

# SLICER KITCHEN LINE

## KRAJALNICA KITCHEN LINE



Item: 210215  
210222  
210246

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.  
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



## CONTENTS

SAFETY REGULATIONS .....	3
INTRODUCTION .....	4
1. INFORMATION ON THE SLICER .....	5
2. TECHNICAL DATA .....	7
3. SUPPLY OF THE SLICER .....	8
4. INSTALLATION .....	8
5. OPERATING OF THE SLICER .....	10
6. ORDINARY CLEANING .....	12
7. MAINTENANCE .....	14
8. MACHINE DISPOSAL .....	15

Dear Customer,

**Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.**

---

## **SAFETY REGULATIONS**

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may 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.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. Should the plug or cord be damaged have it/them repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired, if necessary, by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. This could give rise to life-threatening situations.
- 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.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord (or extension cord) loose or trip over the cord.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of electrical appliances can be dangerous. Therefore, never let children use home appliances without supervision.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.

EN



- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the appliance.
- The electrical installation must comply with the applicable national and local regulations.
- This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

---

## INTRODUCTION

- This manual is meant to provide customers with information on the slicer and its specifications and the necessary operating and maintenance instructions in order to guarantee the best possible use of the machine and preserve its efficiency in the long term.
- This manual is to be used by qualified and skilled people who will be informed about the use of the slicer and its periodical maintenance.

---

## 1. INFORMATION ON THE SLICER

### 1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- The slicer must be operated only by highly qualified people who are fully aware of the safety measures described in this manual.
- In case of personnel rotation, training is to be provided in advance.
- Although the slicer is equipped with safety devices in the dangerous points, it is recommended not to touch the blade and the moving components.
- Before starting cleaning and maintenance operations, disconnect the slicer plug from the supply.
- Assess the residual risks carefully when protection devices are removed to carry out cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- A regular control of the electric supply cord is absolutely necessary; a worn-out or damaged cord can expose users to great electric shock hazard.
- If the slicer shows malfunctions, it is recommended not to use or attempt to repair the device; please call the "SERVICE CENTRE".

- **Do not use the slicer for frozen products, meat and fish with bones and any products other than foodstuffs.**
- **Do not use the slicer without the meat pusher when the meat is nearly finished.**
- **Do not place yourself in a dangerous position, the blade may cause injuries.**

The manufacturer and/or the seller is not liable in the following cases:

- if the slicer has been tampered by non-authorized personnel;
- if some parts have been substituted by non-original spare parts;
- if the instructions included in this manual are not followed accurately;
- if the slicer is not cleaned and oiled with the right products.

EN

---

### 1.2 SAFETY SYSTEMS INSTALLED IN THE SLICER

#### 1.2.1. MECHANICAL SAFETY SYSTEM

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

The safety system includes (see 1.3):

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

---

#### 1.2.2. ELECTRICAL SAFETY SYSTEM

The slicer is equipped with:

- a micro-switch which stops the slicer in case the tie rod for blade guard is removed (see Fig. 1); the micro-switch prevents from restarting the slicer if the guard has not been set in the switch-off position.
- a relay in the control box which requires the restart of the slicer when a power cut occurs.

Even though CE version slicers are provided with electrical and mechanical protections (when the slicer 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**. The blade and other parts of the machine can cause cuts and injuries.



### 1.3 SLICER COMPONENTS

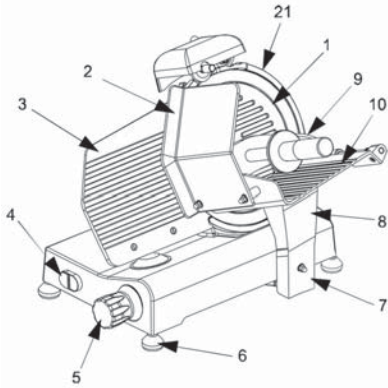
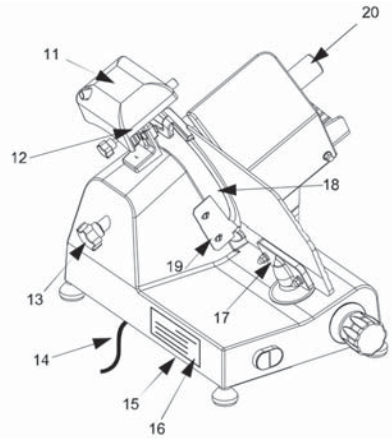


Fig. 1



EN

1. Blade guard
2. Hand cover
3. Thickness gauge (plate)
4. Push-button panel
5. Dial knob
6. Feet
7. Carriage lock screw
8. Stem
9. Meat pusher
10. Food tray
11. Sharpener

12. Sharpener locking knob
13. Tie rod for blade guard
14. Power supply cord
15. Base
16. Rating plate - serial number
17. Thickness gauge support
18. Blade
19. Deflector
20. Meat pusher knob
21. Blade ring guard

## 2. TECHNICAL DATA

### OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS

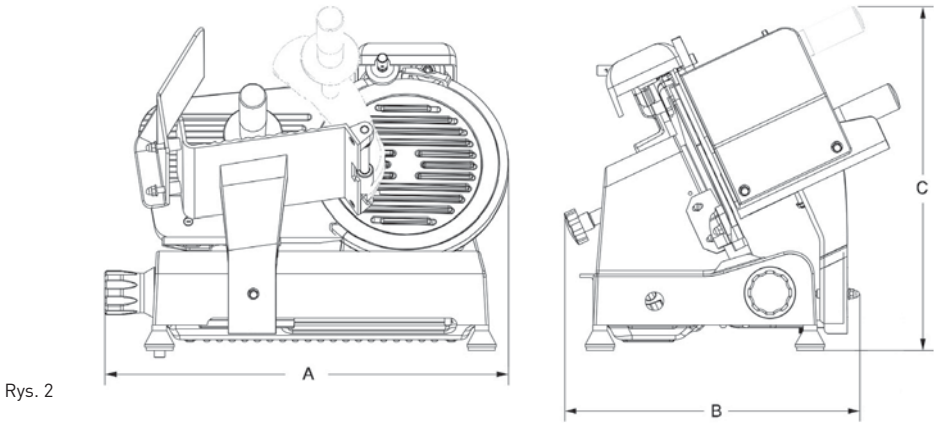


TABLE 1

Parameter	Unit of measure	210215	210222	210246
∅ Blade	mm	250	250	300
Motor	Watt	150	150	250
	Hp	0.2	0.2	1/3
Power Supply		230V ~50Hz		
Cut thickness	mm	11	11	14
Run of carriage	mm	245	245	245
Tray size	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Net weight	Kg	16	16	17
Noise level	dB	60	60	60

EN



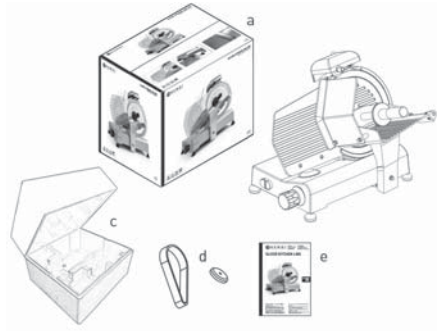
---

### 3. SUPPLY OF THE SLICER

#### 3.1 DISPATCH OF THE SLICER

Slicers are accurately packed and then dispatched from our warehouses; the package includes:

- a) a carton box
- b) the slicer
- c) two polythene polyfoam packages
- d) a wheel & a V-Belt
- e) manual



---

#### 3.2 PACKAGE CHECK UPON ARRIVAL

If no external damage is evident on the package upon its arrival, open it and check for completeness. Regarding all the components. If the package has suffered from rough handling, bumps or crashes, the carrier must be informed about any damage; moreover, a detailed report on the ex-

tent of the damage caused to the machine must be filled immediately at the moment of delivery in the presence of a shipping company employee. **Do not overturn the package!!!** When the package is transported, make sure the box is lifted by the 4 corners (parallel to the ground).

EN

---

#### 3.3 PACKAGING DISPOSAL

The components of the packaging (carton box, pallets, plastic straps and polyurethane) are municipal waste; therefore they can be easily disposed.

If the slicer is to be installed in countries where specific regulations are in force, packaging must be disposed in compliance with them.

---

### 4. INSTALLATION

#### 4.1 SETTING UP THE SLICER

The slicer must be installed upon a working table suitable for the slicer's overall dimensions shown in TABLE 1 (according to the model); 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 slicer failure.



## 4.2 ELECTRIC CONNECTION

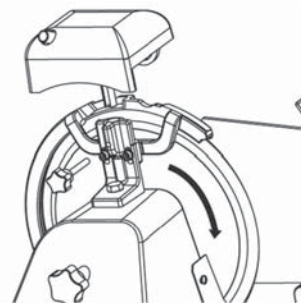
The slicer is equipped with a power supply cord and a VDE PLUG.

Connect the slicer with 230V ~50Hz power source.

Check that the earthing is fully operational.

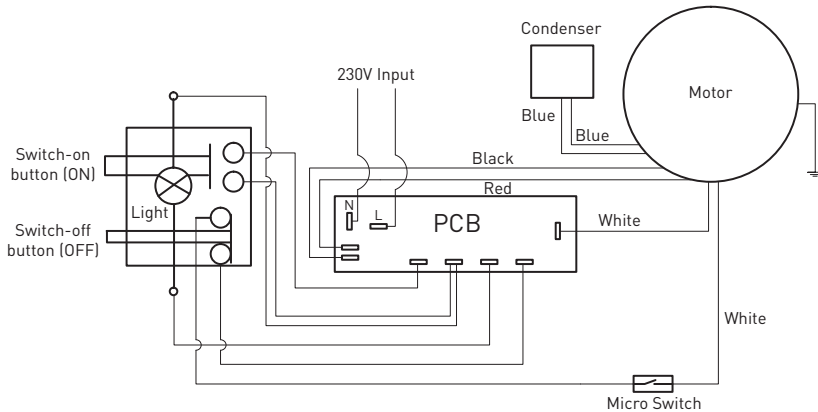
Moreover, check the features on the rating plate whether the serial number corresponds to the features shown in the delivery note.

If the direction of rotation is wrong, reverse two of the three power supply cords in the plug or in the socket.



Blade rotation direction

## 4.3 ELECTRIC CIRCUIT



EN

## 4.4 FUNCTION CHECK

Before testing the slicer check that the food tray is blocked and then try the function according to the following procedures:

- push the switch-on button "I" (ON) and the switch-off button "O" (OFF);
- check slicing of the food tray and meat pusher;
- check functioning and adjustment of the plate using the dial knob;
- check functioning of the sharpener;
- check that the slicer turns off upon unscrewing the tie rod for blade guard.



## 5. OPERATING OF THE SLICER

### 5.1 CONTROLS

Controls are placed on left hand side of the base as shown in the figure.

Position of controls (see Fig.2).

1. Dial knob to adjust the cutting thickness.
2. Switch-on button "I"
3. Switch-off button "0"

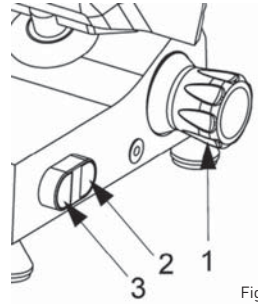


Fig. 2

### 5.2 LOADING AND SLICING OF FOODSTUFFS

**WARNING: Products to be cut must be loaded on the food tray only when the 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 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. 3a). **WARNING: Pay maximum attention: no part of your body should contact the blade** (see FIG. 3b);
- 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 slicers will be guided by the deflector onto the collecting plate (see FIG. 4);
  - do not operate the slicer without foodstuffs;
  - once foodstuffs have been cut, set the dial knob in the "0" position and switch off the machine by setting the switch to the "0" position;
  - sharpen the blade as soon as slices show a rough or frayed surface and the cutting becomes difficult (see 5.3).



Fig. 3a. Right position



Fig. 3b. Bad position

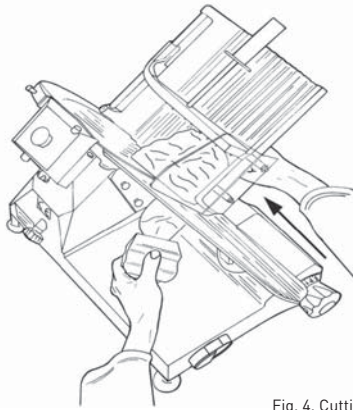


Fig. 4. Cutting meat

### 5.3 SHARPENING THE BLADE

**WARNING: Before proceeding with blade sharpening, remain alert to the RESIDUAL RISKS (see 1.2.2) 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:

- clean the blade accurately with alcohol to remove grease after the plug has been disconnected from the socket;
- unscrew the knob (1, Fig.5a), lift (a) the sharpener (2, Fig.5a) 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 (3, Fig. 5b), 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 (3 and 4, Fig 5c) and then leave them simultaneously;
- it is recommended to clean the sharpeners upon the end of sharpening (see 6.2.3);
- once sharpening has been completed, return the slice to its original setting with the reverse procedure.

**NOTE: Do not prolong the burring operation beyond 3/4 sec. in order to prevent the dangerous twisting of the blade cutting edge.**

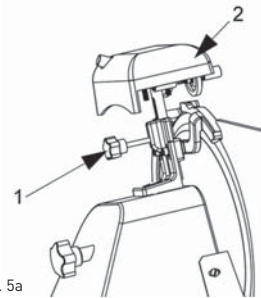


Fig. 5a

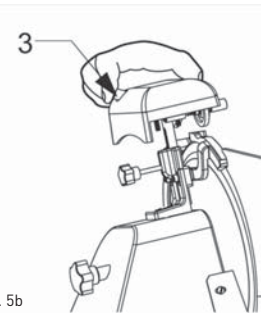


Fig. 5b

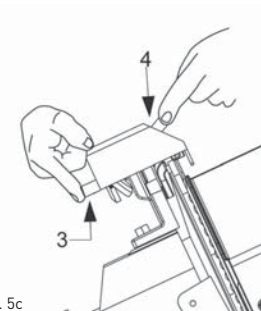


Fig. 5c



## 6. ORDINARY CLEANING

### 6.1 GENERAL FEATURES

- The slicer 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 slicer which are directly or indirectly in contact with foodstuffs.
- The slicer must not be cleaned with water-cleaner and high pressure water jets; use water and neutral detergent instead. **Do not use other detergents.** Tools, brushes and other devices likely to damage the slicer's surface must not be used.

Before carrying out any cleaning operation it is necessary to:

- disconnect the power supply plug from the socket to isolate the slicer from the rest of the electric circuit completely;
- set the dial knob adjusting the plate to the "0" position.

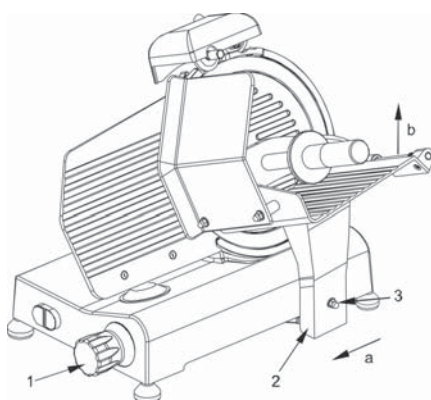
**WARNING: Pay attention to residual risks due to cutting and/or sharp edges.**

### 6.2 SLICER CLEANING PROCEDURE

#### 6.2.1. FOOD TRAY CLEANING

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

- set the dial knob in the "0" position (1);
- set the carriage (2) at the end of its run (a) near the controls;
- unscrew the screw (3), 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).



Carriage removal

#### 6.2.2. BLADE, BLADE GUARD AND RING CLEANING

Unscrew of the knob of the tie screw (1) (see Fig. 6) to release the blade guard (2).

**WARNING: The blade cleaning must be carried out with a wet cloth with metal gloves (3) on.**

To clean the opposite surface of the blade it is necessary to remove the blade (see Fig. 7).

The blade is to be removed as follows:

- disassemble the blade guard (see Fig. 7);
- remove the sharpener (a) and turn the thickness blade with the dial knob to make the Plexiglas blade removal tool (b) adhere to the blade;
- loosen the 3 or 4 screws (f) (according to the model) that fix the blade;

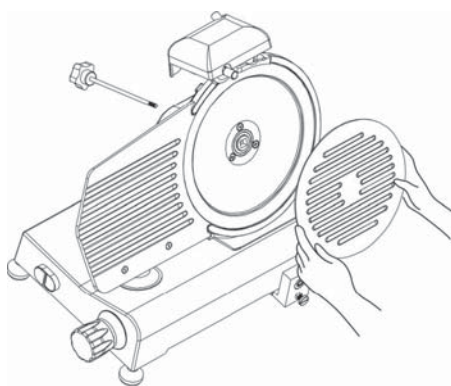


Fig. 6 - Blade guard removal

- lean the Plexiglas blade removal tool on the blade to obtain the coupling of the blade holes with the two screws (e), turn the blade until it reaches the correct position;
- slightly tighten the screw (e).

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

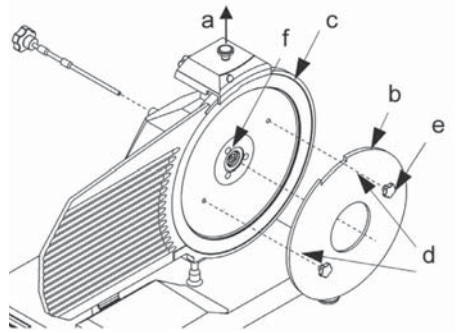


Fig. 7 - Assembling the Plexiglas blade removal tool (b)

### 6.2.3. CLEANING OF THE SHARPENER

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.

### 6.2.4. CLEANING OF THE DEFLECTOR

To remove the deflector unscrew the two screws (a) locking the deflector (see Fig.8).

Clean the deflector with hot water and neutral detergent.

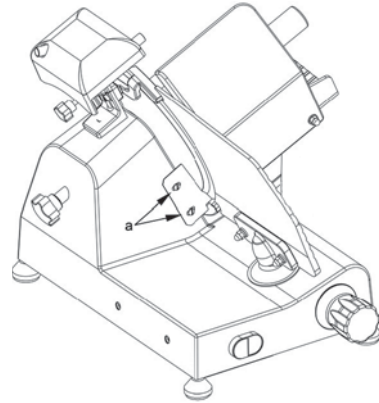


Fig. 8 - View of the deflector



---

## 7. MAINTENANCE

### 7.1 GENERAL FEATURES

Before starting maintenance it is necessary to:

- Disconnect the power supply cord plug from the socket to isolate the slicer from the electric circuit completely.
- Place the dial knob adjusting the thickness plate in the "0" position.

