga ustavite z roko, ki je opremljena s prijemalnimi točkami;
- prilagodite gumb za izbiro debeline tako, da dosežete željeno debelino rezanja;
- Da bi se izognili nesrečam, se mora upravljavec soočiti s strojem in sprejeti pravi položaj: roko obroča položite na potiskalo za meso, nato pa levo poleg deflektorja (**ne dotikajte se rezila**) ; telo mora biti pravokotno na delovno površino (glejte sliko 9 na strani 7).

OPOZORILO! Bodite maksimalno pozorni: noben del vašega telesa ne sme stopiti v stik z rezilom (glejte sliko 10 na strani 7);

- pritisnite gumb za vklop »I«;
- gladko potisnite nosilec (premostitveni pladenj + mesni potiskal + stebel) proti rezilu, ne da bi pri tem pritiskali na živila s potiskalom za meso, saj imajo lastno težo, ki pritiska na merilnik debeline. Rezilo bo z lahkoto rezalo živila, naprava pa bo vodila deflektor na zbiralno ploščo (glejte sliko 11 na strani 7);
- naprave ne uporabljajte brez živil;
- po rezanju živil nastavite gumb za izbiro debeline v položaj »0« in izklopite napravo s pritiskom na tipko »0« stikala za VKLOP/IZKLOP;
- Rezilo ponovno izostrite takoj, ko rezine pokažejo grobo ali obrabljeno površino in rezanje postane težko (glejte ==> \\\"Sharpening rezila\\\" pod \\\"Navodila za delovanje\\\").

Ostrenje rezila

OPOZORILO! Preden nadaljujete z ostrenjem rezila, bodite pozorni na RESIDUALNA TVEGANJA (glejte ==> Nameščen varnostni sistem), ki se nanašajo na nevarnost poškodbe, če ne upoštevate spodnjih navodil.

Rezilo je treba občasno izostriti in takoj, ko postane topo; upoštevajte podrobna navodila spodaj:

- odklopite napajanje;
- postavite gumb za nastavitve debeline v položaj »0« ;
- Natančno očistite rezilo z alkoholom, da odstranite maščobo;
- Odvijte zaklepni gumb za ostrenje (10 , slika 12 na strani 7), dvignite (a) ostrenje (1, slika 12 na strani 7) do položaja za zaklepanje in ga zavrtite za 180°.

Nato pustite, da se premakne na konec, tako da je rezilo nameščeno med obema ostrenjema. Zaklenite gumb;

- Vključite razčlenjevalnik tako, da pritisnete gumb »I« (ON);
- Pritisnite majhen gumb (13, slika 11 na strani 7), da se rezilo 30/40 sekund vrti proti ostremu elementu, da na robu rezila ustvarite oster sveder;
- Hkrati pritisnite tipki 3/4 sekunde (11 in 12, slika 14 na strani 7) in ju pustite hkrati;
- Priporočljivo je, da po koncu ostrenja očistite ostrenje (glejte ==> čiščenje Sharpenerja);
- Ko je ostrenje končano, vrnite rezino na prvotno nastavitve z obratnim postopkom.
- Po ostrenju je treba rezilo očistiti (glejte ==> Rezilo, varovalo rezila in čiščenje obroča)

OPOMBA: Ne podaljšajte delovanja povrtala za več kot 3/4 sekunde, da preprečite nevarno zvijanje rezalnega roba rezila.

Rezilo je treba zamenjati, ko ga ni mogoče dodatno izostriti ali ko razmik med robom rezila in varovalom rezila presega 6 mm.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izkjučite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmnožijo in lahko pride do električnega udara.
- Če naprava ni v dobrem stanju čistosti, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala njeno življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.
- **NEVARNOST POŠKODBE!** Pri ravnanju z ostrimi rezili med čiščenjem je treba biti previden.



- **OPOZORILO! Bodite pozorni na preostala tveganja zaradi rezanja in/ali ostrih robov. Nosite zaščitne rokavice (niso priložene).**

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali koničastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil.
- Čiščenje naprave je treba izvesti vsaj enkrat na dan ali po potrebi pogosteje.
- Čiščenje mora biti izjemno natančno za tiste dele naprave, ki so neposredno ali posredno v stiku z živilom.
- Gumb za nastavitve debeline postavite v položaj »0«.

Čiščenje pladnja za hrano

(Slika 15 na strani 8)

Nosilec (premični pladenj + roka + steblo) je mogoče enostavno odstraniti:

- gumb za izbiro debeline nastavite v položaj »0« [5];
- nastavite nosilec [13] na koncu njegovega izvajanja [a] v bližini upravljalnih elementov;
- odvijte vijak [14], potisnite nosilec navzgor [b];
- po odstranitvi nosilca je mogoče pladenj za živila natančno očistiti z vročo vodo in nevtralnimi detergenti (pH 7).

Čiščenje rezila, ščitnika rezila in obroča

Odstranite pokrov varovala rezila tako, da odvijete zatič na zadnji strani naprave (slika 16 na strani 8).

OPOZORILO! Čiščenje rezila je treba izvesti z mokro krpo in zaščitnimi rokavicami (niso priložene).

Za čiščenje nasprotnih površin rezila je treba rezilo odstraniti. Rezilo je treba odstraniti na naslednji način (glejte sliko 17 na strani 8):

- razstavite varovalo rezila;
- odstranite ostrenje [a] in rezilo premaknite iz varovala obroča rezila z obračanjem gumba za izbiro debeline;
- zrahljajte 3 ali 4 vijake [15] (glede na model), ki fiksirajo rezilo;
- Rezilo vzemite neposredno.

OPOZORILO! Bodite pozorni na preostala tveganja zaradi rezanja in/ali ostrih robov. Nosite zaščitne rokavice (niso priložene).

Zaščitno rezilo je treba očistiti z vročo vodo in nevtralnimi detergenti.

Čiščenje Sharperja

- Postopek čiščenja ostrenja se izvede z drgnjenjem brusnih znamenj s čopičem. Znamenja morajo biti postavljena v varnostni položaj, kar pomeni, da morajo biti obrnjena proti strani nasproti rezila.

Čiščenje deflektorja

- Za odstranitev deflektorja odvijte vijaka [16] deflektorja (glejte sliko 18 na strani 8).
- deflektor očistite z vročo vodo in nevtralnimi detergenti.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblašteni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.
- Gumb za nastavitve debeline postavite v položaj »0«.
- Prosimo, pokličite proizvajalca ali njegovega servisnega zastopnika za kakršno koli zamenjavo.

Jermen

Pasa ni dovoljeno prilagajati. Zamenjati ga je treba po treh ali štirih letih.

Stopala

Stopala se lahko poslabšajo in izgubijo elastičnost, kar zmanjša stabilnost naprave. V tem primeru jih je treba zamenjati.

Napajalni kabel

Občasno preverite, ali je napajalni kabel obrabljen. V tem primeru ga je treba zamenjati.

Rezilo

Prepričajte se, da rezilo ne izgubi več kot 10 mm prvotnega premera. V tem primeru ga je treba zamenjati.

Sharper – brusilni moli

Preverite, ali brusilni moli med ostrenjem ohranijo abrazivno lastnost. V nasprotnem primeru ga je treba zamenjati, da preprečite poškodbe rezila.

Mazanje drsnih vodil

Občasno nalijte nekaj kapljic olja na okroglo drsno vodilo, po katerem se voziček premika naprej in nazaj. To operacijo lahko izvedete skozi odprtino [OIL] poleg gumba za izbiro debeline.

Oznaka stikala za VKLOP/IZKLOP

Če so oznake stikala za VKLOP/IZKLOP poškodovane, ga morate v tem primeru zamenjati.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo hranite na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.
- Pri premikanju ali prevozu stroja zaradi težke teže je potrebna posebna previdnost. Z vsaj dvema osebama ali z uporabo vozička. Stroj premikajte počasi, previdno in nikoli ne nagnite za več kot 45°.



Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težava	Možni vzrok	Možna rešitev
Naprava se ne nareže enakomerno	Topo rezilo	Ostrino rezilo
	Umazana naprava	Očistite napravo
Naprava ustavi rezanje	Pregret motor	Pustite, da se stroj dalj časa ohlaja. Varnostni termostat motorja se samodejno ponastavi.
Nosilna košara ne drsi	Umazana drsnika	Očistite drsni drog in ga namažite z vazelinom
	Nekatera živila se držijo rezila.	Izklopite napravo in jo odklopite. Naj pride do popolne zaustavitve. Odstranite morebitno blokado. Rezilo obrišite z vlažno krpo.
Rezilo se ustavi, ko se izdelek reže	v-pas obrabljen ali umazan	Obrnite se na dobavitelja.

Garancija

Vse napake, ki vplivajo na delovanje naprave in se pokažejo v enem letu po nakupu, se popravijo z brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in vzdrževana v skladu z navodili in ni bila na noben način zlorabljena ali zlorabljen. Vaše zakonske pravice niso prizadete. Če se naprava uveljavlja v okviru garancije, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in vključite dokazilo o nakupu (npr. potrdilo o prejemu). V skladu z našo politiko stalnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe specifikacij izdelka, embalaže in dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Zavrženje in okolje



Pri razgradnji naprave izdelka ne smete odstraniti z drugimi gospodinjstvi odpadki. Namesto tega je vaša odgovornost, da odpadno opremo odstranite tako, da jo predate določenemu zbirnemu mestu. Neupoštevanje tega pravila se lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odstranjevanju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje odpadne opreme v času odstranjevanja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kje lahko odpadke odvržete v recikliranje, se obrnite na lokalno podjetje za zbiranje odpadkov. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje neposredno ali prek javnega sistema.

Odstranjevanje stroja

Izklop stroja iz uporabe

Če je iz nekega razloga treba stroj izklopiti, se prepričajte, da ga nihče ne more uporabljati: odklopite ga iz omrežja in odstranite vse električne povezave.

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
-  **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- WARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmevattnet eller orsaka snubbelrisk.
- WARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- WARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast origi-



naldelar och tillbehör.

- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd för hushållsbruk.
- Använd inte produkten utan belastning för att förhindra överhettning.
- **FÖRSIKTIGHET!** Stäng ALLTID av maskinen och koppla bort strömförsörjningen innan du vidrör några motordelar.
- **VARNING!** Försök inte kringgå någon säkerhetssärr.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med motsvarande kompetens för att undvika fara.
- Denna produkt ska inte användas för att skära fryst mat, kött eller fisk, etc.
- Använd inte produkten innan den är korrekt monterad med bladet, bladskyddet och mathållaren.
- **VARNING!** Håll ALLTID händer, långt hår och kläder borta från rörliga delar.
-  **FÖRSIKTIGHET!** Koppla ur före rengöring, underhåll eller reparation!
-  **VARNING!** Håll händerna borta från rörliga delar och skärblad.
-  **FÖRSIKTIGHET!** Hantering av två personer krävs!
-  **FÖRSIKTIGHET!** Läs bruksanvisningen före användning, rengöring eller underhåll!

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök av restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, butcheries, etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Produkten är endast avsedd för skivning av livsmedel, t.ex. kött, ost, bröd osv. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskador.
- Användning av produkten för något annat ändamål ska anses vara ett missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Installation av jordning

Denna produkt är klassificerad som **skyddsklass I** och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en utrymningskabel för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordkontakt eller elektriska anslutningar med jordkabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Huvuddelar av produkten

(Fig. 1 på sidan 4)

1. Bladvässare
2. Stoppplatta
3. Transport
4. På/av-knapp [Vit (I): PÅ; Svart (O): AV]
5. Skivtjocklek ratt
6. Produktklämma
7. Bladskydd
8. Blad
9. Lås för vagn
10. Bladskyddsbult (visas inte)

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade artiklar om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från de illustrationer som visas.

Kretsschema

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 2 på sidan 4)

- A. Motor
- B. Transformator
- C. Kondensator
- D. Skyddsjordning (jordning)
- E. Live
- F. Neutral
- G. Brytare
- H. Relä
- I. Indikatorlampa
- J. Termisk avstängning
- K. Mikrobrytare

Sprängskiss med dellista

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Fig. 3 på sidan 5)

Artikel-nr.	Delens namn	Kvantitet
1	Inneslutare	1
2	Aktiv clappboard	1
3	Livsmedelsförsäljare	1
4	Skiva för bladskydd	1
5	Blad	1
6	Skyddsring för blad	1
7	Brickfäste	1
8	Mat och fast arm	1
9	Bussning med fast arm	1
10	Handtag med fast arm	1

SE



11	Plastgranulat	1
12	Motor	1
13	Brikettering av motor	1
14	Stift med fast arm Ø12x185	1
15	Bladskyddsbultar	1
16	Kullager 6202	2
17	Bladbälteshjul Ø66	1
18	Bälthjulets stift	1
19	BälteSV.330	2
20	Preparatmulch	1
21	Strömledning	1
22	Skjutaxel	1
23	Vred med väg	1
24	Fjäderpackning	1
25	Kam	1
26	Cam osculant personal	1
27	Skjutreglage	1
28	Briketter för glidaxel	2
29	Fjäder till bogseringsfästets axel	2
30	Axel för bogseringsfäste	1
31	Kvadrat Axel	1
32	Fäste för bogsering	1
33	M8x35Hexagonal skruv	1
34	Kullager 607	1
35	Knopp för bogseringsfästets kåpa	1
36	Relä	1
37	Kondensator	1
38	Kondensatorhållare	1
39	Knapp för kompostering	1
40	Knappbrytare	1
41	Moderkort	1
42	Köttskrapa	1
43	Skarpa kompost	1
44	Vässare bas för underenhet	1
45	Vässare bas för monterad	1
46	Knapp för slipmaskin	2
47	Finslipskiva Ø45	1
48	Rå slipskiva Ø45	1
49	Gnugga stenens stift	2
50	Våren	2
51	Stift på slipfäste	1

52	Skarpare, dra åt vreden	1
53	Aktiv mandrin för clapboard	1
54	Gummifot	4
55	Stift på bladskyddsring	2
56	Köttblockerande kartong	1
57	Fäste för glidaxel	2
58	Litet remhjul på motorn	1
59	Drivenhet för objektglas	1
60	Inställning av remhjul	1
61	Vassare inställning	1
62	Ø15 Fjäderpackning för lager	1
63	Ø15 Fjäderpackning för lager	1
64	Skivmutter med fyrkantigt huvud för bladskydd	1
65	Handtagsbult för fast arm	1
66	Baffelbult för fingrar	2
67	Fingrars baffelmutter	2
68	Fästets rattbult	1
69	Odee fjädergascket	1
70	Motorpåverkad bult	1
71	Skrapning av köttshim	2
72	Köttskrapans bult	2
73	Fästbult för kondensatorfixering	1
74	Bricklagerkåpa A	1
75	Köttkortsfäste	1
76	Bricklagerkåpa B	1
77	Korsförsänkt försänkt huvud M6x12	2
78	Brikettbult för glidaxel	4
79	Låsskruv för fyrhastighetsaxel	2
80	Justeringsbult för skjutreglage	1
81	Magnet	1
82	Magnetbrytare	1
83	Aluminiumblock	1
84	Mikrobrytare	1
85	Lås i rostfritt stål	1
86	Begränsat block	1
87	Stång i rostfritt stål	1
88	Ställskruv för brickfäste	1
89	Oljetätning	1



210017
(Fig. 4 på sidan 5)

Artikel-nr.	Delens namn	Kvantitet
101	Inneslutare	1
102	Aktiv clapboard	1
103	Livsmedelsförsäljare	1
104	Skyddande bladskiva	1
105	blad	1
106	Skyddsring för blad	1
107	Brickfäste	1
108	Livsmedel med fast arm	1
109	Bussning med fast arm	1
110	Handtag	1
111	Plastgranulat	1
112	Motor	1
113	Brikettering av motor	1
114	Strömledning	1
115	Bladskyddsbultar	1
116	Kullager6204	2
117	Bälteshjul	1
118	Bälthjulets stift	1
119	Bälte SV.400	2
120	Stödjande bas	1
121	Kabelmantel	1
122	Mearscraper	1
123	Knapp för kompostering	1
124	Knappbrytare	1
125	Kondensator	1
126	Kondensatorhållare	1
127	Skruv av orienterad personal	1
128	Vred med våg	1
129	Fjäderpackning	1
130	Kam 300	1
131	Moderkort	1
132	Oskulantstift för kam	1
133	Skjutaxel	1
134	Skjutreglage	1
135	Gummifot	4
136	Skjutaxelbriquetting	2
137	Relä	1
138	Skjutaxelns fjäder	2

139	Skjutaxel för bogseringsfäste	1
140	Kvadrataxel	1
141	Fäste för bogsering	1
142	Knapp för bogseringsfäste	1
143	Skarpa kompost	1
144	Knapp	2
145	Finslipskiva Ø 45	1
146	Stift för borrrengöringshjul	2
147	Fjäder för borrrengöringshjul	2
148	Rå slipskiva Ø 45	2
149	Skarpare, dra åt vredet	1
150	Stödbas för yttre ring	1
151	Ø 4 751 Hjul	1
152	Gnugga stenens stift	1
153	Vässare bas för underenhet	1
154	stift på bladguadingringen	2
155	Stift till matbricka	1
156/156A	Köttblockerande kartong	1
157	Fäste på glidaxel	1
158	Litet remhjul på motorn	1
159	Slidöverföringshjul	1
160	Handtag till bogseringsfäste	1
161	Skjutaxel608	1
162	Inställning av remhjul	1
163	Vassare inställning	1
164	Ø 20 Fjäderpackning för lager	1
165	Ø 47 Fjäderpackning för hål	1
166	Skivmutter med fyrkantigt huvud för bladskydd	1
167	Handtagsbult för fast arm	1
168	Baffelbult för fingrar	2
169	Fingrars baffelmutter	2
170	Fästets rattbult	1
171	Fästets rattmutter	1
172	Fästets nedre bult	1
173	Låsskruv för fyrhastighetsaxel	2
174	Brikettbult för glidaxel	4
175	Skjutaxelbult	1
176	Ø 12 Under fjäderpackning	1
177	Skrapning av köttshim	2
178	Köttskrapans bult	1



179	Bultrumlayershim	2
180	Bultrum lagerbult	2
181	Lås i rostfritt stål	1
182	Magnet	1
183	Magnetbrytare	1
184	Begränsat block	1
185	Mikrobrytare	1
186	Bricklagerkåpa A	1
187	Bricklagerkåpa B	1
188	Bultrumlayershim	1
189	Oljetätning	1
190	Stång i rostfritt stål	1
191	Ställskruv för brickfäste	1

Försiktighetsåtgärder

- Produkten får endast hanteras av högkvalificerade personer som följer de säkerhetsåtgärder som beskrivs i denna handbok.
- Vid personalrotation ska utbildning tillhandahållas i förväg.
- Produkten är utrustad med säkerhetsanordningar vid farliga punkter. Det rekommenderas dock att inte vidröra bladet och rörliga komponenter.
- Innan underhåll påbörjas ska strömförsörjningen kopplas bort.
- Bedöm noggrant kvarvarande risker när skyddsanordningar tas bort för rengöring och underhåll.
- Rengöring och underhåll kräver stor koncentration.
- Det är absolut nödvändigt att regelbundet kontrollera nätsladden. En sliten eller skadad sladd kan utsätta användarna för stor risk för elektriska stötar.
- Om enheten uppvisar avvikelser ska du inte använda den eller försöka reparera den: kontakta leverantören.
- Använd inte apparaten för frysta produkter, kött, fisk med ben eller andra produkter än livsmedel.
- **När du hanterar en liten del kött ska du inte använda produkten utan att använda köttmataren.**
- **Stå inte i ett farligt läge, bladet kan orsaka skador.**
- Tillverkaren och/eller säljaren är inte ansvariga i följande fall:
 - om produkten har hanterats av obehörig personal,
 - om vissa delar har bytts ut mot icke-originalreservdelar,
 - om instruktionerna i denna handbok inte följs exakt;
 - om kniven inte har rengjorts och oljats med rätt produkter.

Säkerhetssystem installerat

Mekaniskt säkerhetssystem

SE Produktens mekaniska säkerhetssystem som beskrivs i denna handbok överensstämmer med 2006/42 EG-direktiv och EN 1974-föreskrifter. Säkerhetssystemet omfattar:

- bladskydd
- ring
- bladskydd
- köttmatare
- köttmatarvred med ringmutter och distans
- handskydd på matbrickan

Elektriskt säkerhetssystem

Produkten är utrustad med:

- en mikrobrytare som stoppar produkten om dragstången för bladskyddet tas bort; mikrobrytaren förhindrar att produkten startas om om skyddet inte har ställts in i avstängningsläget.
- ett relä i kontrollboxen som kräver omstart av produkten när ett strömbrott inträffar.

Även om CE-versionen av produkten är försedd med elektriska och mekaniska skydd (när produkten är i drift och för underhåll och rengöring) finns det fortfarande **RESIDUELLA RISKEN** som inte kan elimineras helt. Dessa risker specificeras i denna handbok under **"VARNING! / FARA! / FÖRSIKTIGHET!"**. Bladet och andra delar av maskinen kan orsaka skärsår och skador.

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara din produkt i framtiden.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

OBS! På grund av rester från tillverkningen kan produkten avge en lätt lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är väl ventilerad.

Installation eller montering och demontering

Monteringen eller demonteringen av produkten utförs med produkten stoppad och frånkopplad från strömförsörjningen.

OBS! Alla installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av en kvalificerad och auktoriserad tekniker.

Skärpa (fig. 5 på sidan 6)

1. Fäst slipmodulen så att bladet inte rör sig mellan hjulen.
2. Fäst slipenheten på maskinen genom att dra åt hållaren. Kontrollera att slipenheten är ordentligt säkrad innan maskinen används.

OBS! Skärpningsanordningen är utrustad med en säkerhetsbrytare. Om slippapparatens inte är korrekt ansluten kommer du inte att kunna använda apparaten.

Handskydd (Fig. 6 på sidan 6)

1. Placera båda skruvarna i vagnen.
2. Sätt fast handskyddet.
3. Placera de två brickorna över de vita bultarna.
4. Skruva på de två kupolmutterarna.

OBS! Vi rekommenderar att du inte använder apparaten om handskyddet inte sitter fast enligt anvisningarna! Det här är säkerhetsfunktioner som förhindrar eventuella skador. Om du inte fäster dessa funktioner finns det risk för skador.



Bruksanvisning

Produkten måste installeras på ett arbetsbord som är lämpligt för dess totala mått som visas i "Tekniska specifikationer". Därför måste den vara tillräckligt stor, väl avvägd, torr, slät, resistent, stabil och placerad på en höjd av 80 cm från marken. Dessutom måste maskinen installeras i ett rum med en maximal luftfuktighet på 75 % vid en temperatur mellan 5 °C och 35 °C, dvs. i miljö som inte bidrar till att produkten går sönder.

VIKTIGT! Alla delar (köttmatare, handskydd, knivvässare) måste installeras, monteras och säkras före användning.

- Placera produkten så att strömbrytaren är vänd mot användaren.
- Om knivslipen inte har installerats, gör så här:
 - Placera bladslipen i dess stöd så att bladet inte sträcker sig mellan växlar.
 - Dra åt säkerhetsskruven på knivslipen.
 - Observera! Produkten är utrustad med en säkerhetsbrytare och stängs av automatiskt om slipapparaten tas bort
- Tryck in kontakten i vägguttaget.
- Vrid ratten med den graderade skalan till önskad snittjocklek.
- Slå PÅ produkten genom att trycka på knappen VIT (I) på PÅ/AV-knappen.
- Placera livsmedelsprodukten på vagnen och justera klämma för att hålla produkten stadigt på plats. Se till att produkten är placerad mot stoppplattan.
- När produkten har skurits, stäng AV produkten genom att trycka på knappen SVART (O) på PÅ/AV-knappen.
- Vrid tillbaka tjockleksratten till "0".

Så här låser du skäraren

(Fig 7 på sidan 6)

1. Vrid vredet moturs.
2. Fortsätt att vrida vredet tills det lossnar helt.
3. Flytta vagnen till rätt position, skäraren låses automatiskt.

Så här låser du upp skivaren

(Fig. 8 på sidan 6)

Vrid vredet medurs för att låsa upp skäraren. Knoppen ska vridas helt för att dra åt vagnen.

Lastning och skivning av livsmedel

WARNING! Produkter som ska skäras måste endast laddas på matbrickan när tjockleksvredet är inställt på läget "0". Var uppmärksam på bladet och de vassa kanterna.

Proceduren är som följer:

- när produkten har laddats på matbrickan och placerats mot plattan, stoppa den med armen försedd med grippunkter;
- justera tjockleksratten för att erhålla önskad skärjocklek;
- För att undvika olyckor måste operatören vända sig mot maskinen och anta rätt position: placera ringhanden på köttmataren och sedan den vänstra bredvid deflektorn (**rör inte bladet**). Kroppen måste vara vinkelrät mot arbetsytan (se Fig. 9 på sidan 7).

WARNING! Var uppmärksam: ingen del av kroppen ska komma i kontakt med bladet (se Fig. 10 på sidan 7);

- tryck på påslagningsknappen "I";
- Tryck smidigt vagnen (matbricka + köttmatare + skaft) mot bladet utan att utöva tryck på livsmedel med köttmataren eftersom de har sin egen tyngdkraft som utövar tryck på tjockleksmätaren. Bladet skär lätt av matvaror och produkten leds av deflektorn på uppsamlingsplattan (se Fig. 11 på sidan 7);

- Använd inte produkten utan livsmedel.
- när matvarorna har skurits, ställ in tjockleksvredet i läget "0" och stäng AV produkten genom att trycka på knappen "0" på PÅ/AV-knappen;
- skarpenera om bladet så snart snitten visar en grov eller fransig yta och skärningen blir svår (se ==> "Skyssning av bladet" under "Användarinstruktioner").

Skärpa bladet

WARNING! Innan du fortsätter med knivslipning ska du vara uppmärksam på RESIDUELLA RISKER (se ==> Säkerhetssystem installerat) som hänvisar till risken för skada om instruktionerna nedan inte följs.

Bladet måste slipas regelbundet och så snart det blir trubbigt. De detaljerade instruktionerna nedan ska följas:

- koppla bort strömförsörjningen;
- placera tjockleksratten som justerar tjockleksplattan i läget "0";
- Rengör bladet noggrant med alkohol för att avlägsna fett;
- Skruva loss sliparens låsknapp (10, fig.12 på sidan 7), lyft (a) slipmaskinen (1, fig.12 på sidan 7) upp till läsläget och vrid den 180°.
- Låt den sedan flyttas till slutet så att bladet placeras mellan de två sliparna. Lås vredet;
- Slå på skivaren genom att trycka på knappen "I" (PÅ);
- Tryck på den lilla knappen (13, fig.11 på sidan 7), låt bladet rotera mot slipmaskinen i 30/40 sek. för att skapa en vass fräs på bladkanten;
- Tryck samtidigt på knapparna i 3/4 sekunder (11 och 12, fig.14 på sidan 7) och låt dem sedan sitta kvar samtidigt;
- Vi rekommenderar att sliparna rengörs i slutet av slipningen (se ==> Rengöring av slipapparaten).
- När skärningen är klar återgår snittet till sin ursprungliga inställning med omvänd procedur.
- Efter slipning ska bladet rengöras (se ==> Rengöring av blad, bladskydd och ring)

OBSERVERA: Förläng inte borrarings funktion längre än 3/4 sek. för att förhindra farlig vridning av bladets skärkant.

Bladet ska bytas ut när det inte kan slipas ytterligare eller när mellanrummet mellan kanten på bladet och bladskyddet överstiger 6 mm.

Rengöring och underhåll

- **OBSERVERA!** Koppla alltid bort produkten från strömförsörjningen och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångtvätt för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Livsmedelsrester ska rengöras regelbundet och tas bort från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar den livslängden och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.
- **FARA FÖR PERSONSKADA!** Var försiktig vid hantering av vassa skärblad under rengöring.
- **WARNING!** Var uppmärksam på kvarvarande risker på grund av skärning och/eller vassa kanter. Använd skyddshandskar (medföljer ej).

BG



Rengöring

- Rengör den kylta utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvållösning.
- Av hygienskäl ska produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Rengöring av apparaten måste utföras minst en gång om dagen eller oftare, om det behövs.
- Rengöringen måste vara extremt exakt för de delar av produkten som är direkt eller indirekt i kontakt med livsmedel.
- Placera tjockleksratten som justerar tjockleksplattan i läget "0".

Rengöring av matbricka

(Fig. 15 på sidan 8)

Vagnen (matbricka + arm + stam) är lätt att ta bort:

- ställa in tjockleksratten i läget "0" (5);
- ställa in vagnen (13) i slutet av dess körning (a) nära kontrollerna;
- skruva loss skruven (14), skjut vagnen uppåt (b);
- efter att ha tagit bort vagnen är det möjligt att rengöra matbrickan noggrant med varmt vatten och neutralt rengöringsmedel (pH 7).

Rengöring av blad, bladskydd och ring

Ta bort bladskyddet genom att skruva loss stiftet på produktens baksida (fig. 16 på sidan 8).

WARNING! Bladets rengöring måste utföras med en våt trasa och skyddshandskar (medföljer ej).

För att rengöra bladets motsatta yta är det nödvändigt att ta bort bladet.

Bladet ska demonteras enligt följande (se Fig.17 på sidan 8):

- demontera bladskyddet;
- ta bort slipmaskinen (a) och flytta ut bladet ur bladringsskyddet genom att vrida på tjockleksratten;
- lossa de 3 eller 4 skruvarna (15) (enligt modellen) som fixerar bladet;
- Ta ut bladet direkt.

WARNING! Var uppmärksam på kvarvarande risker på grund av skärning och/eller vassa kanter. Använd skyddshandskar (medföljer ej).

Bladskyddet måste rengöras med varmt vatten och neutralt rengöringsmedel.

Rengöring av slipmaskin

- Rengöringen av slipmaskinen utförs genom att gnugga slipmärkena med en borste. Multvadarna måste placeras i säkerhetsläge vilket innebär att de måste vändas mot sidan motsatt bladet.

Rengöring av deflektör

- Skruva bort deflektorn genom att skruva loss de två skruvarna (16) på deflektorn (se Fig.18 på sidan 8).
- Rengör deflektorn med varmt vatten och neutralt rengöringsmedel.

Underhåll

- Kontrollera att produkten fungerar regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.
- Placera tjockleksratten som justerar tjockleksplattan i läget "0".
- Kontakta tillverkaren eller dess serviceombud för eventuella ersättningar.

Bälte

Bältet ska inte justeras. Den måste bytas ut efter 3 eller 4 år.

Fötter

Fötterna kan försämrats och förlora elasticitet, vilket minskar produktens stabilitet. I detta fall måste de bytas ut.

Nätsladd

Kontrollera regelbundet nätsladden för eventuella symtom på utsliten. I detta fall måste den bytas ut.

Blad

Kontrollera att bladet inte förlorar mer än 10 mm av sin ursprungliga diameter. I detta fall måste den bytas ut.

Skärpa - malning av mol

Kontrollera att malningsmärkena behåller sin slipande egenskap under slipning. Om inte, måste den bytas ut för att förhindra skador på bladet.

Smörjning av glidskenor

Då och då håll några oljedroppar på den runda glidguiden längs vilken vagnen rör sig fram och tillbaka. Denna åtgärd kan utföras genom öppningen (OIL) bredvid tjockleksratten.

Etikett på PÅ/AV-brytaren

Om etiketterna på PÅ/AV-brytaren har skadats måste de bytas ut.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den flyttas och håll den längst ner.
- Särskild försiktighet måste iaktas vid förflyttning eller transport av maskinen på grund av dess tunga vikt. Med minst 2 personer eller med en vagn. Flytta maskinen långsamt, försiktigt och luta aldrig mer än 45°.

Felsökning

Om produkten inte fungerar korrekt, kontrollera nedanstående tabell för lösningen. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Apparaten skär inte jämnt	Blunt blad	Skärpa blad
	Smutsig produkt	Rengör produkten
Produkten slutar skära	Överhettad motor	Låt maskinen svalna under en längre tid. Motorns säkerhetstermostat återställs automatiskt.
Transporten glider inte	Smutsigt skjutreglage	Rengör glidskenan och smörj med vaselin
	Lite mat fast-när på bladet.	Stäng av produkten och koppla ur den. Låt det komma till ett fullständigt stopp. Ta bort eventuella blockeringar. Torka av bladet med en fuktig trasa.
Bladet stannar när produkten skärs	v-bältet slitet eller smutsigt	Kontakta leverantören.

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som visar sig inom ett år efter köpet repareras genom gratis reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin, ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto). I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra produkt-, förpacknings- och dokumentationsspecifikationerna utan föregående meddelande.

Kassering och miljö



Vid avveckling av produkten får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med tillämpliga bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering hjälper till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.

För mer information om var du kan lämna ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala avfallsinsamlingsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inget ansvar för återvinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

Kassering av maskinen

Sätta maskinen ur drift

Om det av någon anledning är nödvändigt att sätta maskinen ur drift, se till att ingen kan använda den: koppla bort den från elnätet och eliminera eventuella elektriska anslutningar.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,
Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
- **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреда. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с награвателната повърхност или опасност от препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИАНИ изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се из-



ползва от деца.

- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред не е предназначен за домашна употреба.
- Не работете с уреда без товар, за да предотвратите прегряване.
- **ВНИМАНИЕ!** ВИАНИ изключвайте машината и изключвайте електрозахранването, преди да докосвате движещите се части.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не се опитвайте да прескочите която и да е защитна блокировка.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Този уред не трябва да се използва за рязане на замразена храна, месо или риба и др.
- Не използвайте уреда, преди да е правилно сглобен с острието, предпазителя на острието и държача за храна.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИАНИ дръжте ръцете, дългата коса и дрехите далеч от движещите се части.
-  **ВНИМАНИЕ!** Изключете от контакта преди почистване, поддръжка или ремонт!

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте ръцете си далеч от движещите се части и режещи остриета.

-  **ВНИМАНИЕ!** Изисква се работа с двама души!

-  **ВНИМАНИЕ!** Прочетете ръководството с инструкции преди работа, почистване или поддръжка!

Предназначение

- Този уред е предназначен за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и в търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.