---

### 7.2 BELT

The belt is not to be adjusted. Generally, it must be replaced after 3 or 4 years; in this case please call your authorized "SERVICE CENTER".

---

### 7.3 FEET

Feet may deteriorate and lose elasticity, thus reducing the stability of the slicer. In this case they must be replaced. Call your authorized "SERVICE CENTER" to replace the feet.

---

### 7.4 POWER SUPPLY CORD

Periodically check the power supply cord for any symptoms of worn-out and, if this is the case, please call the "SERVICE CENTER" to have it replaced.

---

### 7.5 BLADE

Check that the blade does not lose more than 10mm of its original diameter. To have it replaced call the "SERVICE CENTER".

---

### 7.6 SHARPENER - GRINDING MOLES

Check that the grinding moles retain their abrasive property during sharpening operations. Call the "SERVICE CENTRE" if it is necessary to replace the grinding moles to prevent the blade damage.

---

### 7.7 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 dial knob.

---

## 7.8 LABEL OF THE PUSH-BUTTON PANEL

If the labels of the push-button panel have been damaged, call the "SERVICE CENTER" for replacement.

---

## 8. 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.

---

### WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected 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 bought 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

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.



**INHALTSVERZEICHNIS**

SICHERHEITSREGELN .....	17
EINFÜHRUNG .....	18
1. INFORMATIONEN ÜBER DIE SCHNEIDEMASCHINE .....	19
2. TECHNISCHE DATEN .....	21
3. ANLIEFERUNG DER SCHNEIDEMASCHINE .....	21
4. INSTALLATION .....	22
5. BEDIENUNG DER SCHNEIDEMASCHINE .....	23
6. STANDARDMÄSSIGES REINIGEN .....	26
7. WARTUNG .....	28
8. ENTSORGUNG DES GERÄTES .....	29



**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

**wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.**

---

## **SICHERHEITSREGELN**

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden hin prüfen. Beschädigte Stecker oder Kabel von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt reparieren lassen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Dann besteht Lebensgefahr.
- Das Kabel von scharfen und heißen Gegenständen sowie von offenem Feuer fernhalten. Beim Rausziehen des Steckers stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Beachten Sie, dass das (Verlängerungs-) Kabel nicht irrtümlicherweise gelöst wird und dass man nicht darüber stolpern kann.
- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt Haushaltsgerät bedienen lassen!
- Den Stecker rausziehen wenn das Gerät nicht benutzt wird und auch vor jeder Reinigung.

DE



- **Gefahr!** Befindet sich der Stecker in der Steckdose, so wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker abziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.

DE

---

## EINFÜHRUNG

- Die vorliegende Anleitung stellt dem Anwender Informationen über die Schneidemaschine und ihre Spezifikation sowie notwendige Anleitungen bzgl. der Nutzung und Wartung des Gerätes dar, um ihren optimalen Betrieb zu gewährleisten und ihre Effektivität über einen längeren Zeitraum zu bewahren.
- Die vorliegende Anleitung ist für qualifizierte Personen bestimmt, die entsprechende Fähigkeiten besitzen. In der Anleitung kann man die Informationen über die Nutzung und die periodische Wartung der Schneidemaschine finden.



---

## 1. INFORMATIONEN ÜBER DIE SCHNEIDEMASCHINE

### 1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Die Schneidemaschine darf nur von entsprechend qualifizierten Personen bedient werden, die sich mit den in der Anleitung beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen vertraut gemacht haben.
- Bei Personaländerungen ist eine Schulung durchzuführen.
- Obwohl die Schneidemaschine mit Schutzeinrichtungen für die gefährdeten Stellen ausgerüstet ist, wird empfohlen, weder die Messer noch die beweglichen Elemente zu berühren.
- Vor Beginn der Wasch- und Wartungsarbeiten ist die Schneidemaschinen von der Stromversorgung zu trennen.
- Man muss auf das Restrisiko achten, wenn die Schutzeinrichtungen zum Waschen und für die Wartung abgenommen sind.
- Das Waschen und die Wartung erfordern höchste Konzentration.
- Die regelmäßige Kontrolle der Stromversorgungsleitung ist absolut notwendig. Eine verschlissene oder beschädigte Leitung kann ein großes Risiko für einen Stromschlag sein.
- Wenn die Schneidemaschine nicht richtig funktioniert, wird empfohlen, die Nutzung zu beenden,

aber keine selbstständige Reparatur durchzuführen. Bitte setzen Sie sich mit einem autorisierten Service in Verbindung.

- **Die Schneidemaschine darf nicht zum Schneiden weder für gefrorene Produkte, Fleisch mit Knochen oder Fisch mit Gräten noch für andere Produkte als Lebensmittel verwendet werden.**
- **Die Schneidemaschine bitte nicht ohne Andrückelement benutzen, wenn zum Schneiden noch ein kleines Stück Fleisch verblieben ist.**
- **Keine unsichere Position einnehmen, das Messer kann zu Verletzungen führen.**

Der Hersteller und/oder der Verkäufer haftet nicht in folgenden Fällen:

- wenn eine unbefugte Person einen Eingriff in die Schneidemaschine vorgenommen hat;
- wenn einige Teile nicht gegen Originalersatzteile ausgetauscht wurden;
- wenn die im vorliegenden Dokument enthaltenen Anleitungen nicht genau eingehalten wurden;
- wenn die Schneidemaschine nicht mit den entsprechenden Produkten gereinigt bzw. geölt wurde.

DE

---

## 1.2 SICHERHEITSSYSTEME IN DER SCHNEIDEMASCHINE

### 1.2.1. MECHANISCHES SICHERHEITSSYSTEM

Das in der vorliegenden Anleitung beschriebene Sicherheitssystem der Schneidemaschine entspricht den EG-Richtlinien **2006/42** sowie den Regelungen **EN 1974**.

Das Sicherheitssystem besteht aus (Siehe 1.3):

- Abdeckung des Messers
- Ring
- Gehäuse des Messers
- Andrückelement für das Fleisch
- Einstellrad des Andrückelements für das Fleisch mit Mutter und Distanzscheibe
- Handschutz am Tablett für die Lebensmittel



## 1.2.2. ELEKTRONISCHES SICHERHEITSSYSTEM

Die Schneidemaschine ist wie folgt ausgerüstet:

- Mikroschalter, der die Schneidemaschine ausschaltet, wenn die Befestigungsscheibe für die Abdeckung des Messers (Pos. 13, Abb. 1) abgenommen wurde; der Mikroschalter lässt keine erneute Inbetriebnahme der Schneidemaschine, wenn die Abdeckung nicht in der Ausschaltposition eingestellt ist.
- Relais im Steuerschrank, das die erneute Inbetriebnahme der Schneidemaschine beim Auftreten einer Unterbrechung in der Stromzufuhr erzwingt.

Obwohl die Schneidemaschinen mit den EG-Anforderungen übereinstimmen sowie mit elektronischen und mechanischen Sicherungen ausgerüstet sind (wenn die Schneidemaschine in Betrieb ist sowie auch während der Wartung und des Waschens), besteht immer noch ein **RESTRISIKO**, das man nicht völlig eliminieren kann. Ein solches Risiko wird in der Anleitung unter der Bezeichnung **WARNUNG** aufgeführt. Das Messer und andere Teile des Gerätes können zu Verletzungen führen.

## 1.3 TEILE DER SCHNEIDEMASCHINE

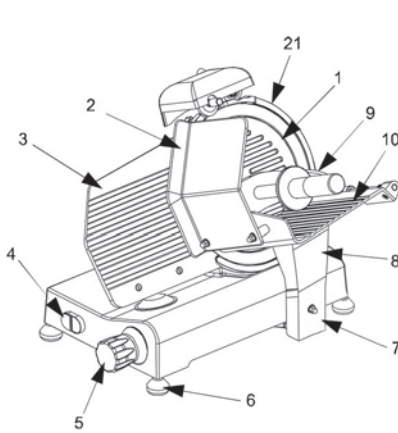
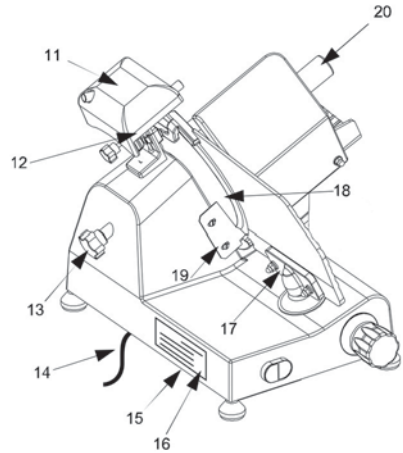


Abb. 1



1. Abdeckung des Messers
2. Handschutz
3. Regler für die Schnittbreite (Anschlagplatte)
4. Tastenpanel
5. Einstellrad
6. Standfüße
7. Schraube für die Blockade des Wagens
8. Stütze
9. Andrückelement für Lebensmittel
10. Tablett für Lebensmittel
11. Schärfeinrichtung

12. Einstellrad für die Blockade der Schärfeinrichtung
13. Befestigungsscheibe für die Abdeckung des Messers
14. Stromversorgungsleitung
15. Grundplatte
16. Typenschild - Seriennummer
17. Stütze des Reglers für die Schnittbreite
18. Messer
19. Deflektor
20. Einstellrad des Andrückelements für Fleisch
21. Ringabdeckung des Messers

## 2. TECHNISCHE DATEN

### GESAMTABMESSUNGEN, GEWICHT, CHARAKTERISTIK DES GERÄTES

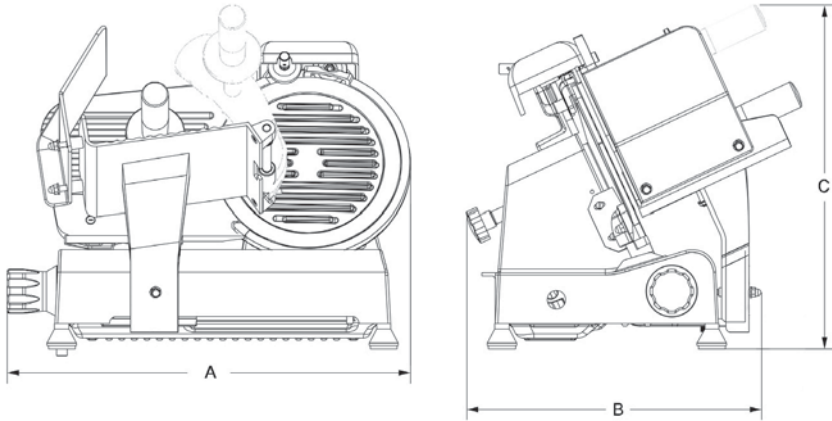


TABELLE 1

Parameter	Maßeinheit	210215	210222	210246
Messerdurchmesser	mm	250	250	300
Motor	Watt	150	150	250
	KM	0.2	0.2	1/3
Stromversorgung		230V ~50Hz		
Schnittbreite	mm	11	11	14
Wagenbereich	mm	245	245	245
Maße des Tablett	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Nettogewicht	Kg	16	16	17
Lärmpegel	dB	60	60	60

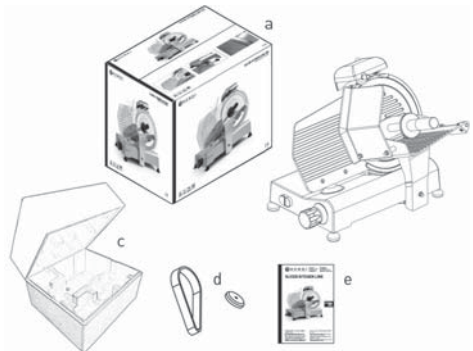
DE

## 3. ANLIEFERUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

### 3.1 VERSAND DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Schneidemaschinen sind entsprechend verpackt und werden anschließend aus dem Lager versandt. Die Verpackung enthält:

- a) Kartonschachtel
- b) Schneidemaschine
- c) zwei Verpackungen aus PE-Schaum
- d) Schleifscheibe der Schärfeinrichtung und Riemen zur
- e) Anleitung



---

## 3.2 PRÜFEN DES PAKETINHALTS BEI ANLIEFERUNG

Wenn bei Anlieferung keine äußeren Schäden festgestellt wurden, ist das Paket zu öffnen und zu prüfen, ob alle Elemente enthalten sind. Wenn die Sendung unvorsichtig getragen wurde, eingedrückt oder zerstört ist, muss man den Lieferanten über sämtliche Beschädigungen informieren. Bei Anlieferung ist auch unverzüglich ein Formular von

der Kurierfirma bzgl. des Umfangs der Beschädigungen und/oder Mängel des Gerätes auszufüllen. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt.

**Das Paket nicht werfen!** Während des Transports muss man den Karton an den 4 Ecken anheben (parallel zum Erdboden).

---

## 3.3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackungselemente (Kartonschachtel, Paletten, Folien und Polyurethan) gehören zu den kommunalen Abfällen, die man leicht entsorgen kann.

Wenn die Schneidemaschine in Ländern genutzt wird, wo besondere Vorschriften gelten, ist die Verpackung entsprechend den lokalen Vorschriften zu entsorgen.

---

## 4. INSTALLATION

### 4.1 AUFSTELLEN DER SCHNEIDEMASCHINE

**DE** Die Schneidemaschine muss man auf eine Arbeitstischplatte stellen, die den Gesamtabmessungen der Schneidemaschine entspricht, die in der „TABELLE 1“ (in Abhängigkeit vom Modell) angezeigt werden. Die Tischplatte muss entsprechend groß, eben ausgerichtet, trocken, glatt, fest, stabil und auf einer Höhe von 80 cm vom Erdboden angeordnet sein.

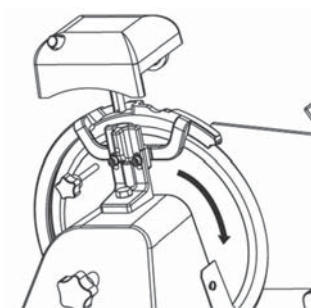
Darüber hinaus ist das Gerät in einem Raum mit einer maximalen Feuchtigkeit von 75%, mit einer Temperatur von +5°C bis +35°C, d.h. unter solchen Bedingungen unterzubringen, die keine Mängel an der Schneidemaschine hervorrufen.

---

### 4.2 NETZANSCHLUSS

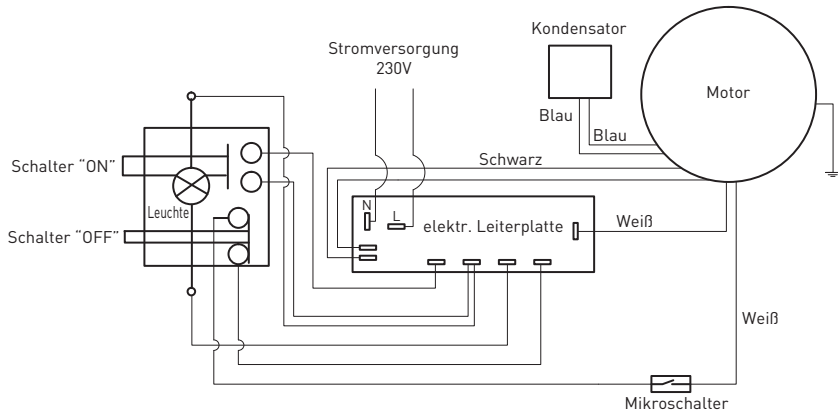
Die Schneidemaschine ist mit einer Stromversorgungsleitung sowie mit einem Stecker europäischen Typs ausgerüstet und ist an die Stromversorgungsquelle 230V-50Hz anzuschließen. Man muss prüfen, ob die Erdung richtig funktioniert. Man muss auch die Werte auf dem Typenschild überprüfen – ob die Seriennummer den Angaben auf der Transportliste entspricht.

Wenn die Drehrichtung falsch ist, dann muss man zwei von den drei Stromversorgungsleitungen im Stecker oder in der Steckdose umtauschen.



Drehrichtung des Messers

## 4.3 ELEKTROSCHALTPLAN



## 4.4 FUNKTIONSPRÜFUNG

Vor dem Durchtesten der Schneidemaschine ist zu prüfen, ob das Tablett für Lebensmittel blockiert ist. Anschließend ist die Funktion entsprechend den nachfolgenden Hinweisen zu überprüfen:

- Drücken der Einschalttaste „I“ (ON) und der Ausschalttaste „0“ (OFF);
- Prüfen des Vorschubs des Tablett für Lebensmittel

- sowie des Andrückelements für Fleisch;
- Prüfen der Funktion und Regelung des Untersatzes mit Hilfe eines Einstell-Drehknopfes;
- Funktionsprüfung der Schärfeinrichtung;
- Prüfen, ob sich die Schneidemaschine nach dem Abschrauben der Befestigungsscheibe für die Messerabdeckung ausschaltet.

DE

## 5. BEDIENUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

### 5.1 STEUERELEMENTE

Die Steuerelemente sind an der linken Seite der Grundplatte angebracht, wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt.

Lage der Steuerelemente (Siehe Abb.2).

1. Einstellrad für die Schnittbreite der Scheiben.
2. Einschalttaste „I“
3. Ausschalttaste „0“

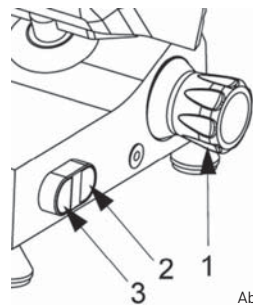


Abb. 2



## 5.2 LEGEN UND SCHNEIDEN VON LEBENSMITTELN

**WARNUNG:** Die zum Schneiden vorgesehenen Produkte dürfen nur auf das Tablett für Lebensmittel gelegt werden, wenn sich das Einstellrad in der Stellung „0“ befindet; ebenso muss man besonders auf das Messer und die scharfe Kante achten.

Die Verfahrensweise ist wie folgt:

- Nach dem Ablegen des Produktes auf dem Lebensmitteltablett und dem Abstützen auf der Grundplatte, ist es durch einen Träger mit Halterungen zu blockieren;
- Einstellrad verdrehen, um die gewünschte Schnittbreite der Scheiben zu erhalten;
- Um Unfälle zu vermeiden, muss die die Schneidemaschine bedienende Person von vorn zum Gerät in der entsprechenden Position stehen: die rechte Hand auf das Andrückelement für Fleisch stützen, die linke Hand liegt neben dem Deflektor (**Messer nicht berühren**); der Körper muss in senkrechter Position zur Arbeitstischplatte sein (Siehe Abb. 3a).

**WARNUNG:** Achten Sie besonders darauf, dass

kein Körperteil Kontakt mit dem Messer haben kann (Siehe Abb.3b);

- Einschalttaste „I“ drücken;
- gleichmäßig den Wagen in Richtung Messer verschieben (Lebensmitteltablett + Andrückelement für Fleisch + Stütze), ohne dass die Lebensmittel mit dem Andrückelement angeedrückt werden, da dies mit dem Eigengewicht erfolgt. Das Messer schneidet mit Leichtigkeit die Lebensmittel und die Scheiben werden durch den Deflektor auf das Tablett geführt (Siehe Abb. 4);
- die Schneidemaschine nicht ohne Lebensmittel bedienen;
- nach dem Schneiden der Lebensmittel ist das Einstellrad auf die Position „0“ zu stellen und das Gerät auszuschalten, indem der Schalter auf die Position „0“ gestellt wird;
- Wenn die geschnittenen Stücke nicht gleich oder gezackt sind, und das Schneiden erschwert wird, muss man das Messer schärfen (Siehe Pkt. 5.3).



Abb. 3a. Richtige Position



Abb. 3b. Falsche Position

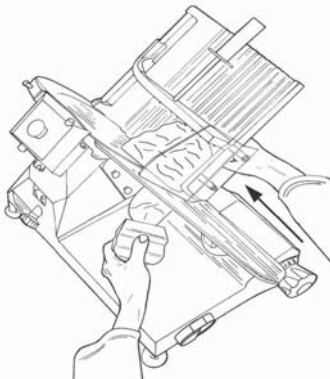


Abb. 4. Schneiden von Fleisch



## 5.3 SCHÄRFEN DES MESSERS

**WARNUNG: Vor Beginn des Messerschärfens muss man auf das RESTRISIKO achten (Siehe Pkt.1.2.2), das sich auf das Verletzungsrisiko bei Nichtbeachtung der nachfolgenden Anleitungen bezieht.**

Das Messer muss von Zeit zu Zeit geschärft werden, wenn es stumpf zu werden scheint. Dazu muss man folgende Anleitungen ausführen:

- Nach dem Trennen des Steckers von der Steckdose muss man das Messer gut mit Alkohol reinigen, um das Fett zu entfernen;
- das Einstellrad abdrehen (Pos. 1, Abb.5a), die Schärfeinrichtung bis zur Position anheben (Pos.2, Abb.5a), in der sie blockiert und um 180° drehen. Danach schiebt man sie bis zum Ende, und zwar so, dass sich die Schneide des Messers zwischen zwei Schärfeinrichtungen befindet. Stellrad blockieren;
- Schneidemaschine einschalten, die Taste auf die Position „I“ (ON) umschalten;
- den Knopf (Pos.3, Abb.5b) drücken und ermöglichen, dass die Schneide des Messers ungefähr 30/40 Sek. lang an der Schärfeinrichtung reibt, bis sich an der Kante der Schneide des Messers Grat bildet;
- die Tasten (Pos. 3 und 4, Abb. 5c) 3-4 Sekunden lang drücken, danach gleichzeitig loslassen.
- nach Beenden des Schärfens wird das Reinigen der Schärfeinrichtung empfohlen (Siehe Pkt.6.2.3);
- nach Beenden des Schärfens die Schneidemaschine durch die Umkehrung des Verfahrens in den ursprünglichen Zustand zurückbringen.

**HINWEIS: Das Beseitigen des Grates nicht über 3-4 Sekunden hinziehen, damit gefährliche Krümmungen der Schneidkante vermieden werden.**

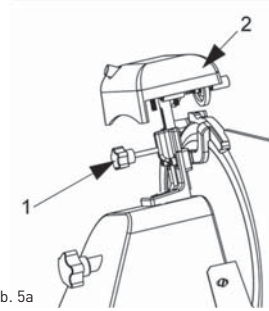


Abb. 5a

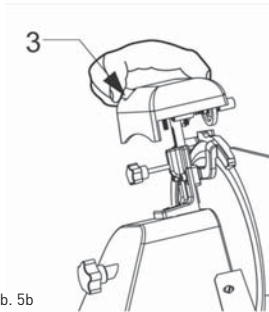


Abb. 5b

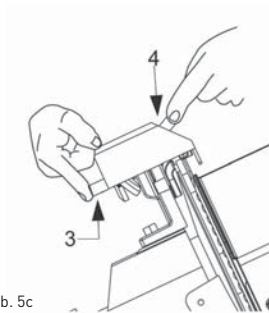


Abb. 5c



## 6. STANDARDMÄSSIGES REINIGEN

### 6.1 ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

- Das Reinigen der Schneidemaschine muss man mindestens einmal täglich oder häufiger durchführen – je nach Bedarf.
- Das Reinigen der Teile der Schneidemaschine, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte besonders genau erfolgen.
- Die Schneidemaschine darf weder mit der Spülmaschine als auch mit einem Wasserstrahl unter Druck gereinigt werden; man muss Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel verwenden. **Verwenden Sie keine anderen Reinigungsmittel!** Ebenso dürfen keine Werkzeuge, Bürsten und andere

Gegenstände verwendet werden, welche die Oberfläche der Schneidemaschine beschädigen, zum Einsatz kommen.

Vor Reinigungsbeginn muss man unbedingt:

- den Stecker der Stromversorgung aus der Steckdose ziehen, damit die Schneidemaschine völlig vom Strom getrennt wird;
- das Einstellrad auf die Position „0“ stellen.

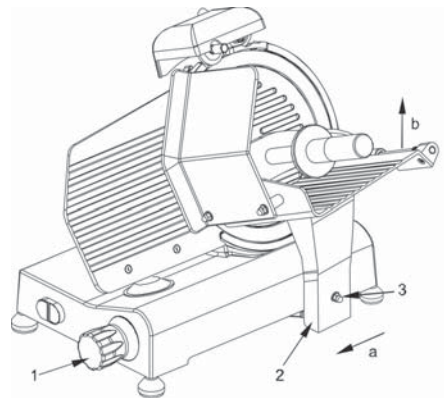
**WARNUNG: Achten Sie auf das Restrisiko, das durch die schneidenden und/oder scharfen Flächen hervorgerufen werden kann.**

### 6.2 VERFAHRENSWEISE BEIM REINIGEN DER SCHNEIDEMASCHINE

#### 6.2.1. REINIGEN DES TABLETTS FÜR LEBENSMITTEL

Den Wagen (Lebensmitteltablett + Arm + Stütze) kann man leicht demontieren:

- das Einstellrad auf die Position „0“ (1) stellen.
- den Wagen (Pos. 2) an das Ende des Vorschubs (Pos. a), in die Nähe der Steuerelemente stellen;
- die Schraube (Pos. 3) abschrauben, den Wagen nach oben verschieben (Pos. b);
- nach dem Abnehmen des Wagens kann man das Lebensmitteltablett mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel (pH 7) genau säubern.



Abnehmen des Wagens

## 6.2.2. REINIGEN DES MESSERS, DER ABDECKUNG DES MESSERS UND DER RINGABDECKUNG DES MESSERS

Den Drehknopf der Befestigungsscheibe (1) (Siehe Abb. 6) abschrauben, damit man die Abdeckung des Messers (2) abnehmen kann.

**WARNUNG: Das Messer muss man mit einem nassen Lappen, in Metallhandschuhen, reinigen.**

Um das Messer von der anderen Seite zu waschen, muss man es abnehmen (Siehe Abb. 7).

Das Messer wird wie folgt abgenommen:

- Abdeckung des Messers abnehmen (Siehe Abb. 7);
- Schärfeinrichtung (a) abnehmen und das Einstellrad zum Regeln so drehen, damit die Vorrichtung aus Plexiglas zum Abnehmen des Messers (b) an ihm anliegt;
- 3 oder 4 (in Abhängigkeit vom Modell) Befestigungsschrauben (f) für das Messer lösen;
- die Vorrichtung aus Plexiglas (b) zum Abnehmen des Messers anlegen, und zwar so, damit die zwei Schrauben (e) in die Öffnungen im Messer gehen, das Messer drehen, bis es sich in der entsprechenden Position befindet;
- die Schraube (e) leicht andrehen.

**HINWEIS: Die Abdeckung des Messers ist mit heißem Wasser mit neutralem Reinigungsmittel zu waschen.**

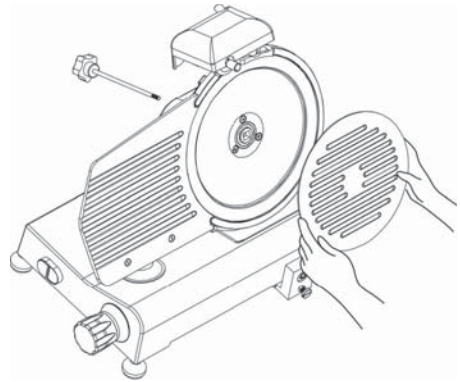


Abb. 6 – Abnehmen der Abdeckung des Messers

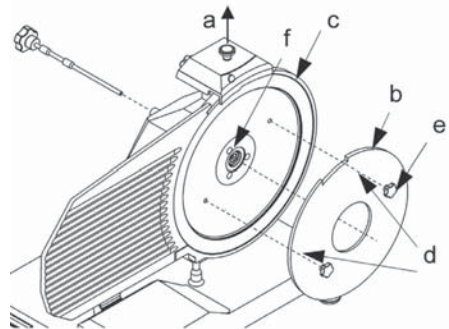


Abb. 7 – Anlegen der Vorrichtung aus Plexiglas (b) zum Abnehmen des Messers

## 6.2.3. REINIGEN DER SCHÄRFEINRICHTUNG

Das Waschen der Schärfeinrichtung beruht auf dem Reinigen der Steine der Schärfeinrichtung mit einer Bürste. Die Steine der Schärfeinrichtung müssen sich in der blockierten Stellung befinden, d.h. sie müssen auf die dem Messer entgegengesetzte Seite gerichtet sein.

## 6.2.4. REINIGEN DES DEFLEKTORS

Um den Deflektor abzunehmen, muss man zwei Befestigungsschrauben (a) abschrauben (Siehe Abb. 8).

Den Deflektor mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel waschen.

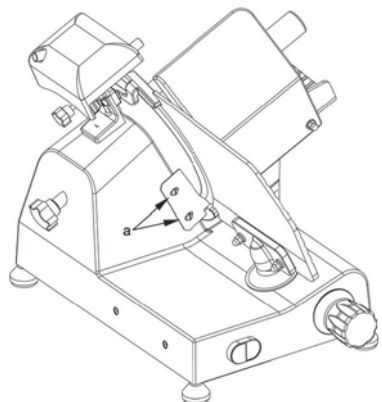


Abb. 8 – Ansicht auf den Deflektor



---

## 7. WARTUNG

### 7.1 ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss man:

- den Stecker der Stromversorgungsleitung von der Steckdose trennen, um die Schneidemaschine vollständig vom Strom abzutrennen.
- das Einstellrad für die Schnittbreite auf die Position „0“ stellen.

---

### 7.2 RIEMEN

Den Riemen muss man nicht regeln. Gewöhnlich tauscht man jeweils nach 3-4 Jahren aus. Dazu muss man sich mit einem autorisierten Servicedienst in Verbindung setzen.

---

### 7.3 STANDFÜSSE

Die Standfüsse können zerstört werden und ihre Elastizität verlieren, was einen negativen Einfluss auf die Stabilität der Schneidemaschine hat. In diesem Fall muss man sie auswechseln. Dazu muss man sich mit einem autorisierten Servicedienst in Verbindung setzen.

---

### 7.4 STROMVERSORGUNGSLEITUNG

DE

In regelmäßigen Abständen ist der Verschleiß der Stromversorgungsleitung zu prüfen, falls notwendig sich mit einem autorisierten Servicedienst zwecks Austausch in Verbindung setzen.

---

### 7.5 MESSER

Man muss prüfen, ob das Messer sich nicht um mehr als 10 mm im Verhältnis zum ursprünglichen Durchmesser verringert hat. Zwecks Austausch muss man sich mit einem autorisierten Servicedienst in Verbindung setzen.

---

### 7.6 SCHÄRFEINRICHTUNGEN

Es ist zu prüfen, ob die Schärfeinrichtungen die entsprechenden Schleifeigenschaften während des Schärfens beibehalten. Um die Messer nicht zu beschädigen, muss man sie regelmäßig austauschen. Zu diesem Zweck muss man sich mit einem autorisierten Servicedienst in Verbindung setzen.



---

## 7.7 ÖLEN DER FÜHRUNGSSCHIENEN

In regelmäßigen Abständen muss man einige Tropfen Öl auf die runde Führung gießen, auf der sich der Wagen bewegt. Diese Tätigkeit kann man durch die Öffnung (OIL) neben dem Einstellrad ausführen.

---

## 7.8 KENNZEICHNUNG DES TASTENPANELS

Wenn die Kennzeichnung des Tastenpanels zerstört wurde, muss man sich zwecks Austausch mit einem autorisierten Servicedienst in Verbindung setzen.

---

## 8. ENTSORGUNG DES GERÄTES

### AUSGLIEDERUNG DES GERÄTES AUS DEM GEBRAUCH

Wenn aus irgendeinem Grund die Notwendigkeit besteht, das Gerät aus dem Gebrauch auszugliedern, muss man sich davon überzeugen, dass nie-

mand in der Lage sein wird, es zu benutzen: die Stromzufuhr trennen und die gesamte Elektroverbindung eliminieren.

---

## GARANTIE

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

---

## ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.



**INHOUDSOPGAVE**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	31
INLEIDING.....	32
1. INFORMATIE OVER DE SNIJMACHINE .....	33
2. TECHNISCHE GEGEVENS .....	35
3. LEVERING VAN DE SNIJMACHINE .....	35
4. INSTALLATIE.....	36
5. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE .....	37
6. NORMAAL REINIGEN .....	40
7. ONDERHOUD .....	41
8. VERWIJDERING VAN DE MACHINE.....	43

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

---

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat het bij een erkend reparatiebedrijf repareren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dit kan levensgevaar opleveren.
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer) abusievelijk kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.

NL



- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van elektrische apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met huishoudelijke apparatuur werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- **Gevaar!** Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder de netspanning.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de op het typeplaatje aangegeven spanning en frequentie.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij supervisie of instructie is gegeven betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

NL

---

## INLEIDING

- Deze handleiding is bedoeld om klanten te voorzien van informatie over de snijmachine, de specificaties en de benodigde gebruiks- en onderhoudsinstructies om ervoor te zorgen dat het apparaat optimaal kan worden gebruikt en het rendement op de lange termijn kan worden behouden.
- Deze handleiding moet worden gebruikt door bekwame en ervaren mensen. Zij worden geïnformeerd over het gebruik van de snijmachine en het benodigde periodiek onderhoud.





---

## 1. INFORMATIE OVER DE SNIJMACHINE

### 1.1 ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

- De snijmachine mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerde mensen die volledig op de hoogte zijn van de veiligheidsmaatregelen die worden beschreven in deze handleiding.
- Alvorens de machine wordt gebruikt door nieuw personeel moet er eerst training over het veilig gebruik van de machine worden gegeven.
- Hoewel de snijmachine is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen op gevaarlijke punten, wordt aanbevolen de messen en bewegende onderdelen niet aan te raken.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat er gestart wordt met reiniging en onderhoud van het apparaat.
- Beoordeel de restrisico's zorgvuldig als de veiligheidsvoorzieningen worden verwijderd om het apparaat te reinigen en onderhouden.
- Reinigen en onderhoud vereisen hoge concentratie.
- Het is absoluut noodzakelijk om de netsnoeren regelmatig te controleren; een versleten of beschadigd netsnoer kan gebruikers blootstellen aan grote elektrische schokken.
- Als de snijmachine storingen vertoont, wordt

aanbevolen het apparaat niet te gebruiken en niet zelf te proberen het apparaat te repareren; neem contact op met het servicecentrum.

- **Gebruik de snijmachine niet voor diepvriesproducten, vlees en vis met botten en andere producten dan levensmiddelen.**
- **Gebruik de snijmachine niet zonder de hulp van de vleesaandrukker, als bijna al het vlees is gesneden.**
- **Plaats uzelf niet in een gevaarlijke positie, het mes kan verwondingen veroorzaken.**

De fabrikant is niet aansprakelijk in de volgende gevallen:

- als er met de snijmachine is geknoeid door niet-geautoriseerd personeel;
- als er onderdelen zijn vervangen door niet-originele reserveonderdelen;
- als de instructies in deze handleiding niet nauwkeurig worden gevolgd;
- als de snijmachine niet wordt gereinigd en geolied met de juiste producten.

NL

---

## 1.2 VEILIGHEIDSSYSTEMEN IN DE SNIJMACHINE

### 1.2.1. MECHANISCH VEILIGHEIDSSYSTEEM

Het mechanische veiligheidssysteem van de snijmachine die wordt beschreven in deze handleiding voldoet aan de **EU-richtlijnen 2006/42** en verordeningen **EN 1974**.