- Уредът е предназначен само за нарязване на хранителни продукти, напр. месо, сирене, хляб и др. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилната употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като **защитен клас I** и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 4)

1. Оточител на острие
2. Стоп плоча
3. Превоз
4. Превключвател за включване/изключване [Бяло (I): ВКЛ.; черно (O): ИЗКЛ.]
5. Дебелина на среза
6. Клампа за продукта
7. Предпазител на острието
8. Острие
9. Заклучване на носача
10. Болт на предпазителя на ножа (не се показва)

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Схема на веригата

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Фиг. 2 на страница 4)

- A. Мотор
- B. Трансформатор
- C. Кондензатор
- D. Защитно заземяване (заземяване)
- E. Живо
- F. Неутрално
- G. Превключвател
- H. Реле
- I. Индикаторна лампа
- J. Термично изключване
- K. Микроклуч

Експлозирана диаграма със списък с части

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Фиг. 3 на страница 5)

Част No	Име на част	Количество
1	Приложник	1
2	Активен клавиш	1
3	Хранителен спасител	1

4	Диск за защита на острието	1
5	Острие	1
6	Пръстен за защита на острието	1
7	Скоба на табла	1
8	Храна и фиксирано рамо	1
9	Хрупка с фиксирано рамо	1
10	Дръжка с фиксирано рамо	1
11	Пластмасови гранули	1
12	Мотор	1
13	Моторен брикет	1
14	Щифт с фиксирано рамо Ø12×185	1
15	Болтове на предпазителя на ножа	1
16	Сачмен лагер 6202	2
17	Ремъчно колело на ножа Ø66	1
18	Щифт на лентовото колело	1
19	РемъкSV.330	2
20	Плъзгач се мулч	1
21	Захранваща линия	1
22	Плъзгач се мост	1
23	Копче с везна	1
24	Пружинно уплътнение	1
25	Кампус	1
26	Персонал на Cam osculant	1
27	Плъзгач	1
28	Бракетирание на моста на плъзгане	2
29	Пружина на моста на скобата за теглене	2
30	Ос на скобата за теглене	1
31	Квадратна ос	1
32	Теглителна скоба	1
33	M8×35Хексагоналнен винт	1
34	Сачмен лагер 607	1
35	Копче за капака на скобата за теглене	1
36	Реле	1
37	Кондензатор	1
38	Кондензаторен фиксатор	1
39	Бутон за мулчиране	1
40	Бутонен превключвател	1
41	Дъщерна дъска	1
42	Месостъргач	1
43	Мулч за острилка	1

44	Основа на подмонтаж на острилка	1
45	Основа на заточване на сглобени	1
46	Бутон за острилка	2
47	Фино шлифоващо колело Ø45	1
48	Сурово шлифовъчно колело Ø45	1
49	Щифт от камък за триене	2
50	Пролетта	2
51	Щифт на скобата на острителя	1
52	Ключ за затягане на острилката	1
53	Активен мандрил на клепборд	1
54	Гумено краче	4
55	Щифт на предпазния пръстен на острието	2
56	Блокираща дъска за месо	1
57	Скоба на плъзгащата се ос	2
58	Малко ремъчно колело на двигателя	1
59	Шофьор на предметно стъкло	1
60	Настройка на колелото на ремъка	1
61	Настройка на острилката	1
62	Ø15 Пружинно уплътнение за лагер	1
63	Ø15 Пружинно уплътнение за лагер	1
64	Ограничителна дискова гайка с квадратна глава	1
65	Болт на дръжката с фиксирано рамо	1
66	Болт за преграда за пръсти	2
67	Огъваща гайка за пръсти	2
68	Болт на копчето на скобата	1
69	Гаскет на пружината на неподвижен картър	1
70	Болт, засегнат от двигателя	1
71	Шим за изстъргване на месо	2
72	Болт за стъргалка за месо	2
73	Болт на скобата за фиксация на кондензатора	1
74	Капак на лагера на таблата А	1
75	Скоба на таблото за месо	1
76	Капак на лагера на таблата В	1
77	Глава за напречно вдлъбнато противоположно бутало M6×12	2
78	Слайд брикетирещ болт на моста	4
79	Заклучващ винт на оста Quadrate	2
80	Регулиращ болт на плъзгача	1
81	Магнит	1



82	Магнитен превключвател	1
83	Алуминиев блок	1
84	Микропревключвател	1
85	Заклучване от неръждаема стомана	1
86	Ограничен блок	1
87	Прът от неръждаема стомана	1
88	Задайте винт за скобата на таблата	1
89	Маслено уплътнение	1

210017

(Фиг. 4 на страница 5)

Част No	Име на част	Количество
101	Приложник	1
102	Активен клапборд	1
103	Хранителен спасител	1
104	Защитен диск на острието	1
105	острие	1
106	Пръстен за защита на острието	1
107	Скоба на табла	1
108	Храна с фиксирано рамо	1
109	Хрупка с фиксирано рамо	1
110	Дръжка	1
111	Пластмасови гранули	1
112	Мотор	1
113	Моторен брикет	1
114	Захранваща линия	1
115	Болтове на предпазителя на ножа	1
116	Сачмен лагер6204	2
117	Колело на колана	1
118	Щифт на лентовото колело	1
119	Ремък SV.400	2
120	Подпорна основа	1
121	Кабелно яке	1
122	Мескрапер	1
123	Бутон за мулчиране	1
124	Бутонен превключвател	1
125	Кондензатор	1
126	Кондензаторен фиксатор	1
127	Винт на ориентиран персонал	1
128	Копче с везна	1
129	Пружинно уплътнение	1

130	Камбана 300	1
131	Дъщерна дъска	1
132	Щифт за оскулант на камерата	1
133	Плъзгач се мост	1
134	Плъзгач	1
135	Гумено краче	4
136	брикетиране на плъзгача се ос	2
137	Реле	1
138	Пружина на плъзгачия се мост	2
139	Плъзгач се мост на скобата за теглене	1
140	Квадратна ос	1
141	Теглителна скоба	1
142	Бутон на скобата за теглене	1
143	Мулч за острилка	1
144	Бутон	2
145	Колело за фино смилане Ø 45	1
146	Щифт на колелото за почистване на борери	2
147	Пружина на колелото за почистване на борери	2
148	Сурово шлифовъчно колело Ø 45	2
149	Ключ за затягане на острилката	1
150	Поддържаща основа на външния пръстен	1
151	Ø 4.751 Колело	1
152	Щифт от камък за триене	1
153	Основа на подмонтаж на острилка	1
154	щифт на пръстена за насочване на острието	2
155	Щифт на тавата за храна	1
156/156A	Блокираща дъска за месо	1
157	Скоба на плъзгачия се мост	1
158	Малко ремъчно колело на двигателя	1
159	Предаващо колело за плъзгане	1
160	Дръжка на скобата за теглене	1
161	Плъзгач се мост608	1
162	Настройка на колелото на ремъка	1
163	Настройка на острилката	1
164	Ø 20 Пружинно уплътнение за лагер	1
165	Ø 47 Пружинно уплътнение за отвор	1
166	Ограничителна дискова гайка с квадратна глава	1

167	Болт на държката с фиксирано рамо	1
168	Болт за преграда за пръсти	2
169	Огъваща гайка за пръсти	2
170	Болт на копчето на скобата	1
171	Гайка на копчето на скобата	1
172	Долен болт на скобата	1
173	Заклучващ винт на оста Quadrate	2
174	Слайд брикетиращ болт на моста	4
175	Болт на плъзгаща се ос	1
176	Ø 12 Под пружинно уплътнение	1
177	Шим за изстъргване на месо	2
178	Болт за стъргалка за месо	1
179	Подложка на лагера Fulcrum	2
180	Фулкрум лагерен болт	2
181	Заклучване от неръждаема стомана	1
182	Магнит	1
183	Магнитен превключвател	1
184	Ограничен блок	1
185	Микропревключвател	1
186	Капак на лагера на таблата А	1
187	Капак на лагера на таблата В	1
188	Подложка на лагера Fulcrum	1
189	Маслено уплътнение	1
190	Прът от неръждаема стомана	1
191	Задайте винт за скобата на таблата	1

Предпазни мерки

- С уреда трябва да се борави само от висококвалифицирани хора, които следват мерките за безопасност, описани в това ръководство.
- В случай на ротация на персонала, трябва да се осигури предварително обучение.
- Уредът е оборудван с устройства за безопасност в опасни точки. Въпреки това се препоръчва да не докосвате острието и движещите се компоненти.
- Преди да започнете операции по поддръжка, изключете захранването.
- Внимателно оценете остатъчните рискове, когато защитните устройства се свалят за почистване и поддръжка.
- Почистването и поддръжката изискват голяма концентрация.
- Абсолютно необходимо е редовно управление на захранващия кабел. Разкъсан или повреден кабел може да изложи потребителите на голям риск от токов удар.
- Ако устройството показва аномалии, не го използвайте и не се опитвайте да го поправите: моля, свържете се с доставчика.
- Не използвайте уреда за замразени продукти, месо, риба с кости или продукти, различни от храна.

- При работа с малка порция месо, не използвайте уреда, без да използвате тласкача за месо.
- Не стойте в опасно положение, острието може да причини нараняване.
- Производителят и/или продавачът не носят отговорност в следните случаи:
 - ако уредът е бил манипулиран от неупълномощен персонал;
 - ако някои части са заменени с неоригинални резервни части;
 - ако инструкциите, включени в това ръководство, не се спазват точно;
 - ако режещият инструмент не е почистен и намазан с пратилните продукти.

Инсталирана система за безопасност

Механична система за безопасност

Механичната система за безопасност на уреда, описана в това ръководство, отговаря на директивите 2006/42 на ЕО и регламентите EN 1774. Системата за безопасност включва:

- предпазител на ножа
- пръстен
- капак на острие
- тласкач за месо
- бутално копче за месо с пръстеновидна гайка и разделител
- капак за ръце върху тавата за храна

Електрическа система за безопасност

Уредът е оборудван с:

- микропревключвател, който спира уреда, в случай че прътът за връзване на предпазителя на ножа е свален; микропревключвателят предотвратява рестартирането на уреда, ако предпазителът не е поставен в позиция за изключване.
- реле в контролната кутия, което изисква рестартиране на уреда, когато възникне прекъсване на захранването.

Въпреки че на уреда с СЕ версия са предоставени електрически и механични защити (когато уредът работи и за поддръжка и почистване), все още има **ОСТАТЪЧНИ РИСКОВЕ**, които не могат да бъдат елиминирани напълно; тези рискове са посочени в това ръководство в раздел „**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! / ОПАСНО! / ВНИМАНИЕ!**“. Острието и другите части на машината могат да причинят срязвания и наранявания.

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.



ЗАБЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Монтаж или сглобяване и разглобяване

Операциите по сглобяване или разглобяване на уреда се извършват, когато уредът е спрял и изключен от електрозахранването.

ВНИМАНИЕ! Всяка инсталация, поддръжка и ремонт трябва да се извършва само от квалифициран и оторизиран техник.

Шарпатор (Фиг. 5 на страница 6)

1. Прикрепете модула за заточване така, че острието да не се движи между колелата.
2. Закрепете устройството за заточване към машината, като затегнете държача. Проверете дали устройството за заточване е добре закрепено, преди да използвате машината.

ЗАБЕЛЕЖКА! Устройството за заточване е оборудвано с предпазен преклювачател. Ако устройството за заточване не е правилно прикрепено, няма да можете да използвате уреда.

Ръчен предпазител (фиг. 6 на страница 6)

1. Поставете двата винта в носача.
2. Прикрепете предпазителя за ръце.
3. Поставете двете шайби върху белите болтове.
4. Завийте двете куполни гайки.

ЗАБЕЛЕЖКА! Съветваме Ви да не използвате уреда, ако предпазителят за ръце не е прикрепен според инструкциите! Това са функции за безопасност, които ще предотвратят възможно нараняване. Ако не прикрепите тези функции, ще има риск от нараняване.

Инструкции за работа

Уредът трябва да бъде монтиран на работна маса, подходяща за общите му размери, показани в „Технически спецификации“; следователно трябва да бъде достатъчно голям, добре нивелиран, сух, гладък, устойчив, стабилен и поставен на височина 80 см от земята.

Освен това, машината трябва да се монтира в помещение с максимална влажност 75% при температура между 5°C и 35°C, т.е. в среда, която не допринася за неизправността на уреда.

ВАЖНО! Всички части (бутал за месо, капак за ръце, острилка за остриета) трябва да бъдат монтирани, сглобени и закрепени преди работа.

- Позиционирайте уреда така, че преклювачателят за вкл./изкл. да е обърнат към потребителя.
- Ако остриелата на ножа не е монтиран, процедирайте както следва:
 - Позиционирайте остриелата на острието в опората му, така че острието да не се простира между зъбните колела.
 - Затегнете предпазния винт на остриелата на ножа.
- Бележка! Уредът е оборудван с предпазен преклювачател и ще се изключи автоматично, ако устройството за заточване бъде извадено)
- Натиснете щепсела в стенния контакт.
- Завъртете диска с градуираната скала до желаната дебелина на среза.

- Включете уреда, като натиснете бутона „БЯЛО (I)“ на преклювачателя ВКЛ./ИЗКЛ.
- Поставете хранителния продукт върху носача и регулирайте скобата, за да задържите продукта здраво на място. Уверете се, че продуктът е поставен срещу стоп-табелата.
- След като продуктът е нарязан, изключете уреда, като натиснете бутона „ЧЕРНО (O)“ на преклювачателя ВКЛ./ИЗКЛ.
- Завъртете кръговия селектор на дебелината обратно на „0“.

Как да заключите резачката

(Фиг. 7 на страница 6)

1. Завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка.
2. Продължете да въртите копчето, докато се разхлаби напълно.
3. Преместете носача в правилното положение, резачката ще бъде заключена автоматично.

Как да отключите резачката

(Фиг. 8 на страница 6)

Завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да отключите резачка. Копчето трябва да се завърти напълно, за да се затегне носачът.

Зареждане и нарязване на хранителни продукти

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Продуктите, които трябва да се изрежат, трябва да се нареждат в таблата за храна само когато ключът за дебелия диск е настроен на позиция „0“. Обърнете внимание на острието и остриите ръбове.

Процедурата е следната:

- след като продуктът е бил зареден в таблата за храна и поставен върху чинията, спрете го с ръката, предоставена с точки за захващане;
- регулирайте копчето за избор на дебелина, така че да получите желаната дебелина на рязане;
- за да се избегнат инциденти, операторът трябва да се изправи срещу машината и да заеме правилна позиция: да постави кръглата ръка на тласкача за месо, а след това лявата до дефлектора (**не докосвайте острието**) ; тялото трябва да бъде перпендикулярно на работната повърхност (вижте Фиг.9 на стр. 7).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обърнете максимално внимание: **никоя част от тялото ви не трябва да влиза в контакт с острието** (вижте Фиг. 10 на стр. 7);

- натиснете бутона за включване "I";
- плавно избухайте носача (тавичката за храна + бутчето за месо + стеблото) към острието, без да упражнявате натиск върху хранителните продукти с бутчето за месо, тъй като те имат собствена сила на гравитация, която упражнява натиск върху дебелината. Острието лесно ще отреже хранителните продукти и уредът ще бъде насочван от дефлектора върху събирателната плоча (вижте Фиг. 11 на страница 7);
- не работете с уреда без хранителни продукти;
- след като хранителните продукти са отрязани, поставете копчето за избор на дебелина в положение „0“ и изключете уреда, като натиснете бутона „0“ на преклювачателя за ВКЛ./ИЗКЛ.;
- реагирайте острието веднага след като срезове показат груба или нахъсана повърхност и рязането стане трудно



(вижте ==> „Острене на острието“ в „Инструкции за работа“).

Заточване на острието

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Преди да продължите с заточването на острието, бъдете нащрек за **ОСТАТЪЧНИТЕ РИСКОВЕ** (вижте ==> **Инсталирана система за безопасност**), които се отнасят до опасността от нараняване, ако инструкциите по-долу не се спазват.

Острието трябва да се заточва периодично и веднага щом стане тъпо; трябва да се следват подробните инструкции по-долу:

- изключете захранването;
- поставете копчето за набиране на дебелината, като регулирате плочата за дебелина в положение „0“;
- Почистете острието точно с алкохол, за да отстраните грес-та;
- Развийте заключващото копче на острилката (10, Фиг. 12 на страница 7), повдигнете (a) острилката (1, Фиг. 12 на страница 7) до заключващото положение и я завъртете на 180°.
- След това го оставете да се придвижи до края, така че острието да е разположено между двата остриетела. Заключете копчето;
- Включете резачка, като натиснете бутон „I“ (ON);
- Натиснете малкия бутон (13, Фиг. 11 на страница 7), оставете острието да се върти срещу остриетеля за 30/40 сек., за да се получи остър бorer по ръба на острието;
- Натиснете бутоните едновременно за 3/4 секунди (11 и 12, Фиг. 14 на страница 7) и след това ги оставете едновременно;
- Препоръчва се почистване на острилките в края на заточването (вижте ==> **Почистване на острилката**);
- След като заточването е завършено, върнете среза в първоначалната му настройка с процедурата за обратно движение.
- След заточване острието трябва да се почисти (вижте ==> **Острие, предпазител на острието и почистване на пръстена**)

ЗАБЕЛЕЖКА: Не удължавайте операцията по разстъргване след 3/4 сек., за да предотвратите опасното усукване на режещия ръб на острието.

Острието трябва да се смени, когато не може да се заточи повече или когато разстоянието между ръба на острието и предпазителя на острието надвишава 6 mm.

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намократ и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.
- **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!** Трябва да се внимава при

работа с остриите режещи остриета по време на почистване.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Обърнете внимание на остатъчните рискове, дължащи се на рязане и/или остри ръбове. Носете предпазни ръкавици (не са доставени).

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Почистването на уреда трябва да се извършва поне веднъж на ден или по-често, ако е необходимо.
- Почистването трябва да е изключително точно за частите на уреда, които са пряко или непряко в контакт с хранителни продукти.
- Поставете копчето за набиране на дебелината, като регулирате плочата за дебелина в положение „0“.

Почистване на тавата за храна

(Фиг. 15 на страница 8)

Каретата (тавичка за храна + рамо + стебло) се сваля лесно:

- поставете копчето за избор на дебелина в положение „0“ (5);
- поставете носача (13) в края на цикъла (a) близо до контролите;
- развийте винта (14), плъзнете носача нагоре (b);
- след като сте свалили носача, е възможно да почистите точно таблата за храна с гореща вода и неутрален препарат (pH 7).

Почистване на ножа, предпазителя на ножа и пръстена

Свалете капака на предпазителя на острието, като развийте щифта в задната част на уреда (фиг. 16 на стр. 8).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Почистването на острието трябва да се извършва с мокра кърпа и предпазни ръкавици (не са доставени).

За да почистите противоположната повърхност на острието, е необходимо да отстраните острието.

Острието трябва да се отстрани, както следва (вижте Фиг. 17 на стр. 8):

- разглобете предпазителя на острието;
- отстранете острилката (a) и извадете острието от предпазителя на пръстена на острието, като завъртите копчето за набиране на дебелината;
- разгладете 3 или 4 винта (15) (според модела), които фиксират острието;
- Извадете острието директно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обърнете внимание на остатъчните рискове, дължащи се на рязане и/или остри ръбове. Носете предпазни ръкавици (не са доставени).

Предпазителят на ножа трябва да се почиства с гореща вода и неутрален препарат.



Почистване на остриелката

- Операцията по почистване на остриелката се извършва чрез триене на шлифовъчните бенки с четка. Бенките трябва да бъдат поставени в безопасно положение, което означава, че те трябва да бъдат обърнати към страната, противоположна на острието.

Почистване на преградата

- За да свалите дефлектора, развийте двата винта (16) на дефлектора (вижте Фиг. 18 на стр. 8).
- Почистете дефлектора с гореща вода и неутрален препарат.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчат от производителя.
- Поставете копчето за набиране на дебелината, като регулирате плочата за дебелина в положение „0“.
- Моля, обадете се на производителя или на неговия сервизен представител за всяка замяна.

Ремък

Ремъкът не трябва да се регулира. Той трябва да бъде заменен след 3 или 4 години.

Крака

Краката могат да се влошат и да загубят еластичност, като по този начин се намалява стабилността на уреда. В този случай те трябва да бъдат заменени.

Захранващ кабел

Периодично проверявайте захранващия кабел за всякакви симптоми на износване. В този случай той трябва да бъде заменен.

Острие

Проверете дали острието не губи повече от 10 mm от първоначалния си диаметър. В този случай той трябва да бъде заменен.

Острията - шлифование на бенки

Проверете дали шлифовъчните бенки запазват абразивното си свойство по време на операциите по заточване. В противен случай трябва да се смени, за да се предотврати повреда на острието.

Смазване на плъзгащи се водачи

От време на време наливайте няколко капки масло върху кръглия плъзгач се водач, по който носачът се движи напред и назад. Тази операция може да се извърши през отвор (OIL) до копчето за набиране на дебелината.

Етикет на превключвателя ВКЛ./ИЗКЛ.

Ако етикетите на превключвателя за ВКЛ./ИЗКЛ. са повредени, в този случай трябва да се сменят.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.
- Трябва да се внимава особено при преместване или транспортиране на машината поради нейното тежко тегло. С най-малко 2 души или с помощта на количка. Преместете машината бавно, внимателно и никога не се наклонявайте на повече от 45°.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Уредът не се нарязва равномерно	Затъпено острие	Острие за остри предмети
	Мръсен уред	Почистете уреда
Уредите спират да се режат	Прегрял двигател	Оставете машината да се охлади за продължителен период от време. Предпазният термостат на мотора ще се нулира автоматично.
Превозът не се плъзга	Мръсна лента за предметни стъкла	Почистете плъзгача и смажете с вазелин
	Храната се залепа за острието.	Изключете уреда и го изключете от контакта. Нека спре напълно. Отстранете всяко запушване. Избършете острието с влажна кърпа.
Острието спира, когато продуктът се реже	v-образен колан износен или мръсен	Свържете се с доставчика.

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който стане очевиден в рамките на една година след покупката, ще бъде поправен чрез безплатен ремонт или подмяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или с него не е злоупотребявано по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако уредът е заявен по гаранция, посочете къде и кога е закупен и включете доказателство за покупка (напр. разписка).

В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти си запазваме правото да променяме спецификациите на продукта, опаковката и документацията без предизвестие.



Отхвърляне и околна среда



При изждаването от експлоатация на уреда продуктът не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите Вашето отпадъчно оборудване, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Отделното събиране и рециклиране на Вашето отпадъчно оборудване по време на изхвърлянето ще помогне за опазването на природните ресурси и ще гарантира, че то се рециклира по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.

За повече информация къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не поемат отговорност за рециклирането, третирането и екологичното изхвърляне, пряко или чрез обществена система.

Изхвърляне на машината

Извеждане на машината от експлоатация

Ако по някаква причина е необходимо машината да се извади от експлоатация, уверете се, че никой не може да я използва: изключете я от мрежата и елиминирайте всички електрически връзки.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
-  **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВСЕГДА** выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключайте источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.



Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор не предназначен для бытового использования.
- Не эксплуатируйте прибор без нагрузки во избежание перегрева.
- **ОСТОРОЖНО!** ВСЕГДА выключайте машину и отсоединяйте источник питания, прежде чем прикасаться к каким-либо деталям двигателя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не пытайтесь обойти предохранительную блокировку.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- Данный прибор нельзя использовать для резки замороженных продуктов, мяса, рыбы и т. д.
- Не используйте прибор, пока он не будет надлежащим образом собран с лезвием, щитком лезвия и держателем для продуктов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА держите руки, длинные волосы и одежду вдали от движущихся частей.
-  **ОСТОРОЖНО!** Перед очисткой, техническим обслуживанием или ремонтом отключайте устройство от сети!
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Держите руки подальше от движущейся части и режущего лезвия.
-  **ОСТОРОЖНО!** Требуется обращение с двумя людьми!
-  **ОСТОРОЖНО!** Перед эксплуатацией, очисткой или техническим обслуживанием прочтите руководство по эксплуатации!

Целевое использование

- Этот прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, буклеты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Прибор предназначен только для нарезки пищевых продуктов, например, мяса, сыра, хлеба и т. д. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования провода отвода электрического тока.

Данный прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 4)

1. Заточка лезвия
2. Ограничительная пластина
3. Каретка
4. Переключатель включения/выключения [белый (I): ВКЛ.; черный (O): ВЫКЛ.]
5. Циферблат толщины среза
6. Зажим для продукта
7. Ограждение лезвия
8. Лезвие
9. Замок каретки
10. Болт защитного кожуха лезвия (не отображается)

Примечание: Содержание данного руководства распространяется на все перечисленные элементы, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Принципиальная схема

210000, 210017, 210031, 210048, 210086, 970294

(Рис. 2 на стр. 4)

- A. Двигатель
- B. Трансформатор
- C. Конденсатор
- D. Защитное заземление (заземление)
- E. Прямая трансляция
- F. Нейтральный
- G. Переключатель
- H. Реле
- I. Индикаторная лампа
- J. Термический вырез
- K. Микровыключатель

Разобранная диаграмма с перечнем деталей

210000, 210031, 210048, 210086, 970294

(Рис. 3 на стр. 5)

Артикул	Название детали	Количество
1	Оболочка	1
2	Активный клапан	1
3	Пищевой спасатель	1
4	Защитный диск лезвия	1
5	Лезвие	1
6	Защитное кольцо лезвия	1
7	Кронштейн лотка	1
8	Пища и фиксированная рука	1
9	Втулка с фиксированным кронштейном	1
10	Рукоятка с фиксированной рукояткой	1
11	Пластиковые гранулы	1
12	Двигатель	1
13	Брикетинг двигателя	1

14	Штифт с фиксированной ручкой Ø12×185	1
15	Болты защитного кожуха лезвия	1
16	Шариковый подшипник 6202	2
17	Лезвие ременного колеса Ø66	1
18	Штифт ременного колеса	1
19	РеменьSV.330	2
20	Мульчирование слайдов	1
21	Линия питания	1
22	Направляющая ось	1
23	Ручка со шкалой	1
24	Пружинная прокладка	1
25	камень	1
26	Персонал кулачкового генератора	1
27	Ползунок	1
28	Направляющий мост с брикетированием	2
29	Пружина оси буксировочного кронштейна	2
30	Ось буксировочного кронштейна	1
31	Квадратная ось	1
32	Буксировочный кронштейн	1
33	M8×35Шестигранный винт	1
34	Шариковый подшипник 607	1
35	Ручка крышки буксировочного кронштейна	1
36	Реле	1
37	Конденсатор	1
38	Фиксатор конденсатора	1
39	Мульчирование кнопок	1
40	Кнопочный переключатель	1
41	Материнская плата	1
42	Мясной скребок	1
43	Мульчирование заточки	1
44	Основание заточки подузола	1
45	Основание для заточки собранного	1
46	Кнопка оттачивания	2
47	Мелкое шлифовальное колесо Ø45	1
48	Колесо для измельчения сырой нефти Ø45	1
49	Штифт трюющего камня	2
50	Весна	2
51	Штифт кронштейна для заточки	1

52	Затянуть ручку заточки	1
53	Активный мандриль клаптона	1
54	Резиновая опора	4
55	Штифт защитного кольца лезвия	2
56	Доска для мясного блокирования	1
57	Скользкий кронштейн оси	2
58	Небольшое колесо ремня двигателя	1
59	Отвертка предметного стекла	1
60	Настройка колеса ремня	1
61	Настройка резкости	1
62	Ø15 Пружинная прокладка для подшипника	1
63	Ø15 Пружинная прокладка для подшипника	1
64	Гайка квадратной головки защитного диска лезвия	1
65	Болт ручки с фиксированным рычагом	1
66	Болт перегородки под палец	2
67	Гайка под палец	2
68	Болт ручки кронштейна	1
69	Развертка пружинной прокладки	1
70	Болт с ударом по двигателю	1
71	Прокладка для скребка мяса	2
72	Болт скребка для мяса	2
73	Болт зажима фиксации конденсатора	1
74	Крышка подшипника лотка А	1
75	Кронштейн мясной доски	1
76	Крышка подшипника лотка В	1
77	Головка с потайной головкой с поперечным углублением M6×12	2
78	Болт для нарезания направляющего моста	4
79	Фиксирующий винт четырехосевой оси	2
80	Регулировочный болт ползуна	1
81	Магнит	1
82	Магнитный переключатель	1
83	Алюминиевый блок	1
84	Микропереключатель	1
85	Замок из нержавеющей стали	1
86	Ограниченный блок	1
87	Стержень из нержавеющей стали	1



88	Установочный винт кронштейна лотка	1
89	Масляное уплотнение	1

210017

(Рис. 4 на стр. 5)

Артикул	Название детали	Количество
101	Оболочка	1
102	Активный клапан	1
103	Пищевой спасатель	1
104	Диск защитного лезвия	1
105	лезвие	1
106	Защитное кольцо лезвия	1
107	Кронштейн лотка	1
108	Пища с фиксированной ручкой	1
109	Втулка с фиксированным кронштейном	1
110	Ручка	1
111	Пластиковые гранулы	1
112	Двигатель	1
113	Брикетинг двигателя	1
114	Линия питания	1
115	Болты защитного кожуха лезвия	1
116	Шариковый подшипник 6204	2
117	Ремень	1
118	Штифт ременного колеса	1
119	Ремень SV.400	2
120	Опорное основание	1
121	Кабельная оболочка	1
122	Скрэпер Mearscraper	1
123	Мульчирование кнопок	1
124	Кнопочный переключатель	1
125	Конденсатор	1
126	Фиксатор конденсатора	1
127	Винт ориентированного персонала	1
128	Ручка со шкалой	1
129	Пружинная прокладка	1
130	Кулачок 300	1
131	Материнская плата	1
132	Штифт кулачкового генератора	1
133	Скользкая ось	1
134	Ползунок	1

135	Резиновая опора	4
136	Разборка скользящей оси	2
137	Реле	1
138	Пружина скользящей оси	2
139	Скользкая ось буксировочного кронштейна	1
140	Квадратная ось	1
141	Буксировочный кронштейн	1
142	Кнопка буксировочного кронштейна	1
143	Мульчирование заточки	1
144	Кнопка	2
145	Мелкое шлифовальное колесо Ø 45	1
146	Штифт колеса для очистки сверла	2
147	Пружина колеса для очистки трепана	2
148	Колесо для измельчения сырой нефти Ø 45	2
149	Затянуть ручку заточки	1
150	Опорное основание внешнего кольца	1
151	Ø 4,751 Колесо	1
152	Штифт трещущего камня	1
153	Основание заточки подузла	1
154	штифт кольца гауды лезвия	2
155	Штифт лотка для пищевых продуктов	1
156/156A	Доска для мясного блокирования	1
157	Кронштейн скользящей оси	1
158	Небольшое колесо ремня двигателя	1
159	Колесо передачи скольжения	1
160	Ручка буксировочного кронштейна	1
161	Скользкая ось 608	1
162	Настройка колеса ремня	1
163	Настройка резкости	1
164	Ø 20 Пружинная прокладка для подшипника	1
165	Ø 47 Пружинная прокладка для отверстия	1
166	Гайка квадратной головки защитного диска лезвия	1
167	Болт ручки с фиксированным рычагом	1
168	Болт перегородки под палец	2
169	Гайка под палец	2
170	Болт ручки кронштейна	1
171	Гайка ручки кронштейна	1



172	Нижний болт кронштейна	1
173	Фиксирующий винт четырехосевой оси	2
174	Болт для нарезания направляющего моста	4
175	Болт оси скольжения	1
176	Ø 12 Под пружинной прокладкой	1
177	Прокладка для скребка мяса	2
178	Болт скребка для мяса	1
179	Прокладка подшипника Fulcrum	2
180	Болт подшипника Fulcrum	2
181	Замок из нержавеющей стали	1
182	Магнит	1
183	Магнитный переключатель	1
184	Ограниченный блок	1
185	Микропереключатель	1
186	Крышка подшипника лотка А	1
187	Крышка подшипника лотка В	1
188	Прокладка подшипника Fulcrum	1
189	Масляное уплотнение	1
190	Стержень из нержавеющей стали	1
191	Установочный винт кронштейна лотка	1

Меры предосторожности

- К работе с прибором допускаются только квалифицированные специалисты, которые соблюдают меры безопасности, описанные в данном руководстве.
- В случае ротации персонала необходимо заранее провести обучение.
- Прибор оснащен защитными устройствами в опасных местах. Однако рекомендуется не касаться лезвия и движущихся компонентов.
- Перед началом работ по техническому обслуживанию отсоедините источник питания.
- Тщательно оцените остаточные риски при снятии защитных устройств для очистки и технического обслуживания.
- Очистка и техническое обслуживание требуют высокой концентрации.
- Абсолютно необходимо регулярное управление шнуром питания. Изношенный или поврежденный шнур может подвергнуть пользователя большому риску поражения электрическим током.
- Если устройство показывает аномалии, не используйте его и не пытайтесь его отремонтировать: обратитесь к поставщику.
- Не используйте прибор для замороженных продуктов, мяса, рыбы с костями или любых других продуктов, кроме продуктов питания.
- При работе с небольшой порцией мяса не используйте прибор без мясного толкателя.
- Не стойте в опасном положении, это может привести к

травме лезвия.

- Производитель и/или продавец не несут ответственности в следующих случаях:
 - если с прибором работал неуполномоченный персонал;
 - если некоторые детали были заменены на неоригинальные запасные части;
 - если инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не выполняются точно;
 - если фреза не была очищена и смазана подходящими продуктами.

Установлена система безопасности

Механическая система безопасности

Механическая система безопасности прибора, описанная в данном руководстве, соответствует директивам ЕС 2006/42 и нормам EN 1974. Система безопасности включает:

- ограждение лезвия
- кольцо
- крышка лезвия
- мясной толкатель
- ручка толкателя мяса с кольцевой гайкой и проставкой
- крышка для рук на противне для продуктов

Система электробезопасности

Прибор оснащен:

- микропереключатель, который останавливает прибор в случае снятия тяги для защиты лезвия; микропереключатель не позволяет перезапустить прибор, если защита не установлена в положение выключения.
- реле в блоке управления, которое требует перезапуска прибора при отключении питания.

Несмотря на то, что прибор версии SE оснащен электрическими и механическими средствами защиты (при эксплуатации прибора, а также при проведении технического обслуживания и очистки), все еще существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые невозможно полностью устранить; эти риски указаны в данном руководстве в разделе «**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! / ОПАСНО! / ОСТОРОЖНО!**». Лезвие и другие части машины могут привести к порезам и травмам.

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая защищена от брызг воды.
- Сохраните упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-



либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Установка или сборка и разборка

Операции по сборке или разборке прибора выполняются при остановленном и отключенном от источника питания приборе.

ВНИМАНИЕ! Любые работы по установке, техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только квалифицированным и уполномоченным техническим специалистом.

Заточка (рис. 5 на стр. 6)

1. Прикрепите модуль заточки таким образом, чтобы лезвие не перемещалось между колесами.
2. Закрепите натяжку на машине, затянув держатель. Перед использованием машины убедитесь, что натяжка надежно закреплена.

ПРИМЕЧАНИЕ! Затяжное устройство оснащено предохранительным выключателем. Если устройство для заточки не подключено должным образом, вы не сможете использовать прибор.