Dit veiligheidssysteem omvat (zie 1.3):

- beschermkap

- ring
- deksel voor mes
- vleesaandrukker
- knop voor vleesaandrukker met ringmoer en afstandshouder
- handbescherming op de snijplank



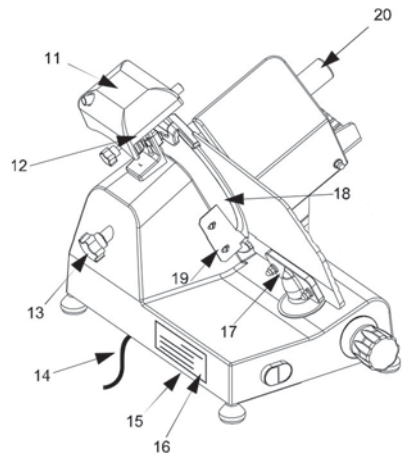
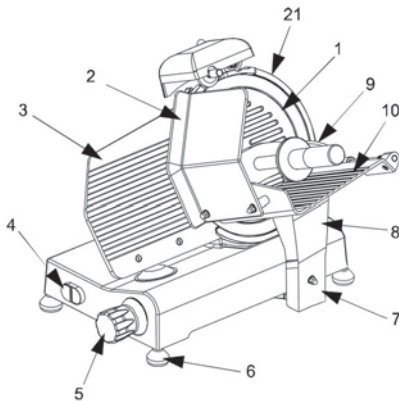
## 1.2.2. ELEKTRISCH VEILIGHEIDSSYSTEEM

De snijmachine is uitgerust met:

- een microschakelaar die de snijmachine stopt in het geval de trekstang voor de beschermkap wordt verwijderd (zie FIG. nr. 1); de microschakelaar voorkomt dat de snijmachine opnieuw wordt gestart als de beschermkap niet in de uitschakelstand is gezet.
- een relais in de schakelkast dat vereist dat de snijmachine opnieuw moet worden gestart indien er een stroomonderbreking optreedt.

Hoewel de CE-versies van snijmachines worden geleverd met elektrische en mechanische beveiligingen (als de snijmachine in gebruik is en voor onderhouds- en reinigingshandelingen), zijn er nog altijd **RESTRISICO'S** die niet volledig geëlimineerd kunnen worden; deze risico's worden vermeld in deze handleiding onder de kopjes met de tekst **WAARSCHUWING**. Het mes en andere onderdelen van de machine kunnen snijwonden en verwondingen veroorzaken.

## 1.3 ONDERDELEN SNIJMACHINE



1. Beschermkap
2. Handbescherming
3. Diktemeter (plaat)
4. Paneel met drukknoppen
5. Draaiknop
6. Voetje
7. Vergrendelmoer slede
8. Steel
9. Vleespers
10. Snijplank
11. Slijper

12. Vergrendelknop slijper
13. Trekstang voor beschermkap
14. Netsnoer
15. Voetstuk
16. Typeplaatje - serienummer
17. Ondersteuning diktemeter
18. Mes
19. Deflector
20. Knop vleespers
21. Ring

## 2. TECHNISCHE GEGEVENS

### AFMETINGEN, GEWICHT, EIGENSCHAPPEN

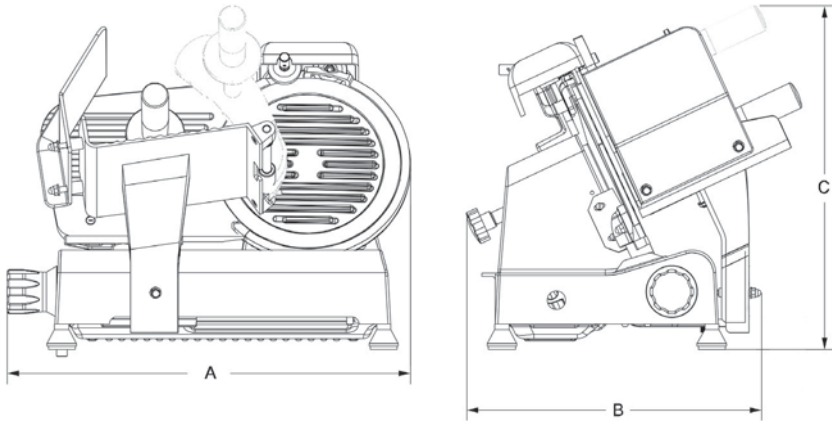


TABLE 1

Model	U.m.	210215	210222	210246
∅ Mes	mm	250	250	300
Motor	Watt	150	150	250
	Pk	0.2	0.2	1/3
Voeding		230V ~50Hz		
Snijdikte	mm	11	11	14
Rails van slede	mm	245	245	245
Afmetingen snijplank	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Nettogewicht	Kg	16	16	17
Geluidsniveau	dB	60	60	60

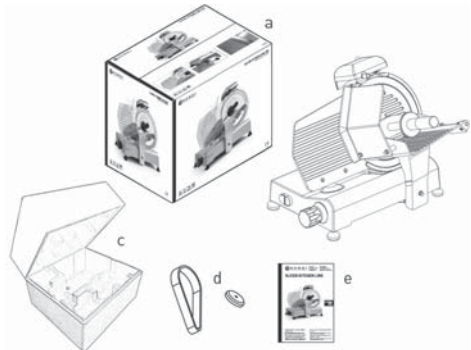
NL

## 3. LEVERING VAN DE SNIJMACHINE

### 3.1 TRANSPORT VAN DE SNIJMACHINE

De snijmachines worden zorgvuldig verpakt en daarna verzonden vanuit onze magazijnen; het pakket bevat:

- a) een kartonnen doos
- b) de snijmachine
- c) twee plastic polyfoam pakketten
- d) een wiel & een V-riem
- e) handleiding



---

## 3.2 PAKKET CONTROLEREN BIJ AANKOMST

Als er geen externe schade wordt geconstateerd bij aankomst van het pakket, open het dan en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Als het pakket schade heeft geleden door ruwe behandeling, hobbels of de weg of harde stoten, moet de vervoerder worden geïnformeerd over ontstane schade; er moet bovendien binnen drie dagen

vanaf de afleverdatum op de transportdocumenten een gedetailleerd rapport worden ingevuld over de omvang van de schade. **Kantel de verpakking niet!** Zorg er tijdens transport voor dat de doos wordt opgetild bij alle vier de hoeken (parallel aan de grond).

---

## 3.3 VERWIJDEREN VERPAKKING

De verpakkingsmaterialen (kartonnen doos, pallets, plastic bandjes en polyurethaan) zijn vast stedelijk afval en kunnen daarom eenvoudig worden verwijderd.

Als de snijmachine wordt geïnstalleerd in landen waar specifieke regelgeving van kracht is, dan moeten de verpakkingsmaterialen worden verwijderd in overeenstemming met deze regelgeving.

---

## 4. INSTALLATIE

### 4.1 DE SNIJMACHINE INSTALLEREN

De snijmachine moet worden geïnstalleerd op een werktafel die geschikt is voor de afmetingen van de snijmachine, zoals getoond in tabel 1-2-3 (op basis van het model); De werktafel moet daarom voldoende groot, waterpas, droog, glad, bestand en stabiel zijn en de machine moet op een hoogte van

80 cm van de grond worden geplaatst.

De machine moet bovendien worden geïnstalleerd in een kamer met een maximale luchtvochtigheid van 75% zonder zoutoplossing en een temperatuur tussen +5°C en 35°C, dit wil zeggen op een plaats die niet zal leiden tot defecten of storingen.

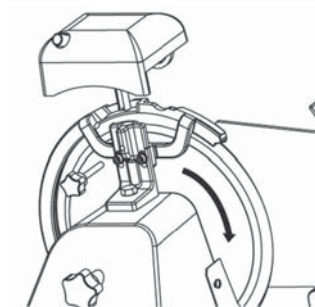
---

### 4.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Sluit de snijmachine aan op een 230V ~50Hz stroombron. Controleer of de aarding volledig operationeel is.

Controleer bovendien of de eigenschappen op het typeplaatje en het serienummer overeenkomen met de informatie op de vrachtbrief en pakbon.

Als de draairichting onjuist is, draai dan twee van de drie netsnoeren in de stekker of in het stopcontact om.



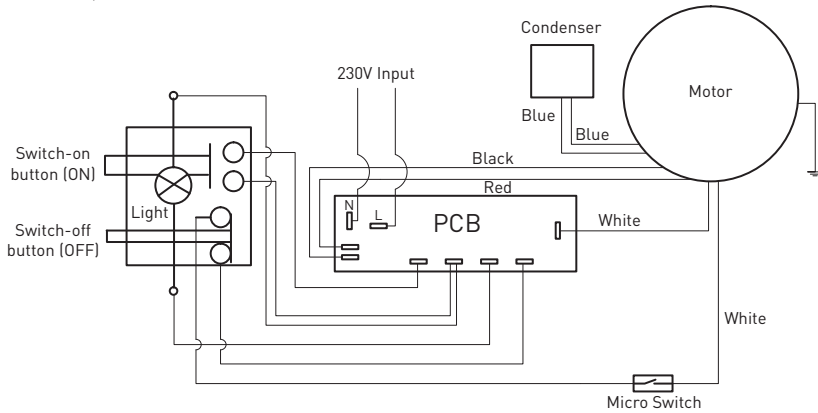
De draairichting van het mes

## 4.3 FUNCTIECONTROLE

Voordat u de snijmachine test, moet u controleren of de snijplank is geblokkeerd en daarna de functionaliteit testen volgens de volgende procedures:

- druk op de inschakelknop "I" (AAN) en de uitschakelknop "0" (UIT);
- controleer het snijden van de snijplank en vleesaandrukker;

- controleer de werking en het instellen van de plaat met behulp van de draaiknop;
- controleer de werking van de slijper;
- controleer of de snijmachine stopt met functioneren door de trekstaaf voor de beschermkap los te draaien.



## 5. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

NL

### 5.1 BEDIENINGSELEMENTEN

De bedieningselementen zitten aan de linkerkant van het voetstuk, zoals getoond in de onderstaande afbeelding.

1. Draaiknop voor instellen snijdikte.
2. Inschakelknop "I"
3. Uitschakelknop "0"

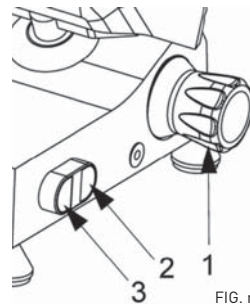


FIG. nr. 2



## 5.2 PLAATSEN EN SNIJDEN VAN VOEDINGSMIDDELEN

**WAARSCHUWING:** Te snijden producten mogen alleen op de snijplank worden geplaatst als de draaiknop in de stand "0" staat. Let goed op het mes en de scherpe randen.

De procedure is als volgt:

- zodra het product op de snijplank is geplaatst en tegen de plaat is geplaatst, stopt u het met de arm met aanvatpunten;
- gebruik de draaiknop om de gewenste snijdikte in te stellen;
- om ongelukken te voorkomen moet de persoon die snijdt correct en recht voor de machine staan: plaats de rechterhand op de vleesaandrukker, en daarna de linkerhand naast de deflector (**raak het mes niet aan**); het lichaam moet loodrecht op het werkoppervlak staan (zie FIG. nr. 3a). **WAARSCHUWING: besteed veel aandacht aan: er mogen geen**

**onderdelen van uw lichaam in contact komen met het mes** (zie FIG. nr. 3b);

- druk op de inschakelknop "I";
- druk de slede (snijplank + vleesaandrukker + steel) soepel richting het mes zonder met de vleesaandrukker druk uit te oefenen op de levensmiddelen, omdat deze door de zwaartekracht druk uitoefenen op de diktemeter. Het mes snijdt voedingsmiddelen eenvoudig door en plakjes worden door de deflector naar de opvangplaat geleid (zie FIG. nr. 11);
- gebruik de snijmachine niet zonder voedingsmiddelen;
- zet de draaiknop, zodra de voedingsmiddelen zijn gesneden, in de stand "0" en schakel de machine uit door de schakelaar in de stand "0" te zetten;
- slijp het mes als de plakjes een ruw of rafelig oppervlak hebben en het snijden moeilijk wordt (zie 5.3).



FIG. nr. 3a – Juiste positie



FIG. nr. 3b – Slechte positie

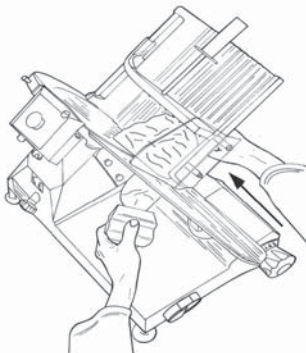


FIG. nr. 4 – Vlees snijden

### 5.3 HET MES SLIJPEN

**WAARSCHUWING:** Alvorens het mes te slijpen, is het belangrijk alert te blijven voor **RESTRISICO'S** (zie 1.2.2) die betrekking hebben op gevaar voor verwondingen indien de onderstaande instructies niet worden gevolgd.

Het mes moet periodiek worden geslepen en, zodra het bot wordt, moeten de volgende instructies worden uitgevoerd:

- reinig het mes zorgvuldig met alcohol om vet te verwijderen nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken;
- schroef de knop (1) los, til (a) de slijper (2) op tot aan de vergrendelpositie en draai de slijper 180°(b) (zie FIG. nr. 5 a). Laat de slijper daarna bewegen tot het uiteinde (c) zodat het mes tussen de twee slijpmolens is gepositioneerd. Vergrendel de knop;
- schakel de snijmachine in door de inschakelknop "I" (AAN) te drukken;
- druk op de kleine knop (3) (zie FIG. nr. 5b), laat het mes voor ongeveer 30/40 sec. tegen de slijpmolen draaien om braam te produceren op de rand van het mes;
- druk tegelijkertijd op de knoppen voor 3/4 seconden (3 en 4) en laat ze daarna tegelijkertijd los (zie FIG. nr. 5c);
- er wordt aanbevolen om de slijpmolens te reinigen na het slijpen (zie 6.2.3);
- Plaats het mes, zodra het slijpen is voltooid, terug op zijn originele plek door de procedure in omgekeerde volgorde te volgen.

**OPMERKING:** Niet langer dan 3/4 seconden afbramen om gevaarlijke verdraaiingen van de snijkant van het mes te voorkomen.

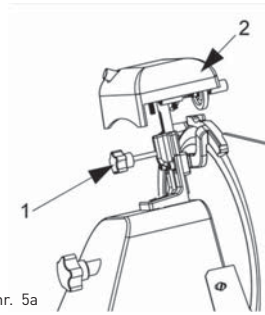


FIG. nr. 5a

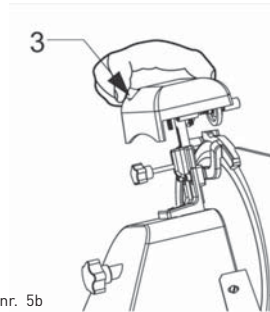


FIG. nr. 5b

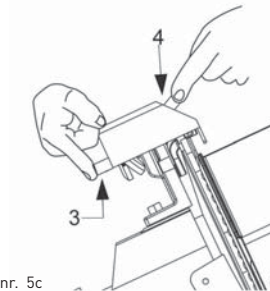


FIG. nr. 5c



## 6. NORMAAL REINIGEN

### 6.1 ALGEMENE STAPPEN

- Het reinigen van de snijmachine moet minimaal één keer er dag of, indien nodig, vaker worden uitgevoerd.
- De reinigingshandelingen moet extreem nauwkeurig worden uitgevoerd voor alle onderdelen van de snijmachine die direct of indirect in contact komen met voedingsmiddelen.
- De snijmachine mag niet worden gereinigd met een waterreiniger en waterstralen met hoge druk, gebruik in plaats daarvan water en een neutraal reinigingsmiddel. **Gebruik geen andere reinigingsmiddelen.** Gereedschappen, borstels en

andere apparaten die het oppervlak van de snijmachine waarschijnlijk kunnen beschadigen mogen niet worden gebruikt.

Alvorens reinigingshandelingen uit te voeren is het noodzakelijk om:

- de stekker uit het stopcontact te trekken om de snijmachine volledig te isoleren van de rest van het elektrische circuit;
- de draaiknop voor het instellen van de plaat in de stand "0" te zetten.

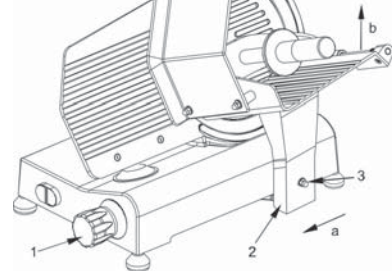
**WAARSCHUWING: Let op de restrisico's door snijden en/of scherpe randen.**

### 6.2 REINIGINGSPROCEDURE SNIJMACHINE

#### 6.2.1. REINIGEN SNIJPLANK

De slede (snijplank + arm + steel) kan eenvoudig worden verwijderd:

- zet de draaiknop in de stand "0" (1);
- zet de slede (2) aan het uiteinde van zijn rails (a) in de buurt van de bedieningselementen;
- draai de moer (3) los, schuif de slede omhoog (b);
- nadat u de slede heeft verwijderd is het mogelijk om de snijplank nauwkeurig te reinigen met warm water en een neutraal reinigingsmiddel (PH 7).



Het losmaken van de slede

#### 6.2.2. HET MES, DE BESCHERMKAP EN DE RING REINIGEN

Schroef de knop van de trekstaaf (1) los (zie FIG. nr. 6) om de beschermkap (2) los te maken.

**WAARSCHUWING: de reiniging van het mes moet worden uitgevoerd met metalen handschoenen (3) en een natte doek.**

Om het mes op het tegenoverliggende oppervlak te reinigen, is het noodzakelijk het mes te verwijderen (zie FIG. nr. 7).

Het mes moet als volgt worden verwijderd:

- demonteer de deksel van het mes (zie FIG. nr. 7);
- verwijder (a) de slijper en open het diktemes met de draaiknop om ervoor te zorgen dat verwijderingsinstrument van het mes (b) zich hecht aan het mes;

- draai de 3 of 4 schroeven (f) los (afhankelijk van het model) die het mes vastzetten;
- druk het Plexiglas verwijderingsinstrument voor het mes tegen het mes om het goed te koppelen met de twee schroefgaten (e) op het mes, draai het mes totdat het de juiste positie bereikt;
- draai de schroef (e) niet overdreven hard aan.

**N.B. de beschermkap moet worden gereinigd met warm water en een neutraal reinigingsmiddel.**





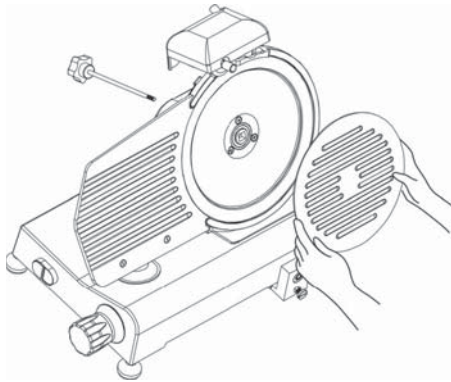


FIG. nr. 6 – Het losmaken van de beschermkap

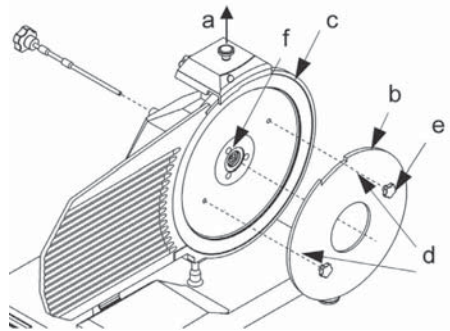


FIG. nr. 7 – Het masker plaatsen om het mes te verwijderen

### 6.2.3. DE SLIJPER REINIGEN

Het reinigen van de slijper wordt uitgevoerd door met een borstel tegen de slijpmolens te wrijven; de slijpmolens moeten in een veilige stand worden gezet. Dit houdt in dat ze naar de zijde tegenover het mes moeten worden gedraaid.

### 6.2.4. REINIGEN VAN DE DEFLECTOR

De twee schroeven (a) die de deflector vastzetten moeten worden losgedraaid om de deflector te verwijderen (zie FIG.nr. 8).

Reinig de deflector in dit stadium met warm water en een neutraal reinigingsmiddel.

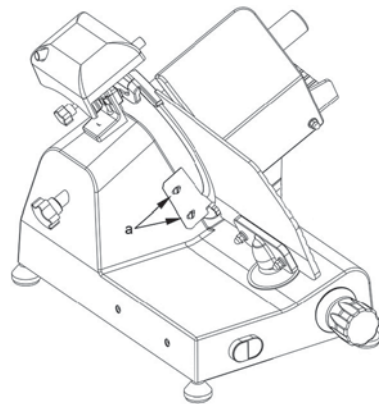


FIG.nr. 8- afbeelding van de

## 7. ONDERHOUD

### 7.1 ALGEMENE STAPPEN

Alvorens onderhoud uit te voeren is het noodzakelijk om:

- De stekker uit het stopcontact te trekken om de snijmachine volledig van los te koppelen van het elektrisch circuit.
- De draaiknop voor het instellen van de dikteplaat in de stand "0" te zetten.



---

## 7.2 RIEM

De riem mag niet worden aangepast. Over het algemeen moet de riem na 3/4 jaar worden vervangen; in dit geval dient u contact op te nemen met een erkend servicecenter.

---

## 7.3 VOETJES

De voetjes kunnen slijten en hun elasticiteit verliezen en daarmee de stabiliteit van de snijmachine reduceren. In dit geval moeten ze worden vervangen.

---

## 7.4 NETSNOER

Controleer het netsnoer periodiek op slijtage. Als het netsnoer is versleten of beschadigd, neem dan contact op met het servicecenter om het te laten vervangen.

---

## 7.5 MES

Controleer of het mes niet meer dan 10mm van zijn oorspronkelijke diameter verliest. Als u het wilt laten vervangen, neem dan contact op met het servicecenter.

NL

---

## 7.6 SLIJPMOLENS

Controleer of de slijpmolens hun schurende eigenschappen behouden tijdens het slijpen. Ze moeten op tijd worden vervangen om schade aan het mes

te voorkomen, neem daarom indien nodig contact op met het servicecenter om de slijpmolens te vervangen.

---

## 7.7 SMERING VAN SCHUIFGELEIDERS

Van tijd tot tijd moet u enkele oliedruppels (uit het olieflesje dat is meegeleverd met de snijmachine) gieten op de ronde staaf waarlangs de slede heen

en weer schuift; deze handeling kan worden uitgevoerd door de opening (OIL) naast de draaiknop.



---

## 7.8 LABEL VAN HET PANEEL MET DRUKKNOPPEN

Als het label van het paneel met drukknoppen is beschadigd, neem dan contact op met servicecenter om het te vervangen.

---

## 8. VERWIJDERING VAN DE MACHINE

### DE MACHINE BUITEN GEBREK STELLEN

Als u, om wat voor reden dan ook, besluit dat u de machine buiten gebruik wilt stellen, zorg er dan voor dat niemand gebruik kan maken van de ma-

chine: haal de stekker uit het stopcontact en koppel alle elektrische aansluitingen los.

---

## GARANTIE

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat

hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

---

## AFDANKEN & MILIEU

Aan het einde van de levensduur, het apparaat af-danken volgens de op dat moment geldende voor-schriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.



**SPIS TREŚCI**

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	45
WPROWADZENIE.....	46
1. INFORMACJE O KRAJALNICY .....	47
2. DANE TECHNICZNE .....	49
3. DOSTAWA KRAJALNICY .....	49
4. INSTALACJA .....	50
5. OBSŁUGA KRAJALNICY .....	51
6. STANDARDOWE MYCIE .....	54
7. KONSERWACJA .....	56
8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA.....	57

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

---

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chronь kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chronь go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom postugować się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.

PL



- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga!** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

---

## WPROWADZENIE

- Niniejsza instrukcja ma na celu przedstawienie użytkownikom informacji o krajalnicy i jej specyfikacji oraz dostarczenie niezbędnych instrukcji dotyczących użytkowania i konserwacji urządzenia w celu zapewnienia jego optymalnej eksploatacji i zachowania jego efektywności przez długi czas.
- Niniejsza instrukcja jest przeznaczona dla wykwalifikowanych osób posiadających odpowiednie umiejętności, ma za zadanie poinformować ich o użytkowaniu i okresowej konserwacji krajalnicy.

## 1. INFORMACJE O KRAJALNICY

### 1.1 OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Krajalnica może być obsługiwana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowane osoby, które zapoznają się ze środkami bezpieczeństwa opisanymi w instrukcji.
- W przypadku zmian personelu, należy przeprowadzić szkolenie.
- Mimo że krajalnica jest wyposażona w zabezpieczenia niebezpiecznych miejsc, zaleca się nie dotykać noża ani ruchomych elementów.
- Przed przystąpieniem do mycia i konserwacji, odłączyć krajalnice od zasilania.
- Należy wziąć pod uwagę ryzyko resztkowe, kiedy zabezpieczenia są zdjęte w celu przeprowadzenia mycia i konserwacji.
- Mycie i konserwacja wymagają skupienia.
- Regularna kontrola przewodu zasilającego jest absolutnie konieczna. Zużyty lub uszkodzony przewód może stanowić duże ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli krajalnica działa nieprawidłowo zaleca się zaprzestanie jej użytkowania i powstrzymanie się od

samodzielnej naprawy. Prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

- **Nie wolno używać krajalnicy do krojenia zamrożonych produktów, mięsa z kośćmi lub ryb z ośćmi ani innych produktów innych niż żywnościowe.**
- **Nie wolno obsługiwać krajalnicy bez pomocy dociskacza, kiedy do pokrojenia pozostają małe kawałki mięsa.**
- **Nie przyjmować niebezpiecznych pozycji, nóż może powodować obrażenia.**

Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:

- jeśli w krajalnicę ingerował nieupoważniony personel;
- jeśli niektóre części zostały wymienione na nieoryginalne części zamienne;
- jeśli instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie nie są dokładnie przestrzegane;
- jeśli krajalnica nie jest czyszczona i oliwiona odpowiednimi produktami.

PL

## 1.2 SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ZAMONTOWANE W KRAJALNICY

### 1.2.1. MECHANICZNY SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA

Mechaniczny system bezpieczeństwa krajalnicy opisany w niniejszej instrukcji jest zgodny z dyrektywami WE **2006/42** oraz regulacjami **EN 1974**.

System bezpieczeństwa składa się z (patrz 1.3):

- ostony noża
- pierścienia

- obudowy noża
- dociskacza do mięsa
- pokrętła dociskacza do mięsa z nakrętką i podkładką dystansową
- ostona dłoni przy tacce na żywność

### 1.2.2. ELEKTRONICZNY SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA

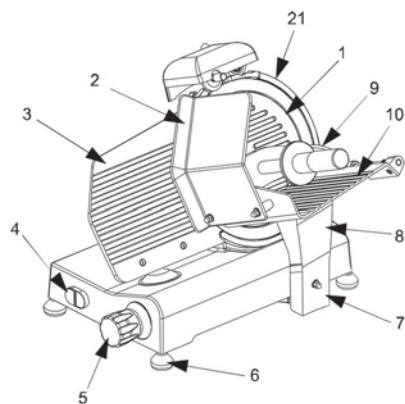
Krajalnica wyposażona jest w:

- mikroprzełącznik, który wyłącza krajalnice jeśli drążek mocujący ostonę noża (poz.13, rys.1) został wyjęty; mikroprzełącznik nie pozwala na ponowne uruchomienie krajalnicy jeśli ostona nie jest ustawiona w pozycji wyłączonej.
- przełącznik w skrzynce sterującej, który wymusza ponowne uruchomienie krajalnicy w przypadku wystąpienia przerwy w dostawie prądu.

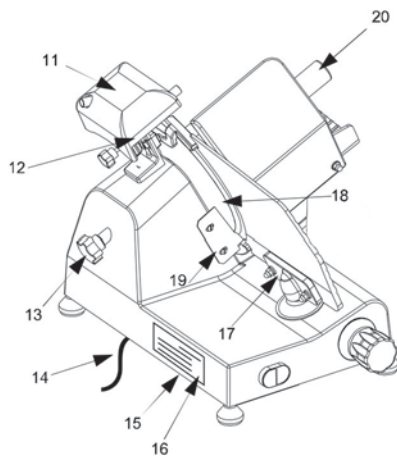
Mimo że krajalnice zgodne z WE są wyposażone w zabezpieczenia elektroniczne i mechaniczne (kiedy krajalnica pracuje oraz w trakcie konserwacji i mycia), wciąż istnieje **RYZIKO RESZTKOWE**, którego nie da się całkowicie wyeliminować. Ryzyko takie jest wyszczególnione w instrukcji pod znakiem **OSTRZEŻENIE**. Nóż i inne części urządzenia mogą prowadzić do skaleczeń i obrażeń.



### 1.3 CZĘŚCI KRAJALNICY



Rys.1



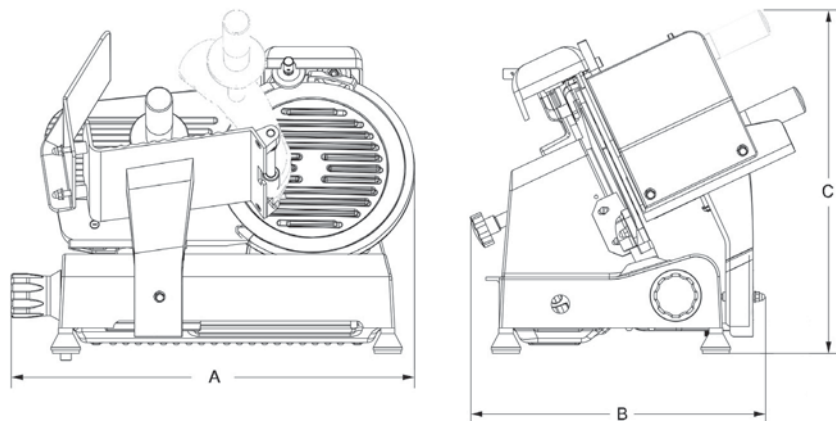
1. Ostona noża
2. Ostona dłoni
3. Regulator grubości (płyta oporowa)
4. Panel przycisków
5. Pokrętko regulacyjne
6. Nóżki
7. Śruba blokady wózka
8. Wspornik
9. Dociskacz żywności
10. Tacka na żywność
11. Ostrzałka

12. Pokrętko blokady ostrzałki
13. Drażek mocujący ostonę noża
14. Przewód zasilający
15. Podstawa
16. Tabliczka znamionowa - numer seryjny
17. Wspornik regulatora grubości
18. Nóż
19. Deflektor
20. Pokrętko dociskacza do mięsa
21. ostona pierścieniowa noża



## 2. DANE TECHNICZNE

### WYMIARY CAŁKOWITE, WAGA, CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA



TABLICA 1

Parametr	Jednostki miary.	210215	210222	210246
Średnica noża	mm	250	250	300
Silnik	Wat	150	150	250
	KM:	0.2	0.2	1/3
Zasilanie		230V ~50Hz		
Grubość krojenia	mm	11	11	14
Zakres wózka	mm	245	245	245
Rozmiar tacki	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Masa netto	Kg	16	16	17
Poziom hałasu	dB	60	60	60

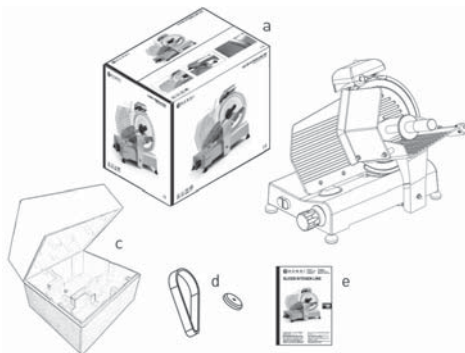
PL

## 3. DOSTAWA KRAJALNICY

### 3.1 WYSYŁKA KRAJALNICY

Krajalnice są odpowiednio pakowane, a następnie wysyłane z magazynów. Opakowanie zawiera:

- kartonowe pudełko
- krajalnicę
- dwa opakowania z pianki polietylenowej
- koto ściernie ostrzałki oraz pas przenoszący napęd z silnika na nóż
- instrukcję



## 3.2 SPRAWDZANIE ZAWARTOŚCI PACZKI PRZY DOSTAWIE

Jeśli przy dostawie nie stwierdzono zewnętrznych uszkodzeń, otworzyć paczkę i sprawdzić, czy zawiera wszystkie elementy. Jeśli przesyłka była przenoszona nieostrożnie, jest wgnieciona lub zniszczona, należy poinformować dostawcę o wszelkich uszkodzeniach. Niezwłocznie przy dostawcy wypełnić

szczegółowo odpowiedni formularz z firmy kurierskiej dotyczący zakresu uszkodzeń i/lub braków urządzenia. Późniejsze reklamacje nie będą uznawane. **Nie przewracać paczki!** W trakcie transportu należy podnosić karton za 4 narożniki (równoległe do ziemi).

## 3.3 UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Elementy opakowania (kartonowe pudełko, palety, folia i poliuretan) należą do odpadów komunalnych, zatem można je łatwo zutylizować.

Jeśli krajalnica będzie instalowana w krajach, gdzie obowiązują szczególne przepisy, opakowanie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

## 4. INSTALACJA

### 4.1 USTAWIANIE KRAJALNICY

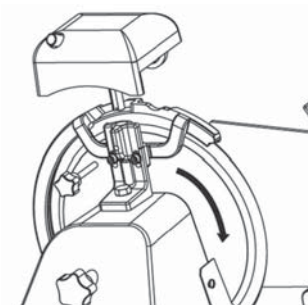
Krajalnica musi być ustawiona na blacie roboczym odpowiednim do całkowitych wymiarów krajalnicy, wskazanych w „TABLICY 1” (w zależności od modelu). Blat musi być odpowiednio duży, dobrze wypoziomowany, suchy, gładki, wytrzymały, stabilny

i umieszczony na wysokości 80 cm od ziemi. Ponadto urządzenie musi być ustawione w pomieszczeniu o max. wilgotności 75%, o temperaturze od +5°C do +35°C, czyli w warunkach, które nie spowodują usterek krajalnicy.

### 4.2 PODŁĄCZENIE DO SIECI

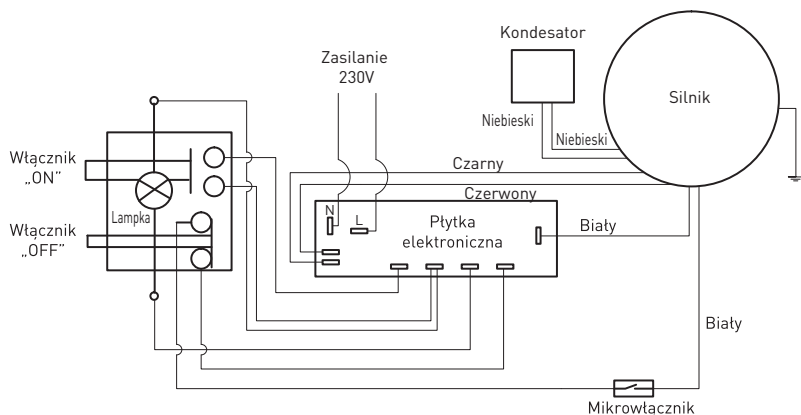
Krajalnica wyposażona jest w przewód zasilający oraz wtyczkę typu europejskiego. Podłączyć krajalnicę do źródła zasilania 230V~50Hz. Należy sprawdzić, czy uziemienie działa prawidłowo.

Należy też sprawdzić wartości na tabliczce znamionowej – czy numer seryjny odpowiada wskazaniom na liście przewozowym.



Kierunek obrotu noża

## 4.3 SCHEMAT ELEKTRYCZNY



## 4.4 SPRAWDZANIE DZIAŁANIA

Przed przetestowaniem krajalnicy sprawdzić, czy tacka na żywność jest zablokowana. Następnie sprawdzić działanie zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- nacisnąć przycisk włączania „I” (ON) i wyłączenia „0” (OFF);
- sprawdzić przesuw tacki na żywność oraz dociskacza

- do mięsa;
- sprawdzić działanie i regulację podstawki za pomocą pokrętki regulacyjnej;
- sprawdzić działanie ostrzałki;
- sprawdzić, czy krajalnica wyłączy się po odkręceniu drążka mocującego ostonę noża.

PL

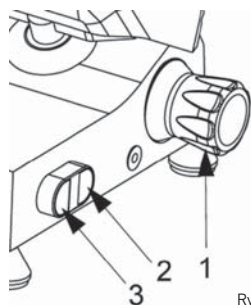
## 5. OBSŁUGA KRAJALNICY

### 5.1 ELEMENTY STEROWANIA

Elementy sterowania są umieszczone po lewej stronie podstawy, jak pokazano na poniższym rysunku.