Ручной предохранитель (рис. 6 на стр. 6)

1. Поместите оба винта в каретку.
2. Прикрепите защиту для рук.
3. Установите две шайбы на белые болты.
4. Навинтите две полоумобразные гайки.

ПРИМЕЧАНИЕ! Рекомендуется не использовать прибор, если защитный кожух не закреплен в соответствии с инструкциями! Это защитные функции, которые предотвращают возможные травмы. Если вы не прикрепите эти функции, существует риск получения травмы.

Инструкции по эксплуатации

Прибор должен быть установлен на рабочем столе, подходящем для его общих размеров, указанных в разделе «Технические характеристики»; поэтому он должен быть достаточно большим, хорошо выровненным, сухим, гладким, устойчивым, устойчивым и размещаться на высоте 80 см от земли.

Кроме того, машина должна устанавливаться в помещении с максимальной влажностью 75% при температуре от 5°C до 35°C, то есть в среде, которая не способствует отказу прибора.

ВАЖНО! Все детали (толкатель мяса, крышка для рук, заточка лезвия) должны быть установлены, собраны и закреплены перед эксплуатацией.

- Установите прибор так, чтобы выключатель был обращен к пользователю.
- Если заточка лезвия не установлена, выполните следующие действия:
 - Расположите заточку лезвия в его опоре так, чтобы лезвие не проходило между шестернями.
 - Затяните предохранительный винт на натяжке лезвия.
 - Примечание! Прибор оснащен предохранительным выключателем и автоматически выключается при снятии заточки
- Вставьте вилку в настенную розетку.
- Поверните циферблат с градуированной шкалой до нужной толщины среза.

- Включите прибор, нажав на кнопку «БЕЛЫЙ (I)» переключателя ВКЛ/ВЫКЛ.
- Поместите продукт на каретку и отрегулируйте зажим, чтобы надежно удерживать продукт на месте. Убедитесь, что изделие расположено напротив стопорной пластины.
- После нарезки изделия выключите прибор, нажав на кнопку «ЧЕРНЫЙ (O)» переключателя ВКЛ/ВЫКЛ.
- Поверните регулятор толщины обратно в положение «0».

Как заблокировать срез

(Рис. 7 на стр. 6)

1. Поверните ручку против часовой стрелки.
2. Продолжайте поворачивать ручку до полного ослабления.
3. Переместите каретку в правильное положение, срез будет автоматически заблокирован.

Как разблокировать срез

(Рис. 8 на стр. 6)

Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы разблокировать слайсер. Чтобы затянуть каретку, необходимо повернуть ручку до упора.

Погрузка и нарезка пищевых продуктов

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Продукты, которые необходимо разрезать, должны загружаться в лоток только в том случае, если регулятор толщины установлен в положение «0». Обратите внимание на лезвие и острые края.

Процедура следующая:

- после загрузки продукта в лоток для продуктов и его размещения на тарелке остановите его рукой, снабженной точками захвата;
- отрегулируйте ручку регулятора толщины таким образом, чтобы получить желаемую толщину резания;
- Во избежание несчастных случаев оператор должен смотреть на машину и принять правильное положение: поместить палочку кольца на толкатель для мяса, а затем левую рядом с дефлектором (не касаться лезвия); корпус должен быть перпендикулярен рабочей поверхности (см. рис. 9 на стр. 7).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обратите максимальное внимание: ни одна часть тела не должна касаться лезвия (см. рис. 10 на стр. 7);

- нажмите кнопку включения «I»;
- плавно толкайте каретку (поднос для мяса + толкатель мяса + ножка) в направлении лезвия, не оказывая давления на продукты с помощью толкателя мяса, поскольку они обладают собственной силой тяжести, которая оказывает давление на толщину. Лезвие легко нарезает пищевые продукты, и прибор направляется отражателем на собирающую пластину (см. рис. 11 на стр. 7).
- не эксплуатируйте прибор без пищевых продуктов;
- после того, как продукты будут отрезаны, установите ручку выбора толщины в положение «0» и выключите прибор, нажав кнопку «O» переключателя ВКЛ/ВЫКЛ.
- повторно заточивайте лезвие, как только на ломтиках будет видна шероховатая или потерянная поверхность, и резка затруднится (см. ==> «Заточивание лезвия» в разделе «Инструкция по эксплуатации»).



Заточка лезвия

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прежде чем приступить к заточке лезвия, следите за **ОСТАТОЧНЫМИ РИСКАМИ** (см. ==> Система безопасности установлена), которые относятся к опасности получения травмы, если не будут выполнены приведенные ниже инструкции.

Лезвие необходимо периодически затачивать, как только оно становится тупым; необходимо следовать подробным инструкциям, приведенным ниже:

- отсоединение источника питания;
- установите ручку регулятора толщины, отрегулировав пластину толщины, в положение «0»;
- Тщательно очистите лезвие спиртом, чтобы удалить жир.
- Отвинтите стопорную ручку [10, рис. 12 на стр. 7], поднимите [a] заточку [1, рис. 12 на стр. 7] в положение блокировки и поверните ее на 180°.
- Затем дайте лезвию переместиться к концу так, чтобы лезвие было расположено между двумя затяжками. Зафиксируйте ручку.
- Включите слайсер, нажав кнопку «I» [ВКЛ].
- Нажмите маленькую кнопку [13, рис. 11 на стр. 7], дайте лезвию повернуться к затяжке на 30/40 сек., чтобы создать острые заусенцы на кромке лезвия;
- Одновременно нажмите кнопки на 3/4 секунды [11 и 12, рис. 14 на стр. 7], а затем оставьте их одновременно;
- Рекомендуется очищать заточки по окончании заточки (см. ==> Очистка заточки).
- После завершения повышения резкости верните срез в исходное положение, выполнив процедуру в обратном порядке.
- После заточки лезвие необходимо очистить (см. ==> Очистка лезвия, защитного кожуха лезвия и кольца)

ПРИМЕЧАНИЕ: Не продлевайте действие заусенцев более чем на 3/4 с, чтобы предотвратить опасное скручивание режущей кромки лезвия.

Лезвие следует заменять, если его невозможно заточить дальше, или если зазор между краем лезвия и защитной пластиной лезвия превышает 6 мм.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно повлиять на срок службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки продуктов следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.
- **ОПАСНОСТЬ ТРАВМЫ!** При обращении с острыми режущими лезвиями во время очистки следует соблюдать осторожность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Обратите внимание на остаточные риски, связанные с разрезанием и/или острыми краями. Надевайте защитные перчатки (не входят в комплект поставки).

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Чистка прибора следует выполнять не реже одного раза в день или чаще, при необходимости.
- Чистка должна быть исключительно точной для тех частей прибора, которые прямо или косвенно контактируют с пищевыми продуктами.
- Установите ручку регулятора толщины, регулирующую толщину пластины, в положение «0».

Очистка лотка для продуктов питания

(Рис. 15 на стр. 8)

Каретка (поднос для пищевых продуктов + рука + ножка) легко снимается:

- установите ручку регулятора толщины в положение «0» [5];
- установите каретку [13] в конце ее работы [a] рядом с органами управления;
- отвинтите винт [14], сдвиньте каретку вверх [b];
- после снятия каретки можно точно очистить лоток для продуктов горячей водой с нейтральным моющим средством (pH 7).

Очистка лезвия, защитного кожуха лезвия и кольца

Снимите крышку ограждения лезвия, отвинтив штифт на задней панели прибора (рис. 16 на стр. 8).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Очистка лезвия должна выполняться влажной тканью и защитными перчатками (не входят в комплект поставки).

Для очистки противоположной поверхности лезвия необходимо снять его.

Лезвие необходимо снять следующим образом (см. рис. 17 на стр. 8):

- разберите защиту лезвия;
- снимите заточку [a] и выдвиньте лезвие из кольцевого ограждения лезвия, повернув ручку регулировки толщины;
- ослабьте 3 или 4 винта [15] (в зависимости от модели), которые крепят лезвие;
- Извлеките лезвие напрямую.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обратите внимание на остаточные риски, связанные с разрезанием и/или острыми краями. Надевайте защитные перчатки (не входят в комплект поставки).

Ограждение лезвия необходимо очищать горячей водой с нейтральным моющим средством.

Очистка заточки

- Очистку оттачивателя выполняют, протирая шлифовальные родинки щеткой. Роли должны быть установлены в безопасное положение, что означает, что они должны быть повернуты в сторону, противоположную лезвию.



Очистка дефлектора

- Чтобы снять дефлектор, открутите два винта (16) дефлектора (см. рис. 18 на стр. 8).
- Очистите дефлектор горячей водой с нейтральным моющим средством.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.
- Установите ручку регулятора толщины, регулирующую толщину пластины, в положение «0».
- Для замены обратитесь к изготовителю или агенту по обслуживанию.

Ремень

Ремень не подлежит регулировке. Его необходимо заменить через 3 или 4 года.

Ножки

Ноги могут ухудшаться и терять эластичность, тем самым снижая устойчивость прибора. В этом случае их необходимо заменить.

Шнур питания

Периодически проверяйте шнур питания на наличие признаков износа. В этом случае его необходимо заменить.

Лезвие

Убедитесь, что лезвие не теряет более 10 мм своего исходного диаметра. В этом случае его необходимо заменить.

Заточка — измельчающие родинки

Убедитесь, что шлифовальные родинки сохраняют абразивные свойства во время операций заточки. Если нет, его необходимо заменить, чтобы предотвратить повреждение лезвия.

Смазка направляющих скольжения

Время от времени наливайте немного масла на круглую направляющую, по которой каретка перемещается назад и вперед. Эту операцию можно выполнить через отверстие (OIL) рядом с регулятором толщины.

Наклейка переключателя ВКЛ/ВЫКЛ

Если этикетки выключателя ВКЛ/ВЫКЛ повреждены, в этом случае их необходимо заменить.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от источника питания и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемеще-

нии отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

- При перемещении или транспортировке машины необходимо соблюдать особую осторожность из-за ее тяжелого веса. Не менее 2 человек или использование тележки. Перемещайте машину медленно, осторожно и никогда не наклоняйте ее более чем на 45°.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте рас-
твор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить
проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор неравномерно срезает	Тупое лезвие	Заточить лезвие
	Грязный прибор	Очистка прибора
Прибор перестает нарезать	Перегрев двигателя	Дайте машине остыть в течение длительного времени. Предохранительный термостат двигателя автоматически сбрасывается.
Каретка не скользит	Грязная ползунок	Очистите ползунок и смажьте его вазелином
	Некоторые продукты прилипают к лезвию.	Выключите прибор и отсоедините его от сети. Дайте ему полностью остановиться. Устраните все закупорки. Протрите лезвие влажной тканью.
Лезвие оста-навливается при разре-зании изделия	клиновой ремень изношен или загрязнен	Обратитесь к поставщику.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями и никоим образом не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и окружающая среда



При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования, передав его в назначенный пункт сбора.

Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет



сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологическую утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

Утилизация машины

Вывод машины из эксплуатации

Если по какой-либо причине возникает необходимость вывести машину из эксплуатации, убедитесь, что никто не может ее использовать: отсоедините ее от сети и устранили все электрические соединения.





HENDI

Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1201, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservés.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridrżane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuoti.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprudenía sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

TC



TC 8



TC 8 Serie 2000



TC 12



TC 12 Serie 2000



TC 22



TC 22 Serie 2000

MEAT MINCERS

USE AND MAINTENANCE MANUAL

(Translation of the original instructions)

This Manual is to be kept for future references and shall always be kept with the machine

The purpose of this Manual is to provide all information required for maintenance and proper use of this machine, in order to avoid any damage to your products and equipment.

Our distributors are now ready to meet any needs you have, and provide all services and spare parts as well as anything required for the development of your activity.

This Manual is to be kept for future references and shall always be kept with the machine.

The Manufacturer cannot be considered as responsible for any damage caused by improper use not described in this Manual or improper maintenance operations.

For any specific requests or suggestions, please contact our Vendor closer to your site:



SYMBOLS ON THE MACHINE



Electric shock hazard: presence of power supply



Data plate: read the use and maintenance manual

SYMBOLS ON THE MANUAL



**Safety hazard symbol. This symbol refers to safety notices: read very carefully.
The non-observance of these notices creates accident risks for you and other people**

PURPOSE OF THIS MANUAL

This Manual has been written by the Manufacturer and is an integral part of the machine.

The information contained in this Manual is meant for qualified personnel ⁽¹⁾.

This Manual defines the purpose for which this machine has been made, and contains all information required for the following:

- Proper use
- Low operating costs
- Long operating life

The observance of the information contained in this Manual offers the best state of the art in safety.

To facilitate its consultation, this Manual is divided into several sections, which identify its main concepts.

For quick subject search, read the Table of Contents.

(1) *Qualified personnel are those people having professional experience, technical skills, knowledge of laws and standards, who are able to carry out the activities required and recognize and avoid possible hazards in:*

- *handling*
- *use*
- *cleaning*
- *machine maintenance.*

Table of Contents

General Information

1-1	Sending Mail.....	5
1-2	Notes for Users.....	5
1-3	Machine Identification.....	5
1-4	Use Conditions and Use Prohibitions	6
1-5	Residual Risks.....	6
1-6	Training of Operators	6
1-7	Safety Notices	7
1-8	Technical Data	8
1-9	Noise Levels.....	8

Installation

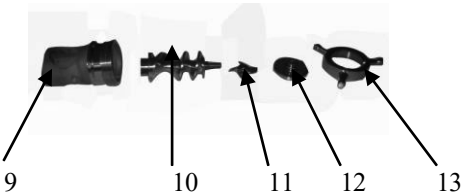
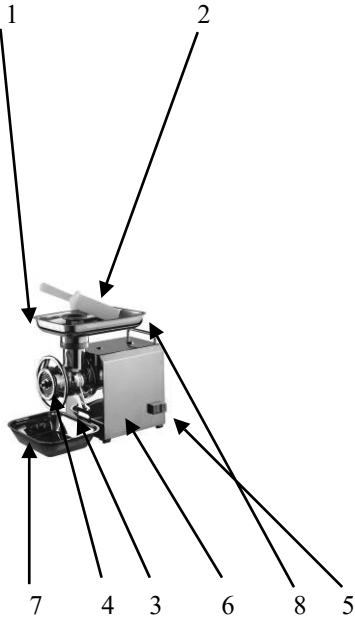
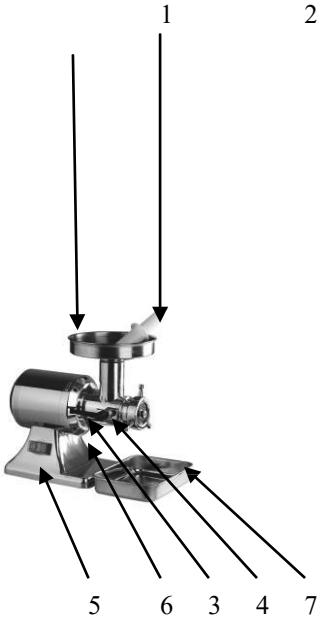
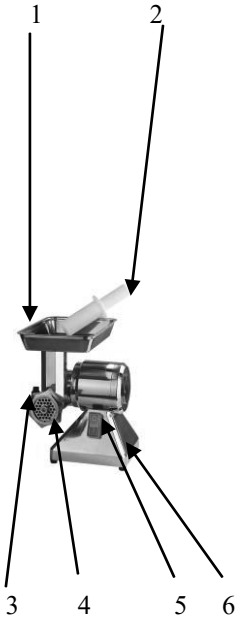
2-1	Machine Packaging	9
2-2	Installation.....	9
2-3	Electric Connection.....	9

Machine Use

3-1	Machine Start-up.....	10
3-2	Machine Use: Meat Mincer.....	10
3-3	Installation of Meat Mincing Unit	11
3-4	Removal of Meat Mincing Unit.....	11

Cleaning and Maintenance

4-1	Machine Cleaning	12
4-2	Replacement of Perforated Plate Rotation-prevention Key	12
4-3	Replacement of Worm Screw-Knife Dragging Pin	12
4-4	Gear Lubrication	12
4-5	Safety Device Check	13
4-6	Removal – Storage – Scrapping	13
4-7	Emergency Circumstances	13
4-8	Inconveniences, Causes and Solutions	13
4-9	Three-phase Wiring Diagram for: TC 12 - TC 12 Series 2000 – TC 22 - TC 22 Series 2000	14
4-10	Single-phase Wiring Diagram for: TC 8 and TC 8 Series 2000.....	14



Legend:

- | | | |
|--------------------|------------|---------------------------------|
| 1 Hopper | 2 Pestle | 3 Mincing Unit Tightening Lever |
| 4 Mincing Unit | 5 Controls | 6 Body |
| 7 Meat Container | 8 Handle | 9 Sleeve |
| 10 Worm Screw | 11 Knife | 12 Plate |
| 13 Tightening Knob | | |

1-1 Sending mail

When you send a message to or call your Dealer or the Manufacturer for any reasons regarding the machine, always provide the following information:

- 1) Machine model
- 2) Machine code number
- 3) Voltage and frequency
- 4) Purchase date
- 5) Name of dealer where the machine was purchased
- 6) Detailed information regarding any defects identified
- 7) Detailed information regarding a special process to be performed
- 8) Use period – number of operating hours

1-2 Notes for user

In formulating this Manual, we took into account all operations included in standard procedures, cleaning and maintenance.

It is recommended to avoid performing any repair or intervention not indicated in this manual.

All the activities requiring part removal shall be performed by authorized trained personnel.

For proper machine use, follow the instructions provided in this manual.

Only trained and authorized personnel, after this manual has been read, can use the machine and perform maintenance operations.

Observe all accident prevention, general safety and occupational medicine rules.

Keep this Manual for future reference.

Note for service operators:

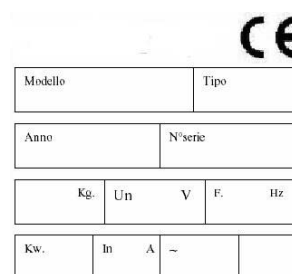
- *Only use original spare parts with the same specifications as parts to be replaced. The manufacturer is not responsible for any damage caused by the use of non-original items.*
- *For further information regarding the electric system in particular, provide the data indicated on the machine nameplate.*

1-3 Machine Identification

The name “Series 2000” identifies the TCE model with a different body.

The machine is identified by the indications provided on the nameplate applied on the side or the back of the machine:

Model		Machine model
Type		Commercial version
Year		Year of manufacture
Serial No.		Serial number / code number
Kg		Weight in kilograms
Un	V	Rated voltage
F	Hz.	Electric frequency in Hertz
kW		Motor power
In	A	Rated current in amperes
~		Number of phases



Modello		Tipo	
Anno		N°serie	
Kg.	Un	V	F. Hz.
Kw.	In	A	~

1-4 Use conditions and use prohibitions

The expected use of the meat mincer TC is processing (mincing) of fresh meat. It

is not allowed to use the Model TC for other purposes.

It is not allowed to install and/or use perforated plates on the meat mincer TC with holes whose diameter is equal to or larger than 8 millimetres.

The operating duration of the model TC 8 and version TC 8 Series 2000 is intermittent.

Environmental conditions:

The machine can operate in the following environmental conditions.

Humidity: max. 90%

Temperature: Min. 0° - Max. +40°

Altitude: max. 1000 m a.s.l. (contact the manufacturer for higher altitudes)

The machine is protected against water drops.

Do not wash the machine with water jets, even if they are light.

Do not wash the machine by immersing it totally or partially in water.

The machine can only operate indoor.

The machine should only be used for artisanal production, like: butchers, hotels, guest houses, restaurants, communities, etc.

This machine cannot operate in explosive and/or potentially explosive environments.

Use prohibitions:

Prohibited uses should be considered as all those operations not expressly indicated by the manufacturer, or any operations excluded in machine technical specifications.

IT IS NOT ALLOWED:

- To use the machine in any way other than described above.
- To use the machine without its safety protections.
- To use the pestle worn and/or damaged.
- To use materials other than those mentioned above.
- Perform works on materials not specifically authorized.
- Apply changes to the machine.
- To use, performing the cleaning, hazardous chemicals (eg caustic solutions concentrates)

The user is solely responsible for any damage caused by improper use of the machine.

1-5 Residual risks

Some risks are possible in using any machines; this is to be taken into account.

Better safety conditions depend on you.

This machine is provided with safety protections compliant with the best state of the art in the field of safety.

In spite of the compliance with safety rules, and the use of the machine according to the rules described in this Manual, the following residual risks may remain:

- Contact with moving parts
- Cut with a knife
- Electric shock due to contact with energized parts
- Danger due to improper operator working positions.

1-6 Operator training

- 1 All operators must be properly trained for machine use, setting and operation.
- 2 All operators must read this manual and follow all safety instructions carefully, the following in particular:
 - a) Machine operation principles, proper use of safety protections.
 - b) How to handle parts during meat processing.
 - c) Position of hands during meat processing.

Operators shall also be informed on hazards associated with the use of the machine and precautions to be observed, and should also be trained on how to pass regular tests on safety guards and devices.

SAFETY FIRST**1-7 Safety Notices**

- 1- Read carefully this instruction manual to the end before starting the machine.
- 2- Read carefully all safety labels applied on the machine and observe their indications.
- 3- Only properly trained people can use the machine.
- 4- Operator training shall include information regarding hazards associated with the use of the machine and safety measures to be observed.
- 5- Operators shall be trained and informed on proper use of machine safety guards and devices. Operators should also be trained to pass regular tests on these safety guards and devices.
- 6- Operators shall never leave the machine unattended during operation.
- 7- This machine has been designed to be used by one operator.
- 8- This machine has been manufactured to offer the best safety conditions and performances.
- 9- Any changes not authorized on the machine exclude any responsibility of the manufacturer for any resulting damage.
- 10- Do not use the machine under the influence of alcohol, narcotics or drugs.

BETTER SAFETY CONDITIONS DEPEND ON YOU. THERE ARE RISKS IN USING ANY KIND OF MACHINE; ALWAYS BEAR THIS IN MIND.

Personal Safety

- 1- Before starting the machine, the operator must have already read and understood this Manual.
Your eyes are the best safety device you have: always look before moving.
- 2- From our experience we know that you may wear several objects that can provoke accidents: take off your rings, watch and any bracelets; keep your sleeves tight around wrists and button them up securely; take off your tie that may be get caught anywhere; tidy your hair up with appropriate accessories (bonnets, elastics, pins, etc...); and use all personal protection devices (gloves, aprons, etc) indicated and recommended by accident-prevention rules valid in all countries of the world.

Machine Safety

- 1- Be very careful before starting any work and carry out regular checks on safety guards and devices.
- 2- Never start the machine without properly closing all protection guards.
- 3- Never process too big pieces as compared with machine capacity.
- 4- Never process pieces with bones.
- 5- It is not allowed to press meat with hands during processing; you must always use the pestle.
- 6- Machine protections must be installed when the machine is not operating.
- 7- Before installing or removing any parts of the machine, disconnect the power plug from power mains socket.
- 8- Before performing machine maintenance operations, disconnect the plug from power mains socket.
- 9- Only work with all protections properly operating and efficient. DO NOT use the machine if these conditions are not complied with.
- 10- Never try to remove pieces of meat in the working area while the machine is operating.
- 11- Replace the power supply cord if it is not in perfect operating conditions (without abrasions, cracks, bumps, etc.).
- 12- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket.
- 13- As soon as abnormal noise is heard or in case of danger, turn off the machine.

SAFETY IN THE WORK AREA

1. The work area must be selected with proper lighting and sufficient space to facilitate work and maintenance, as to ensure the operator is always out of possible dangerous area.
2. The work table shall be free of water, pieces of product or other processing residues, properly maintained by removing any potential sliding and entangling hazards, and free from loose materials.
3. In the work area, there should only be the operator responsible for processing activities.

Maintenance Safety

NEVER THINK THAT POWER SUPPLY IS DISCONNECTED DURING MAINTENANCE... ALWAYS CHECK THIS PERSONALLY.

- 1- Before cleaning, maintaining, adjusting or installing or removing any parts of the machine **stop the machine: disconnect the power supply plug from the mains socket.**
- 2- General machine cleaning is an important safety factor.
- 3- Every defect or fault on the machine, including its protections, shall be reported to the supervisor, as soon as it is identified, and the machine must be stopped.

1-8 Technical Data

Specifications		TC 8	TC 8 series 2000	TC 12	TC 12 series 2000	TC 22	TC 22 series 2000
Weight	Kg	10.5	14	22	27	26	27
Height	mm	315	330	400	385	400	390
Width	mm	235	325	240	230	440	450
Depth	mm	270		400		240	
Single-phase power supply	Volt	230		230		230	
Three-phase power supply		-		230 - 400		230 – 400	
Motor power	kW	0.25 <i>I.S.</i>	0.35 <i>I.S.</i>	0.75		1.1	
Single-phase self-ventilated motor	Volt	-	230	230		230	
Single-phase motor	Volt	230					
Three-phase self-ventilated motor		-		230 - 400		230 – 400	
Electronic card	Volt	24		24		24	
Hourly production (approx.)	Kg	35	60	140		280	

I.S. Intermittent Service

Optional Accessories:

Meat collection container for model TCE 8 and TCE 8 Series 2000

Sausage-filling funnel

The optional accessory “Funnel” may be mounted on all TCE models

The optional accessory unit “Partial Unger” may be mounted on models TCE 12 and TCE 12 Series 2000

The optional accessory unit “Total Unger” may be mounted on models TCE 22 and TCE 22 Series 2000

1-9 Noise Levels

The weighted equivalent continuous noise pressure level A at the work station is lower than 70 dB(A).

2-1 Machine packaging

The packaging used for shipment is “Vulcano” type paper board; inside the packaging, you will find the following:

- the machine
- use and maintenance manual
- CE Conformity statement
- hopper
- meat collection container for Models TC 12, TC 12 Series 2000, TC 22 and TC 22 Series 2000 only
- pestle



Warning: it is recommended to keep the packaging always in vertical position and turned in the direction indicated by arrows.

2-2 Installation

The machine must be placed on a sufficiently strong base to hold the weight of the machine and materials required for processing. The base must not be slippery; it has to be large enough to avoid hindering all processing activities.

The stability of the machine on the work surface is produced by four supporting feet in plastic.

For transport, and to avoid oil leakages, an adhesive tape is applied on the oil plug. Remove the tape before starting the machine.

2-3 Power Connections

Before starting power connections, check that the supply voltage corresponds to the machine voltage: power supply data are indicated on the machine nameplate. In case it is not available, inform the manufacturer's service department or your local dealer.

The best condition is that the power rate supplied to the machine is exactly the one indicated on the nameplate (shown below), which is applied on the electric cabinet.

In any case, a +/- 5% variation is allowed.

Make sure the grounding system of the power supply system is compliant with current laws and standards.

Out of this field, adjust power voltage.

Warning:

Appliances with single-phase motors are provided with one plug only.

Do not replace the plug: in case the plug is replaced, machine conformity and warranty are no longer valid.

Power connections of appliances with three-phase motors and checks to be carried out later must be performed by a qualified electrician, always referring to the wiring diagram provided with the machine.

Before starting machine operation, make sure the rotation direction is that shown by the arrow.



It is recommended for the user to install a differential switch upstream of the machine, in accordance with current laws and standards in force in the Country where the machine is installed. It is recommended to use a differential switch triggering at 30 mA, as the coordinator with the plant grounding circuit.



Before starting the machine, make sure that the mincing unit is locked with a lever, a handle or a knob.

Make sure the tightening knob applies a light pressure on the perforated plate against the knife. Never over-tighten the tightening knob: this may cause quick wear of the knife and plate.

Do not operate the machine when it is empty, i.e. without meat inside, in order to avoid overheating of the perforated plate and knife and subsequent wear and/or breakage of machine parts. The machine user is solely responsible for any damage caused by improper use. In case of damage or blockage of the machine, you must immediately stop pressing 3 (Fig. 1), disconnect the plug from the wall and eliminate the cause of the arrest or block.

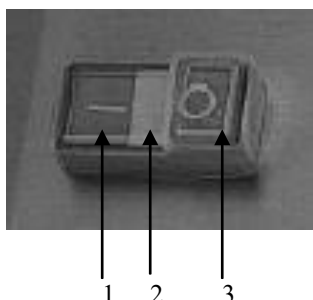
3-1 Machine Start-up

The machine is started by pressing the green button 1 (photo 1).

Machine operation is indicated by the white light on 2 (photo 1).

The machine is stopped by pressing the red button 3 (photo 1).

Photo 1



3-2 Machine Use: Meat Mincer

- Place the meat collection container (or any other similar container) under the mincing unit to collect minced meat.
- Start the machine
- Introduce fresh meat into the hopper and push it towards the worm screw only using the pestle supplied with the machine. **Do not push meat with hands or other tools.**
- It is recommended to put meat into the hopper gradually and constantly, to ensure constant processing without overloading the machine.
- After it has been minced, meat is expelled from the machine.
- To facilitate sausage filling, it is recommended to use the funnel supplied upon request.

The coarseness of minced meat is determined by the diameter of holes on the perforated plate: the smaller the holes the finer the coarseness.

Do not install and/or use perforated plates on the meat mincer TCE with diameter equal to or larger than 8 millimetres. The pestle worn or damaged must be replaced with a new one.

The parts of the meat mincer cutting unit are shown in photo 2 below.



Photo 2

In the case finer coarseness is to be obtained, it is recommended to use one of the two “Unger” Assemblies supplied by the manufacturer upon request, and called Partial Unger (photo 3) and Total Unger (photo 4).

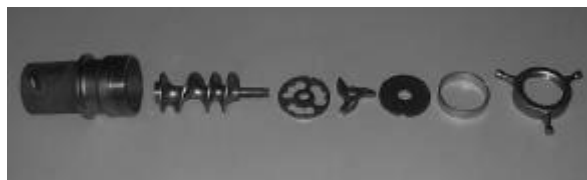


Photo 3



Photo 4

The Partial Unger unit, provided with 2 perforated plates and one knife, produces finely minced meat.
The Total Unger unit, provided with 3 perforated plates and two knives, produces very finely minced meat.

Do not install and/or use perforated plates on the meat mincer TCE with diameter equal to or larger than 8 millimetres.

3-3 Installation of the Meat Mincer mincing unit

Before installing the mincing unit, remove the plug from the power supply socket.

Be very careful during knife removal and installation: fingers may be injured.

Wear gloves to perform assembly, disassembly and / or handling of the knife

The installation of the mincing unit **must be performed observing the following order:**

1. Install the manifold down to the end into the body, and tighten with the handle (handle or knob, according to the model)
2. Install the worm screw into the manifold (make sure coupling is operated in the key)
3. Insert the worm screw into the knife with the sharp part towards the perforated plate
4. Install the perforated plate
5. Screw up and tighten the tightening knob
6. Insert the hopper

For the “**Partial Unger**” unit (photo 3) after item 2:

- Insert the rougher plate with the flat part oriented externally
- Insert the knife into the worm screw with the hub oriented externally
- Install the perforated plate
- Insert the spacer
- Tighten the tightening knob
- Insert the hopper

For the “**Total Unger**” unit (photo 4) after item 2:

- Insert the rougher plate with the flat part oriented externally
- Insert a knife into the worm screw (with arrow oriented externally)
- Insert the perforated plate (with larger holes)
- Insert the other knife (with arrow oriented externally)
- Install the perforated plate
- Tighten the tightening knob
- Insert the hopper

3-4 Disassembly of meat mincer mincing unit

To disassemble the mincing unit, perform installation operations in the reverse order.



**Before performing machine cleaning and/or maintenance operations,
disconnect the plug from power supply socket.**

The removal and installation of the machine or any of its parts should be performed on a properly maintained working table, after any sliding and entangling risks have been removed, and free from any loose materials

Wear gloves to perform assembly, disassembly and / or handling of the knife

Failure and / or poor cleaning and / or disinfection of the machine and / or its detachable parts can cause side effects such as allergic reactions, irritation, poisoning or microorganisms related to equipment, etc..

4-1 Machine cleaning

Wear an apron before performing the cleaning and / or disinfection of the machine

The observance of cleaning timing and procedures is the essential condition for machine safety, hygiene and production.

The machine must be properly cleaned after every use and upon every processing change.

As already mentioned in the General Information section, paragraph “Environmental Conditions”:

- Do not wash the machine with water jets, even if they are light.
- Do not wash the machine by immersing it totally or partially in water.

Cleaning shall only be performed with water and detergents for washing-machines, and rinsed with clean water. The machine should be dried with clean cloths and sponges.

For proper machine cleaning, remove the mincing unit from the machine body, and wash all single parts without putting them in contact to avoid any damage. Should the machine be disinfected, it is recommended to immerse disassembled parts (details 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 and 13 of page 4) in a solution containing 3% sodium chloride for approx. 30 minutes, and then rinse with warm water and dry up.

For further information, please contact the manufacturer’s service department.

4-2 Replacement of perforated plate rotation-prevention key

Should the rotation-prevention key be worn down, it has to be replaced. Replacement may be operated using a punch and hammer.

4-3 Replacement of worm screw-knife dragging pin

The pin to be replaced is tightened in the worm screw, and it can be replaced by loosening it with a wrench counterclockwise.

The new pin should be securely tightened in the worm screw.

4-4 Gear lubrication

Moving and drive parts have been lubricated by the machine manufacturer.

If lubricating oil leaks, add the missing quantity.

Every 5-6 years of machine operation, lubricating oil should be replaced.

It is recommended to use FUKS “EP 1500” oil or products having the same specifications.

4-5 Check of safety devices

Machine safety is the direct consequence of the efficiency of safety devices used.

Every day, before starting work, check for proper operation of the stop device.

Every day, before starting work, check for proper operation and effectiveness of all protections.

Any faults identified during checks should be immediately reported to the supervisor, who shall put the machine out of order and, if appropriate, call the manufacturer's service department.

4-6 Removal – storage – scrapping

To remove the machine, disconnect it from power supply.

In case of long machine downtime, disconnect it from power supply, and clean it thoroughly as indicated for routine cleaning operations.

Do not store the machine in humid places, and protect it against any adverse weather conditions.

The machine is manufactured with non-toxic and non-harmful materials; this equipment may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal or the dealer where you purchased this product.

4-7 Emergency conditions

In the case of flooding of the room where the machine is located, immediately disconnect power supply.

Before restarting the machine, let the machine be checked by a specialized operator.

In case of fire in the work place, immediately disconnect machine power supply and use appropriate fire extinguishers, directing the jets to the flame base. Even if the machine has no apparent damage, let it be checked by a specialized technician before restarting it.

The working area around the machine should be free from any foreign materials to ensure operators can leave the area quickly in case of danger.