Położenie elementów sterowania (patrz Rys.2)

1. Pokrętło regulacyjne do ustawiania grubości plasterów.
2. Przycisk włączania „I”
3. Przycisk wyłączenia „0”



Rys. 2



## 5.2 UKŁADANIE I KROJENIE ŻYWNOCİ

**OSTRZEŻENIE:** Produkty przeznaczone do krojenia mogą być układane na tacce do żywności tylko jeśli pokrętko regulacyjne jest ustawione w położeniu „0”, należy też zwrócić szczególną uwagę na nóż i ostre krawędzie.

Procedura przebiega następująco:

- po umieszczeniu produktu na tacce na żywność i oparciu o podstawkę, zablokować go ramieniem z uchwytami;
- obracać pokrętko regulacyjne w celu otrzymania pożądanego grubości plasterów;
- aby uniknąć wypadków, osoba obsługująca krawalnicę musi stać przodem do urządzenia w odpowiedniej pozycji: opręć prawą rękę na dociskaczu do mięsa, a lewą obok deflektora (**nie dotykać noża**); ciało musi być w pozycji prostopadłej do blatu roboczego (patrz Rys. 3a). **OSTRZEŻENIE:** Zwrócić

szczególną uwagę: żadna część ciała nie może mieć kontaktu z nożem (patrz Rys. 3b);

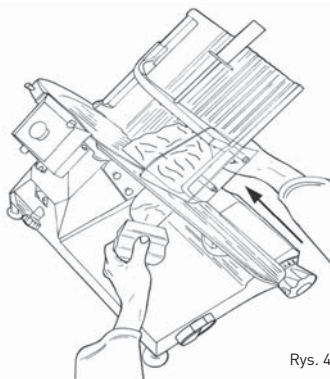
- nacisnąć przycisk włączania „I”;
- równomiernie przesuwając wózek (tacka na żywność + dociskacz do mięsa + wspornik) w kierunku noża, nie dociskając żywności dociskaczem, ponieważ jest dociskana do podstawki pod własnym ciężarem. Nóż z łatwością potnie żywność, a plastry zostaną poprowadzone przez deflektor na tackę (patrz Rys.4);
- nie obsługiwać krawalnicy bez żywności;
- po pocięciu żywności ustawić pokrętko regulacyjne w pozycji „0” i wyłączyć urządzenie, ustawiając przetącznik w pozycji „0”;
- naostrzyć nóż jak tylko pocięte kawałki będą nierówne lub postrzępione, a krojenie stanie się utrudnione (patrz.pkt. 5.3).



Rys. 3a – Prawidłowa pozycja



Rys. 7b – Zła pozycja



Rys. 4 – Krojenie mięsa

## 5.3 OSTRZENIE NOŻA

**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do ostrzenia noża należy zwrócić uwagę na **RYZYKO RESZTKOWE (patrz pkt.1.2.2)**, które odnosi się do ryzyka obrażeń w przypadku nieprzestrzegania poniższych instrukcji.

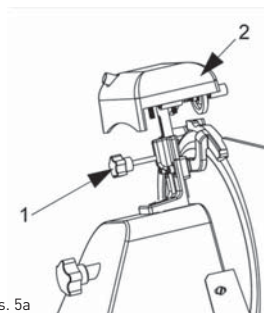
Nóż musi być ostrzony co jakiś czas, kiedy tylko stanie się tępy. Należy wypełnić szczegółowe instrukcje:

- po odłączeniu wtyczki od gniazdka, dobrze wyczyścić nóż alkoholem, aby usunąć tłuszcz;
- odkręcić pokrętło (poz.1, Rys.5a), unieść ostrzałkę (poz.2, Rys.5a) do pozycji w której się zablokuje i obrócić o 180°.

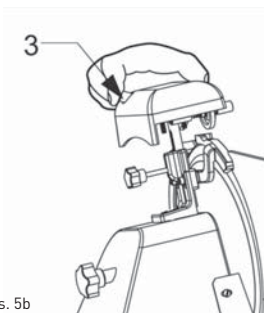
Następnie przesunąć ją do końca, tak aby ostrze noża znajdowało się pomiędzy dwiema ostrzałkami. Zablokować pokrętło;

- włączyć krajalnicę, przetłaczając przycisk do pozycji „I” (ON);
- nacisnąć guzik (poz.3, Rys.5b), pozwolić, aby ostrze noża ocierało się o ostrzałkę przez około 30/40 sekund, aż na krawędzi ostrza noża utworzy się zadziór;
- naciskać jednocześnie przyciski (poz. 3 i 4, Rys 5c) przez 3-4 sekundy , następnie puścić jednocześnie.
- zaleca się wyczyścić ostrzałki po zakończeniu ostrzenia (patrz pkt.6.2.3);
- po zakończeniu ostrzenia, przywrócić krajalnicę do pierwotnego stanu poprzez odwrócenie procedury.

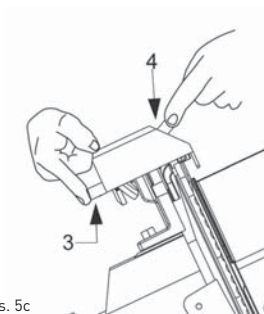
**UWAGA:** Nie przeciągać usuwania zadziorów powyżej 3-4 sek., aby uniknąć niebezpiecznego skrzywienia krawędzi tnącej.



Rys. 5a



Rys. 5b



Rys. 5c



## 6. STANDARDOWE MYCIE

### 6.1 CECHY OGÓLNE

- Mycie krajalnicy należy przeprowadzać przynajmniej raz dziennie lub częściej, w zależności od potrzeby.
- Mycie musi być szczególnie dokładne w przypadku części krajalnic mających bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością.
- Krajalnicy nie wolno czyścić myjką ani strumieniem wody pod ciśnieniem, należy używać wody i neutralnego detergentu. **Nie stosować innych detergentów.** Nie wolno używać narzędzi, szczotek i innych

przedmiotów, które mogą uszkodzić powierzchnię krajalnicy.

Przed przystąpieniem do czyszczenia koniecznie należy:

- odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka, aby całkowicie odciąć krajalnicę od prądu;
- ustawić pokrętkę regulującą w pozycji „0”.

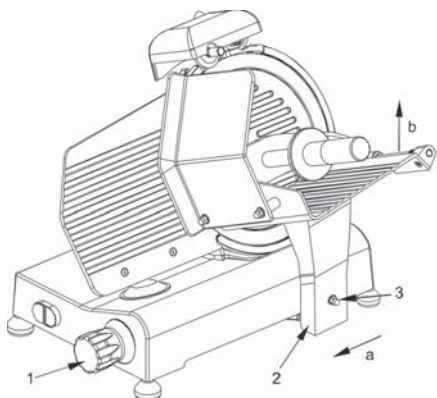
**OSTRZEŻENIE:** Zwrócić uwagę na ryzyko resztkowo spowodowane tnącymi i/lub ostrymi powierzchniami.

### 6.2 PROCEDURA MYCIA KRAJALNICY

#### 6.2.1. MYCIE TACKI NA ŻYWNÓŚĆ

Wózek (tacka na żywność + ramię + wspornik) można łatwo zdemontować:

- ustawić pokrętkę regulującą w pozycji „0” (1).
- ustawić wózek (poz. 2) na końcu przesuwu (poz. a), w pobliżu elementów sterowania;
- odkręcić śrubę (poz. 3), przesunąć wózek w górę (poz. b);
- po zdemontowaniu wózka można dokładnie umyć tackę na żywność przy pomocy gorącej wody i neutralnego detergentu (pH 7).



Zdemntowanie wózka.

## 6.2.2. MYCIE NOŻA, OSŁONY NOŻA I OSŁONY PIERŚCIENIOWEJ NOŻA

Odkręcić pokrętło dźwążka mocującego (1) (patrz Rys. 6), aby zdjąć osłonę noża (2).

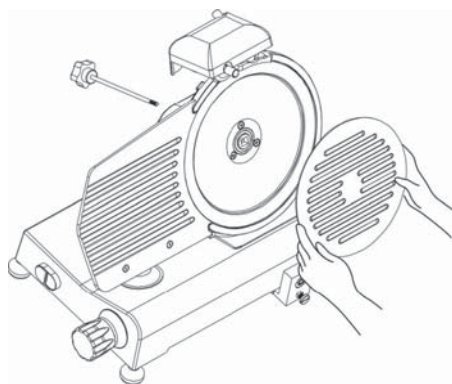
**OSTRZEŻENIE: nóż należy czyścić mokrą szmatką, w metalowych rękawicach.**

Aby umyć nóż z drugiej strony, należy go zdjąć (patrz Rys. 7).

Nóż zdejmuje się w następujący sposób:

- zdjąć osłonę noża (patrz rys. 7);
- zdjąć ostrzałkę (a) i obrócić pokrętło regulujące, aby przyrząd z plexi do zdejmowania noża (b) przylegał do niego;
- poluzować 3 lub 4 (w zależności od modelu) śruby (f) mocujące nóż;
- przyłożyć przyrząd z plexi (b) do zdejmowania noża, tak aby dwie śruby (e) weszły do otworów w nożu, obracać nóż, aż znajdzie się w odpowiedniej pozycji;
- lekko dokręcić śrubę (e).

**UWAGA: osłonę noża należy myć gorącą wodą z neutralnym detergentem.**



Rys. 6 – Zdejmowanie osłony noża

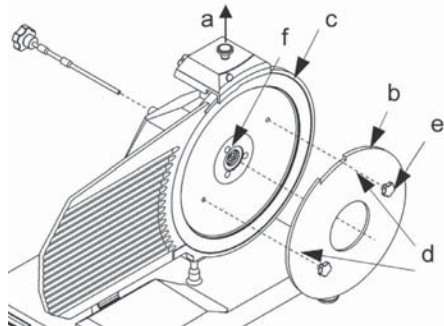


Fig. 7 – Zaktądanie przyrządu z plexi (b) w celu zdjecia noża

## 6.2.3. MYCIE OSTRZAŁKI

Mycie ostrzałki polega na wyczyszczeniu kamieni ostrzałki szczotką. Kamienie ostrzałki muszą znajdować się w pozycji zablokowanej, czyli muszą być zwrócone w stronę przeciwną do noża.

## 6.2.4. MYCIE DEFLEKTORA

Aby zdjąć deflektor należy odkręcić dwie śruby (a) mocujące (patrz Rys. 8).

Umyć deflektor gorącą wodą z neutralnym detergentem.

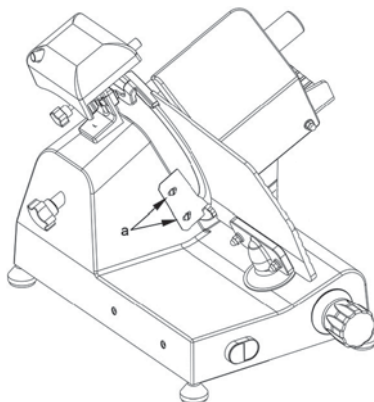


Fig. 8 - Widok na deflektor



---

## 7. KONSERWACJA

### 7.1 CECHY OGÓLNE

Przed przystąpieniem do konserwacji należy:

- Odtąć wtyczkę zasilania od gniazdka, aby całkowicie odciąć krajalnicę od prądu.
- Umieścić pokrętło regulujące grubość w pozycji „0”.

---

### 7.2 PASEK

Nie należy regulować paska. Zazwyczaj należy go wymieniać po 3-4 latach, należy wtedy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

---

### 7.3 NÓŻKI

Nóżki mogą ulec zniszczeniu i utracić elastyczność, co ma negatywny wpływ na stabilność krajalnicy. W takim przypadku należy je wymienić. Należy wtedy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

---

### 7.4 PRZEWÓD ZASILAJĄCY

Okresowo sprawdzać zużycie przewodu zasilającego, w razie konieczności skontaktować się z „autoryzowanym serwisem” w celu jego wymiany.

---

### 7.5 NÓŻ

Należy sprawdzać, czy nóż nie zmniejszył się o więcej niż 10 mm w stosunku do pierwotnej średnicy. W celu wymiany noża, skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

---

### 7.6 OSTRZAŁKI

Sprawdzać, czy ostrzałki zachowały odpowiednie właściwości ściernie w trakcie ostrzenia. Aby nie uszkodzić noża, muszą być one okresowo wymieniane. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

---

### 7.7 OLIWIENIE PROWADNIC

Co jakiś czas nalać kilka kropli oleju na okrągłą prowadnicę, po której porusza się wózek. Czynność tę można wykonać przez otwór (OIL) obok pokrętła regulacyjnego.



---

## 7.8 OZNAKOWANIE PANELU PRZYCISKÓW

Jeśli oznakowanie panelu przycisków uległo uszkodzeniu, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu jego wymiany.

---

## 8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

### WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA Z UŻYTKU

Jeśli z jakiegoś powodu zajdzie konieczność wyłączenia urządzenia z użytku, należy upewnić się, że nikt nie będzie w stanie go użyć: odłączyć je od prądu i wyeliminować połączenia elektryczne.

---

## GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

PL

---

## WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



**TABLE DE MATIÈRES**

RÈGLES DE SÉCURITÉ .....	59
INTRODUCTION .....	60
1. INFORMATIONS SUR LA TRANCHEUSE .....	61
2. PARAMETRES TECHNIQUES.....	63
3. LIVRAISON DE LA TRANCHEUSE .....	63
4. INSTALLATION .....	64
5. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE .....	65
6. NETTOYAGE STANDARD .....	67
7. ENTRETIEN .....	69
8. ELIMINATION DE L'APPAREIL .....	71

**Cher client,**

**Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.**

---

## **RÈGLES DE SÉCURITÉ**

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

FR



- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils ménagers sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- **Danger !** Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Évitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

---

## INTRODUCTION

- Le présent mode d'emploi a pour l'objectif de présenter aux utilisateurs les informations sur la trancheuse et les spécifications et de fournir les instructions nécessaires pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil afin d'assurer son fonctionnement optimale et préserver l'efficacité pendant une longue période.
- Le présent mode d'emploi est destiné aux personnes qualifiées ayant de bonnes compétences et doit informer sur l'utilisation et l'entretien périodique de la trancheuse.

---

## 1. INFORMATIONS SUR LA TRANCHEUSE

### 1.1 PRECAUTIONS GENERALES

- La trancheuse doit être utilisée uniquement par les personnes qualifiées qui ont lu les informations sur les mesures de sécurité présentées dans le mode d'emploi.
- En cas de changement de personnel, il est nécessaire d'organiser la formation.
- Bien que la trancheuse est équipée des éléments de protection des endroits dangereux, il est recommandé de ne pas toucher la lame ou les pièces mobiles.
- Débranchez la prise électrique avant de nettoyer l'appareil.
- Prenez en considération le risque résiduel lorsque les éléments de protection sont retirés pour effectuer le nettoyage et l'entretien.
- Le nettoyage et l'entretien exigent de la concentration.
- Il est absolument nécessaire de contrôler le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation usé ou détérioré peut présenter un risque élevé de choc électrique.
- Si la trancheuse ne fonctionne pas correctement, il est conseillé de cesser de l'utiliser et de ne pas

effectuer la réparation. Veuillez contacter un centre de service autorisé.

- **Il est interdit d'utiliser la trancheuse pour couper les produits congelés, la viande et les poissons avec les os ou d'autres produits, autres que la nourriture.**
- **Ne pas utiliser la trancheuse à l'aide de l'équerre de maintien quand il vos reste à couper un petit morceau de viande.**
- **Ne pas prendre une position dangereuse puisque la lame peut provoquer les dommages.**

Le fabricant et/ou le vendeur n'assume aucune possibilité dans les cas suivants:

- si la trancheuse a été réparé par les personnes non autorisées;
- si certaines pièces ont été remplacées par des pièces de rechanges non originales;
- si les instructions contenues dans le présent document ne sont pas strictement respectées;
- si la trancheuse n'est pas nettoyée et graissée en utilisant les produits adéquats.

FR

---

## 1.2 SYSTEMES DE SECURITE INSTALLES DANS LA TRANCHEUSE

### 1.2.1. SYSTEME DE SECURITE MECANIQUE

Le système de sécurité mécanique de la trancheuse décrit dans le présent mode d'emploi est conforme aux directives CE **2006/42** et à la norme **EN 1974**.

Le système de sécurité est constitué de (voir 1.3):

- protection de la lame
- anneau
- boîtier de la lame
- équerre de maintien
- bouton de réglage de l'équerre de maintien de viande avec la rondelle entretoise
- protection de la main près du plateau de nourriture



## 1.2.2. SYSTEME DE SECURITE ELECTRONIQUE

La trancheuse est équipée en:

- microinterrupteur qui désactive la trancheuse si la barre de fixation de la protection de la lame (pos. 1.3, figure 1) a été supprimé ; le microinterrupteur ne permet pas le redémarrage de la trancheuse si la protection n'est pas positionnée dans la position d'arrêt.
- relais dans la boîte de commande qui force le redémarrage dans la trancheuse en cas de panne de courant.

Bien que les trancheuses sont en conformité avec les dispositions CE et sont équipées des éléments de protection électroniques et mécaniques (quand la trancheuse fonctionne et lors du nettoyage et de l'entretien), il y a toujours un **RISQUE RESIDUEL** qui ne peut pas être complètement éliminé. Un tel risque est spécifié dans le mode d'emploi sous le symbole **AVERTISSEMENT**. La lame et d'autres parties de l'appareil peuvent entraîner des blessures et des dommages.