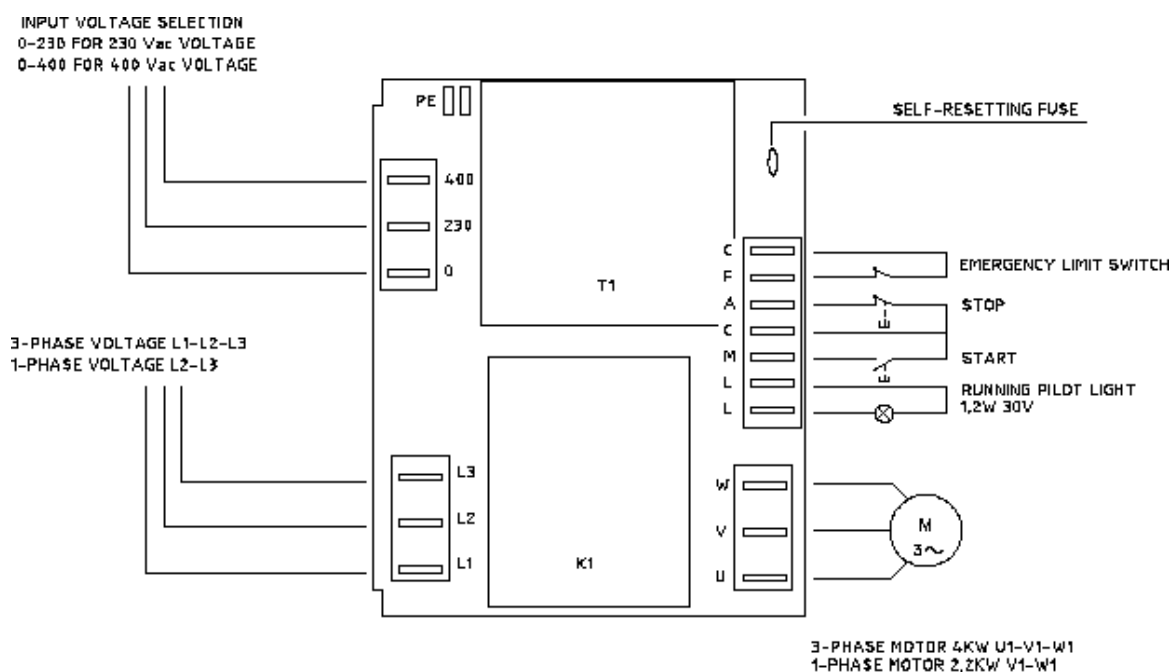
Remember that this machine cannot operate in explosive environments.

4-8 Inconveniences, causes and solutions

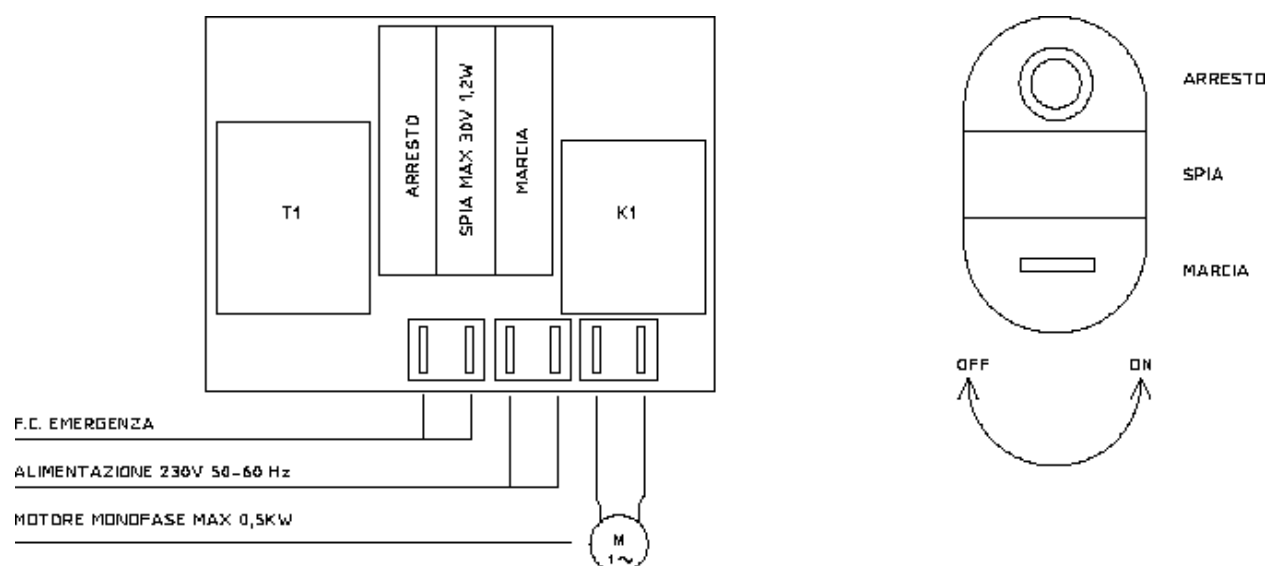
Inconvenience	Cause	Solution
The machine motor does not start	Plug not connected with power supply socket	Connect it
	Fuses on power supply socket are blown	Replace socket fuses
	The electronic card is damaged	Replace the card
	Condenser exhausted	Replace the condenser
	Power supply or motor cables disconnected from the electronic card	Connect cables

Cleaning and Maintenance 14		

4-9 Wiring diagram for: TC 12 - TC 12 Series 2000 – TC 22 - TC 22 Series 2000



4-10 Single-phase wiring diagram for: TC 8 - TC 8 Series 2000

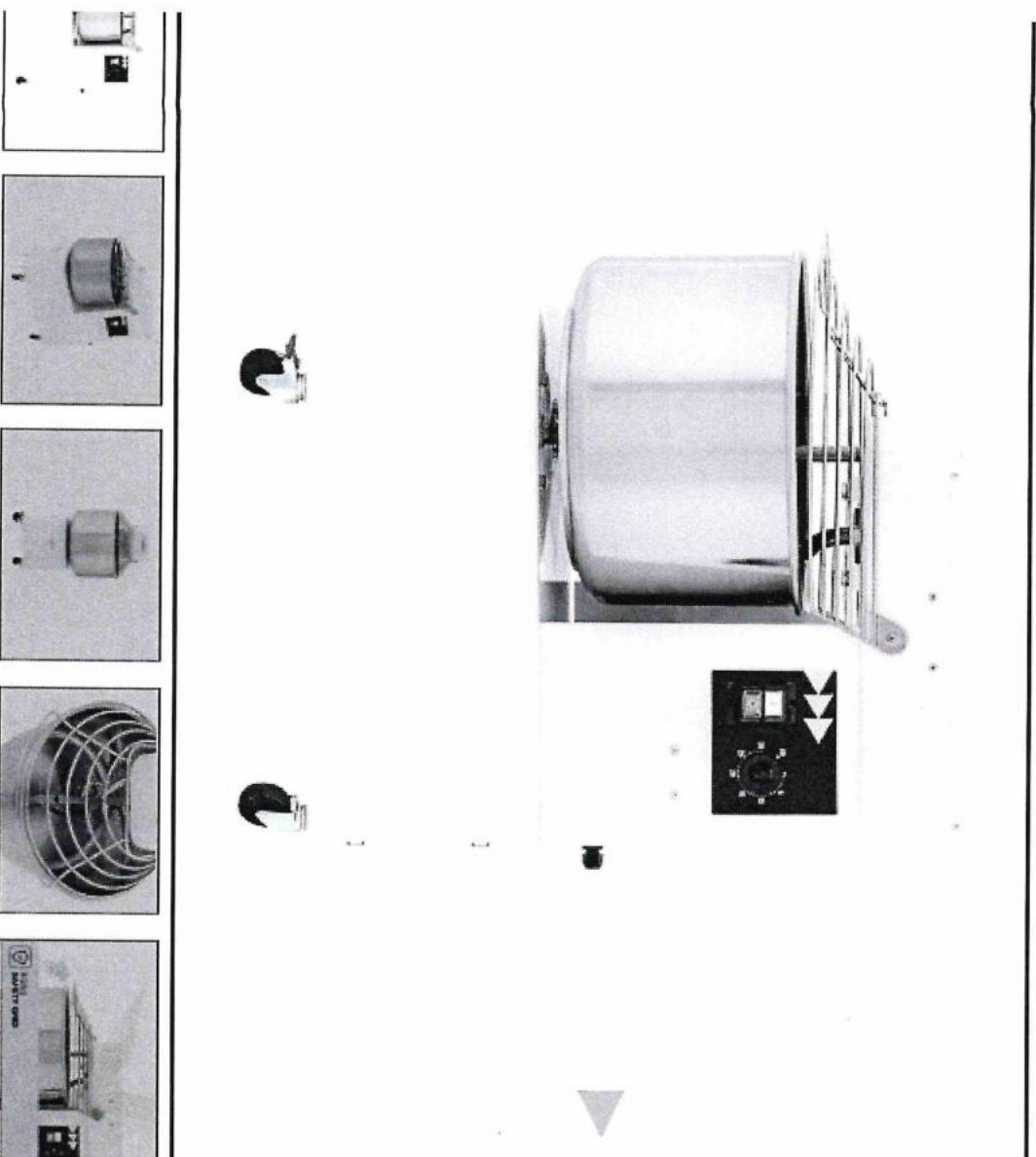


IBT SERIES

Product code IBT 30 ▼

IBT 30

Spiral mixer



Voltages are available on request as weel.

TECHNICAL FEATURES

Dough weight (Kg)	24
Capacity (Lt)	32
Dough / hour (Kg)	88
Bowl diameter (cm)	40
Power supply (volt)	400
Power speed 1 (Kw - Hp)	1,1 1,5
Power speed 2 (Kw - Hp)	1,3 - 1,7 1,75
Equipment dimensions (cm W x D X H)	43,5 x 75 x 81
Packing dimensions (cm W x D x H)	49,5 x 77,5 x 86
Net weight (Kg)	92
Gross weight (Kg)	100



CODE: EMP.3004-13

0.37 kw -220 motor power

550 mm bread length

1400 mm bread height

13 mm slice thickness

Quantity of blades 30

Stainless steel blades

Easy-to-operate arm system for bread slicing

Adjustable press system to height of bread

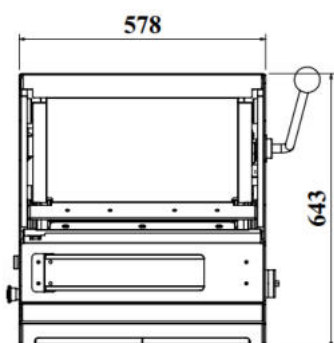
All surface is stainless steel

Adjustment arm provide to cut bread without breaking into pieces

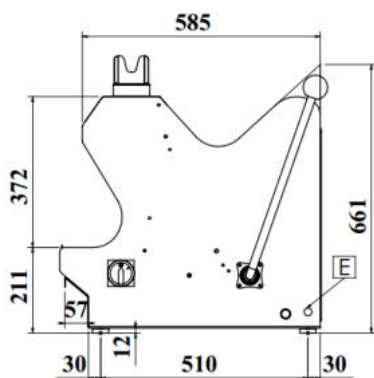
Automatic turning off after slicing

Body- electrostatic oven painted

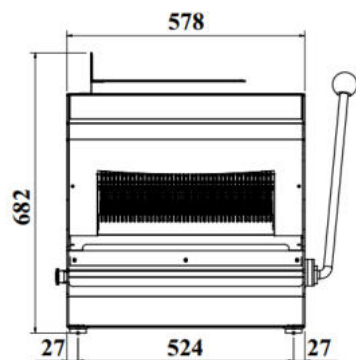
Top



Side



Front



E- Electric inlet

Main information

Length 650 mm

Depth 650 mm

Height 700 mm

Net weight

m³ 0.61

Packed length 780 mm

packed depth 710 mm

packed height 820 mm

packed weight 115 kg

Total power 0.37 kW - 220 V

Slice thickness 13 mm

RETAIL WEIGHING SOLUTION™

PR-II series

Price Computing Scale

As an electronic price-indicating scale with a maximum of 1/30,000 resolution, PR-II is designed in a low profile to be conveniently used in open market such as butcher's shop and groceries.



Pole Type

High Resolution for Weighing (Max. 1/30,000, Certificate 1/3,000 dual)

Low Profile Design

Up to 7 Direct PLUs Memory Function

LCD Display & Back light (White)

Low Profile Design

Existing Products

PR-II



7 Direct PLUs

M1 1.000	M5	7	8	9	+0<
M2 1000	M6	4	5	6	+T<
M3 1000 kg	M7	1	2	3	+
M4 1000 kg	PR SAVE	0	.	C	Σ

LCD Display & White Back light



Scan with your smartphone
to find more products



CAS
www.globalcas.com

PR-II series

Price Computing Scale



FEATURE

- High Resolution for Weighing (Max. 1/30,000)
 - A maximum of 900 hours of battery life when used with Mn and Pb batteries together
- Low Profile Design
 - Excellent applicability in open market with a low body
- Hi / OK / Low Limit Function
- USB Port for COMM. & Power (Option)



- Price Summation & Pay Function
- Up to 7 Direct PLUs Memory Function



- LCD Display & Back light (White)



- Rear Display for Customer (Bench type)

OPTION

- RS-232 (Print, Command)
- Pole Type
- Mn Battery
- USB Port

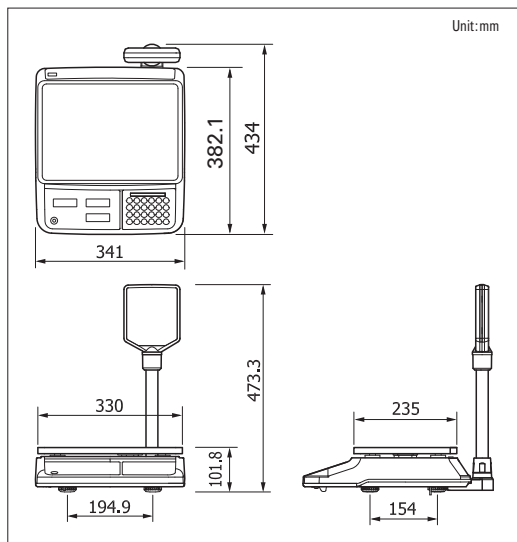


Bench Type

SPECIFICATIONS

MODEL	PR2-03	PR2-06	PR2-15	PR2-30
Capacity	3kg	6kg	15kg	30kg
e	0.5/0.2/0.1(g) 1/0.5g(certificated)	1/0.5/0.2(g) 1/0.5g(certificated)	2/1/0.5(g) 5/2g(certificated)	5/2/1(g) 10/5g(certificated)
Resolution	1/3,000 ~ 1/30,000	1/3,000 ~ 1/30,000	1/3,000 ~ 1/30,000	1/3,000 ~ 1/30,000
Display	6/6/6 Digit LCD & Back light (White) Minimumum			
Symbols	STABLE, ZERO, TARE, Battery Remaining battery life indicated HI / OK / LO & Lb & 100g & Oz & ADD & PAY(Triangular symbol indicated)			
Keys	NUMBER, ZERO, TARE, FUNCTION, M1 ~ M7 KEY			
Functions	Direct PLU 7, Unit Conversion, Power Sleep Mode, Backlight Mode, Price Summation and Pay Function			
Operation Time	Approx. D size Battery = 500hr Or Pb Battery = 400hr (Backlight off) Approximately 900 hours consecutively when equipped with Mn Battery and Pb Battery together			
Option	RS-232 (Print, Command), Pole Type, Mn Battery, USB Port			
Power	1.5V x 3 units (D size Battery) or Pb battery 4V 4Ah or 6V Adapter			
Dimensions	330 (W) x 380(D) x 105(H)			
Platter Size	330 (W) x 235(D)			

DIMENSION



GE1211SVR.LC



- Load capacity: 12 trays GN1/1
- Distance between trays: 70 mm
- Voltage: 380-415V 3N ~ 50/60 Hz
- Power: 15,8 kW
- Low manual control panel

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam.

Specifications:

- ❖ Convection cooking: 30°C-280°C
- ❖ Mixed steam and convection cooking: 30°C-230°C
- ❖ Steaming: 35°C-130°C
- ❖ Dry air cooking: 30°C-260°C
- ❖ Stop cooking programmer 0-120'
- ❖ 3 motors
- ❖ Bi.directional reversing fan technology
- ❖ Innerlight with halogen lamps
- ❖ Speed control settings: 1

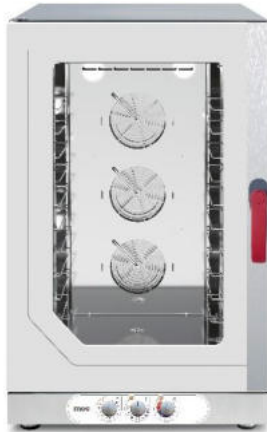
Accessories:

- ❖ Stand: SUPP4650 – SUPP4651- SUPP4652 – SUPP 4653

Dimensions:

- ❖ Oven dimensions: 817 x 888 x 1308 mm
- ❖ Weight: 128 kg

PE106SVR.LC



- Load capacity: 10 trays 600x400 – GN1/1
- Distance between trays: 80 mm
- Voltage: 380-415V 3N ~ 50/60 Hz
- Power: 15,8 kW
- Low manual control panel

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam.

Specifications:

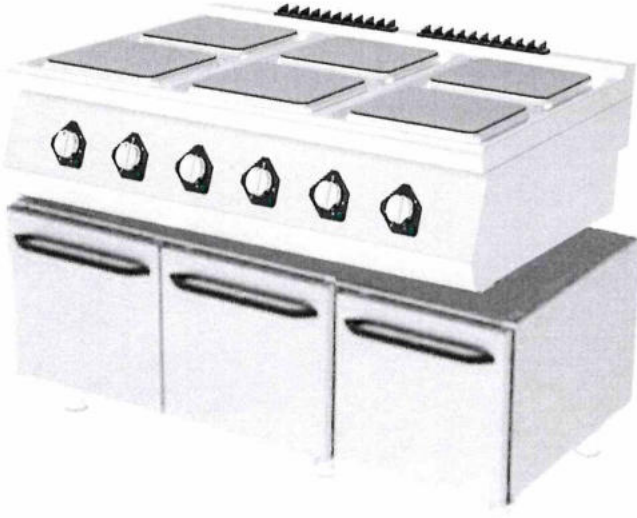
- ❖ Convection cooking: 30°C-280°C
- ❖ Mixed steam and convection cooking: 30°C-230°C
- ❖ Steaming: 35°C-130°C
- ❖ Dry air cooking: 30°C-260°C
- ❖ Stop cooking programmer 0-120'
- ❖ 3 motors
- ❖ Bi.directional reversing fan technology
- ❖ Innerlight with halogen lamps
- ❖ Speed control settings: 1

Accessories:

- ❖ Hood: CM 82/85
- ❖ Stand: SUPP4650 – SUPP4651- SUPP4652 – SUPP 4653

Dimensions:

- ❖ Oven dimensions: 817 x 883 x 1308 mm
- ❖ Weight: 128 kg



www.kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : 900 SERİ
Chapter : COOKERS
Article : KEOD-1290
Code : 81920811000



Açıklama

TR

- * Cihaz gövdesi AISI - 304 paslanmaz çelik taşı saçıtan üretilmiştir.
- * Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçıtan çift cidarlı olarak üretilmiştir.
- * Çok kademeli termostat ile 50-300 °C arasında sıcaklık ayar imkanına sahiptir.
- * Tavada herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak enerjiyi kesen emniyet sistemi (limit termostat) vardır.
- * Tüm elektrik / gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

EN

- * Device body is made from AISI - 304 stainless steel stone plate.
- * Cover is made from stainless steel plate which is special
- * Multi stage thermostat can adjust temperature between 50-300°C
- * There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat).
- * All electrical / gas and control equipment are suitable to international standards.

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Uzunluk - Length(mm)	: 1200	
Derinlik - Dept(mm)	: 900	
Yükseklik - Height(mm)	: 300	
Ağırlık - Weight(Kg.)	: 185	
	:	
Güç / Power (Kw)	: 24,00	
Volaj / Voltage (V)	: 400	
Sıcaklık kontrolü / Temperature control	: 6	

Adres: Turkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 B.Çekmece - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: 444 59 57 **Fax:** +90 212 859 00 14 **Mail:** info@kayalarmutfak.com.tr



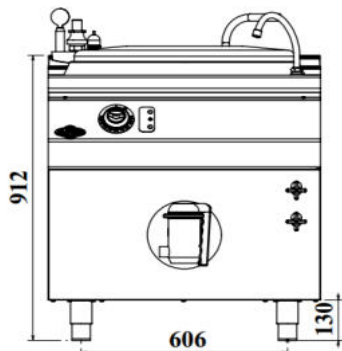
900 PLUS SERIE /BOLING PAN 150 LITRE - ELECTRIC



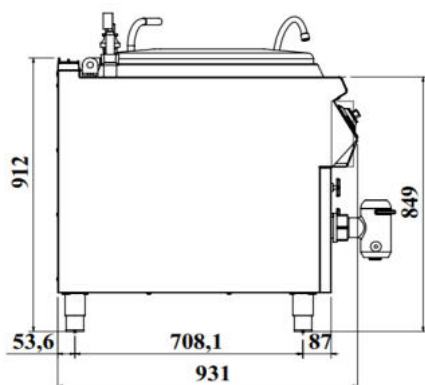
- Product Code: EMP.PLS.KTE.150

- Electric
- Counterweighted hinged lid.
- All outside Stainless steel body.

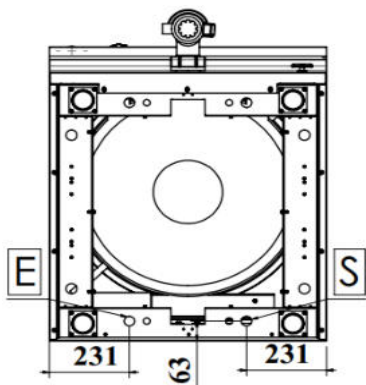
Front



Side



Bottom



E - Electric Inlet
S - Cold Water Inlet

If this device is placed near another heat-sensitive device or near the furniture; an opening of 150 mm or heat insulation is required.

- Boiling pots with round cauldrons provide many different dishes, soups and sauces. Thanks to the monoblock boiler structure, the durability of the products is increased and ease of cleaning is provided.

- Energy and time savings are achieved by properly closing the cover. In the indirect cooking system, 0.4 bar pressure saturated steam of 110 ° C is created inside the wall, and thus, homogeneous heat distribution is provided in the boiler, side and bottom sections of the boiling pans.

- The boiler is covered with insulation material to reduce energy consumption. The power of the device can be adjusted by the button on the front panel.

- Fast discharge is provided with a food-compatible large drain valve. The pressure relief valve in the indirect models prevents excessive pressure in the wall.

- Pressure gauge indicator allows to see the internal pressure of the wall. External pressure valve in the pressure safety group, manual steam evacuation is provided while device operates.

- When the wall water level is low, a safety thermostat is used to protect the boiler and the boiler. In addition, situations such as working or ignition can be monitored with the signal lamps on the panel.

Installation Information

Electric Inlet	380 V
Cable Cross Section	5x6 mm ²
Total Power	18 Kw

Main Information

Length	800 mm
Depth	900 mm
Height	850 mm
Weight	111 kg
m ³	0,67
Packed Length	840 mm
Packed Depth	1040 mm
Packed Height	1160 mm
Packed Weight	139,5
m ³	1,01



Шкаф холодильный UGUR USS 374 DTK BK

Код товара: 141885

72 342 руб.

Заказать монтаж

В кредит от 2 615 руб. в мес. ?

- ✓

Статус: в наличии
- Гарантия: 24 мес.
- Доставка по Москве: 1500р.
- Доставка в любую ТК: 1500р.
- Рассчитать стоимость доставки в [другой город](#)

[Инструкция на UGUR USS 374 DTK BK](#)
PDF файл

Основные характеристики

Назначение	универсальный
Температурный режим	от 1 до 10 °C
Объем	от 345 до 372 л
Охлаждение	динамическое
Холодильный агрегат	встроенный
Исполнение двери	глухая
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.179 кВт/ч
Ширина	595 мм
Глубина	640 мм
Высота	1840 мм
Вес (без упаковки)	64 кг
Цвет	белый
Страна производства	Турция



HURAKAN

REFRIGERATOR HURAKAN HKN-GX650TN, HKN-GX1410TN

FREEZER HURAKAN HKN-GX650BT, HKN-GX1410BT



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	13
ESPAÑOL	ES	18
FRANÇAIS	FR	24
ITALIANO	IT	30
LATYŠŠKI	LV	36
LIETUVIŠKAS	LT	41
POLSKI	PL	47
РУССКИЙ	RU	53

EAC CE

Sicherheitshinweise

Installieren Sie das Gerät auf einer flachen, festen Oberfläche.

Die Installation sowie ggf. Reparaturen sollten von einem Vertreter des Servicecenters / einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Bitte keine Komponenten oder Bedienflächen dieses Erzeugnisses demontieren.

Folgen Sie den nachstehenden lokalen und nationalen Normen:

- Arbeitsschutz- und Betriebssicherheitsgesetz
- BS EN-Normen
- Brandschutzmaßnahmen
- IEE Elektroinstallationsregeln
- Bauvorschriften

Das Gerät NICHT mit Druckwasser spülen.

Das Gerät NICHT im Freien verwenden.

Das Gerät NICHT zur Aufbewahrung des medizinischen Materials verwenden.

KEINE elektrischen Geräte in diesem Gerät (z. B. Heizungen, Eismaschine usw.) verwenden.

Sich NICHT auf den Rahmen, die Schubladen oder Türen stellen bzw. anlehnen.

Den Kontakt der Kunststoffteile und Türdichtungen mit Öl oder Fett VERMEIDEN. Bei Kontakt die Oberfläche sofort mit speziellen Mitteln reinigen.

Flaschen mit Alkoholprodukten mit hohem Alkoholgehalt müssen verschlossen und senkrecht in den Kühlschrank gestellt werden.

Das Gerät darf nur in vertikaler Position transportiert, gelagert und versetzt werden, und beim Transport soll nur am Rahmen gehalten werden.

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Netz.

Bewahren Sie Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen behördlichen Vorschriften.

Bei Beschädigung des Netzkabels, muss dieser, um Risiken zu vermeiden, von einem

Kundendienstmitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Einleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Eine ordnungsgemäße Wartung und Betrieb dieses Geräts garantiert den optimalen Betrieb des Geräts.

Packungsinhalt

- Kühlschrank oder Gefrierschrank
- Regale x 3 (einzeln) / x 6 (doppelt)
- Schlüssel x 2
- Betriebs- und Wartungsanleitung
- Regalführungen x 6 (einfach) / x 12 (doppelt)
- Wasserauffangschale

Wir sind stolz auf die Qualität unserer Produkte und den Serviceniveau, dank dem sich zum Zeitpunkt der Einpackung alle Elemente des Inhalts in einem voll funktionsfähigen und intakten Zustand befinden. Wenn Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Händler.

работоспособном и неповрежденном состоянии. Если вы выявили какое-либо повреждение в результате транспортировки, пожалуйста, незамедлительно свяжитесь со своим дилером.

Монтаж

Примечание: В случае если оборудование хранилось или транспортировалось не в вертикальном положении, перед началом эксплуатации продержите оборудование в вертикальном положении примерно 12 часов. При наличии сомнений оставьте оборудование в вертикальном положении.

1. Извлеките оборудование из упаковки. Убедитесь, что вся пластиковая пленка и покрытия тщательно удалены со всех поверхностей.
2. Оставляйте расстояние в 20 см (7 дюймов) между оборудованием и стенами или иными объектами для вентиляции. Оставьте большее расстояние в случае, если препятствие является источником тепла.

Примечание: перед первым применением оборудования очистите полки и внутренние поверхности мыльной водой.

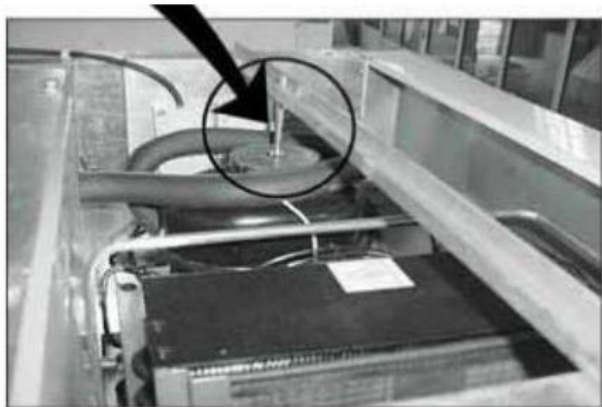
3. Зафиксируйте оборудование в нужном положении с помощью тормозов на колесах ИЛИ выровняйте оборудование с помощью винтовых ножек.

Демонтаж страховочного ремня компрессора

Компрессор расположен в верхней части изделия, он установлен на резиновых шайбах. В нормальных условиях эксплуатации допускается вибрация компрессора.

Во избежание повреждения из-за избыточного движения при транспортировке на компрессор крепится страховочный ремень из нержавеющей стали, его крепят винтами к верхней части изделия.

Такой страховочный ремень и два винта, которыми он крепится к изделию, необходимо демонтировать, прежде чем включать устройство.



Открытие/закрытие дверей

Дверь оборудована замком для обеспечения сохранности продуктов питания внутри изделия. Для открытия и закрытия двери используйте ключ в комплекте.

Установка поддона для сбора воды

Поддон для сбора воды готов к установке в нижней части оборудования. Вставьте поддон в направляющие, расположенные под изделием.

Установка полок

1. Разместите один комплект направляющих полок на любой стороне оборудования на необходимой высоте.
2. Вставьте полку на место.
3. Повторите то же для остальных полок.

Примечание: Это крайне важно для обеспечения надлежащего отвода конденсата.

Эксплуатация

Хранение продуктов питания

Для оптимального результата использования оборудования следуйте данным инструкциям:

- Храните продукты питания внутри оборудования только после достижения им рабочей температуры.
- Не помещайте внутрь оборудования горячую пищу или жидкости без крышки.
- По возможности заворачивайте или закрывайте продукты питания.
- Не загораживайте вентиляторы внутри оборудования.
- Избегайте, чтобы двери были открытыми в течение длительного времени.

Включение

1. Закройте дверь (двери) оборудования.
2. Убедитесь, что переключатель питания установлен на [O], и включите оборудование в розетку.
3. Включите питание [I]. На дисплее появится значение текущей температуры внутри оборудования.

Размораживание вручную

Оборудование автоматически проходит цикл размораживания каждые шесть часов.

Примечание: Цикл начинается с момента первоначальной подачи питания на оборудование.

Для размораживания оборудования вручную:

1. Нажмите кнопку РАЗМОРАЖИВАНИЕ (DEFROST) и удерживайте ее в течение 5 секунд.
2. Незамедлительно начнется цикл размораживания и загорится светодиодный индикатор РАЗМОРАЖИВАНИЕ (DEFROST). Размораживание продлится 30 минут максимум.

Примечание: Запуск размораживания вручную также перезагружает таймер автоматического размораживания. Следующий цикл автоматического размораживания начнется через шесть часов после окончания размораживания вручную.

3. Избыточная вода собирается в поддон для сбора воды.

Очистка, уход и техническое обслуживание

- Перед очисткой выключите оборудование и отключите его от источника питания.
- Очищайте внутренние поверхности оборудования как можно чаще.
- Не применяйте абразивные чистящие средства. После их использования могут оставаться вредные вещества.
- Очищайте уплотнение двери только с помощью воды.
- После очистки всегда протирайте насухо.
- Не допускайте попадания воды, используемой для очистки, через дренажное отверстие в испарительный поддон.
- Очищайте заднюю часть оборудования с осторожностью. Возможны порезы от острых краев.
- При необходимости ремонта его должен выполнять представитель сервисной службы или квалифицированный технический специалист.

Очистка конденсатора

Периодическая очистка конденсатора позволит продлить срок службы оборудования.

Рекомендуем проводить очистку конденсатора силами представителя нашей сервисной службы или квалифицированного технического специалиста.

Устранение неисправностей

Если ваше оборудование неисправно, то, прежде чем звонить своему дилеру, пожалуйста, обратитесь к следующей таблице.

Неисправность	Вероятная причина	Мероприятия
Оборудование не работает	Блок не включается	Проверьте, корректно ли подключено оборудование и включено ли оно.
	Вилка и провод повреждены	Обратитесь к представителю сервисной службы или квалифицированному техническому специалисту.
	Перегорел предохранитель в вилке	Замените предохранитель.
	Электропитание	Проверьте электропитание.
	Неисправность внутренней проводки	Обратитесь к представителю сервисной службы или квалифицированному техническому специалисту.
Оборудование включается, но температура слишком высокая/ низкая	Слишком сильное обледенение испарителя	Разморозьте оборудование.
	Конденсатор забит пылью	Обратитесь к представителю сервисной службы или квалифицированному техническому специалисту.
	Двери не закрыты надлежащим образом	Проверьте, закрыты ли двери и не повреждены ли уплотнения.
	Оборудование расположено вблизи источника тепла, либо поступление воздуха к конденсатору нарушено	Переставьте холодильник в более подходящее место.
	Температура в помещении слишком высокая	Усиьте вентиляцию или переставьте оборудование в более прохладное место.
	Внутри изделия хранятся ненадлежащие продукты питания	Извлеките слишком горячую пищу или устраните препятствия для работы вентилятора.
	Оборудование перегружено	Уменьшите количество продуктов питания, хранящихся внутри оборудования.
Имеется утечка воды из оборудования	оборудование не выравнено надлежащим образом	Откорректируйте положение оборудования с помощью винтовых ножек (если применимо).
	Сливное отверстие снаружи заблокировано	Прочистите сливное отверстие.
	Имеются препятствия для слива воды	Очистите низ оборудования (если применимо).

Неисправность	Вероятная причина	Мероприятия
	Поврежден контейнер для воды	Обратитесь к представителю сервисной службы или квалифицированному техническому специалисту.
	Поддон для талой воды переполнен	Слейте воду из поддона (если применимо).
Нехарактерный громкий шум для оборудования	Ослабла гайка/винт	Проверьте и затяните все гайки и винты.
	Оборудование не выравнено или неверно установлено	Проверьте и при необходимости откорректируйте положение оборудования.

Технические характеристики

Модель	Напряжение	Мощность (Вт)	Ток (А)	Диапазон температуры (°C)	Объем (литры)	Размеры ВхШхГ (мм)	Вес (кг)
ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ HURAKAN HKN-GX650TN на колесах	220~240 В/ 50 Гц	215	1,4	-2~+8	650	2010x740x830	121
МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ HURAKAN HKN-GX650BT на колесах	220~240 В/ 50 Гц	480	3,2	-18~-22	650	2010x740x830	126
ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ HURAKAN HKN-GX1410TN на колесах	220~240 В/ 50 Гц	440	2,6	-2~+8	1300	2010x1480x830	188
МОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ HURAKAN HKN-GX1410BT на колесах	220~240 В/ 50 Гц	780	5,0	-18~-22	1300	2010x1480x830	201

Монтаж электрических проводов

К оборудованию в стандартной комплектации прилагается литая трехконтактная штепсельная вилка BS1363 с проводом, а также 13-амперный предохранитель. Вилку необходимо включить в соответствующую розетку электросети. Проводка оборудования выполнена следующим образом:

- Токонесущий провод (коричневого цвета) к клемме L
- Нейтральный провод (синего цвета) к клемме N
- Заземляющий провод (зеленого/желтого цвета) к клемме E

Все устройства должны быть заземлены с помощью отдельной цепи заземления.

При возникновении вопросов проконсультируйтесь с квалифицированным электротехником.

Не должно быть препятствий для доступа к точкам электроизоляции. В случае необходимости экстренного отключения доступ к ним должен быть свободным.

Для данного оборудования используется хладагент R290.



Осторожно!

Изучите инструкцию, прежде чем приступить к установке или ремонту оборудования. Необходимо соблюдать все меры предосторожности. Осуществляйте утилизацию в соответствии с федеральным или местным законодательством. Существует риск пожара или взрыва при проколе трубок с хладагентом. Тщательно следуйте инструкции по погрузке и разгрузке оборудования. **Опасность!**

Риск возникновения пожара или взрыва. Используется легковоспламеняющийся хладагент. Ремонт выполняется только силами обученных специалистов сервисной службы. Не применять механические устройства для размораживания холодильника. Не прокалывать трубки с хладагентом.



Утилизация

Согласно нормативам ЕС утилизацию хладагента осуществляют специализированные компании, которые вывозят или перерабатывают все стеклянные, металлические и пластмассовые компоненты.

По вопросу утилизации вашего оборудования обращайтесь к местным органам, занимающимся сбором отходов. Местные органы власти не обязаны заниматься утилизацией коммерческого холодильного оборудования, однако могут дать рекомендации по утилизации оборудования на месте.

Утилизация упаковочного материала должна производиться экологически безопасным способом.

Картон допускается утилизировать как бумажные отходы. Защитная пленка и подкладки из пенопласта не содержат CFD.

Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом и утилизируйте пластмассовые заглушки безопасным способом.



Охрана окружающей среды

Электрические приборы подлежат повторной переработке, их утилизация с бытовыми отходами не допускается! Просим поддержать наши усилия по сохранению ресурсов и охране окружающей среды путем возврата данного оборудования в центр сбора (при наличии такового).

Соответствие нормативам

Детали прошли испытания на соответствие строгим требованиям нормативов и стандартов, установленных международными, независимыми и федеральными органами.

Оборудования были сертифицированы и отмечены следующим знаком.

Heated display case

OPERATION INSTRUCTIONS



Thank you for choosing and purchasing our product. Please carefully read the operation instructions before use for a correct application and satisfactory effect.

Contents

- 2. General
- 2. Structure and Parts
- 2. Safety
- 3. Preparation and Power Supply
- 3. Installation and operation
- 4. Maintenance and cleaning
- 5. Cautions
- 5. Major Parameters
- 5. Electric Circuit Diagram

Note

- 1. The electric circuit diagram and parameters on the product name plate are final ones if they have been changed.
- 2. The design might be improved without notice.



Meaning of crossed out wheeled dustbin:
Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information regarding the collection systems available.
If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.
When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.



Caution hot surface
Do not put the food direct contact with the shelf.

Maintenance

- ※ Check the mains lead from time to time to ensure it is not damaged in any way. Never use the device if the lead is damaged. If the lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ※ Only a qualified technician should carry out repairs and maintenance of the device. Do not attempt to repair the device by yourself.
- ※ Appliances must be disconnected from their power supply during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Cautions

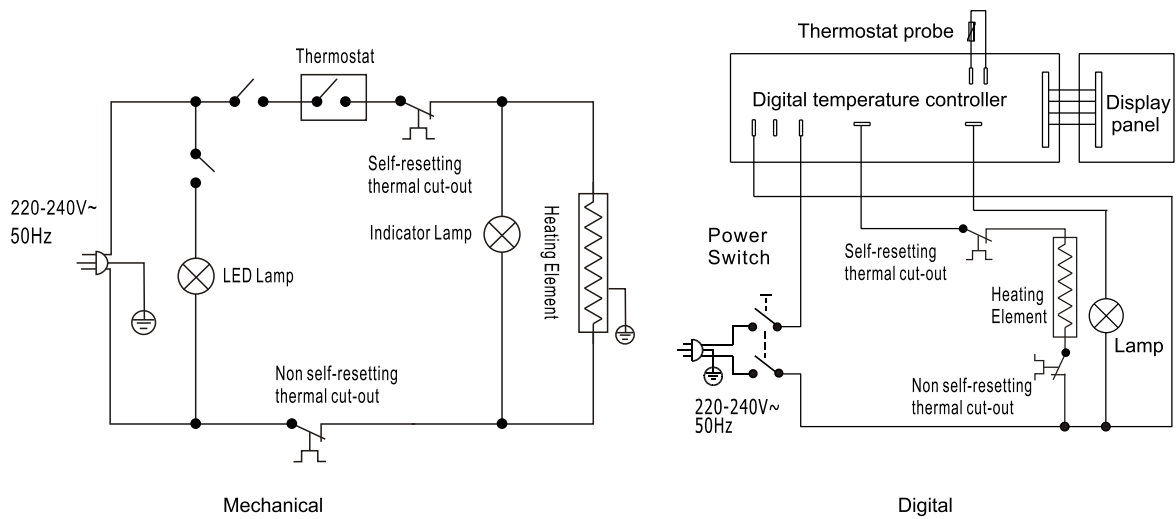
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Major Parameters

Parameter	Model	RTR-120L	RTR-160L	RTR-202L
Temperature range(℃)		30-90	30-90	30-90
General Rated Input Power(W)		1100	1500	1800
Rated Current (A)		4.75	6.3	7.8
Rated Voltage(V~)		220-240	220-240	220-240
Rated Frequency(Hz)		50	50	50
Storage Volume(L)		120	160	202
Net Weight(kg)		35	43	56.5
Grade of Waterproof		IPX4	IPX4	IPX4
Overall Dimension(mm)		678x568x686	856x568x686	1219x568x685
Lamp power(W)		2(LED)	2.5(LED)	2.5(LED)

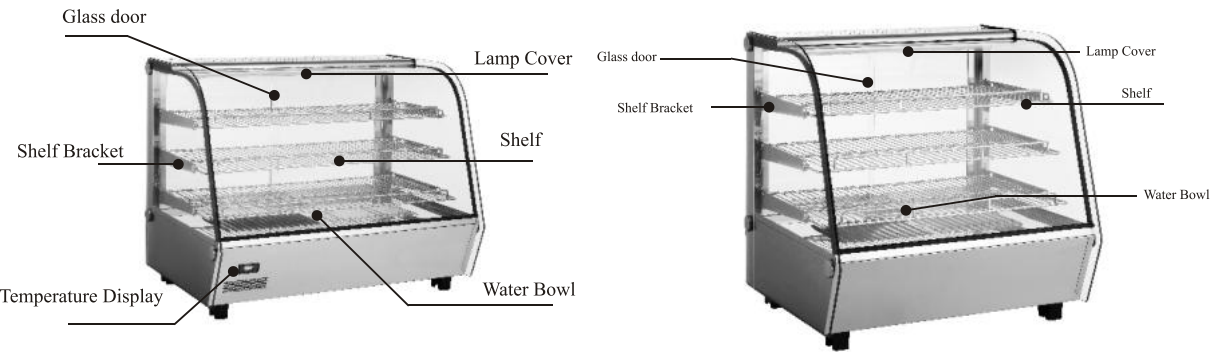
Circuit Diagram



General

1. This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.
2. Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

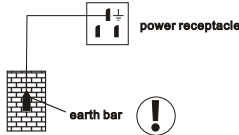
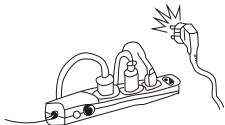
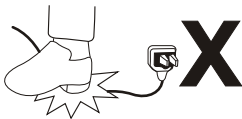
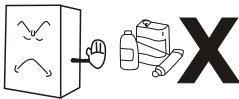
Structure and Parts



Safety

- ※ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- ※ Children being supervised not to play with the appliance.
- ※ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- ※ Children shall not play with the appliance
- ※ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- ※ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ※ Don't use any kind of pressure water jet for cleaning the device.
- ※ To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.
This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- ※ The device should be never left unattended during operation. Keep away children.
- ※ Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- ※ Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- ※ The device is to be used indoors only.
- ※ Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

Preparation and Power Supply

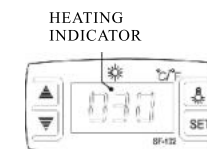
Exclusive power socket The power receptacle must have a reliable earth connection. 	No share on socket Never let the device share the common socket with other appliance, otherwise the cable becomes hot and fire might be resulted 
Protect cables Never break or damage the cables otherwise current leakage and fire might be resulted. 	No water flushing Never give the device surface a flush otherwise current leakage might be resulted. 
Prevent from flammables and explosive Never put any flammable or explosive inside the device such as ether, gasoline, alcohol, adhesive and explosive. Never put dangerous product nearby the device. 	

Installation and Operation

- Installation
- ※ Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
 - ※ Not at any time should you place the device on an inflammable surface (such as table cloth, carpet, etc)
 - ※ You must no position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces/electric heaters or other heat sources.
 - ※ Position the device in such a way that the plug is easily accessible.

Operation

- ※ Before first use, clean the inner sides and the playing grids with a soft cloth and a mild cleaning agent. Afterwards, dry the device thoroughly.
- ※ Remove the water bowl from the device. The water bowl is installed inside the device and then fill the water bowl with water.
- ※ Connect the device to a single grounded power socket.
- ※ Operation Panel



SET TEMPERATURE

- 1、Press “SET” button, the set temperature is displayed.
Press ▲ or ▼ button to modify and store the displayed value.
Press “SET” button to exist the adjustment and display inside temperature of the unit.
If no more button is pressed within 10 seconds, display inside temperature of the unit
 - 2、Illumination: Press ☒ button, light is on, press again, light is off.
 - 3、Heating Indicator: During heating, LED is on, when the temperature inside is constant, the LED is off.
- ※ Set the temperature as required for respective foods. You may adjust the desired temperature in the range between 30℃-90℃.
 - ※ The temperature inside of the hot display can be read from the front display.
 - ※ Put the foods in appropriate containers before playing them inside the hot display and shut it by using the sliding door.
 - ※ Some of the device parts become very hot, always use safety gloves when placing or removing foods.
 - ※ The foods are kept warm at the temperature set by you previously.
 - ※ In order to place or remove foods, you may open the door at rear side.
 - ※ Switch on the inner light when required using the light switch of the device.
 - ※ Disconnect the device from the power socket when the device is not in use.

Cleaning and Maintenance

- ※ Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from the power socket and has cooled down.
- ※ Don't use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- ※ To protected yourself from the electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- ※ Don't use any kind of pressure water jet for cleaning the device.

Cleaning

- ※ The device should be cleaned regularly.
- ※ Clean the device from the inside and outside with a soft, damp cloth and a mild cleaning agent.
- ※ Clean the placing grids and the housing with a soft, damp cloth and a mild cleaning agent.
- ※ Clean the water bowl regularly. Calcifications at the water bowl may be removed with common agents or liquids.
- ※ Only use a soft cloth and make sure you never use any kind of abrasive agents or pads which could scratch the surface.
- ※ After the cleaning procedure, you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- ※ Make sure the device has been cleaned properly before storing it in a dry place.



www.kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : SERVICE EQUIPMENTS
Chapter : HOT WATER DISPENSER
Article :
Code : 58003000001



Açıklama

TR

- * Cihaz gövdesi AISI - 304 paslanmaz çelik taşlı saçtan üretilmiştir.
- * Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçtan çift cidarlı olarak üretilmiştir.
- * Çok kademeli termostat ile 30-100°C arasında sıcaklık ayar imkanına sahiptir.
- * Tavada herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak enerjiyi kesen emniyet sistemi (limit termostat) vardır.
- * Tüm elektrik / gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

EN

- * Device body is made from AISI - 304 stainless steel stone plate.
- * Cover is made from stainless steel plate which is special
- * Multi stage thermostat can adjust temperature between 30-100°C
- * There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat).
- * All electrical / gas and control equipment are suitable to international standards.

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Uzunluk - Length(mm)	: 1500	
Derinlik - Dept(mm)	: 1000	
Yükseklik - Height(mm)	: 850	
Hacim - Volume (lt)	: 13	
Güç / Power(Kw)	: 1,5	
Hacim / Volume (Lt)	: 13	
Voltaaj / Voltage (V)	: 220	

Adres: Turkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 B.Çekmece - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: 444 59 57 **Fax:** +90 212 859 00 14 **Mail:** info@kayalarmutfak.com.tr



www.kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : KITCHEN AUXILIARY EQUIPMENT
Chapter : CARRYING CONTAINER ISOLATED
Article :
Code : 53003000003



Açıklama

TR

* Cihaz gövdesi AISI - 304 (iç - dış) paslanmaz çelik taşılı saçtan üretilmiştir.

* Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçtan çift cidarlı olarak üretilmiştir.

EN

* Device body is made from AISI - 304 (inside-outside) stainless steel stone plate.

* Cover is made from stainless steel plate which is special

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Çap – Diameter (cm) :	32	
Kapasite – Capacity (Lt) :	20	
Yükseklik – Height(mm) :	30	

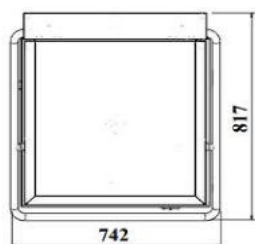
Adres: Turkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 B.Çekmece - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: 444 59 57 Fax: +90 212 859 00 14 Mail: info@kayalarmutfak.com.tr



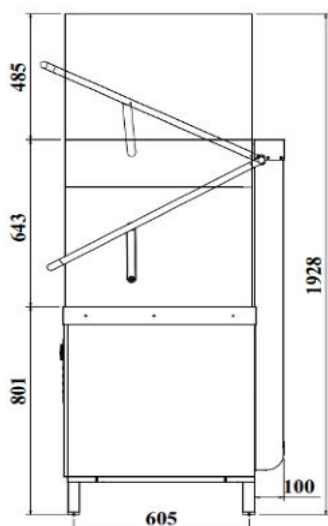
- Product Code: EMP.1000-F

- 60°, 90°, 120°, 180° C seconds programme options.
- Motor Power:0.55 kw 2800 rpm.
- Total Power:9,5 kw 380 V
- Tank heating power:2.8 kw
- Rinse boiler heating:6 kw
- Stainless steel resistance.
- Thermostat control. (washing temperature:60°C)
- Water consumption: 2.5 lt/time.
- Magnetic security switch.
- Programme continues the process by closing of the door.
- Full automatic washing operation at 55° C rinsing operation with hot water at 80°-85° C.
- Stainless steel body.

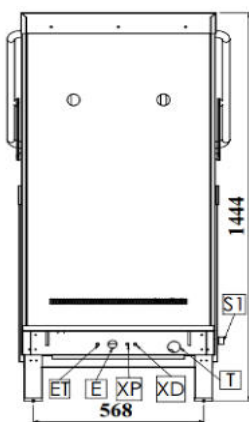
Top



Side



Back



ET - Grounding Screw

E - Electric Inlet

T - Water Drain

S1 - Cold Water Inlet

XD - Detergent pump outlet

XP - Rinse pump outlet

Main Information

Length	742 mm
Depth	817 mm
Height	1444 mm
Weight	120 kg
m ³	0.87
Packed Length	790 mm
Packed Depth	860 mm
Packed Height	1600 mm
Packed Weight	130 kg
Capacity	1000 Plate/Hour
Total Power	9.5 Kw
Basket Dimension	500x500 mm

Counter Mounted Pre-wash Spray

Product Code: JP.OYD.03

- Spotless washing
- Controlled pressure system
- Durable structure
- Stainless Steel

Main Information

Length: As Drawing

Depth: As Drawing

Height: As Drawing

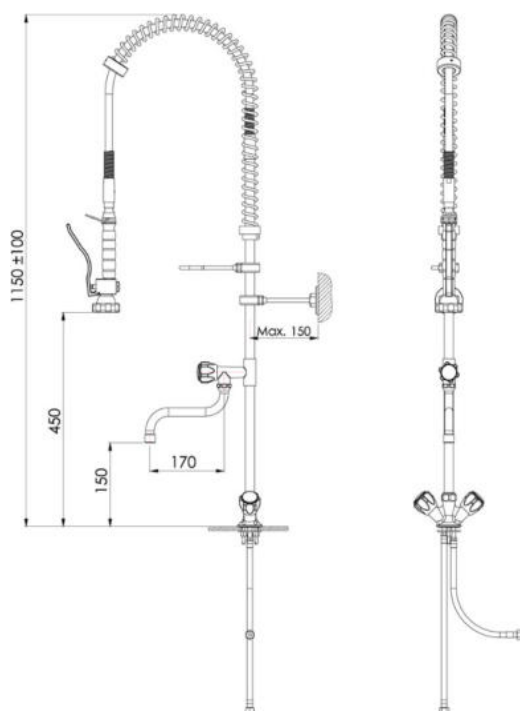
Weight: 3 Kg

Packed Length: 730 mm

Packed Depth: 280 mm

Packed Height: 80 mm

Packed Weight: 3.5 KG





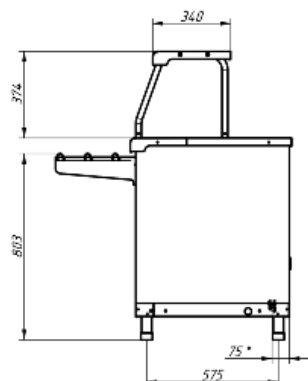
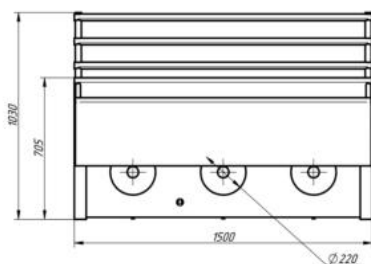
CODE : EMP.BEH.40

6 position switches

- Electric Input: 400V AC 3N PE

- Cable Cross Section (mm): 5x2,5

- Stainless steel



Main information

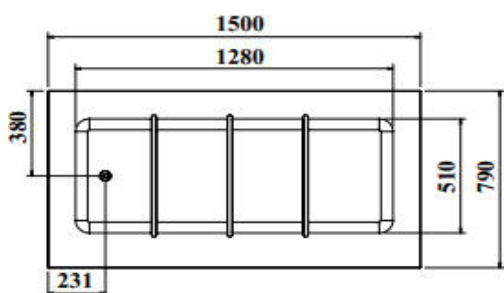
Length	1500mm
Depth	790 mm
Height	850 mm
m ³	0.8
Packed length	1350 mm
Packed depth	930 mm
packed height	1220/1520 mm
packed weight	160 kg
Total Power	9 KW



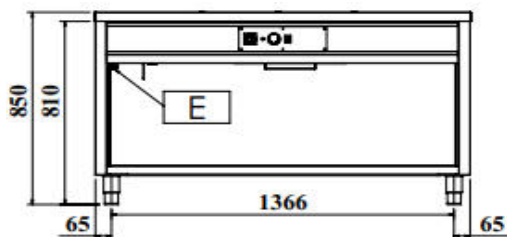
CODE: EMP.BEH.30

Thermostatic control.
Power: 220 V 50 Hz
Stainless steel well
Water draigene valve
Led lighting
Optional wooden front surface.
Stainless steel body

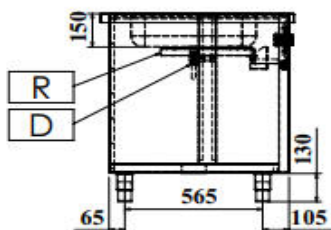
Top



Front



Side



R-Resistance

E-Electrical Inlet

D- Water draine

Main information

Length	1500 mm
Depth	790 mm
Height	850 mm
m ³	0.95
Packed length	1600 mm
Packed depth	930 mm
Packed height	1220/1520 mm
Packed weight	234 kg

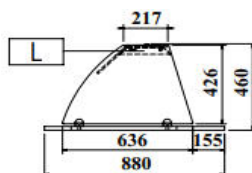
capacity	4 GN 1/1
Total power	3.5 Kw

Optional accessories

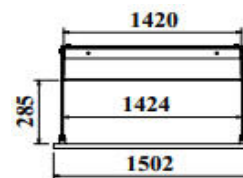
EMP.BEH.30.BC.T

Convex glass difference - whole glass
Dimensions 1500x665x440 mm

side



front

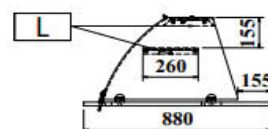


L-led lighting

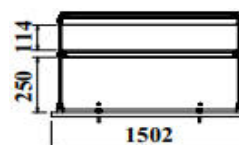
EMP.BEH.30.BC.Y

Convex glass difference- half glass
DIMENSIONS: 1500x665x440 mm

Side



front



L-led lighting

Wooden decor colour options

Wooden decor model 1



Wooden decor model 2



Wooden decor model 3



Wooden decor model 4



Optional accessories

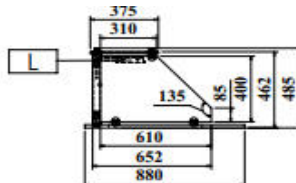
EMP.BEH.30.USC.Y

Smooth glass difference - whole glass

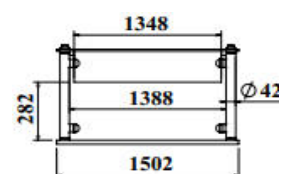
Dimensions: 1500x440x375 mm



side



front



L-led lighting

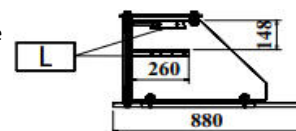
EMP.BEH.30.USC.T

Smooth glass difference - whole glass

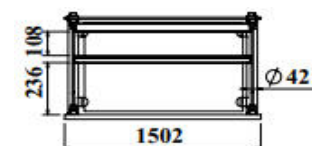
Dimensions: 1500x440x375 mm



side



front



L-led lighting

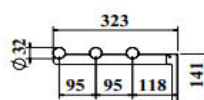
EMP.BEH.30.TK

Tray sliding stand

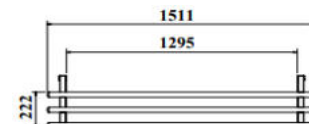
dimensions: 800x665x440 mm



side



Top



EMP.BEH.30.GT

Granit Table

Standard: Star galaxy

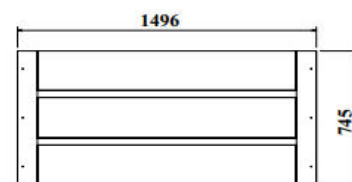
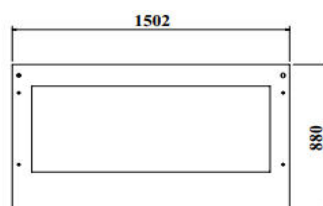


EMP.BEH.30.AD

Wooden decor difference

Model.1

Model.2



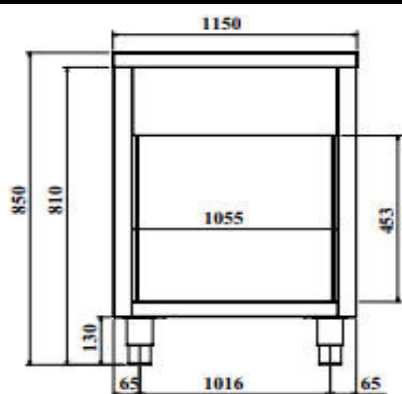
Wooden thickness 20 mm



PRODUCT CODE: EMP.NS.50

- Adjustable Feet.
- Optional front wooden coverage.
- Led lighting.
- Stainless steel body.

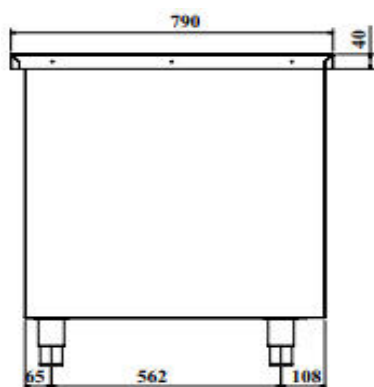
Side



Main Information

Lenght	1150 mm
Depth	790 mm
Height	850 mm
m ³	0.8
Packed Lenght	1350 mm
Packed Depth	930 mm
Packed Height	1220/1520 mm
Packed Weight	188 kg

Side



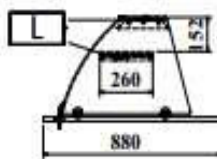
Optinal Accessories

EMP.NS.50.BC.T

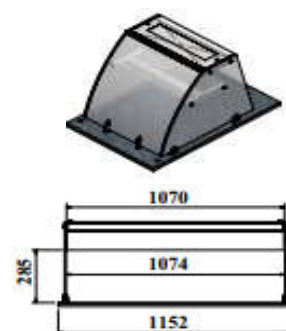
Convex Glass Difference - Full Glass

Dimensions: 1150x665x440 mm

Side



Front



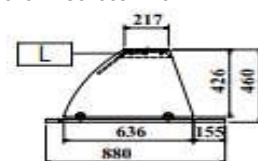
L - Led Lighting

EMP.NS.50.BC.Y

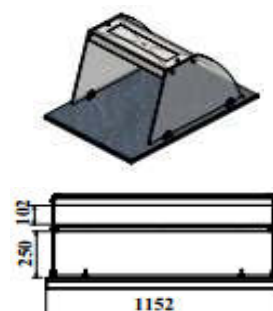
Convex Glass Difference - Half Glass

Dimensions: 1150x665x440 mm

Side



Front



L - Led Lighting

R - Resistance
E - Electric Inlet
D - Water Drain

Wooden Decor Color Choises

EMP.NS.50.AD

Wooden Cover model 1



Wooden Cover model 2



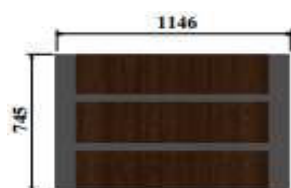
Wooden Cover model 3



Wooden Cover model 4



Front



Side



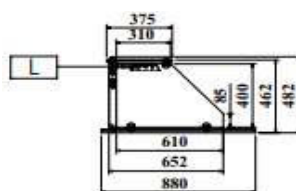
Optional Accessories

EMP.NS.50.USC.Y

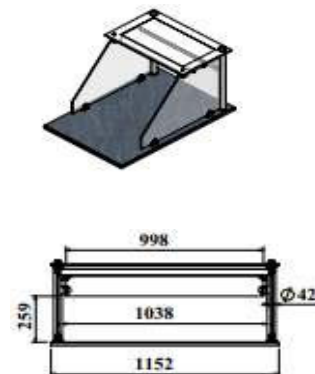
Flat Glass Difference - Half Glass

Dimensions: 1150x440x375 mm

Side



Front



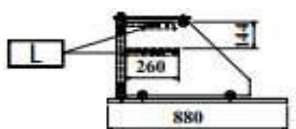
L - Led Lighting

EMP.NS.50.USC.T

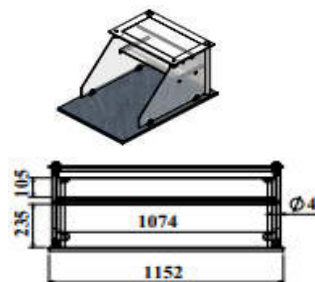
Flat Glass Difference - Full Glass

Dimensions: 1150x440x375 mm

Side



Front

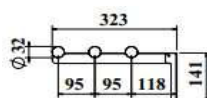


L - Led Lighting

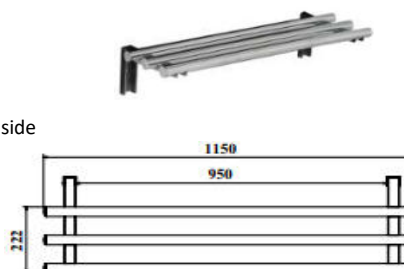
EMP.NS.50.TK

Tray Sliding Stand

Side



Upside



EMP.NS.50.GT

Granite Table

Standart: Star galaxy

Front



Side





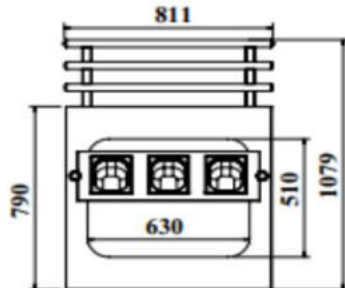
COVER UNIT



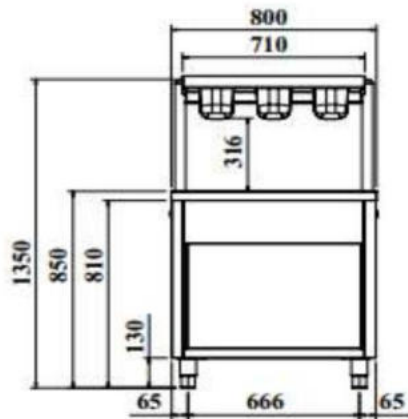
PRODUCT CODE: EMP.BKU.10

- Stainless steel bread tray
- Optional wooden body.
- With service shelf
- With cutlery and cutlery compartment
- With tray slide stand

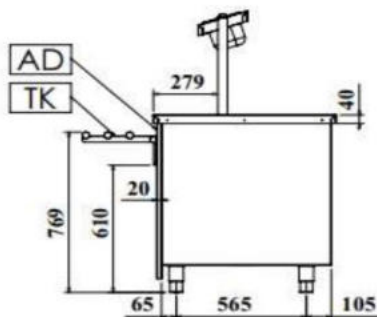
Top



Front



Side



TK - Tray shift

AD - Wooden decor

Basic knowledge

Product length	800mm
Product depth	790mm
Product height	850mm
Height including shelf	1350mm
m ³	1.8
Packed length	930mm
Packed depth	900mm
Packed height	1220/1520mm
Packaged weight	103kg

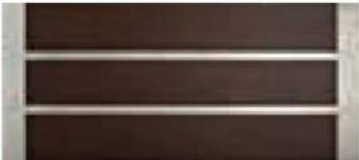
Optional Accessories

Wood veneer model 1

1 Koyu Eskiitme
Dark Brown

Wood veneer model 2

2 Açık Eskiitme
Light Brown

	COVER UNIT
	Optional Accessories Wood veneer model 3  3 Venge Venge Wood veneer model 4  4 Mahon Rusty EMP.BKU.10.GT Granite table addition Standard: Star galaxy  EMP.BKT.10.TK tray slide stand 

BRAUN

PurShine



Type WK102AI

点击下方链接，注册产品

Register your product

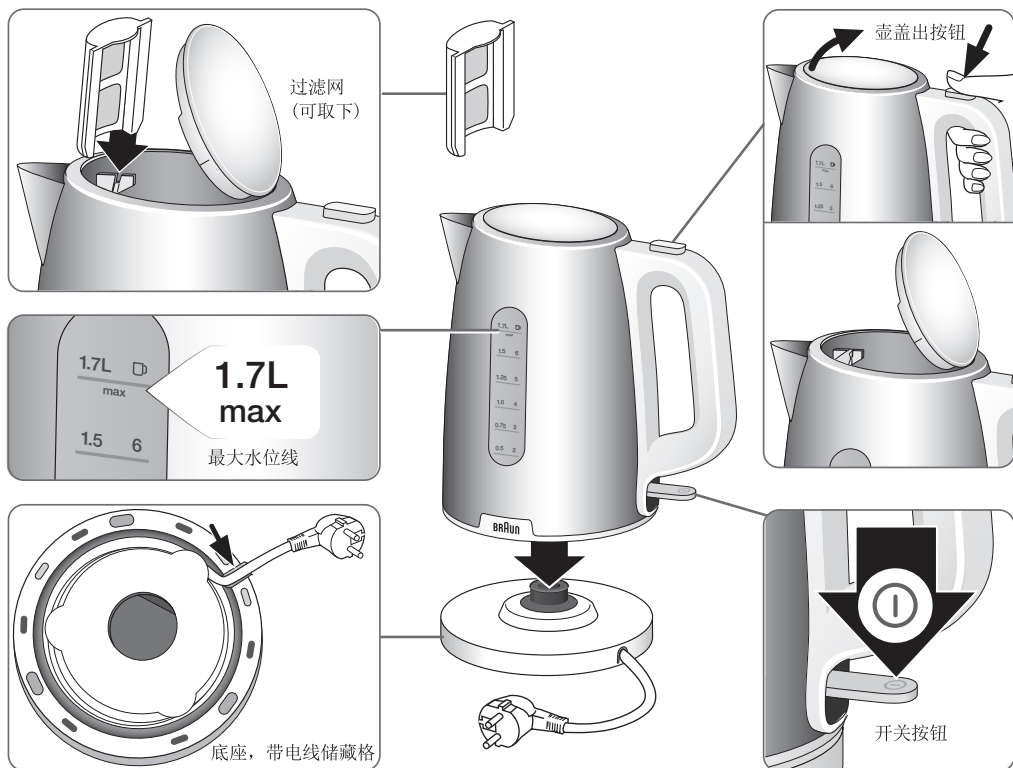
www.braunhousehold.com/register

Water Kettle

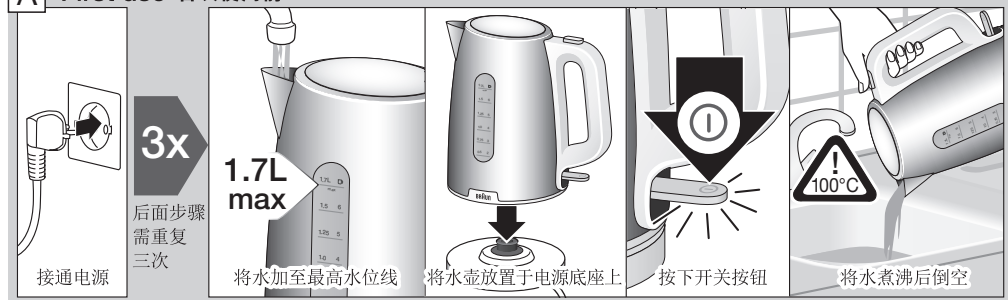
电热水壶

WK1500 WH

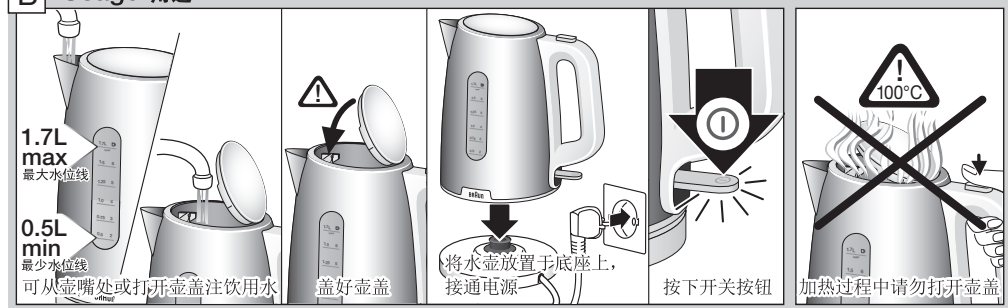
© Copyright 2022. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany



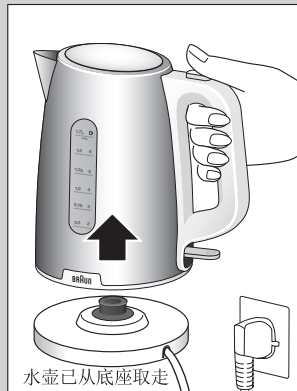
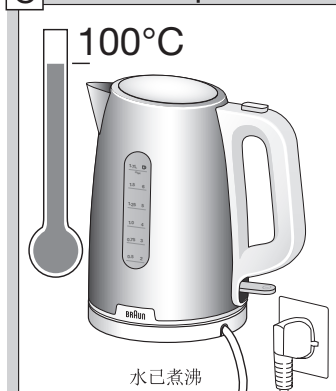
A First use 首次使用前



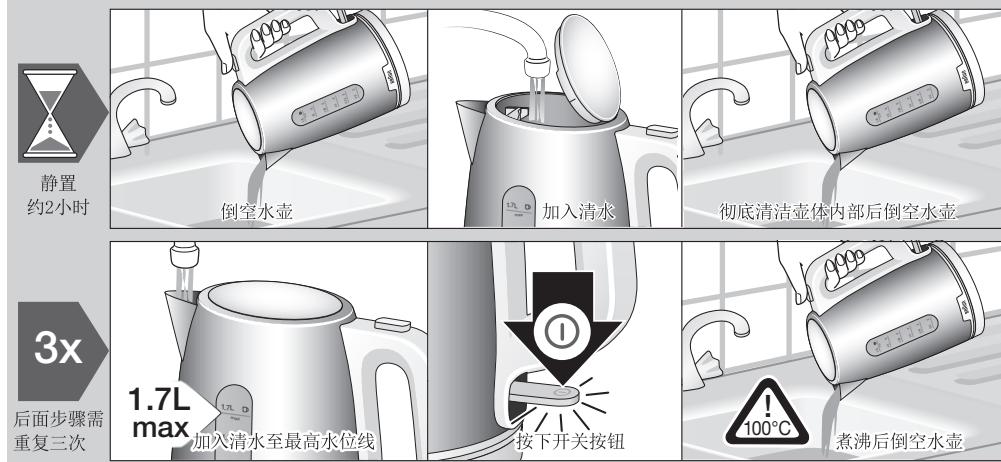
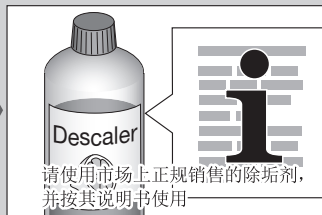
B Usage 用途



C Auto-Off Options 自动断电功能



D Descaling 除垢



E Care & Cleaning 维护和清洗



English – Safety Precautions

Before use

Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

Caution

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children younger than 8 years shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The kettle is only to be used with the stand provided.
- If the kettle is overfilled, boiling water may be ejected.
- Never immerse the unit in water or other liquids.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in this user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Avoid spillage on the connector
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Only use the kettle to heat water.
- Only operate the kettle on a dry, flat and fixed surface.
- Never let the cord hang down from the worktop. The cord length may be reduced by winding it up with the cord storage facility.
- The base, the kettle or the cord must never get in contact with hot surfaces (e. g. stove plates).
- In case the empty kettle is switched on accidentally, the overheating protection will cut it off automatically. In this case, allow the kettle 10 minutes to cool down before filling it with water.
- Do not open the lid while water is boiling.
- During operation, the kettle will get hot and is subject to residual heat after use. Therefore only use the handle to carry it. Always hold the kettle in an upright position, to avoid boiling water comes out.
- Make sure not to operate too many other electric appliances when using the kettle.
- Socket fuse at least: 16 A
- Caution: Do not operate the kettle on an inclined plane.