## 1.3 PARTIES DE LA TRANCHEUSE

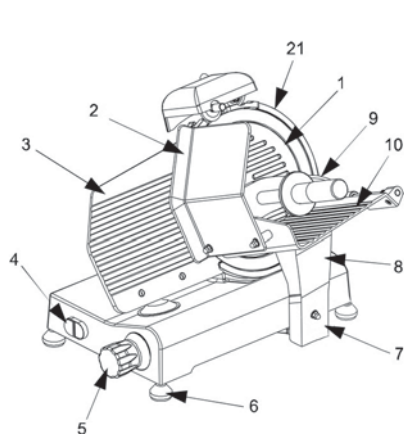
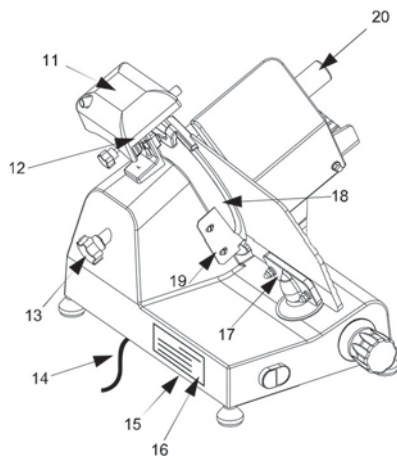


Fig. 1



1. Plaque couvre-lame
2. Protection de la main
3. Bouton de réglage de l'épaisseur (plaque de retenue)
4. Panneau de touches
5. Bouton de réglage
6. Pieds
7. Vis pour le réglage de verrouillage du chariot
8. Support
9. Equerre de maintien du produit
10. Plateau pour la nourriture
11. Affûteuse
12. Bouton de verrouillage de l'affûteuse
13. Barre de fixation de la plaque couvre-lame
14. Câble de l'alimentation
15. Châssis
16. Plaque signalétique - numéro de série
17. Support du régulateur de l'épaisseur
18. Lame
19. Déflecteur
20. Bouton de réglage de l'équerre de maintien de la viande
21. Protection annulaire de la lame

## 2. PARAMETRES TECHNIQUES

### DIMENSIONS, POIDS, CARACTERISTIQUES

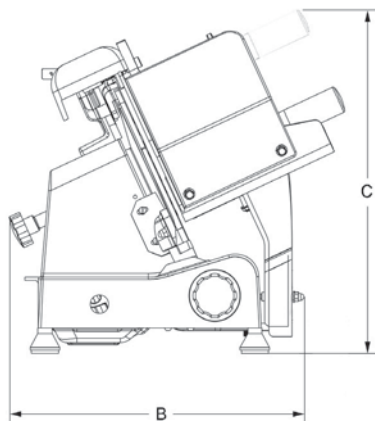
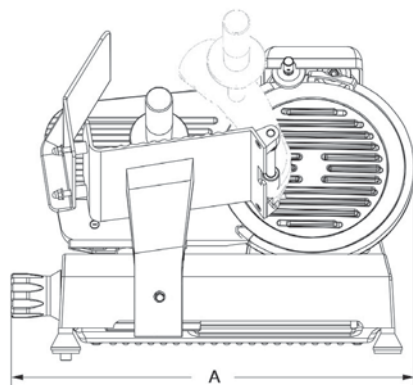


TABLEAU 1

Paramètre	Unité de mesure	210215	210222	210246
Diamètre de la lame	mm	250	250	300
Moteur	Watt	150	150	250
	KM:	0.2	0.2	1/3
Puissance		230V ~50Hz		
Epaisseur de coupe	mm	11	11	14
Portée du chariot	mm	245	245	245
Dimensions du plateau	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Poids net	Kg	16	16	17
Niveau de bruit	dB	60	60	60

FR

## 3. LIVRAISON DE LA TRANCHEUSE

### 3.1 EXPEDITION DE LA TRANCHEUSE

Les trancheuses sont correctement emballées, ensuite expédiées à partir des entrepôts. L'emballage comprend:

- boîte de carton
- trancheuse
- deux emballages en mousse de polyéthylène
- roue abrasive de l'affûteuse et la courroie de transfert d'entraînement du moteur à la lame
- mode d'emploi



## 3.2 VERIFICATION DU COLIS A LA LIVRAISON

Si pendant la livraison aucuns dommages externes n'ont été constatés, ouvrez le colis et vérifiez s'il comprend tous les éléments. Si le colis a été transporté sans prudence, est endommagé ou détérioré, il est nécessaire de communiquer au fournisseur tout dommage. Remplissez immédiatement chez

le fournisseur un formulaire du courrier concernant l'ampleur de dommages et/ou des éléments manquant de l'appareil. Toutes réclamations ultérieures ne seront pas acceptées. **Ne basculez pas le colis !** Pendant le transport soulevez le carton en tenant 4 angles (parallèlement au sol).

## 3.3 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les éléments de l'emballage (boîte en carton, palettes, film et polyuréthane) appartiennent aux déchets municipaux donc il est possible de les éliminer facilement.

Si la trancheuse est installée dans les pays où les dispositions de la loi spécifiques sont en vigueur, l'emballage doit être éliminé conformément à la réglementation locale.

## 4. INSTALLATION

### 4.1 POSITIONNEMENT DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit être positionnée sur une table de travail qui correspond aux dimensions de la trancheuse indiquées au „TABLEAU 1” (en fonction du modèle). La table doit être suffisamment grand, bien nivelée, sèche, lisse, résistant et pla-

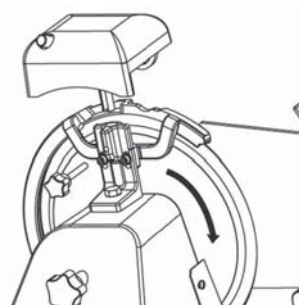
cée à la hauteur de 80 cm à partir du sol. En outre, l'appareil doit être installé dans un local où l'humidité max. est de 75%, la température est de +5°C à +35°C, donc dans les conditions qui ne provoqueront pas les défauts de la trancheuse.

### 4.2 CONNEXION AU RESEAU

La trancheuse est équipée d'un câble d'alimentation et de la fiche de courant de type européen. Connectez la trancheuse à une source d'alimentation 230V ~50Hz. Assurez-vous que la mise à terre fonctionne correctement.

Vérifiez également les valeurs sur la plaque signalétique – si le numéro de série correspond aux indications sur la lettre de voiture.

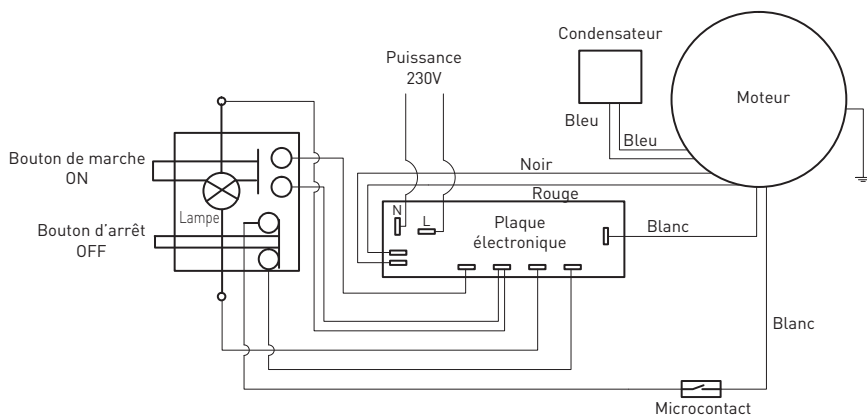
Si le sens de rotation est incorrect, permutez deux des trois câbles d'alimentation dans la fiche ou dans la prise.



Sens de rotation de la lame



## 4.3 SCHEMA ELECTRIQUE



## 4.4 VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Avant d'essayer la trancheuse, vérifiez si le plateau de nourriture est correctement verrouillé. Ensuite vérifiez le fonctionnement en conformité avec les directives suivantes:

- appuyez l'interrupteur de marche „I” (ON) et d'arrêt „0” (OFF);

- vérifiez la marche du plateau de nourriture et de l'équerre de maintien de la viande;
- vérifiez le fonctionnement de l'affûteuse;
- vérifiez si la trancheuse arrête après avoir desserré la barre de fixation de la plaque couvre-lame.

FR

## 5. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

### 5.1 ELEMENTS DE COMMANDE

Les éléments de commande se trouvent à gauche du support, conformément à la figure ci-dessus.

Positionnement des éléments de commande (voir Fig.2).

1. Bouton de réglage de l'épaisseur des tranches.
2. Bouton de marche „I”
3. Bouton d'arrêt „0”

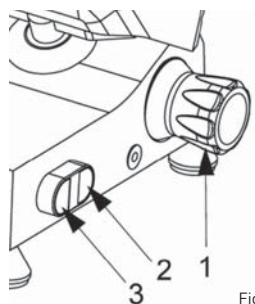


Fig. 2



## 5.2 POSITIONNEMENT ET COUPE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

**AVERTISSEMENT :** Les produits destinés à couper doivent être positionnés sur le plateau de nourriture **uniquement** quand le bouton de réglage est réglé à „0”, il faut faire une particulière attention à la lame et aux arêtes vives.

La procédure:

- Après avoir placé le produit sur le plateau de nourriture et appuyé sur l'appui, bloquez-le en utilisant le bras avec les poignées;
- Tournez le bouton de réglage pour obtenir de l'épaisseur des tranches désiré;
- Pour éviter les accidents, la personne exploitant la trancheuse doit être orientée vers l'appareil dans la position correcte : appuyer la main droite sur l'équerre de maintien de la viande et la main gauche à côté du déflecteur (**ne pas toucher la lame**) ; le corps doit être dans la position perpendiculaire à la surface de travail (voir Fig. 3a). **Avvertissement :**

**Faites attention à ce qu'aucune partie du corps n'ait le contact avec la lame** (voir Fig.3b);

- Appuyez le bouton de marche „I”;
- 5 Déplacez de façon régulière le chariot (plateau de nourriture + équerre de maintien de viande + support) vers la lame sans appuyer le produit par l'équerre de maintien puisqu'il est appuyé contra le support par son propre poids. La lame coupe le produit facilement et les tranches seront guidées par le déflecteur sur le plateau (voir Fig.4);
- N'exploitez pas la trancheuse sans nourriture;
- Après avoir coupé le produit, positionnez le bouton de réglage dans la position „0” et éteignez l'appareil en positionnant le bouton dans la position „0”;
- Affûtez la lame quand les tranches coupées seront inégales ou détériorées et le tranchage devient difficile (voir. 5.3).



Fig. 3a – Position correcte



Fig. 3b – Mauvaise position

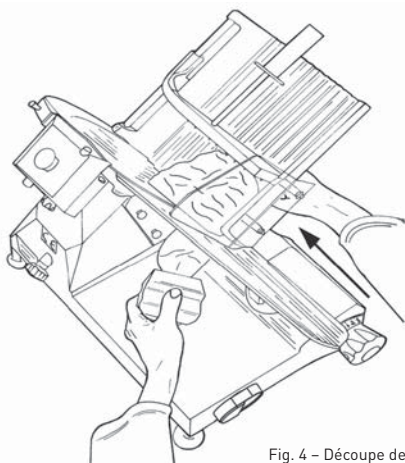


Fig. 4 – Découpe de la viande

## 5.3 AFFUTAGE DE LA LAME

**AVERTISSEMENT:** Avant d'affûter la lame, faites attention au **RISQUE RESIDUEL** (voir p.1.2.2) qui se réfère aux risques de blessure en cas de ne pas respecter les instructions ci-dessus.

La lame doit être affûtée de temps en temps quand elle devient terne. Vous devez remplir les instructions détaillées:

- Après avoir débranché la fiche de la prise, nettoyez bien la lame avec de l'alcool et éliminez la graisse;
- Dévissez le bouton de réglage (pos.1, Fig.5a), soulever l'affûteuse à la position (pos.2, Fig.5a) dans laquelle elle sera bloquée et tournez de 180°.  
Ensuite déplacez-la jusqu'à la fin de sorte que la lame se trouve entre deux affûteuses. Verrouillez le bouton;
- Mettre la trancheuse en marche, en positionnant le bouton dans la position „I” (ON);
- Appuyez le bouton (pos.3, Fig.5b), laissez la lame frotter contre l'affûteuse pendant environ 30/40 secondes jusqu'à ce que sur le bord de la lame vous allez créer une bavure ;
- Appuyez simultanément deux boutons (pos. 3 et 4, Fig. 5c) pendant 3-4 secondes , ensuite relâchez-les dans le même temps. Fig.5b
- Il est recommandé de nettoyer les affûteuses après avoir fini l'affûtage (voir p.6.2.3);
- Après avoir fini l'affûtage mettre la trancheuse à l'état original, en inversant la procédure.

**ATTENTION:** Ne pas prolonger l'élimination des bavures pendant plus de 3-4 secondes, pour éviter toute courbure de l'arête tranchante.

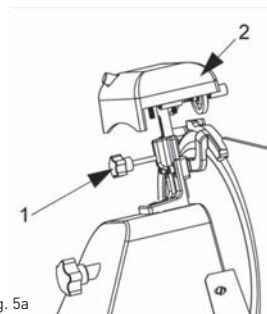


Fig. 5a

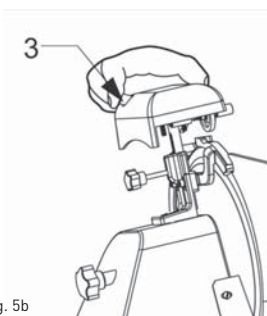


Fig. 5b

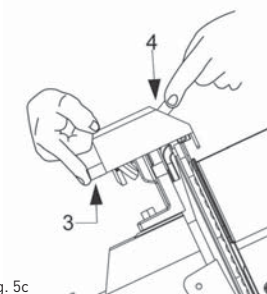


Fig. 5c

## 6. NETTOYAGE STANDARD

### 6.1 CARACTERISTIQUES GENERALES

- Le lavage de la trancheuse doit être effectué au moins une fois par jour, en fonction des besoins.
- Le lavage doit être particulièrement précis dans le cas de certaines trancheuses qui entrent en contact direct et indirect avec les aliments.
- Ne nettoyez pas la trancheuse en utilisant les dispositifs de lavage ni les jets d'eau à pression, utilisez de l'eau et un détergent neutre. N'utilisez pas les autres détergents. N'utilisez pas les outils, les

brosses et d'autres objets qui peuvent détériorer la surface de la trancheuse.

Avant le nettoyage il est nécessaire:

- de débrancher la fiche de la prise murale, pour couper complètement la trancheuse du courant;
- positionner le bouton de réglage sur „0”.

**AVERTISSEMENT:** Faites attention au risque résiduel dû aux surfaces aiguës et/ou tranchant.

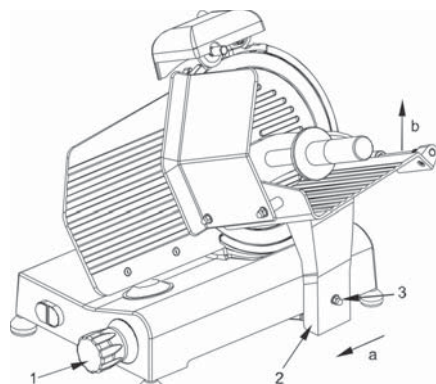


## 6.2 PROCEDURE DE LAVAGE

### 6.2.1. LAVAGE DU PLATEAU DE NOURRITURE

Le chariot (plateau de nourriture + bras + support) peut être facilement démonté :

- positionner le bouton de réglage sur „0“ (1).
- positionner le chariot (pos. 2) à la fin de la course (pos. a), près des éléments de commande ;
- dévisser le vis de réglage (pos.3), et déplacer le chariot vers le haut (pos.b) ;
- après avoir démonté le chariot, nettoyer précisément le plateau de nourriture avec de l'eau chaude et du détergent naturel (pH 7).



Démontage du chariot.

### 6.2.2. LAVAGE DE LA LAME, DE PLAQUE COUVRE-LAME ET DE LA PROTECTION ANNULAIRE DE LA LAME

Dévissez le bouton de la barre de fixation (1) (voir Fig. 6), pour retirer la plaque couvre-lame (2).

**AVERTISSEMENT: la lame doit être nettoyée avec un chiffon mouillé, en gants en métal.**

Pour nettoyer la lame de l'autre côté, il faut la retirer (voir Fig. 7).

La lame est enlevée de la manière suivante:

- retirez la plaque couvre-lame (voir Fig. 7);
- retirez l'affûteuse (a) tournez le bouton de réglage pour que l'outil en plexi pour le démontage de la lame (b) adhère à celui-ci;
- desserrez 3 ou 4 (en fonction du modèle) vis (f) de fixation de la lame;
- mettre l'outil en plexi (b) pour le démontage de la lame pour que deux vis (e) entrent dans les trous de la lame, tournez la lame jusqu'à ce qu'elle se trouve dans la position correcte;
- serrer légèrement la vis (e).

**ATTENTION: la plaque couvre-lame doit être lavée avec de l'eau chaude et du détergent naturel.**

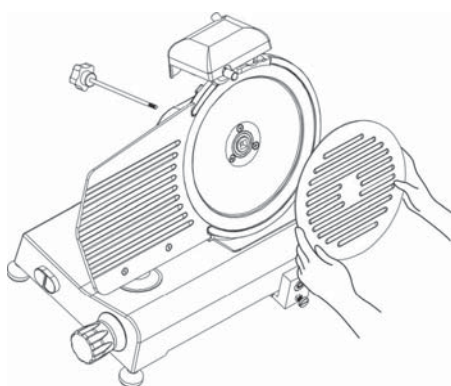


Fig. 6 - Démontage de la plaque couvre-lame

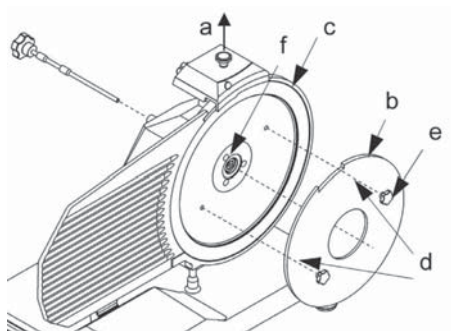


Fig. 7 - Montage de l'outil en plexi (b) pour enlever la lame

---

### 6.2.3. LAVAGE DE L’AFFÛTEUSE

Le lavage de l’affûteuse consiste à nettoyer les pierres de l’affûteuse avec la brosse. Les pierres de l’affûteuse doivent se trouver dans la position verrouillée donc elles doivent être tournées dans la direction opposée à la lame.

---

### 6.2.4. LAVAGE DU DÉFLECTEUR

Desserrez deux vis de fixation (a) pour démonter le déflecteur (voir Fig. 8).