- Do not operate the kettle unless the element is fully immersed.
- Do not move while the kettle is switched on.
- Please note: Do not use the kettle to heat drinking water containing H_2SiO_3 and metasilicic acid. This may cause flecks on the bottom of the machine that are hard to clean off. The flecks are harmless to users.

Please do not dispose the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



使用前

使用本产品前，请仔细阅读使用说明书，并妥善保管。开箱时，请将本产品从纸箱内取出并去除多余的包装材料。

注意

- 本产品不适宜8岁以下儿童及身体或精神上有缺陷或缺乏使用经验和知识的人群使用，除非专人负责照看或指导以保证他们的安全。
- 请勿让儿童把玩本产品。
- 8岁以下儿童请在有专人负责照看下对产品进行清洗和维护。
- 请勿让8岁以下儿童接触本产品及其电源线。
- 电源线损坏时，为了避免危险，请务必由制造商、代理商或经授权的专业人员更换。
- 本产品必须与所提供的电源底座配套使用。
- 如果本产品注水太满，沸水可能喷出。
- 请勿将本产品浸入水或其他液体中。
- 本产品仅限家用，适用于正常家庭用水量。
- 请勿将本产品用于说明书描述以外的其他用途，任何错误使用都可能造成潜在危害。
- 请避免将水溢出至电源底座与壶体连接轴处。
- 初次使用前请清洗所有部件，之后按需要清洗，具体清洗方法参照《维护和清洗》部分。
- 通电前，请确保电源电压与产品底部标注的电压一致。
- 本产品只可用于加热水。
- 请在干燥、平坦以及稳固表面上使用本产品。
- 请勿使电源线从桌面上垂下来。如果电源线太长可以将其绕在电源线储藏格内。
- 底座、电热水壶或电源线都不能接触热的表面（如烤炉金属盘架）。
- 若不慎在水壶没水的状态下，启动开关加热，其内部设置的过热保护装置将自动切断水壶电源。在此情况下，请在注水前静候10分钟，使水壶充分冷却。
- 请勿在水沸腾时打开壶盖。
- 加热过程中，壶体会变得非常烫手。此时切勿触碰壶体外壳，提起电热水壶时一定要握住它的手柄。为避免开水溢出，请将水壶保持竖直状态。
- 请确保在使用本产品同时不会过多使用其他电器产品。
- 插座保险丝最低：16安
- 注意：切勿在斜面上使用操作本产品。
- 请勿在壶体与电源底座未完全安装到位的情况下使用本产品。
- 加热过程中请勿移动本产品。
- 请注意：请勿使用水壶加热含有“H2SiO3”“偏硅酸”的饮用水，这会导致水壶底部产生斑点，且不容易清除，虽然对人没有危害。

使用寿命结束后，请勿将本产品与生活垃圾一起处理。您可将本产品送至国内博朗维修中心或合适的收集点进行处理。



保修和服务

有关详细信息，请参阅保修卡及售后服务地址卡或访问www.braunhousehold.com。

设计规格和使用说明书如有修改，恕不另行通知。



★若有任何需求请与下述地址联系：

☆ 德龙电器(上海)有限公司

地址：上海市普陀区凯旋北路1188号38层01-05室

客服热线：400 827 1668

网址：www.braunhousehold.com

名称和产品中有害物质的含量

Name and content of hazardous substances in products

组件 名称 Components Name	有害物质 Hazardous substances					
	铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二苯醚
	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr (VI))	Polybrominated biphenyls (PBB)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
塑料外壳 和底盘 Plastic enclosure and chassis	○	○	○	○	○	○
印刷电路板 组装 Printed Circuit Board Assembly	X	○	○	○	○	○
电机、阀门 Motors, valves	○	○	○	○	○	○
电缆和电线 Cable and wiring	○	○	○	○	○	○
金属零件 Metal parts	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

○：The content of such hazardous substance in all homogeneous material of such components is below the limit required by GB/T 26572.

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。主要是由于受技术发展水平限制，暂时无法实现替代或减量化，但这部分零部件本身不直接与食物接触，正常使用条件下不会对使用者造成任何健康影响。我们的产品均通过食品安全监测，可安心使用。

X：The content of such hazardous substance in a certain homogeneous material of such components is beyond the limit required by GB/T 26572, mainly due to the level of technical development situation, temporarily unable to achieve replacement or reduction.

The above cited parts marked with “X” are related to components non in contact with the food.

All parts of the appliance in direct contact with the food are safe under normal conditions of use.

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

MG23K35*3**



SAMSUNG

Cuprins

Instrucțiuni pentru siguranță	3
Simboluri importante legate de siguranță	3
Instrucțiuni de siguranță importante	3
Informații generale legate de siguranță	6
Măsuri de precauție privind microundele	7
Garanție limitată	7
Definiția grupului de produse	8
Instrucțiuni despre WEEE	8
Instalare	9
Accesorii	9
Locul de instalare	9
Platou rotativ	9
Întreținere	10
Curățare	10
Înlocuire (reparare)	10
Aveți grijă după o perioadă îndelungată de neutilizare	10
Caracteristicile cuptorului cu microunde	11
Cuptor cu microunde	11
Panou de control	11
Utilizarea cuptorului cu microunde	12
Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde	12
Verificarea funcționării corecte a cuptorului cu microunde	12
Prepararea/reîncălzirea	13
Setarea orei	13
Nivelurile de putere și variațiile de timp	14
Reglarea duratei de preparare	14
Oprirea preparării	15
Setarea modului de economisire a energiei	15
Utilizarea funcțiilor Decongelare rapidă	15
Utilizarea funcțiilor Preparare automată	16
Utilizarea funcțiilor Păstrare la cald	18

Prepararea la grill	19
Prepararea combinată la microunde și grill	20
Utilizarea funcțiilor Grill+30s	20
Utilizarea funcțiilor Blocare pentru copii	21
Oprirea semnalului sonor	21
Ghid pentru vasele de gătit	21
Ghid de preparare	22
Microundele	22
Prepararea	22
Reîncălzirea	25
Reîncălzirea lichidelor	25
Reîncălzirea hranei pentru bebeluși	25
Decongelare manuală	27
Grill	28
Microunde + grill	28
Sfaturi utile	30
Depanare și cod de informare	31
Depanare	31
Cod de informare	34
Specificații tehnice	34

Instrucțiuni pentru siguranță

Simboluri importante legate de siguranță

Ce înseamnă pictogramele și semnele din acest manual de utilizare:

AVERTISMENT

Pericole sau acțiuni riscante, care pot conduce la vătămări corporale grave, deces și/sau pagube materiale.

ATENȚIE

Pericole sau acțiuni riscante, care pot conduce la vătămări corporale și/sau pagube materiale.

Citiți instrucțiunile

După ce citiți acest manual, păstrați-l într-un loc sigur, pentru consultări ulterioare.
Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

NOTĂ

Informații suplimentare care pot fi utile.

AVERTISMENT

Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la șocuri electrice, vătămări, incendii, defecțiuni sau explozii.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

1. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

2. **Pentru utilizare în Europa:** Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.
3. Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.
4. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita orice risc.
5. **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie utilizat până când nu este reparat de o persoană competentă.
6. **AVERTISMENT:** Este periculos ca orice persoană, cu excepția uneia competente, să efectueze orice operațiune de întreținere sau reparație care implică îndepărtarea unui capac de protecție împotriva expunerii la energia microundelor.

Instrucțiuni pentru siguranță

7. **AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece pot exploda.
8. Acest aparat este destinat doar pentru utilizarea casnică și nu este destinat a fi utilizat:
 - în zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - în gospodăriile agricole;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - în mediile de tip cazare și mic dejun.
9. Înălțimea minimă a spațiului liber necesar deasupra suprafeței superioare a cuptorului.
10. Folosiți numai ustensile adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
11. Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul preparării la microunde.
12. Când încălziți alimente în recipiente de plastic sau de hârtie, supravegheați cuptorul din cauza riscului de aprindere.
13. Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea padurilor de încălzire, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și alte acțiuni similare pot duce la vătămare, aprindere sau incendiu.
14. Dacă observați fum, opriți sau scoateți aparatul din priză și țineți ușa închisă pentru a înăbuși orice flacără.
15. Încălzirea cu microunde a băuturilor poate duce la întârzierea fierberii eruptive, prin urmare trebuie să se acorde atenție la manipularea recipientului.
16. Conținutul biberoanelor și al sticlelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de consum, pentru a se evita arsurile.
17. Ouăle în coajă și ouăle întregi fierte tari nu trebuie încălzite în cuptoarele cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde a luat sfârșit.
18. Detalii privind curățarea garniturilor ușilor, a cavităților și a părților adiacente.
19. Cuptorul trebuie curățat în mod regulat și trebuie îndepărtate orice depuneri de alimente.

-
20. Nerespectarea stării de curățenie a cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și, eventual, ar putea duce la o situație periculoasă.
 21. Utilizați doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor (pentru aparatele echipate cu o sondă de detectare a temperaturii).
 22. Instrucțiunile de utilizare a aparatelor fixe și a celor încorporate, utilizate la o înălțime egală sau mai mare de 900 mm deasupra podelei, care au platouri rotative detașabile, vor menționa că trebuie acordată atenție pentru a nu se deplasa platoul rotativ atunci când se scot recipiente din aparat. Acest lucru nu se aplică aparatelor care au ușă cu balamale orizontale inferioare.
 23. Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat cu aburi.
 24. Cuptorul cu microunde este destinat exclusiv utilizării pe un blat (independent), iar cuptorul cu microunde nu trebuie amplasat într-un dulap.
 25. În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interior.
-
26. **AVERTISMENT:** componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.
 27. Nu utilizați produse de curățare abrazive sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
 28. Dacă aparatul are funcție de curățare, ștergeți mai întâi urmele de lichid scurs și nu lăsați ustensile în cuptor în timpul curățării cu abur sau curățării automate. Nu toate modelele au funcție de curățare.
 29. Dacă aparatul are funcție de curățare, suprafețele se pot încinge în timpul curățării mai mult decât de obicei, deci copiii trebuie ținuti deoparte.
 30. Utilizați doar senzorul de temperatură recomandat pentru acest cuptor. (Numai modelul cu senzor pentru carne)
 31. Introduceți suportul metalic cu proeminențele (opritoarele de pe ambele părți) către față, astfel încât să poate susține recipiente grele.
 32. Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.
 33. **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita riscul de electrocutare.
-

Instrucțiuni pentru siguranță

34. Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
35. **Pentru utilizare în Europa: AVERTISMENT:** aparatul și componentele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.
36. Aparatul nu este destinat a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

Informații generale legate de siguranță

Toate modificările sau reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

Nu încălziți alimente sau lichide etanșate în containere pentru funcția de microunde.

Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau abur sau instalații de curățare sub presiune înaltă pentru curățarea cuptorului.

Nu instalați cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locații cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafață neomogenă.

Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale și naționale.

Utilizați cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanțele străine de la bornele și contactele cablului de alimentare.

Nu trageți, nu îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.

Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc), aerisiți imediat. Nu atingeți cablul de alimentare.

Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede.

Când cuptorul este în funcțiune, nu îl opriți prin scoaterea sa din priză.

Nu introduceți degetele sau substanțe străine. Dacă pătrund substanțe străine în cuptor, scoateți-l din priză și contactați un centru de service local Samsung.

Nu aplicați o presiune excesivă asupra cuptorului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.

Nu amplasați cuptorul peste obiecte fragile.

Asigurați-vă că tensiunea, frecvența și curentul de alimentare corespund specificațiilor produsului.

Conectați ferm ștecărul la priza de perete. Nu utilizați prize multiple, prelungitoare sau transformatoare electrice.

Nu agățați cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asigurați-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului.

Nu utilizați un ștecăr stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător. Pentru cabluri sau fișe electrice deteriorate, contactați un centru de service local Samsung.

Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.

Nu plasați obiecte pe cuptor, în interior sau pe ușa cuptorului.

Nu pulverizați pe cuptor materiale volatile, cum ar fi insecticidele.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinți ale cuptorului, procedați cu atenție la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conțin alcool.

Copiii se pot lovi sau își pot prinde degetele în ușă. Țineți copiii la distanță la deschiderea/închiderea ușii.

Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevrați întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le manevra. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii.

Amestecați întotdeauna după încălzire.

În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de prim ajutor:

- Țineți zona opărită în apă rece timp de cel puțin 10 minute.
- Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
- Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.

Pentru a evita deteriorarea tăvii sau a suportului, nu le introduceți în apă la puțin timp după gătit.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată.

Uleiurile fierbinți s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.

Măsuri de precauție privind cuptoarele cu microunde

Utilizați numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizați recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, țepușe etc.

Scoateți firele metalice. Se poate produce arc electric.

Nu utilizați cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.

Utilizați durate mai mici pentru cantități mici de alimente, pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.

Țineți cablul și fișa de alimentare la distanță de sursele de apă și de căldură.

Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziți ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari. Nu încălziți recipientele impermeabile la aer sau etanșate în vid, nuci, roșii etc.

Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.

Utilizați întotdeauna mănuși speciale la scoaterea unui vas.

Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.

Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.

Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a acestuia.

Instalați cuptorul conform indicațiilor din acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)

Procedați cu atenție când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Folosiți acest aparat exclusiv pentru gătit și nu în alte scopuri.

Uscarea hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare pot duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Utilizați acest aparat exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit descrierii din manual.

Nu introduceți substanțe chimice sau vapori corozivi în sau pe aparat.

Acest model de cuptor este special conceput pentru încălzirea, prepararea sau uscarea alimentelor.

Nu este destinat utilizării industriale sau în laborator.

Măsuri de precauție privind microundele

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

- Nu utilizați cuptorul cu ușa deschisă. Nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii). Nu introduceți nimic în orificiile de blocare de siguranță.
- Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Păstrați curate ușa și suprafețele de etanșare ale ușii prin ștergere mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizați cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.
Important: ușa cuptorului trebuie să se închidă corespunzător. Ușa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanșările ușii și suprafețele de etanșare nu trebuie să fie deteriorate.
- Toate reglajele sau reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

Garanție limitată

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului sau a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

- Ușa, mânerul, panoul exterior sau panoul de control cu creștături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Instrucțiuni pentru siguranță

Utilizați acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele și instrucțiunile importante privind siguranța cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condițiile și situațiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea cuptorului.

Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați un centru de service Samsung local sau căutați asistență și informații online pe site-ul www.samsung.com.

Utilizați acest cuptor numai pentru încălzirea alimentelor. Este destinat numai uzului casnic. Nu încălziți textile sau perne umplute cu granule. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a produsului. Pentru a evita deteriorarea suprafeței cuptorului și situațiile periculoase, păstrați întotdeauna cuptorul curat și bine întreținut.

Definiția grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.

Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

Instrucțiuni despre WEEE



Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)

(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriiile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

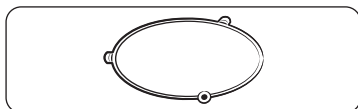
Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriiile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

Pentru informații referitoare la angajamentele de mediu ale Samsung și obligațiile de reglementare pentru produse, de exemplu REACH, vizitați pagina noastră de sustenabilitate disponibilă la www.samsung.com

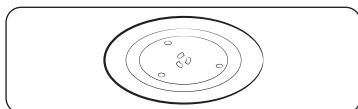
Instalare

Accesorii

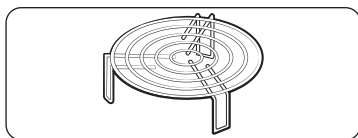
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



01 Inel rotativ, care se va așeza în centrul cuptorului cu microunde. Inelul rotativ susține platoul rotativ.



02 Platou rotativ, care se va așeza pe inelul rotativ, cu centrul bine fixat în cuplaj. Platoul rotativ reprezintă principală suprafață de preparare; acesta poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.

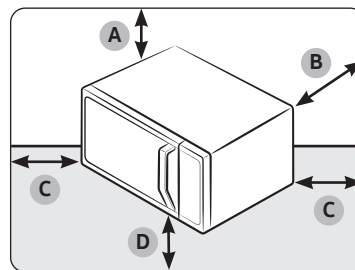


03 Suport pentru grill, care se va așeza pe platoul rotativ. Suportul metalic poate fi folosit pentru preparate la grătar și prepararea combinată.

⚠ ATENȚIE

NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

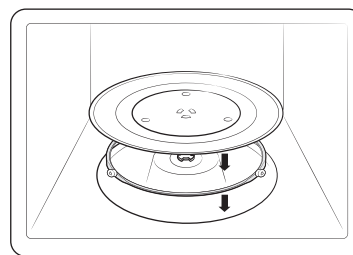
Locul de instalare



- A.** 20 cm deasupra
- B.** 0 cm în spate
- C.** 10 cm în lateral
- D.** 85 cm de la podea

- Selectați o suprafață plană, la aprox. 85 cm deasupra solului. Suprafața trebuie să susțină greutatea cuptorului cu microunde.
- Recomandăm instalarea produsului cu spatele lipit de perete, lăsându-se minimum 10 cm în lateral și 20 cm în partea de sus pentru ventilare.
- Nu așezați cuptorul într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, adică, de exemplu, lângă alte cuptoare, cu microunde sau clasice.
- Respectați specificațiile privind alimentarea cu curent a acestui cuptor cu microunde. Utilizați numai cabluri prelungitoare aprobate, dacă este necesar.
- Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o lavetă umedă înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată.

Platou rotativ



Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului cu microunde. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.

Curățare

Curățați cuptorul cu microunde periodic, pentru a preveni acumularea de impurități pe acesta sau în interior. De asemenea, acordați o atenție deosebită ușii, suprafeței de etanșare a ușii, platoului rotativ și inelului rotativ (după caz).

Dacă ușa nu se deschide sau închide fără probleme, verificați mai întâi dacă nu există impurități pe suprafața de etanșare a acesteia. Umeziți o lavetă moale cu apă și detergent pentru a curăța cuptorul atât pe exterior, cât și la interior. Clătiți și uscați bine.

Pentru a elimina impuritățile persistente și mirosul neplăcut din cuptorul cu microunde

1. Puneți în centrul platoului rotativ al cuptorului un vas cu suc de lămâie diluat.
2. Porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze 10 minute la puterea maximă.
3. Când ciclul este complet, așteptați până când se răcește cuptorul. Apoi, deschideți ușa și curățați în interior.

ATENȚIE

- Mențineți curate ușa și suprafața de etanșare a acesteia și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide fără probleme. În caz contrar, ciclul de viață al cuptorului se poate scurta.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilare ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului cu microunde, așteptați să se răcească și ștergeți-l în interior cu apă și detergent.

Înlocuire (reparare)

AVERTISMENT

Acest cuptor cu microunde nu are în interior componente pe care le poate detașa utilizatorul. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați personal cuptorul cu microunde.

- Dacă apar probleme cu balamalele, cu suprafața de etanșare și/sau cu ușa, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung local pentru asistență tehnică.
- Dacă vreți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung local. Nu îl înlocuiți personal.
- Dacă întâmpinați o problemă cu carcasa exterioară a cuptorului cu microunde, mai întâi scoateți-l din priză și apoi contactați un centru de service Samsung local.

Aveți grijă după o perioadă îndelungată de neutilizare

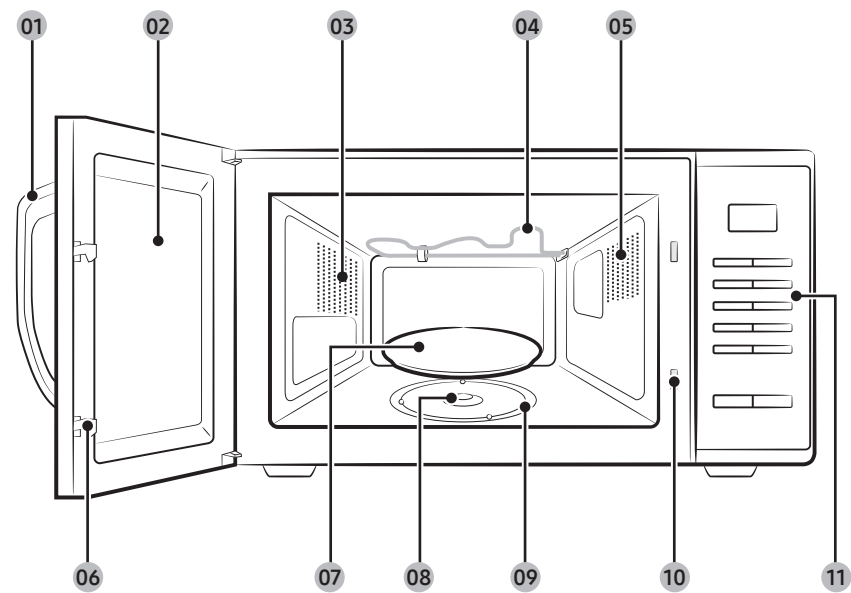
Dacă nu utilizați cuptorul cu microunde o perioadă lungă, scoateți-l din priză și mutați-l într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala care se acumulează în cuptorul cu microunde îi pot afecta performanța.

NOTĂ

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

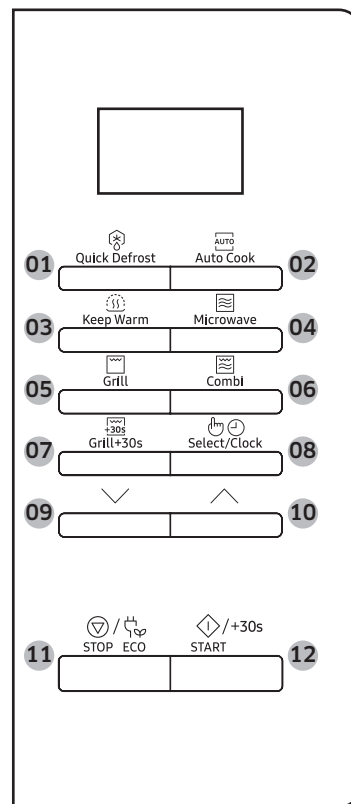
Caracteristicile cuptorului cu microunde

Cuptor cu microunde



- | | | |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 01 Mâner ușă | 02 Ușă | 03 Orificii de ventilație |
| 04 Element de încălzire | 05 Lumină | 06 Zăvoare ușă |
| 07 Platou rotativ | 08 Cuplaj | 09 Inel rotativ |
| 10 Orificii de blocare de siguranță | 11 Panou de control | |

Panou de control



- 01 Quick Defrost (Decongelare rapidă)
- 02 Auto Cook (Preparare automată)
- 03 Keep Warm (Păstrare la cald)
- 04 Microwave (Microunde)
- 05 Grill
- 06 Combi
- 07 Grill+30s
- 08 Select/Clock (Selectare/Ceas)
- 09 Jos
- 10 Sus
- 11 STOP/ECO
- 12 START/+30s

Utilizarea cuptorului cu microunde

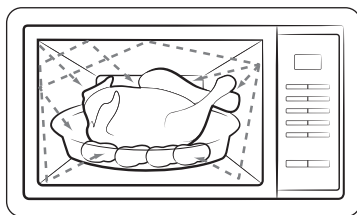
Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
- Reîncălzire
- Preparare

Principiul preparării



1. Microundele generate de magnetron sunt reflectate și distribuite uniform în interiorul cuptorului, în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de aprox 1 inch (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.
3. Duratele de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
 - Cantitatea și densitatea
 - Conținutul de apă
 - Temperatura inițială (congelate sau nu)

NOTĂ

Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptorul cu microunde. Prin urmare, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în rețete și în această broșură, pentru a asigura:

Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor.

Temperatura uniformă a alimentelor.

Verificarea funcționării corecte a cuptorului cu microunde

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați oricând buna funcționare a cuptorului cu microunde. Dacă aveți dubii, consultați secțiunea intitulată „Depanare” de la paginile 31 – 34.

NOTĂ

Cuptorul cu microunde trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptorul cu microunde. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim (100% – 800 W), fierberea apei durează mai mult.

Deschideți ușa cuptorului cu microunde.

Așezați un pahar de apă pe platoul rotativ. Închideți ușa.



Apăsăți butonul **START/+30s** și setați durata la 4 sau 5 minute, apăsând butonul **START/+30s** de câte ori este nevoie.

Cuptorul încălzește apa timp de 4 sau 5 minute. După acest timp, apa ar trebui să fiarbă.

Prepararea/reîncălzirea

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

⚠ ATENȚIE

Verificați **ÎNTOTDEAUNA** setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul cu microunde nesupravegheat.

📖 NOTĂ

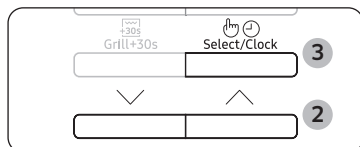
Durata maximă pentru modul Microunde este de 99 de minute.

Deschideți ușa. Așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Închideți ușa. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

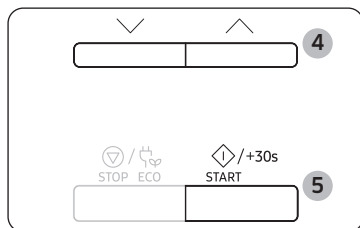


1. Apăsați butonul **Microwave (Microunde)**. Sunt afișate indicațiile pentru 800 W (puterea maximă):

📖 (modul microunde)



2. Selectați nivelul de putere dorit apăsând butonul **Sus** sau **Jos**. (Consultați tabelul cu nivelurile de putere.)
3. Apoi, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.



4. Setati durata preparării apăsând butonul **Sus** sau **Jos**. Se afișează durata de preparare.
5. Apăsați butonul **START/+30s**. Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească. Începe prepararea, iar atunci când aceasta se încheie,
 - 1) cuptorul emite un semnal sonor de 4 ori.
 - 2) Semnalul de reamintire privind încheierea se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - 3) Ora curentă se afișează din nou.

Setarea orei

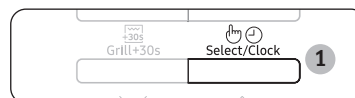
După introducerea cuptorului în priză, pe ecranul acestuia se afișează „88:88” și apoi „12:00”.

Puteți seta ora curentă. Ora se afișează fie în formatul pentru 24 de ore, fie în cel pentru 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

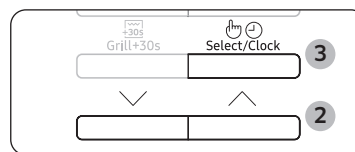
- După instalarea cuptorului cu microunde
- După o întrerupere a curentului

📖 NOTĂ

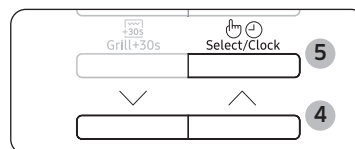
Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.



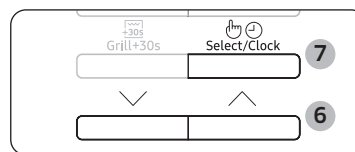
1. Apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.



2. Setati formatul pentru 24 de ore sau 12 ore apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.
3. Apoi, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.



4. Apăsați butonul **Sus** sau **Jos** pentru a seta ora.
5. Apoi, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.



6. Apăsați butonul **Sus** sau **Jos** pentru a seta minutele.
7. Când este afișată ora corectă, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)** pentru a porni ceasul. Ora se afișează atunci când cuptorul cu microunde nu este utilizat.

Utilizarea cuptorului cu microunde

Nivelurile de putere și variațiile de timp

Nivelul de putere vă permite să reglați cantitatea de energie disipată și astfel să ajustați timpul necesar pentru prepararea sau reîncălzirea alimentelor, conform tipului și cantității. Puteți alege dintre șase niveluri de putere.

Nivel de putere	Procent (%)	Ieșire (W)
RIDICAT	100	800
MEDIU RIDICAT	75	600
MEDIU	56	450
MEDIU SCĂZUT	38	300
DECONGELARE	23	180
SCĂZUT	13	100

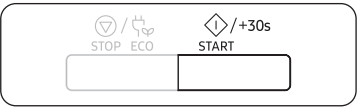
Duratele de preparare din rețete și din această broșură corespund unui anumit nivel de putere indicat.

Dacă selectați un...	Atunci, durata de preparare trebuie să fie...
Nivel de putere mai ridicat	Redusă
Nivel de putere mai scăzut	Crescută

Reglarea duratei de preparare

Puteți mări durata de preparare apăsând butonul **START/+30s** o dată pentru a adăuga câte 30 de secunde.

- În modul Microunde, Grill sau Combi, apăsarea butonului **START/+30s** crește durata preparării.
- Puteți verifica stadiul pregătirii mâncării în orice moment, deschizând pur și simplu ușa
 - Creșterea timpului de preparare rămas



Metoda 1

Pentru a crește durata de preparare a alimentelor în timpul pregătirii, apăsați butonul **START/+30s** o dată pentru fiecare 30 de secunde suplimentare pe care doriți să le adăugați.
Exemplu: Pentru a adăuga trei minute, apăsați butonul **START/+30s** de șase ori.

Metoda 2

Reglați durata preparării doar prin apăsarea butonului **Sus** sau **Jos**.



Oprirea preparării

Puteți opri prepararea în orice moment, astfel încât să puteți:

- Verifica mâncarea
- Întoarce sau amesteca mâncarea
- Lăsa mâncarea în cuptor

Pentru a opri prepararea...	Atunci...
Temporar	Deschideți ușa sau apăsați butonul STOP/ECO o dată. Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa din nou și apăsați butonul START/+30s .
Complet	Apăsați butonul STOP/ECO o dată. Prepararea se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul STOP/ECO .

Setarea modului de economisire a energiei

Cuptorul cu microunde dispune de un mod de economisire a energiei.



- Apăsați butonul **STOP/ECO**. Afișaj oprit.
- Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa sau apăsați butonul **STOP/ECO**, iar afișajul va indica ora curentă. Cuptorul cu microunde este pregătit pentru utilizare.

NOTĂ

Funcția de economisire automată a energiei

Dacă nu selectați nicio funcție în timpul setării aparatului sau dacă acesta este în funcțiune și apoi oprit temporar, funcția este anulată, iar ceasul va fi afișat după 25 de minute.

Dacă este deschisă ușa cuptorului, lampa acestuia se stinge după 5 minute.

Utilizarea funcțiilor Decongelare rapidă

Funcțiile **Decongelare rapidă** vă permit să decongeleți carne, carne de pasăre, pește, legume și pâine. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

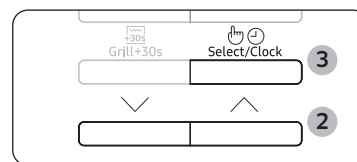
NOTĂ

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

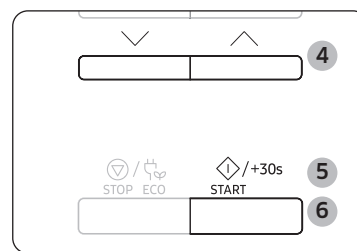
Deschideți ușa. Așezați alimentele congelate pe o farfurie din ceramică în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.



1. Apăsați butonul **Quick Defrost (Decongelare rapidă)**.



2. Selectați tipul alimentelor pe care le preparați apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.
3. Apoi, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.



4. Selectați dimensiunea porției apăsând butonul **Sus** sau **Jos**. (Consultați tabelul care urmează.)
5. Apăsați butonul **START/+30s**.
 - Începe decongelarea.
 - Cuptorul cu microunde emite un semnal sonor în timpul dezghețării pentru a vă reaminti să întoarceți alimentele.
6. Apăsați butonul **START/+30s** din nou pentru a încheia decongelarea.
 - 1) Cuptorul emite un semnal sonor de 4 ori.
 - 2) Semnalul de reamintire privind încheierea se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - 3) Ora curentă se afișează din nou.

Utilizarea cuptorului cu microunde

Tabelul următor prezintă diferitele programe **Decongelare rapidă**, dimensiunile porțiilor, timpii de așteptare și alte instrucțiuni. Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, carnea de pasăre, peștele, legumele sau pâinea pe o farfurie din sticlă sau ceramică.

Cod/Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1 Carne	200 – 1.500	Protejați marginile cu folie de aluminiu. După semnalul sonor, întoarceți carnea pe partea cealaltă. Acest program este adecvat pentru carne de vită, de miel și de porc, bucăți sau tocată. Așteptați 20 – 60 minute.
2 Carne de pasăre	200 – 1.500	Protejați capetele copanelor și aripilor cu folie de aluminiu. După semnalul sonor, întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă. Acest program este adecvat pentru pui întregi și pentru bucăți de carne de pui. Așteptați 20 – 60 minute.
3 Pește	200 – 1.500	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. După semnalul sonor, întoarceți peștele pe partea cealaltă. Acest program este adecvat pentru pești întregi, precum și fileuri de pește. Așteptați 20 – 60 minute.
4 Legume	200 – 1.500	Așezați uniform legumele congelate pe o farfurie de sticlă. După semnalul sonor, întoarceți legumele pe partea cealaltă sau amestecați-le. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de legume congelate. Așteptați 5 – 20 minute.
5 Pâine	200 – 1.500	Așezați pâinea orizontal pe o bucată de hârtie de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați prăjitura pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de prăjituri cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru produsele de patiserie cu crustă, prăjiturile cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată. Așteptați 10 – 30 minute.

Utilizarea funcțiilor Preparare automată

Funcțiile **Preparare automată** au 20 de durate de preparare preprogramate. Nu trebuie să setați duratele de preparare sau nivelul de putere. Puteți selecta tipul porției apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.

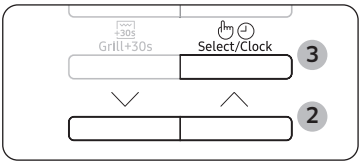
⚠ ATENȚIE

Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** mănuși pentru cuptor când atingeți recipientele din cuptorul cu microunde, care sunt foarte fierbinți.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



1. Apăsați butonul **Auto Cook (Preparare automată)**.



2. Selectați tipul alimentelor pe care le preparați apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.
3. Apoi, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.



4. Apăsați butonul **START/+30s**. Alimentele sunt preparate conform setării programate care a fost selectată.
 - 1) Cuptorul emite un semnal sonor de 4 ori.
 - 2) Semnalul de reamintire privind încheierea se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - 3) Ora curentă se afișează din nou.

Tabelul următor prezintă cantitățile și instrucțiunile corespunzătoare opțiunilor de preparare cu 20 de durate preprogramate. Programele respective funcționează doar cu energia microundelor.

Cod/Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1 Preparate congelate	300 – 350	Așezați pe un platou din ceramică și acoperiți cu folie pentru microunde. Acest program este adecvat pentru feluri de mâncare formate din 3 componente (de exemplu, carne cu sos, legume și garnituri, cum ar fi cartofi, orez sau paste). Așteptați 2 – 3 minute.
2 Preparate congelate	400 – 450	
3 Mâncare congelată, fără carne	300 – 350	Așezați mâncarea pe o farfurie din ceramică și acoperiți cu folie pentru microunde. Acest program este potrivit pentru mâncărurile alcătuite din 2 componente (de exemplu, spaghete cu sos sau orez cu legume). Așteptați 2 – 3 minute.
4 Mâncare congelată, fără carne	400 – 450	
5 Broccoli	250	Spălați și curățați broccoliul proaspăt și preparați buchețelele. Așezați-le în mod egal într-un vas de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă când preparați 250 g. Puneți vasul în centrul platoului rotativ. Preparați acoperit. Amestecați după preparare. Așteptați 1 – 2 minute.
6 Morcovi	250	Spălați și curățați morcovii, apoi tăiați-i felii. Așezați-le în mod egal într-un vas de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă când preparați 250 g. Puneți vasul în centrul platoului rotativ. Preparați acoperit. Amestecați după preparare. Așteptați 1 – 2 minute.

Cod/Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
7 Fasole verde	250	Clătiți și curățați fasolea verde. Așezați-o în mod egal într-un vas de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă când preparați 250 g. Puneți vasul în centrul platoului rotativ. Preparați acoperit. Amestecați după preparare. Așteptați 1 – 2 minute.
8 Spanac	150	Clătiți și curățați spanacul. Așezați-l într-un vas de sticlă cu capac. Nu adăugați apă. Puneți vasul în centrul platoului rotativ. Preparați acoperit. Amestecați după preparare. Așteptați 1 – 2 minute.
9 Știuleți de porumb	250	Spălați și știuleții de porumb și puneți-i într-un vas oval din sticlă. Acoperiți-l cu folie specială pentru microunde și găuriți folia. Așteptați 1 – 2 minute.
10 Cartofi decojiți	250	Spălați și decojiți cartofii, apoi tăiați-i cubulețe. Așezați-le într-un vas de sticlă cu capac. Adăugați 45 – 60 ml (3 – 4 linguri) de apă rece. Puneți vasul în centrul platoului rotativ. Preparați acoperit. Așteptați 2 – 3 minute.
11 Orez brun	125	Utilizați un vas mare de sticlă pentru cuptor cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Preparați acoperit. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdețură. Așteptați 5 – 10 minute.
12 Macaroane integrale	125	Utilizați un vas mare de sticlă pentru cuptor cu capac. Adăugați 500 ml de apă clocotită și puțină sare, apoi amestecați bine. Se gătește fără capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și scurgeți bine după aceea. Așteptați 1 minut.
13 Quinoa	125	Utilizați un vas mare de sticlă pentru cuptor cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Preparați acoperit. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdețură. Așteptați 1 – 3 minute.

Utilizarea cuptorului cu microunde

Cod/Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
14 Bulgur	125	Utilizați un vas mare de sticlă pentru cuptor cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Preparați acoperit. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeță. Așteptați 2 – 5 minute.
15 Piept de pui	300	Clătiți bucățile și puneți-le pe o farfurie din ceramică. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Întepați folia. Puneți farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
16 Piept de curcan	300	Clătiți bucățile și puneți-le pe o farfurie din ceramică. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Întepați folia. Puneți farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
17 Fileuri de pește proaspăt	300	Spălați peștele, puneți-l pe o farfurie din ceramică și adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Întepați folia. Puneți farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1 – 2 minute.
18 Fileuri de somon proaspăt	300	Spălați peștele, puneți-l pe o farfurie din ceramică și adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Întepați folia. Puneți farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1 – 2 minute.
19 Creveți proaspeți	250	Spălați creveții, puneți-i pe o farfurie din ceramică și adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Întepați folia. Puneți farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1 – 2 minute.
20 Păstrăv proaspăt	200	Puneți 1 pește proaspăt întreg într-un vas rezistent la microunde. Adăugați puțină sare, 1 lingură de suc de lămâie și ierburi. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Întepați folia. Puneți farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.

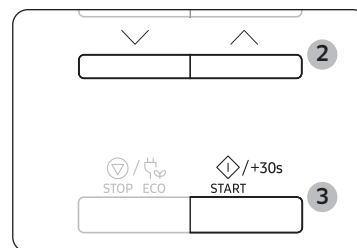
Utilizarea funcțiilor Păstrare la cald

Funcția **Păstrare la cald** menține fierbinte mâncarea până când este servită. Utilizați această funcție pentru a menține caldă mâncarea până când poate fi servită. Puteți selecta temperatura fie pentru fierbinte, fie pentru cald apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.

NOTĂ

- Durata păstrării la cald specificată este de 60 de minute.
- Durata maximă a păstrării la cald este de 60 de minute.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



1. Apăsați butonul **Keep Warm (Păstrare la cald)**.
2. Selectați modul Fierbinte sau Cald apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.
3. Apăsați butonul **START/+30s**.
 - Se afișează cele 60 de minute.
 - Pentru a opri încălzirea mâncării, deschideți ușa sau apăsați butonul **STOP/ECO**.

Meniul funcției de păstrare la cald

Cod/Mod	Meniu
1. Fierbinte	Lasagna, supă, paneuri, tocană, pizza, fripturi (bine făcute), bacon, preparate din pește, prăjituri neînsirocate
2. Cald	Plăcintă, pâine, preparate din ouă, fripturi (în sânge sau făcute pe jumătate)

NOTĂ

- Nu utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimente reci. Aceste programe sunt pentru a se menține calde mâncărurile imediat după preparare.
- Nu se recomandă păstrarea la cald a mâncării prea mult timp (mai mult de 1 oră), deoarece procesul de gătire va continua. Mâncarea caldă se strică mai repede.
- Nu acoperiți cu capac sau folie de plastic.
- Folosiți mănuși pentru cuptor când scoateți alimentele.

Prepararea la grill

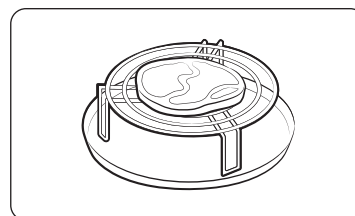
Grillul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele.

ATENȚIE

Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** mănuși pentru cuptor când atingeți recipientele din cuptorul cu microunde, care sunt foarte fierbinți.

NOTĂ

Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

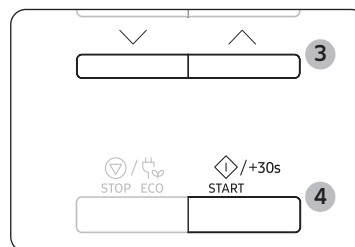


- Deschideți ușa, puneți alimentele pe suport și apoi închideți ușa.



- Apăsați butonul **Grill**.
Se vor afișa următoarele indicații:
 (modul grill)

- Nu puteți seta temperatura grillului.



- Setați temperatura de preparare la grill apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.
 - Durata maximă de preparare la grill este de 60 de minute.
- Apăsați butonul **START/+30s**.
Prepararea la grill începe.
 - Cuptorul emite un semnal sonor de 4 ori.
 - Semnalul de reamintire privind încheierea se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - Ora curentă se afișează din nou.

Utilizarea cuptorului cu microunde

Prepararea combinată la microunde și grill

Puteți combina, de asemenea, prepararea la microunde cu grillul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

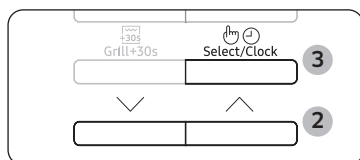
⚠ ATENȚIE

- Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** recipiente pentru cuptor și rezistente la microunde. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.
- Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** mănuși pentru cuptor când atingeți recipientele din cuptorul cu microunde, care sunt foarte fierbinți. Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

Deschideți ușa. Așezați alimentele pe suportul adecvat tipului lor, apoi puneți suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



1. Apăsati butonul **Combi**.
Se vor afișa următoarele indicații:
 (modul combinat: microunde și grill)
600 W (putere de ieșire)



2. Selectați nivelul de putere dorit apăsând butonul **Sus** sau **Jos**. (600 W, 450 W, 300 W.)
3. Apoi, apăsați butonul **Select/Clock (Selectare/Ceas)**.
 - Nu puteți seta temperatura grillului.



4. Setati durata preparării apăsând butonul **Sus** sau **Jos**.
 - Durata maximă de preparare este de 60 de minute.
5. Apăsati butonul **START/+30s**.
Începe prepararea combinată.
 - 1) Cuptorul emite un semnal sonor de 4 ori.
 - 2) Semnalul de reamintire privind încheierea se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - 3) Ora curentă se afișează din nou.

Utilizarea funcțiilor Grill+30s

Funcția **Grill+30s** vă permite și să măriți durata utilizării modului **Grill** cu 30 de secunde la fiecare apăsare, astfel încât alimentele să se rumenească bine, fără a se arde.

Pentru a mări durata preparării alimentelor în modul **Grill**, apăsați butonul **Grill+30s** o dată pentru fiecare 30 de secunde suplimentare pe care doriți să le adăugați.

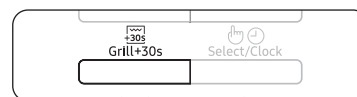
De exemplu, pentru a adăuga trei minute de preparare în modul **Grill**, apăsați butonul **Grill+30s** de șase ori.

⚠ ATENȚIE

Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** mănuși pentru cuptor când atingeți recipientele din cuptorul cu microunde, care sunt foarte fierbinți.

📖 NOTĂ

Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.



Puneți alimentele în cuptorul cu microunde.

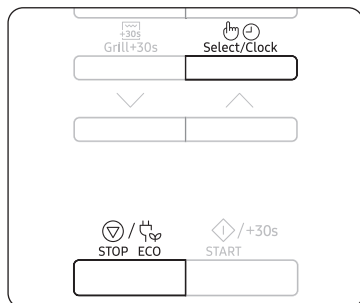
Apăsati butonul **Grill+30s**.

Prepararea la grill începe.

- 1) Cuptorul emite un semnal sonor de 4 ori.
- 2) Semnalul de reamintire privind încheierea se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Ora curentă se afișează din nou.

Utilizarea funcțiilor Blocare pentru copii

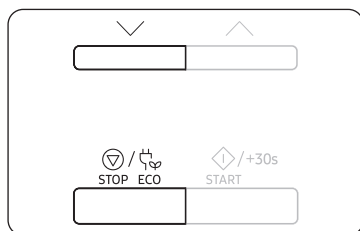
Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special de blocare pentru copii, care permite „blocarea” acestuia, astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental.



- Apăsați simultan butoanele **STOP/ECO** și **Select/Clock (Selectare/Ceas)**. Cuptorul cu microunde este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție). Afișajul indică „L”.
- Pentru deblocarea cuptorului cu microunde, apăsați simultan butoanele **STOP/ECO** și **Select/Clock (Selectare/Ceas)**. Cuptorul cu microunde poate fi utilizat în mod normal.

Oprirea semnalului sonor

Puteți opri semnalul sonor oricând doriți.



- Apăsați simultan butoanele **Jos** și **STOP/ECO**. Cuptorul cu microunde nu emite un semnal sonor pentru a indica sfârșitul unei funcții.
- Pentru a porni din nou semnalul sonor, apăsați simultan butoanele **Jos** și **STOP/ECO**. Cuptorul cu microunde funcționează normal.

Ghid pentru vasele de gătit

Pentru a găti în cuptorul cu microunde, microundele trebuie să poată pătrunde în alimente, fără a fi reflectate sau absorbite de vasul utilizat.

Prin urmare, trebuie să aveți grijă ce vase de gătit alegeți. Dacă vasele de gătit sunt marcate ca sigure pentru cuptoarele cu microunde, nu trebuie să vă faceți griji.

Următorul tabel indică diferite tipuri de vase, precum și dacă sau cum trebuie utilizate într-un cuptor cu microunde.

Vase de gătit	Care pot fi utilizate în siguranță	Observații
Folia de aluminiu	✓x	Se poate utiliza în cantități mici, pentru a proteja alimentele împotriva gătirii excesive. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului cu microunde sau dacă se utilizează prea multă folie, se poate forma arc electric.
Platoul de rumenire	✓	Nu preîncălziți mai mult de 8 minute.
Vase din porțelan	✓	În general, vasele de porțelan, lut, ceramică sau porțelan din os sunt adecvate, dacă nu au ornamente metalice.
Recipiente din carton, de unică folosință	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de recipiente.
Ambalaje pentru fast-food		
• Pahare de plastic	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. La temperaturi mari, plasticul se poate topi.
• Pungi de hârtie sau ziar	x	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ornamente metalice	x	Se poate produce arc electric.
Recipiente de sticlă		
• De la cele pentru cuptorul cu microunde până la veselă	✓	Se pot utiliza, dacă nu au ornamente metalice.
• Sticlărie fină	✓	Se poate utiliza pentru încălzirea alimentelor sau lichidelor. Sticla delicată se poate sparge sau crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane de sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Sunt potrivite doar pentru încălzire.

Ghid pentru vasele de gătit

Vase de gătit	Care pot fi utilizate în siguranță	Observații
Metal - Farfurii - Benzi de sigilare a pungilor pentru congelator	✗ ✗	Se poate produce arc electric sau incendiu.
Hârtie - Farfurii, cești, șervețele și prosoape de bucătărie - Hârtie reciclată	✓ ✗	Pentru gătit rapid și încălzire. De asemenea, pentru a absorbi excesul de umiditate. Se poate produce arc electric.
Plastic - Recipiente - Folie alimentară - Pungi pentru congelator	✓ ✓ ✓✗	Mai ales dacă sunt din termoplastic, adică rezistă la căldură. Unele vase din plastic se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu utilizați plastic melaminat. Se poate utiliza pentru a reține umiditatea. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia, deoarece va ieși abur fierbinte. Doar dacă se pot fierbe sau rezistă în cuptorul cu microunde. Nu trebuie să fie etanșe. Înțepați cu o furculiță, dacă este nevoie.
Hârtie cerată sau rezistentă la grăsime	✓	Se poate utiliza pentru a reține umiditatea și a împiedica stropirea.

✓ : Recomandat ✓✗ : Cu precauție ✗ : Nesigur

Ghid de preparare

Microundele

Energia microundelor pătrunde în alimente, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsimi și zahăr al acestora. Microundele accelerează mișcarea moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează frecare, iar căldura rezultată gătește alimentele.

Prepararea

Vase de gătit pentru prepararea prin microunde:

Vasele de gătit trebuie să permită trecerea energiei microundelor prin ele, pentru o eficiență maximă. Microundele sunt reflectate de metale precum oțelul inoxidabil, aluminiul și cuprul, dar pot pătrunde și prin ceramică, sticlă, porțelan și plastic, precum și prin hârtie și lemn. Prin urmare, alimentele nu trebuie gătite în recipiente metalice.

Alimente adecvate pentru prepararea prin microunde:

În cuptorul cu microunde se pot prepara numeroase alimente, inclusiv legume proaspete sau congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, pește și carne. Sosurile, budincile, supele, budincile fierte la abur, conservele și chutney-urile pot fi preparate și într-un cuptor cu microunde. În general, cuptorul cu microunde este ideal pentru prepararea oricărui aliment care, în mod normal, ar fi preparat pe o plită. Topirea untului sau a ciocolatei, de exemplu (vedeți capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării

Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se ridică sub formă de abur și contribuie la procesul de gătire. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de exemplu, cu o farfurie din ceramică, un capac de plastic sau o folie alimentară adecvată pentru cuptorul cu microunde.

Perioada de așteptare

După încheierea preparării alimentelor, este necesară o perioadă de așteptare, care permite uniformizarea temperaturii în interiorul acestora.

Ghid de preparare a legumelor congelate

Utilizați un vas adecvat din sticlă termorezistent, cu capac. Preparați acoperit pe durata minimă – vedeți tabelul. Preparați în continuare până când obțineți rezultatul dorit. Amestecați de două ori în timpul preparării și o dată după aceea. Adăugați sare, verdeață sau unt după preparare. Acoperiți în perioada de așteptare.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Spanac	150	600	4 ½ – 5 ½
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2 – 3 minute.		
Broccoli	300	600	9 – 10
	Instrucțiuni Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2 – 3 minute.		
Mazăre	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2 – 3 minute.		
Fasole verde	300	600	8 – 9
	Instrucțiuni Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2 – 3 minute.		
Amestec de legume (morcovi/mazăre/porumb)	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2 – 3 minute.		
Amestec de legume (în stil chinezesc)	300	600	8 – 9
	Instrucțiuni Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2 – 3 minute.		

Ghid de preparare a legumelor proaspete

Utilizați un vas adecvat din sticlă termorezistent, cu capac. Adăugați 30 – 45 ml de apă rece (2 – 3 linguri) la fiecare 250 g, dacă nu se recomandă o altă cantitate – consultați tabelul. Preparați acoperit pe durata minimă – vedeți tabelul. Preparați în continuare până când obțineți rezultatul dorit. Amestecați o dată în timpul preparării și o dată după aceea. Adăugați sare, verdeață sau unt după preparare. Acoperiți în perioada de așteptare de 3 minute.

NOTĂ

Tăiați legumele proaspete în bucăți de dimensiuni egale. Cu cât sunt tăiate mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Broccoli	250 500	800	4 – 4 ½ 7 – 7 ½
	Instrucțiuni Se prepară buchețele de dimensiuni egale. Aranjați tulpinile în centru. Așteptați 3 minute.		
Varza de Bruxelles	250	800	5 ½ – 6 ½
	Instrucțiuni Adăugați 60 – 75 ml (4 – 5 linguri) de apă rece. Așteptați 3 minute.		
Morcovi	250	800	4 ½ – 5
	Instrucțiuni Tăiați morcovii în felii de dimensiuni egale. Așteptați 3 minute.		
Conopida	250 500	800	5 – 5 ½ 8 ½ – 9
	Instrucțiuni Se prepară buchețele de dimensiuni egale. Tăiați buchețelele mari în jumătăți. Aranjați tulpinile în centru. Așteptați 3 minute.		
Dovleceii	250	800	3 ½ – 4
	Instrucțiuni Tăiați dovleceii în felii. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă sau o bucată de unt. Preparați până se înmoaie. Așteptați 3 minute.		

Ghid de preparare

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Vinetele	250	800	3 ½ – 4
	Instrucțiuni Tăiați vinetele în felii mici și stropiți-le cu 1 lingură de suc de lămâie. Așteptați 3 minute.		
Prazul	250	800	4 ½ – 5
	Instrucțiuni Tăiați prazul în felii groase. Așteptați 3 minute.		
Ciupercile	125	800	1 ½ – 2
	250		3 – 3 ½
	Instrucțiuni Pregătiți ciupercile mici întregi sau feliate. Nu adăugați apă. Stropiți cu suc de lămâie. Asezonați cu sare și piper. Scurgeți înainte de servire. Așteptați 3 minute.		
Ceapă	250	800	5 ½ – 6
	Instrucțiuni Tăiați ceapa în felii sau jumătăți. Adăugați numai 15 ml (1 lingură) de apă. Așteptați 3 minute.		
Ardei	250	800	4 ½ – 5
	Instrucțiuni Tăiați ardeii în felii mici. Așteptați 3 minute.		
Cartofi	250	800	4 – 5
	500		7 ½ – 8 ½
	Instrucțiuni Cântăriți cartofii curățați de coajă și tăiați-i în jumătăți sau sferturi de dimensiuni similare. Așteptați 3 minute.		
Guliile	250	800	5 – 5 ½
	Instrucțiuni Tăiați guliile în cubulețe. Așteptați 3 minute.		

Ghid de preparare pentru orez și paste

- Orez:** utilizați un castron mare din sticlă termorezistentă, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Preparați acoperit. După încheierea preparării, amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare sau verdeață și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea preparării.
- Paste:** utilizați un castron mare din sticlă termorezistentă. Adăugați apă clocotită, un vârf de sare și amestecați bine. Se gătește fără capac. Amestecați ocazional în timpul preparării. Acoperiți în timpul perioadei de așteptare și scurgeți bine după aceea.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Orez alb (prefiert)	250	800	16 – 17
	Instrucțiuni Adăugați 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez brun (prefiert)	250	800	21 – 22
	Instrucțiuni Adăugați 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez mixt (orez alb și sălbatic)	250	800	17 – 18
	Instrucțiuni Adăugați 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Mix de porumb (orez și porumb)	250	800	18 – 19
	Instrucțiuni Adăugați 400 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Paste	250	800	11 – 12
	Instrucțiuni Adăugați 1.000 ml de apă fierbinte. Așteptați 5 minute.		

Reîncălzirea

Cuptorul dvs. cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar în mod normal pentru cuptoarele cu microunde convenționale.

Utilizați nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din tabelul următor drept ghid. Timpii din tabel iau în considerare lichidele cu o temperatură ambiantă de aproximativ +18 până la +20 °C sau un aliment răcit la o temperatură de aproximativ +5 până la +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați reîncălzirea alimentelor mari, cum ar fi bucățile de carne – acestea tind să se gătească excesiv și să se usuce înainte ca partea centrală să devină fierbinte. Reîncălzirea bucăților mici va avea mai mult succes.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la o putere de 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.

Consultați tabelele pentru orientare. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă acestea sunt delicate, în cantități mari sau dacă este posibil să se încălzească foarte repede (plăcintele cu carne tocată, de exemplu).

Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii.

Dacă este posibil, amestecați din nou înainte de servire.

Aveți grijă deosebită atunci când încălziți lichidele și alimentele pentru copii. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și posibilele arsuri, amestecați înainte, în timpul și după încălzire. Păstrați-le în cuptorul cu microunde în timpul perioadei de așteptare.

Vă recomandăm să introduceți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide.

Evitați supraîncălzirea (și, prin urmare, stricarea) alimentelor.

Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să adăugați timp suplimentar la încălzire, dacă este necesar.

Încălzirea și perioadele de așteptare

Atunci când reîncălziți alimentele pentru prima dată, este util să notați timpul de reîncălzire – pentru datele viitoare.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite sunt fierbinți.

Lăsați alimentele să stea puțin timp după reîncălzire, pentru ca temperatura să se uniformizeze.

Perioada de așteptare recomandată după reîncălzire este de 2 – 4 minute, dacă în tabel nu este recomandat un alt timp.

Aveți grijă deosebită atunci când încălziți lichidele și alimentele pentru copii. Consultați, de asemenea, capitolul cu măsurile de siguranță.

Reîncălzirea lichidelor

Lăsați întotdeauna o perioadă de așteptare de cel puțin 20 de secunde după oprirea cuptorului cu microunde, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și posibilele arsuri, trebuie să puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și să amestecați înainte, în timpul încălzirii și după aceea.

Reîncălzirea hranei pentru bebeluși

Alimentele pentru copii:

Goliți într-o farfurie ceramică adâncă. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire!

Așteptați 2 – 3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura recomandată de servire: între 30 și 40 °C.

Lapte pentru copii:

Turnați laptele într-un vas sterilizat de sticlă. Reîncălziți fără să acoperiți. Nu încălziți niciodată biberonul cu tetina pusă, deoarece biberonul poate exploda dacă este supraîncălzit. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și din nou înainte de servire! Verificați întotdeauna cu atenție temperatura laptelui sau a alimentelor pentru copii înainte de a le da acestora. Temperatura recomandată de servire: aproximativ 37 °C.

Observație:

alimentele pentru copii trebuie verificate cu atenție înainte de a fi servite, pentru a preveni arsurile. Pentru reîncălzire, ghidați-vă după nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

Ghid de preparare

Reîncălzirea lichidelor și a alimentelor

Pentru reîncălzire, ghidați-vă după nivelurile de putere și duratele din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată (min.)
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă)	800	1 – 1 ½
	250 ml (1 cană)		1 ½ – 2
Instrucțiuni Turnați în ceașcă și reîncălziți fără să acoperiți. Puneți cana/ceașca în centrul platoului rotativ. Nu scoateți din cuptorul cu microunde în perioada de așteptare și amestecați bine. Așteptați 1 – 2 minute.			
Supă (Rece)	250 g	800	3 – 3 ½
	Instrucțiuni Puneți supa într-o farfurie ceramică adâncă. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire. Amestecați din nou înainte de servire. Așteptați 2 – 3 minute.		
Tocană (Rece)	350 g	600	5 ½ – 6 ½
	Instrucțiuni Puneți tocana într-un vas adânc din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați ocazional în timpul reîncălzirii și din nou înainte de servire. Așteptați 2 – 3 minute.		
Paste cu sos (Reci)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Instrucțiuni Puneți pastele (de exemplu, spaghetti sau tăiței cu ou) pe o farfurie plată din ceramică. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Amestecați înainte de servire. Așteptați 3 minute.		
Paste umplute, cu sos (Reci)	350 g	600	5 – 6
	Instrucțiuni Puneți pastele umplute (de exemplu, ravioli, tortellini) într-o farfurie adâncă din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați ocazional în timpul reîncălzirii și din nou înainte de servire. Așteptați 3 minute.		
Porții de alimente (Reci)	350 g	600	5 ½ – 6 ½
	Instrucțiuni Puneți o porție din 2 – 3 componente reci pe o farfurie din ceramică. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Așteptați 3 minute.		

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Pentru reîncălzire, ghidați-vă după nivelurile de putere și duratele din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată
Alimente pentru copii (legume + carne)	190 g	600	30 s
	Instrucțiuni Goliți într-o farfurie ceramică adâncă. Preparați acoperit. Amestecați după preparare. Înainte de servire, amestecați bine și verificați cu atenție temperatura. Așteptați 2 – 3 minute.		
Terci pentru copii (cereale + lapte + fructe)	190 g	600	20 s
	Instrucțiuni Goliți într-o farfurie ceramică adâncă. Preparați acoperit. Amestecați după preparare. Înainte de servire, amestecați bine și verificați cu atenție temperatura. Așteptați 2 – 3 minute.		
Lapte pentru copii	100 ml	300	30 – 40 s
	200 ml		50 s – 1 min
	Instrucțiuni Amestecați sau agitați bine și turnați într-un vas de sticlă sterilizat. Puneți în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Amestecați bine și așteptați cel puțin 3 minute. Înainte de servire, amestecați bine și verificați cu atenție temperatura. Așteptați 2 – 3 minute.		

Decongelare manuală

Cuptoarele cu microunde sunt o modalitate excelentă de decongelare a alimentelor înghețate. Cuptoarele cu microunde decongelează ușor alimentele înghețate într-o perioadă scurtă de timp. Acest lucru poate fi foarte util, dacă apar brusc oaspeți neașteptați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie dezghețată complet înainte de preparare. Îndepărtați orice legături metalice și scoateți-o din ambalaj pentru a permite lichidului decongelat să se scurgă.

Puneți alimentele congelate pe un vas fără capac. Se întoarce pasărea la jumătate, se scurge lichidul și se scot măruntaiele cât mai repede posibil.

Verificați din când în când alimentele pentru a vă asigura că nu sunt calde.

Dacă părțile mai mici și mai subțiri ale alimentelor congelate încep să se încălzească, acestea pot fi protejate prin înfășurarea unor benzi foarte mici de folie de aluminiu în jurul lor, în timpul decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre începe să se încălzească pe suprafața exterioră, opriți decongelarea și lăsați-o să stea timp de 20 de minute înainte de a continua.

Lăsați peștele, carnea și carnea de pasăre să stea pentru a finaliza decongelarea. Perioada de așteptare pentru decongelarea completă variază în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

NOTĂ

Alimentele plate se dezgheață mai repede decât cele groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mari. Țineți minte acest sfat atunci când congelați și dezghețați alimente.

Pentru dezghețarea alimentelor congelate la o temperatură de aproximativ -18 până la -20 °C, ghidați-vă după următorul tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată (min.)
Carne			
Carne tocată de vită	250 g	180	6 ½ – 7 ½
	500 g		10 – 12
Fripturi de porc	250 g	180	7 ½ – 8 ½
Instrucțiuni Puneți carnea pe o farfurie din ceramică. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți la jumătatea timpului de decongelare! Așteptați 5 – 25 minute.			

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată (min.)
Carne de pasăre			
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	180	14 ½ – 15 ½
Pui întreg	900 g	180	28 – 30
Instrucțiuni Mai întâi, puneți bucățile de pui cu pielea în jos sau puiul întreg cu pieptul în jos pe o farfurie din ceramică. Protejați bucățile mai subțiri, cum ar fi aripile și capetele, cu folie de aluminiu. Întoarceți la jumătatea timpului de decongelare! Așteptați 15 – 40 minute.			
Pește			
Fileuri de pește	250 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	180	6 – 7 12 – 13
Instrucțiuni Puneți peștele congelat în mijlocul unei farfurii ceramice plate. Aranjați bucățile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați marginile înguste cu folie de aluminiu. Întoarceți la jumătatea timpului de decongelare! Așteptați 5 – 15 minute.			
Fructe			
Fructe de pădure	250 g	180	6 – 7
Instrucțiuni Așezați fructele pe o farfurie rotundă din sticlă (cu diametru mare). Așteptați 5 – 10 minute.			
Pâine			
Chifle (de circa 50 g fiecare)	2 buc. 4 buc.	180	½ – 1 2 – 2 ½
Pâine prăjită/ Sendviș	250 g	180	4 ½ – 5
Pâine germană (făină de grâu + seacă)	500 g	180	8 – 10
Instrucțiuni Aranjați chiflele în cerc sau pâinea pe orizontală pe hârtie de bucătărie, în mijlocul platoului rotativ. Întoarceți la jumătatea timpului de decongelare! Așteptați 5 – 20 minute.			

Ghid de preparare

Grill

Elementul de încălzire a grillului este situat sub tavanul incintei. Acesta funcționează în timp ce ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotirea platoului rotativ face ca alimentele să se rumenească mai uniform. Preîncălzirea grillului timp de 3 – 5 minute va face ca alimentele să se rumenească mai repede.

Vase de gătit pentru grill:

trebuie să fie ignifuge și pot conține metal. Nu utilizați vase de gătit din plastic, deoarece acestea se pot topi.

Alimente adecvate pentru prepararea la grill:

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și bacon, porții subțiri de pește, sendvișuri și diverse feluri de pâine prăjită cu garnituri.

Observație importantă:

Ori de câte ori utilizați grillul, nu uitați că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, cu excepția cazului în care se recomandă altfel.

Microunde + grill

Acest mod de preparare combină căldura radiantă care provine de la grill cu viteza de preparare la microunde. Acesta funcționează doar în timp ce ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei combinații: 600 W + grill, 450 W + grill și 300 W + grill.

Vase de gătit pentru prepararea prin microunde + grill

Utilizați vase de gătit prin care pot trece microundele. Vasele de gătit trebuie să fie ignifuge. Nu utilizați vase de gătit din metal în modul combinat. Nu utilizați vase de gătit din plastic, deoarece acestea se pot topi.

Alimente adecvate pentru prepararea prin microunde + grill:

Alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente gătit care trebuie reîncălzite și rumenite (de exemplu, pastele la cuptor), precum și alimentele care necesită un timp scurt de preparare, pentru a se rumeni partea superioară a acestora. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mai groase de alimente, care trebuie să aibă o suprafață rumenită și crocantă (de exemplu, bucățile de pui, care se întorc la jumătatea preparării). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul referitor la grill.

Observație importantă:

Ori de câte ori utilizați modul combinat (microunde + grill), nu uitați că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, cu excepția cazului în care se recomandă altfel. Consultați informațiile din următorul tabel. Alimentele trebuie întoarse, pentru a se rumeni pe ambele părți.

Ghid de preparare la grill pentru alimente congelate

Utilizați nivelurile de putere și duratele din acest tabel ca îndrumări pentru prepararea la grill.

Alimente congelate	Dimensiune porție	Putere	Pasul 1 (min.)	Pasul 2 (min.)
Chifle (de circa 50 g fiecare)	2 buc.	Microunde + grill	300 W + Grill	Numai grill
	4 buc.		1 – 1 ½	1 – 2
	Instrucțiuni Puneți chiflele în cerc pe suport. Prăjiți chiflele pe a doua parte până când devin suficient de crocante. Așteptați 2 – 5 minute.			
Baghete + ingrediente (roșii, brânză, șuncă, ciuperci)	250 – 300 g (2 buc.)	450 W + Grill	8 – 9	-
	Instrucțiuni Puneți 2 baghete congelate una lângă alta pe suport. După prepararea la grill. Așteptați 2 – 3 minute.			
Paneuri (legume sau cartofi)	400 g	450 W + Grill	13 – 14	-
	Instrucțiuni Puneți paneurile congelate într-o farfurie rotundă din sticlă termoizolantă. Puneți farfuria pe suport. După prepararea la grill. Așteptați 2 – 3 minute.			

Alimente congelate	Dimensiune porție	Putere	Pasul 1 (min.)	Pasul 2 (min.)
Paste (cannelloni, macaroane, lasagna)	400 g	Microunde + grill	300 W + Grill 18 – 19	Numai grill 1 – 2
	Instrucțiuni Puneți pastele congelate într-o cassoletă mică de sticlă Pyrex. Puneți cassoleta direct pe platoul rotativ. După prepararea la grill. Așteptați 2 – 3 minute.			
Bulete de pui	250 g	450 W + Grill	5 – 5 ½	3 – 3 ½
	Instrucțiuni Puneți buletele de pui pe suport. După prima perioadă, întoarceți-le.			
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Grill	9 – 11	4 – 5
	Instrucțiuni Puneți uniform chipsurile pentru cuptor cu microunde pe hârtie de copt și apoi pe suport.			

Ghid de preparare la grill pentru alimente proaspete

Preîncălziți grillul cu funcția grill activată timp de 3 – 4 minute.

Utilizați nivelurile de putere și duratele din acest tabel ca îndrumări pentru prepararea la grill.

Alimente proaspete	Dimensiune porție	Putere	Pasul 1 (min.)	Pasul 2 (min.)
Feliile de pâine prăjită	4 buc. (de circa 25 g fiecare)	Numai grill	6 – 8	4 – 5 ½
	Instrucțiuni Puneți feliile de pâine una lângă alta pe suport.			
Chifle (deja coapte)	2 – 4 buc.	Numai grill	2 – 3	2 – 3
	Instrucțiuni Puneți chiflele mai întâi cu josul în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.			

Alimente proaspete	Dimensiune porție	Putere	Pasul 1 (min.)	Pasul 2 (min.)
Roșii la grill		Microunde + grill	300 W + Grill	Numai grill
	200 g (2 buc.)		4 ½ – 5 ½	2 – 3
	400 g (4 buc.)		7 – 8	
	Instrucțiuni Tăiați roșiile în jumătăți. Presărați brânză deasupra. Poziționați-le în cerc, într-un vas plat din sticlă termorezistent. Puneți vasul pe suport.			
Pâine prăjită Hawaii (șuncă, ananas, felii de brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Grill	3 ½ – 4	-
	Instrucțiuni Mai întâi prăjiți feliile de pâine. Puneți pe suport pâinea prăjită cu ingrediente. Puneți 2 felii de pâine prăjită direct pe suport. Așteptați 2 – 3 minute.			
Cartofi copti	250 g	600 W + Grill	4 ½ – 5 ½	-
	500 g		8 – 9	
	Instrucțiuni Tăiați cartofii în jumătăți. Așezați-i în cerc, pe suport, cu partea tăiată pe grill.			
Bucăți de pui	450 – 500 g (2 buc.)	300 W + Grill	10 – 12	12 – 13
	Instrucțiuni Puneți ulei și condimente peste bucățile de pui. Puneți-le în cerc, cu osul spre mijloc. Puneți 1 bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2 – 3 minute.			

Ghid de preparare

Alimente proaspete	Dimensiune porție	Putere	Pasul 1 (min.)	Pasul 2 (min.)
Coaste de miel/ fripturi de vită (mediu)	400 g (4 buc.)	Numai grill	12 – 15	9 – 12
	Instrucțiuni Ungeți coastele de miel cu ulei și condimente. Puneți-le în cerc pe suport. După prepararea la grill. Așteptați 2 – 3 minute.			
Fripturi de porc	250 g (2 buc.)	Microunde + grill	300 W + Grill 7 – 8	Numai grill 6 – 7
	Instrucțiuni Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Puneți-le în cerc pe suport. După prepararea la grill. Așteptați 2 – 3 minute.			
Mere coapte	1 măr (de circa 200 g) 2 mere (de circa 400 g)	300 W + Grill	4 – 4 ½ 6 – 7	-
	Instrucțiuni Îndepărtați cotorul și umpleți merele cu stafide și gem. Așezați câteva felii de migdale deasupra. Așezați merele într-un vas plat din sticlă termorezistent. Puneți vasul direct pe platoul rotativ.			
Pui prăjit	1.200 g	Microunde + grill	450 W + Grill 22 – 24	300 W + Grill 23 – 25
	Instrucțiuni Ungeți puilul cu ulei și condimente. Gătiți puilul pe o farfurie din sticlă termorezistentă, mai întâi cu pieptul în jos și apoi cu pieptul în sus. Așteptați 5 minute după preparare.			

Sfaturi utile

Topirea mierii cristalizate

Puneți 20 g de miere cristalizată într-un vas din sticlă mic și adânc. Încălziți timp de 20 – 30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

Topirea gelatinei

Lăsați în apă rece câteva foi de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute. Puneți gelatina scursă într-un vas mic din sticlă termorezistent. Încălziți 1 minut la 300 W. Amestecați după topire.

Glazură (pentru fursecuri și prăjituri)

Amestecați glazura instant (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahăr și 250 ml de apă rece. Preparați neacoperit într-un vas din sticlă termorezistent timp de 3 ½ – 4 ½ minute la 800 W, până când glazura devine transparentă. Amestecați de două ori în timpul preparării.

Prepararea gemului

Puneți 600 g de fructe (de exemplu fructe de pădure amestecate) într-un vas din sticlă termorezistent adecvat, cu capac. Adăugați 300 g de zahăr tos și amestecați bine. Preparați acoperit timp de 10 – 12 minute la 800 W. Amestecați de câteva ori în timpul preparării. Turnați direct în borcane mici pentru dulceață, cu capace filetate. Așteptați 5 minute până închideți borcanele.

Prepararea budincii/cremei

Amestecați bine pudra de budincă cu zahărul și laptele (500 ml), urmând instrucțiunile producătorului. Utilizați un vas din sticlă cu dimensiuni adecvate și termorezistent, cu capac. Preparați acoperit timp de 6 ½ – 7 ½ minute la 800 W. Amestecați bine de câteva ori în timpul preparării.

Rumenirea bucăților de migdale

Așezați uniform 30 g de bucăți de migdale pe o farfurie ceramică plată, de dimensiuni medii. Amestecați de câteva ori în timpul rumenirii timp de 3 ½ până la 4 ½ minute la 600 W. Lăsați-le 2 – 3 minute în cuptorul cu microunde. Folosiți mănuși pentru cuptor când scoateți alimentele!

Depanare și cod de informare

Depanare

Dacă apare oricare dintre problemele menționate mai jos, încercați soluțiile oferite.

Problemă	Cauză	Acțiune
Generalități		
Butoanele nu pot fi apăsat corect.	Este posibil să se fi prins material străin între butoane.	Îndepărtați materialul străin și încercați din nou.
	Pentru modelele tactile: S-a umezit exteriorul.	Ștergeți umezeala de pe exterior.
	Blocarea pentru copii este activată.	Dezactivați Blocarea pentru copii.
Timpul nu este afișat.	Funcția Eco (economisire de energie) este setată.	Dezactivați funcția Eco.
Cuptorul cu microunde nu funcționează.	Nu este alimentat cu energie.	Asigurați-vă că există tensiune la rețea.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
	Mecanismele de siguranță pentru deschiderea ușii sunt acoperite cu material străin.	Îndepărtați materialul străin și încercați din nou.
Cuptorul cu microunde se oprește în timpul funcționării.	Utilizatorul a deschis ușa pentru a întoarce alimentele pe cealaltă parte.	După ce întoarceți alimentele, apăsați din nou butonul START/+30s pentru a reporni cuptorul.

Problemă	Cauză	Acțiune
Alimentarea se oprește în timpul funcționării.	Cuptorul cu microunde a funcționat o perioadă lungă.	După ce ați utilizat cuptorul o perioadă lungă, lăsați-l să se răcească.
	Ventilatorul de răcire nu funcționează.	Ascultați sunetul ventilatorului de răcire.
	Încercați să porniți cuptorul cu microunde fără alimente înăuntru.	Puneți alimente în cuptorul cu microunde.
	Nu există suficient spațiu de aerisire pentru cuptorul cu microunde.	Pe partea din față și din spate a cuptorului cu microunde, există orificii de admisie/evacuare a aerului, pentru aerisire. Respectați distanțele specificate în ghidul de instalare a produsului.
	Aceeași priză este utilizată pentru mai multe aparate.	Stabiliți o priză separată pentru cuptorul cu microunde.
Se aud pocnete în timpul funcționării, după care cuptorul cu microunde se oprește.	La prepararea alimentelor sigilate sau utilizarea unui recipient cu capac, este posibil să se audă pocnete.	Nu utilizați recipiente sigilate, deoarece pot exploda în timpul preparării alimentelor, din cauza expansiunii conținutului.
Exteriorul cuptorului cu microunde este prea fierbinte în timpul funcționării.	Nu există suficient spațiu de aerisire pentru cuptorul cu microunde.	Pe partea din față și din spate a cuptorului cu microunde, există orificii de admisie/evacuare a aerului, pentru aerisire. Respectați distanțele specificate în ghidul de instalare a produsului.
	Există obiecte pe cuptorul cu microunde.	Îndepărtați toate obiectele așezate pe cuptorul cu microunde.
Ușa nu poate fi deschisă corect.	Sunt blocate resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului.	Curățați cuptorul și apoi deschideți ușa.

Depanare și cod de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Încălzirea, inclusiv funcția de încălzire, nu funcționează.	Cuptorul cu microunde poate avea o defecțiune, se prepară prea multe alimente sau sunt utilizate vase de gătit necorespunzătoare.	Puneți apă într-un recipient care poate fi utilizat în cuptorul cu microunde, porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze 1 – 2 minute, pentru a verifica dacă se încălzește apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți cuptorul din nou. Utilizați un recipient de gătit cu fundul plat.
Cuptorul nu decongelează.	În cuptor au fost introduse prea multe alimente congelate.	Reduceți cantitatea de alimente și porniți cuptorul din nou.
Lumina din interior este slabă sau nu se aprinde.	Ușa a fost lăsată deschisă mult timp.	Lumina din interior se poate stinge automat dacă este activată funcția Eco. Închideți și re deschideți ușa sau apăsați butonul STOP/ECO .
	Lumina din interior este acoperită de material străin.	Curățați interiorul cuptorului cu microunde și verificați din nou.
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă este utilizată funcția de preparare automată, acest semnal sonor înseamnă că este timpul să întoarceți alimentele în timpul decongelării.	După ce ați întors alimentele, apăsați din nou butonul START/+30s pentru a reporni cuptorul.
Cuptorul cu microunde nu este orizontal.	Cuptorul cu microunde este instalat pe o suprafață neuniformă.	Asigurați-vă că suprafața pe care se află cuptorul cu microunde este plană și stabilă.
Se produc scântei în timpul preparării.	Sunt utilizate recipiente metalice pentru prepararea/decongelarea alimentelor în cuptorul cu microunde.	Nu utilizați recipiente metalice.
Când cuptorul cu microunde este în priză, poate fi pus în funcțiune imediat.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul cu microunde curentează.	Ștecărul sau priza de alimentare nu sunt împământate corect.	Asigurați-vă că ștecărul și priza sunt împământate corect.
1. Se scurge apă. 2. Iese abur printr-o crăpătură a ușii. 3. Apa rămâne în cuptorul cu microunde.	În cuptor se poate forma uneori apă sau abur, în funcție de alimente. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul cu microunde să se răcească și apoi ștergeți-l cu un prosop de vase uscat.
Luminozitatea din interiorul cuptorului cu microunde se modifică.	Luminozitatea depinde de puterea utilizată pentru fiecare funcție.	Modificările puterii utilizate în timpul funcționării nu sunt anormale. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Prepararea s-a încheiat, dar ventilatorul de răcire încă este în funcțiune.	Pentru aerisirea cuptorului cu microunde, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze aproximativ 3 minute după încheierea preparării.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.

Problemă	Cauză	Acțiune
Platou rotativ		
În timp ce se rotește, platoul rotativ iese din locaș sau se oprește.	Inelul rotativ lipsește sau nu este montat corect.	Montați inelul rotativ și apoi încercați din nou.
Platoul rotativ se rotește cu dificultate.	Inelul rotativ nu este montat corect, se prepară prea multe alimente sau recipientul este prea mare și atinge interiorul cuptorului.	Reduceți cantitatea de alimente și nu utilizați recipiente prea mari.
Platoul rotativ se zguduie în timp ce se rotește și produce zgomot.	Există resturi alimentare lipite sub platoul rotativ.	Îndepărtați resturile de alimente lipite sub platoul rotativ al cuptorului cu microunde.
Grill		
Se degajă fum în timpul funcționării.	În timpul funcționării inițiale, este posibil să iasă fum din elementele de încălzire atunci când utilizați pentru prima dată cuptorul cu microunde.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă porniți cuptorul cu microunde de 2 – 3 ori, ar trebui să dispară.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul cu microunde să se răcească și scoateți alimentele de pe elementele de încălzire.
	Alimentele sunt prea aproape de grill.	Așezați alimentele la o distanță corespunzătoare în timpul preparării.
	Alimentele nu sunt preparate și/sau aranjate corespunzător.	Asigurați-vă că alimentele sunt preparate și aranjate corespunzător.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptor cu microunde		
Cuptorul cu microunde nu încălzește.	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
Se degajă fum în timpul preîncălzirii.	În timpul funcționării inițiale, este posibil să iasă fum din elementele de încălzire atunci când utilizați pentru prima dată cuptorul cu microunde.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă porniți cuptorul cu microunde de 2 – 3 ori, ar trebui să dispară.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul cu microunde să se răcească și scoateți alimentele de pe elementele de încălzire.
Există un miros de ars sau de plastic atunci când utilizați cuptorul cu microunde.	Sunt utilizate vase de gătit din plastic sau nerezistente la căldură.	Utilizați vase de gătit din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.
Din interiorul cuptorului cu microunde se degajă un miros neplăcut.	S-au topit resturi de alimente sau de plastic și s-au lipit de interior.	Utilizați funcția cu abur și ștergeți cu o lavetă uscată. Puteți pune o felie de lămâie înăuntru și porni cuptorul cu microunde, pentru a elimina mai repede mirosul.
Cuptorul cu microunde nu funcționează corect.	Ușa cuptorului cu microunde este deschisă frecvent în timpul preparării.	Dacă deschideți des ușa, temperatura interioară va scădea și acest lucru poate afecta rezultatele preparării.
	Comenzile cuptorului cu microunde nu sunt setate corect.	Setați corect comenzile cuptorului cu microunde și încercați din nou.
	Grillul sau alte accesorii nu sunt introduse corect.	Introduceți corect accesorii.
	Se utilizează un tip sau o dimensiune greșită de vase de gătit.	Utilizați vase de gătit adecvate cu fundul plat.

Depanare și cod de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Abur		
Aud apă fierbând în timpul preparării la vaporii	Apa este încălzită cu ajutorul încălzitorului de abur.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Se aude un sunet neobișnuit când opresc prepararea la vaporii.	Apa este eliminată din interiorul încălzitorului de abur după încheierea operației de preparare la vaporii.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Nu ies aburi.	Rezervorul de alimentare cu apă nu este instalat.	Asigurați-vă că rezervorul de alimentare cu apă este instalat corect.
	Nu există apă în rezervorul de alimentare cu apă.	Umpleți rezervorul cu apă și încercați din nou.

Cod de informare

Cod	Descriere	Acțiune
C-d0	Butoanele de comandă sunt apăsată timp de 10 secunde.	Curățați tastele și verificați dacă există apă pe suprafața din jurul tastei. Dacă apare din nou, opriți cuptorul cu microunde timp de peste 30 de secunde și încercați să setați din nou. Dacă reappare, apălați Centrul local de asistență pentru clienți Samsung.

NOTĂ

Dacă soluția sugerată nu rezolvă problema, contactați Centrul local de asistență pentru clienți Samsung.

Specificații tehnice

Samsung depune eforturi pentru a-și îmbunătăți întotdeauna produsele. Astfel, atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate, fără notificare.

Model	MG23K35*3**
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz c.a.
Consumul de energie	
Putere maximă	2.300 W
Microunde	1.250 W
Grill (element de încălzire)	1.100 W
Putere de ieșire	100 W/800 W – 6 niveluri (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2.450 MHz
Dimensiuni (l x l x A)	
Exterior (Inclusiv mânerul)	489 x 275 x 392 mm
Interiorul cuptorului cu microunde	330 x 211 x 324 mm
Volum	23 de litri
Greutate Netă	Aprox. 13,0 kg

* Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică <G>.

Consum general de energie în modul așteptare (W) (Toate porturile de rețea sunt pornite)		-
Timp implicit pentru gestionarea alimentării în modul așteptare al rețelei (min)		-
Wi-Fi	Consum de energie în modul rețea (W)	-
	Timp implicit pentru gestionarea alimentării în modul așteptare Wi-Fi (min)	-
Mod așteptare (cu afișaj)	Consum de energie în modul așteptare (W)	0,8 W
	Timp implicit pentru gestionarea alimentării în modul așteptare (min)	20 min
Modul oprit	Consum de energie în modul oprit (W)	0,5 W
	Timp implicit pentru gestionarea alimentării în modul oprit (min)	20 min

Date stabilite conform standardului EN 50564 și Regulamentului (UE) 2023/826 al Comisiei.

Notă

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	CENTRU DE CONTACT	SITE WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864) 	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786) 	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786) 	www.samsung.com/sk/support

ȚARĂ	CENTRU DE CONTACT	SITE WEB
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



19.08.2025

CONFORMITY DECLARATION

We declare that all the goods and the materials are suitable to the contact with the food products.

They meet the following laws:

- Law 1935/2004/CE regarding the materials destined to the contact of food products.
- Law 2023/2006/CE regarding the good manufacture operations of the materials destined to the contact of food products.
- 2020/1245 UE regarding plastic materials and articles intended to come into contact with
- DM 21/03/73 and further updates and modification. Hygienically and sanitary protocols for the packaging, containers and utensils destined to the contact food products or personal use products.
- DPR 777/82 and further updates and modifications, Relization of Directive (CEE) n76/893 relative to materials destined to the contact of food products.

If the instructions in the user manual are followed and the maintenance is carried out,

Our products are manufactures with following raw material:

Stainless steel Aisi 304, Aisi 430;

Aluminazed aluminum sheets (LS)

ERSÖZ - GONCA

Mutfak Makine ve Ekipmanları Sanayi Ticaret A.Ş.
Konya Organize San. Bölgesi Büyük Kayalık
Mah. 9 Nolu Sk. No: 20 Selçuklu / KONYA
Tel: 0.332.239 18 10-239 18 11 • Fax: 239 22 32
Selçuk V. D.: 370 011 2665 T.Sicil No: 22066

Order No./Sipariş No. : Z7S2042532
Supplier : APERAM PASLANMAZ ÇELİK SAN. VE TİC. /Ürün adı : STS CR AP COIL
/Tedarikçi Firma : A.S.
Customer : APERAM PASLANMAZ ÇELİK SAN. VE TİC. A.S. Spec & Type : EN10088-2-1.4016
/Müşteri /Spesifikasyon :

Size/Ebat (mm)	Product No. /Ürün no.	Quantity /Miktar	Weight /Ağırlık (kg)	Heat No. /Çelik yapım No.	Position	Tensile Test			Hardness /Sertlik	0893475	Division	Chemical Composition/Kimyasal Kompozisyon						
						YS 0.2% (MPa)	TS	EL (%)	HV				C (%)	Si (%)	Mn (%)	P (%)	S (%)	Cr (%)
0.8x1000xC	Z7YB3423AB	1	9,761	SG88737_5	T	280	479	29	137.0			L	0.0609	0.293	0.681	0.0161	0.0006	16.127
*** Sub Total (110) ***		1	9,761 (kg)															
*** Grade Total ***		1	9,761 (kg)															

0893475

CE EN 10088-4
305/2011/EU (19) 2354 2022/2921

* Position - T : Top, M : Middle, B : Bottom
* Tensile Test Direction : Transversal, Gauge Length : 80 mm (Rectangular),
YP Method : 0.2 % off-set
* Division - L : Ladle Analysis

We hereby certify that the material herein has been in accordance with; EN10088-2, TS EN ISO 9445-2, ASTM A240/A240M, ASTM A480/A480M, POSCO ASSAN TST is ISO 9001:2015 & ISO 14001:2015 Certified, NACE MR0175 and MR0103, ASME SA 240 / SA 240M, ASME SA 480, EN10088-4, ISPM 15 Certified
Test Certificate is issued according to ISO 10474/EN 10204 3.1.
This product includes all requirements of TS EN 10028-7 standard.

Legal sanction can be imposed on forging. Improper use of product can cause safety issues.

Surveyor To :

Order No./Sipariş No. : Z7S2042022

PO No./PO NO. : TR0042502

Supplier : APERAM PASLANMAZ CELIK SAN. VE TIC. /Tedarikçi Firma : A.S. Commodity : STS CR AP COIL /Ürün adı

Customer : APERAM PASLANMAZ CELIK SAN. VE TIC. A.S. Spec & Type : EN10088-2-1.4016 /Müşteri /Spesifikasyon

Surface Finish : NO.2B
/Yüzey

Size/Ebat (mm)	Product No. /Ürün no.	Quantity /Miktar	Weight /Ağırlık (kg)	Heat No. /Çelik yapım No.	Position	Tensile Test YS 0.2% (MPa) TS EL (%)	Hardness /Sertlik HV	Chemical Composition/Kimyasal Kompozisyon C (%) Si (%) Mn (%) P (%) S (%) Cr (%)
0.8x1500xC *** Sub Total ***	Z7YB2524AB (110) ***	1 1	10,183 10,183 (kg)	49S7A9968	T	309 473 27	145.0	0.0342 0.264 0.451 0.0246 0.0042 16.140
1.5x1250xC *** Sub Total ***	Z7YB2318AB (150) ***	1 1	10,095 10,095 (kg)	SG87871_4	T	280 482 26	139.0	0.0598 0.272 0.589 0.0192 0.0008 16.114
*** Grade Total ***		2	20,278 (kg)					
*** Grand Total ***		2	20,278 (kg)					

CE EN 10088-4
305/2011/EU (19) 2354 2022/2921* Position - T : Top, M : Middle, B : Bottom
* Tensile Test. Direction : Transversal, Gauge Length : 80 mm (Rectangular),
YP Method : 0.2 % off-set
* Division - L : Ladle AnalysisWe hereby certify that the material herein has been in accordance with; EN10088-2, TS EN ISO 9445-2, ASTM A240/A240M, ASTM A480/A480M, POSCO ASSAN TST is ISO 9001:2015 & ISO 14001:2015 Certified, NACE MR0175 and MR0103, ASME SA 240 / SA 240M, ASME SA 480, EN10088-4, ISPM 15 Certified
Test Certificate is issued according to ISO 10474/EN 10204 3.1.
This product includes all requirements of TS EN 10028-7 standard.

Legal sanction can be imposed on forging. Improper use of product can cause safety issues.

Surveyor To :

Order No./Sipariş No. : Z7S2042022

PO No./PO NO. : TR0042502

Supplier : APERAM PASLANMAZ CELIK SAN. VE TIC. /Tedarikçi Firma : A.S. Commodity : STS CR AP COIL /Ürün adı

Customer : APERAM PASLANMAZ CELIK SAN. VE TIC. A.S. /Müşteri Spec & Type : EN10088-2-1.4016 /Spesifikasyon

Surface Finish : NO.2B /Yüzey

Size/Ebat (mm)	Product No. /Ürün no.	Quantity /Miktar	Weight /Ağırlık (kg)	Heat No. /Çelik yapım No.	Position	Tensile Test YS 0.2% (MPa) TS EL (%)	Hardness /Sertlik HV	Chemical Composition/Kimyasal Kompozisyon C (%) Si (%) Mn (%) P (%) S (%) Cr (%)
0.6x1000xC	Z7YA5878AA	1	8,808	43S7A6545	T	372 537 25	144.0	0.0325 0.228 0.360 0.0236 0.0021 16.140
0.6x1000xC	Z7YA5878AC	1	8,663	43S7A6545	T	334 516 25	143.0	0.0325 0.228 0.360 0.0236 0.0021 16.140
*** Sub Total	(060) ***	2	17,471 (kg)					
1x1250xC	Z7YB2313AA	1	11,339	4CS7B1386	T	292 466 30	140.0	0.0347 0.262 0.390 0.0255 0.0053 16.170
*** Sub Total	(130) ***	1	11,339 (kg)					
1.5x1250xC	Z7YB2318AA	1	10,450	SG87871_4	T	280 482 26	139.0	0.0598 0.272 0.589 0.0192 0.0008 16.114
*** Sub Total	(150) ***	1	10,450 (kg)					
*** Grade Total	***	4	39,260 (kg)					
*** Grand Total	***	4	39,260 (kg)					
=== Last Item ===								

CE EN 10088-4
305/2011/EU (19) 2354 2022/2921* Position - T : Top, M : Middle, B : Bottom
* Tensile Test Direction : Transversal, Gauge Length : 80 mm (Rectangular),
YP Method : 0.2 % off-set
* Division - L : Ladle AnalysisWe hereby certify that the material herein has been in accordance with; EN10088-2, TS EN ISO 9445-2, ASTM A240/A240M, ASTM A480/A480M, POSCO ASSAN TST is ISO 9001:2015 & ISO 14001:2015 Certified, NACE MR0175 and MR0103, ASME SA 240 / SA 240M, ASME SA 480, EN10088-4, ISPM 15 Certified
Test Certificate is issued according to ISO 10474/EN 10204 3.1
This product includes all requirements of TS EN 10028-7 standard.

Legal sanction can be imposed on forging. Improper use of product can cause safety issues.

Surveyor To :

Mill Test Certificate

Customer: SARITAS CELIK SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI		Product: Cold rolled stainless steel coil		
Purchaser:		Condition of Supply: 2B;Solid solution;Pickling;C		
Specification EN10028-7:2016,EN10088-2:2014 EN10088-4:2009 ASTM A240M-19 ASME SA-240M-2019 ASTM A480/A480M(2019) ASME SA480/SA480M(2019)	Grade 1.4307/1.4301/304L/304	Mill'S No. LBB9T00601	Certificate No. 0044967901998704	
		Customer Order No. CTHB2209SAR01-SAR	Consignment No. CTHB221778A	
		Mark Of Manufacturer: 		
		Heat Treatment Temperature Solution 1040-1100°C Quenching in water		

No.	Material No.	Heat No.	Dimensions (mm)	Quantity	Weight (Kg)	 0035-CPR-A210 EN10088-4
1	FA21017260N00	A0203683	4*1250	1	19881	
2	FA21017270N00	A0203683	4*1250	1	20011	
3	FA21021780N00	A0203727	4*1250	1	18962	
Acceptable Visual And Dimensions:OK			Total	3	58854	

No.	Max. Min.	C%	Si%	Mn%	P%	S%	Cr%	Ni%	N%
1	H	0.020	0.53	1.56	0.036	0.006	18.0	8.0	0.05
2	H	0.020	0.53	1.56	0.036	0.006	18.0	8.0	0.05
3	H	0.023	0.54	1.57	0.035	0.001	18.2	8.0	0.05

No.	P.D.	Y.S. Rp0.2 Mpa Room	Y.S. Rp1.0 Mpa Room	T.S. Rm Mpa Room	EL. A5 % Room	EL. A50 % Room	Hardness HRB Room	Hardness HRB Room	I G C
1	2	270	309	651	58.0	60	81.0	81.5	OK
1	1								OK
2	2	266	304	648	56.0	60	81.5	82.0	OK
1	1								OK
3	2	276	315	654	62.0	58	83.0	83.5	OK
1	1								OK

Notes	C=Cutting edge; H=Heat analysis; P=Product analysis; D=Electroslag remelting; P.D.=Position and Direction; Y.S.=Yield Strength; Room = Normal Temperature (Room Temperature); T.S.=Tensile Strength; EL.=Elongation; A5:Lo=5.65SQRT(So); A50:Lo=50mm; 2=横向 Transverse; 1=纵向 Longitudinal;	Corrosion Methods EN ISO 3651-2 A 16%的硫酸/硫酸铜测试, ASTM A262 E
-------	---	--

Remarks	1.The quality management system is in conformity with ISO9001:2015 standard and ISO14001:2015. 2.No weld repair; Free of mercury;No radiation contamination. 3.PED 2014/68/EU 4.EN ISO 9445-2 5.AD2000 W2-AD2000 W10 6.NACE MR 0175/ISO15156-1/ 7.ISO15156-3-NACE MR0103	  NAN HAI
---------	--	---

DECLARATION OF PERFORMANCE

No.:0044967901998704-00

1、 product, finish

Cold rolled stainless steel coil,2B

2、 Type, batch or serial number:

Grade	Heat No.	Material No.
1.4307/1.4301/304L/304	A0203683	FA21017260N00
1.4307/1.4301/304L/304	A0203683	FA21017270N00
1.4307/1.4301/304L/304	A0203727	FA21021780N00

3、 specification,use

EN 10088-4(2009),use for construction product.

4、 Name, registered trade name

SHANXI TAIGANG STAINLESS STEEL CO.,LTD.



5、 systems of assessment

System 2+

6、 harmonised standard, name and identification number of the notified body, if relevant

EN 10088-4(2009), TÜV Rheinland industrie Service GmbH, (NoBo, 0035)

7、 Declared performance

Essential characteristics	performance	specification
Dimensions	PASS	EN 10088-4(2009)
Elongation	≥45 %	
Tensile strength	540 ~ 700	
Yield strength Rp0.2	≥230 MPa	
Impact strength	NPD	
Weldability	NPD	
Durability	NPD	
Fracture toughness/brittle strength	NPD	
Cold formability	NPD	

8、 The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 7.

This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer, identified in point 4.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Signature:

NAN HAI

Date:

2022-11-22



Mill Test Certificate

Customer: SARITAS CELIK SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI		Product: Cold rolled stainless steel coil		
Purchaser:		Condition of Supply: 2B;Annealing;Pickling;M		
Specification EN10088-2:2014 EN10088-4:2009 ASTM A240M-19 ASME SA-240M-2019 ASTM A480/A480M-19 ASME SA480/SA480M-2019	Grade 1.4016/430	Mill'S No. LBC1T00483	Certificate No. 0044978224880557	
		Customer Order No. CTHB2301SAR02-SAR	Consignment No. CTHB230651A	
		Mark Of Manufacturer: 		
		Heat Treatment Temperature Solution 750-850 °C Quenching in water		

No.	Material No.	Heat No.	Dimensions (mm)	Quantity	Weight (Kg)	CE 0035-CPR-A210 EN10088-4
1	FM30254310Q20	A1300547	0.8*1500	1	16997	
Acceptable Visual And Dimensions:OK			Total	1	16997	

No.	Max. Min.	C%	Si%	Mn%	P%	S%	Cr%	Ni%
1	H	0.04	0.34	0.21	0.028	0.002	16.2	0.10

No.	P.D.	Y.S. Rp0.2 Mpa Room	T.S. Rm Mpa Room	EL. A50 % Room	EL. A80 % Room	Bend α=180° d=a	Hardness HRB Room	Hardness HRB Room
1	2 1	310 292	500 464	33	28.0 28.5	OK	79.0	79.0

Notes	M=Not cutting edge; H=Heat analysis; P=Product analysis; D=Electroslag remelting; P.D.=Position and Direction; Y.S.=Yield Strength; Room = Normal Temperature (Room Temperature); T.S.=Tensile Strength; EL.=Elongation; A50:Lo=50mm; A80:Lo=80mm; 2=横向Transverse; 1=纵向 Longitudinal;
-------	---

Remarks	1.The quality management system is in conformity with ISO9001:2015 standard and ISO14001:2015. 2.No weld repair; Free of mercury;No radiation contamination. 3.NACE MR0103	  NAN HAI
---------	--	---

Issued by Manufacturer.

We hereby certify that material described herein has manufactured and tested with satisfactory results in accordance with the requirements of the above material specification.



Manufacturer:SHANXI TAIGANG STAINLESS STEEL CO.,LTD.

Jiancaoping,Taiyuan,Shanxi,P.R. China. zip code 030003

After-sale Service:800-806-1998, 400-653-1998

Quality Manager

DECLARATION OF PERFORMANCE

No.:0044978224880557-00

1、 product, finish

Cold rolled stainless steel coil,2B

2、 Type, batch or serial number:

Grade
1.4016/430

Heat No.
A1300547

Material No.
FM30254310Q20

3、 specification,use

EN 10088-4(2009),use for construction product.

4、 Name, registered trade name

SHANXI TAIGANG STAINLESS STEEL CO.,LTD.



5、 systems of assessment

System 2+

6、 harmonised standard, name and identification number of the notified body, if relevant

EN 10088-4(2009), TÜV Rheinland industrie Service GmbH, (NoBo, 0035)

7、 Declared performance

Essential characteristics	performance	specification
Dimensions	PASS	EN 10088-4(2009)
Elongation	≥28 %	
Tensile strength	450 ~ 999	
Yield strength Rp0.2	≥205 MPa	
Impact strength	NPD	
Weldability	NPD	
Durability	NPD	
Fracture toughness/brittle strength	NPD	
Cold formability	NPD	

8、 The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 7.

This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer, identified in point 4.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Signature:

NAN HAI

Date:

2023-04-07