Laver le déflecteur avec de l’eau chaude et du détergent naturel.

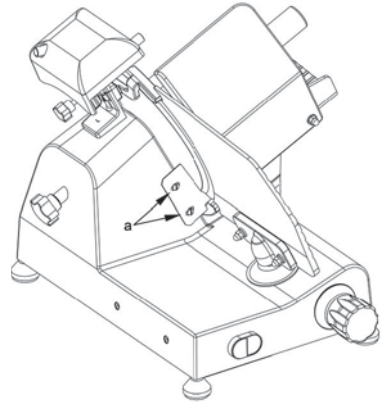


Fig. 8 – Vue du déflecteur

FR

---

## 7. ENTRETIEN

### 7.1 CARACTERISTIQUES GENERALES

Avant de commencer l’entretien il faut:

- débrancher la fiche de la prise murale pour couper la trancheuse du courant.
- Positionner le bouton de réglage de l’épaisseur sur „0”.

---

### 7.2 COURROIE

Ne réglez pas la courroie. D’habitude, elle doit être remplacée tous les 3-4 ans. Contactez le centre de service autorisé.

---

### 7.3 PIEDS

Les pieds peuvent être endommagés ou perdre leur élasticité ce qui a un impact négatif sur la stabilité de la trancheuse. Dans ce cas il faut les remplacer. Contactez le centre de service autorisé.



---

## **7.4 CABLE D'ALIMENTATION**

Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation et éventuellement contactez le centre de service autorisé pour le remplacer.

---

## **7.5 LAME**

Vérifiez que le couteau n'a pas diminué de plus de 10 mm par rapport au diamètre initial. Pour remplacer la lame contactez le centre de service autorisé.

---

## **7.6 AFFUTEUSES**

Vérifiez que les affûteuses ont conservé les propriétés abrasives lors de l'affûtage. Pour ne pas détériorer la lame, elles doivent être périodiquement remplacées. Contactez le centre de service autorisé.

---

## **7.7 LUBRIFICATION DES GUIDES**

Versez de temps en temps quelques gouttes d'huile sur le guidage rond sur lequel le chariot est déplacé. Cette opération peut être réalisée à travers du trou (OIL) à côté du bouton de réglage.

---

## **FR 7.8 MARQUAGE DU PANNEAU DE BOUTONS**

Si le marquage du panneau des boutons est endommagé, contactez le centre de service autorisé pour le remplacer.

---

## 8. ELIMINATION DE L'APPAREIL

### PAUSE DANS L'EXPLOITATION

Si pour une raison quelconque il est nécessaire de cesser d'utiliser l'appareil, assurez-vous que

personne ne l'exploitera; débrancher le courant et éliminer les connexions électriques.

---

### GARANTIE

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

---

### RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.

FR



**INDICE**

PRECAUZIONI DI SICUREZZA .....	73
INTRODUZIONE .....	74
1. INFORMAZIONI SULL'AFFETTATRICE .....	75
2. CARATTERISTICHE TECNICHE .....	77
3. CONSEGNA DELL'AFFETTATRICE .....	77
4. INSTALLAZIONE .....	78
5. UTILIZZAZIONE DELL'AFFETTATRICE .....	79
6. PULIZIA STANDARD .....	81
7. MANUTENZIONE .....	83
8. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIOP .....	85



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

---

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- Controllare regolarmente la spina ed il cavo per la presenza di eventuali danni. Qualora la spina o il cavo fossero danneggiati, farli riparare da una società di riparazione certificata.
- Non utilizzare l'apparecchio dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi altro modo. Farlo controllare e riparare, se necessario, da una società di riparazione certificata.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Questo potrebbe dar luogo a situazioni pericolose.
- Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Per staccare la spina dalla presa, tirare sempre la spina e non il cavo.
- Assicurarsi che nessuno possa accidentalmente tirare il cavo (o la prolunga) o inciampare sul cavo
- Controllare sempre l'apparecchio mentre è in funzione.
- I bambini non comprendono che l'uso improprio di apparecchiature elettriche può essere pericoloso. Pertanto, non lasciare mai che i bambini utilizzino gli elettrodomestici senza supervisione.

IT



- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non è in uso e sempre prima della pulizia.
- **Avvertenza!** Fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione
- Spegnerne l'apparecchio prima di estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non trasportare mai l'apparecchio per il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi che non sono in dotazione con l'apparecchio
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica con tensione e frequenza precisati sull'etichetta.
- Evitare di sovraccaricare.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso togliendo la spina della presa di corrente.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando si riempie o pulisce il dispositivo.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

---

## INTRODUZIONE

IT

- Le presenti istruzioni d'uso forniscono agli utenti le informazioni sull'affettatrice e le sue specifiche nonché le istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio per garantire l'uso ottimale e la sua efficacia per un lungo periodo.
- Le presenti istruzioni sono destinate a persone qualificate che possiedono le competenze appropriate e informano sull'utilizzazione e sulla manutenzione periodica dell'affettatrice.

---

## 1. INFORMAZIONI SULL'AFFETTATRICE

### 1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- L'affettatrice può essere utilizzata solo dal personale adeguatamente qualificato che ha letto le informazioni sulle misure di sicurezza descritte nelle istruzioni d'uso.
- In caso di cambiamenti del personale, organizzare una formazione.  
Benché l'affettatrice disponga di elementi di sicurezza integrati di luoghi pericolosi, si raccomanda di non toccare la lama e le parti in movimento.
- Prima di pulire e mantenere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.
- Considerare il rischio residuo quando gli elementi di sicurezza sono rimossi per fare la pulizia e la manutenzione.
- La pulizia e la manutenzione richiedono concentrazione.
- I controlli regolari del cavo di alimentazione sono assolutamente necessari. Il cavo usurato o danneggiato può rappresentare un alto rischio di scossa elettrica.
- Se l'affettatrice non funziona correttamente, si

raccomanda di interrompere il suo utilizzo e di astenersi dalla riparazione. Si prega di prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato..

- **Non utilizzare l'affettatrice per tagliare il prodotto congelato, la carne o i pesci con le ossa o altri prodotti diversi da alimenti.**
- **Non avviare l'affettatrice senza la morsa quando è rimasto un piccolo pezzo di carne da tagliare.**
- **Non prendere una posizione pericolosa, la lama può causare danni..**

Il produttore e/o il rivenditore non saranno possibili nei seguenti casi:

- se il personale non autorizzato ha effettuato gli interventi sull'affettatrice
- se alcune parti sono state sostituite con i pezzi di ricambio non originali
- se le istruzioni contenute nel presente documento non sono strettamente osservate
- se l'affettatrice non è pulita e lubrificata con i prodotti adeguati.

IT

---

## 1.2 SISTEMI DI SICUREZZA INTEGRATI NELL'AFFETTATRICE

### 1.2.1. SISTEMA MECCANICO DI SICUREZZA

Il sistema meccanico di sicurezza nell'affettatrice descritto nelle presenti istruzioni d'uso è conforme alle direttive CE **2006/42** e ai regolamenti **EN 1974**. Il sistema di sicurezza si compone da (vedere 1.3):

- protezione della lama
- anello

- involucro della lama
- morsa della carne
- manopola della morsa della carne con dado e rondella distanziale
- protezione delle mani presso un vassoio di cibo



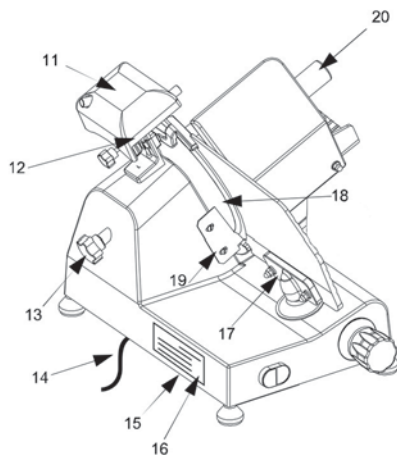
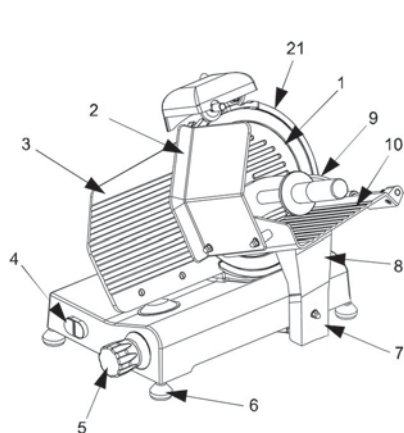
## 1.2.2. SISTEMA DI SICUREZZA ELETTRONICO

L'affettatrice è dotata di:

- microinterruttore che spegne l'affettatrice se la barra di fissaggio della protezione di lama (pos.1.3, fig.1) è stata rimossa; il microinterruttore non permette di riavviare l'affettatrice se la protezione non è messa nella posizione disattivata.
- microinterruttore nell'armadio di controllo che impone un riavvio dell'affettatrice in caso di interruzioni di corrente.

Benché le affettatrici siano conformi alle disposizioni CE e dotate di protezioni di sicurezza elettroniche e meccaniche (quando l'affettatrice funziona e durante la pulizia e la manutenzione) vi è ancora un **RISCHIO RESIDUO** che non può essere completamente eliminato. Tali rischi sono specificati nelle istruzioni d'uso sotto il segnale di **AVVERTIMENTO**. La lama e altre parti dell'apparecchio possono causare lesioni e danni.

## 1.3 ORGANI DELL'AFFETTATRICE



1. Protezione della lama
2. Protezione delle mani
3. Manopola di regolazione dello spessore (piastra di spinta)
4. Pannello di pulsanti
5. Manopola di regolazione
6. Piedi
7. Svitare della serratura del carrello
8. Supporto
9. Morsa del cibo
10. Vassoio di cibo
11. Affilatrice

12. Manopola di serratura dell'affilatrice
13. Barra di fissaggio della lama
14. Cavo di alimentazione
15. Basamento
16. Targhetta - numero di serie
17. Supporto di manopola dello spessore
18. Lama
19. Deflettore
20. Manopola della morsa della carne
21. Protezione anulare della lama

## 2. CARATTERISTICHE TECNICHE

### DIMENSIONI, PESO, CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

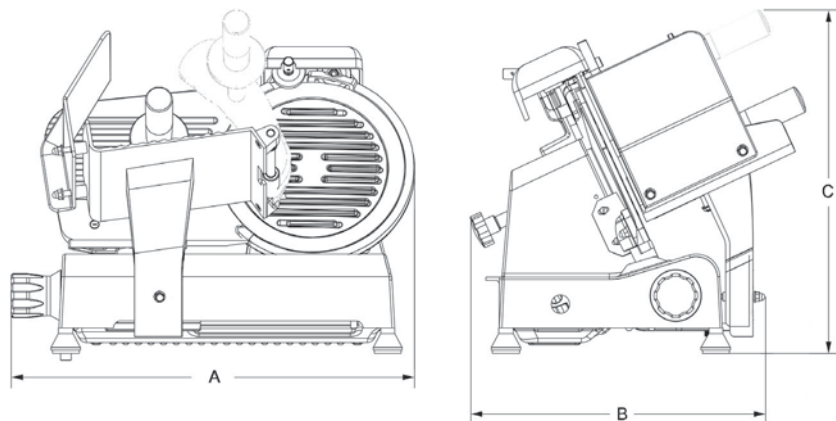


TABELLA 1

Parametro	Unità di misura	210215	210222	210246
Diametro della lama	mm	250	250	300
Motore	Watt	150	150	250
	KM:	0.2	0.2	1/3
Tensione		230V ~50Hz		
Spessore di taglio	mm	11	11	14
Portata di carrello	mm	245	245	245
Dimensioni di vassoio	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Peso netto	Kg	16	16	17
Livello di rumore	dB	60	60	60

## 3. CONSEGNA DELL'AFFETTATRICE

### 3.1 SPEDIZIONE DELL'AFFETTATRICE

Le affettatrici sono adeguatamente imballate e spedite dal magazzino. L'imballaggio include:

- a) scatola di cartone
- b) affettatrice
- c) due pacchetti di schiuma di polietilene
- d) ruota abrasiva dell'affilatrice e cinghia di trasferimento della propulsione dal motore alla lama
- e) istruzioni d'uso



## 3.2 CONTROLLO DEL CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO ALLA CONSEGNA

Se alla consegna non ci sono danni esterni, aprire l'imballaggio e controllare se esso contiene tutti gli elementi. Se l'imballaggio è stato trasportato senza cautela, è ammaccato o danneggiato, è necessario informare il fornitore di eventuali danni. Compilare dettagliatamente nella presenza del corriere il

modulo apposito riguardante la portata dei danni e/o gli elementi mancati. Tutti i reclami successivi non saranno accettati. **Non ribaltare il pacchetto!!!** Durante il trasporto sollevare il cartone tenendo 4 angoli (parallelamente al suolo).

## 3.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Gli elementi dell'imballaggio (come scatola di cartone, palette, film e poliuretano) appartengono a rifiuti urbani e possono essere facilmente smaltiti.

Se l'affettatrice è installata nei paesi in cui la legislazione specifica è in vigore, l'imballaggio deve essere smaltito in conformità alla normativa locale vigente.

# 4. INSTALLAZIONE

## 4.1 POSIZIONAMENTO DELL'AFFETTATRICE

L'affettatrice deve essere installata sul piano di lavoro corrispondente alle dimensioni complessive dell'apparecchio indicate nella "Tabella 1" (secondo il modello). Il piano deve essere sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto, liscio e robusto,

all'altezza di 80 cm dal suolo. Inoltre, il dispositivo deve essere installato in una stanza con l'umidità mass. di 75%, la temperatura da +5°C a +35°C, cioè in condizioni che non causano difetti dell'affettatrice.

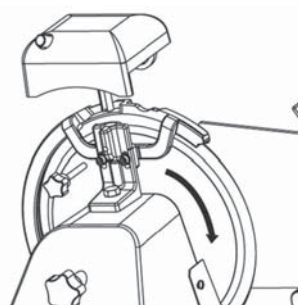
## 4.2 CONNESSIONE ALLA RETE

L'affettatrice è fornita con il cavo di alimentazione e la spina di tipo europeo.

Collegare l'affettatrice a un'alimentazione 230V ~50Hz. Controllare se la terra sta funzionando correttamente.

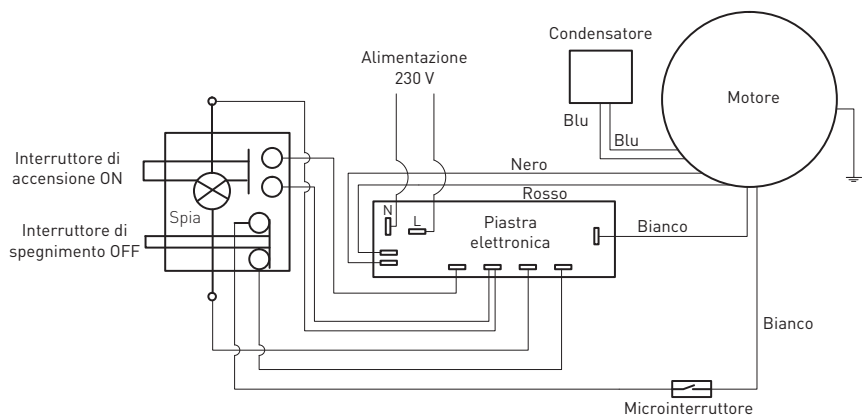
Controllare anche i valori sulla targhetta – se il numero di serie corrisponda alle indicazioni riportare sulla lettera di vettura.

Se il senso di rotazione è sbagliato, invertire due dei tre cavi di alimentazione nella presa o nella spina murale.



Senso di rotazione della lama

## 4.3 SCHEMA ELETTRICO



## 4.4 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima della prova dell'affettatrice controllare se il vassoio di cibo è bloccato. Poi controllare il funzionamento in conformità con le seguenti indicazioni:

- premere l'interruttore di accensione „I” (ON) e di spegnimento „0” (OFF);
- controllare lo scorrimento del vassoio di cibo e della morsa di carne;

- controllare il funzionamento e la regolazione usando la manopola di regolazione
- controllare il funzionamento dell'affilatrice;
- controllare se l'affettatrice è arrestata dopo aver rimosso la barra di fissaggio della protezione della lama.

IT

## 5. UTILIZZAZIONE DELL'AFFETTATRICE

### 5.1 ORGANI DI CONTROLLO

Gli organi di controllo sono situati sul lato sinistro del basamento, come illustrato nella figura seguente.

Posizione degli organi del controllo (vedere Fig.2)

1. Manopola dello spessore delle fette - 1.
2. Interruttore di accensione „I”
3. Interruttore di spegnimento „0”

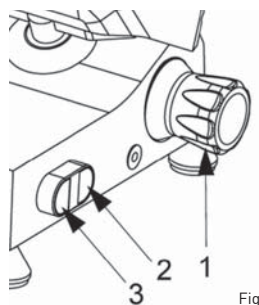


Fig. 2



## 5.2 POSA E TAGLIO DEL CIBO

**AVVERTIMENTO:** I prodotti per il taglio possono essere messi su un vassoio di cibo solo se la manopola dello spessore è impostata su „0”, si dovrebbe anche prestare molta attenzione alla lama e i bordi taglienti.

Procedura:

- Dopo aver posto il prodotto su un vassoio di cibo e apporre sul basamento, bloccarlo con un braccio con le maniglie;
- Ruotare la manopola per ottenere lo spessore desiderato della fetta;
- Per evitare incidenti, la persona che usa l'affettatrice deve essere rivolta verso l'apparecchio nella posizione corretta: apporre la mano destra sulla morsa di carne, la mano sinistra accanto al deflettore (**non toccare il coltello**); il corpo deve essere nella posizione perpendicolare al piano di lavoro (vedere

Fig. 3a). **AVVERTIMENTO:** Prestare attenzione particolare: nessuna parte del corpo non può avere contatti con la lama (vedere Fig.3b);

- Premere l'interruttore di accensione „I”;
- Spostare uniformemente il carrello (vassoio di cibo + morsa di carne + supporto) verso la lama, senza spingere il cibo con la morsa perché il cibo è spinto sul basamento sotto il proprio peso. La lama taglia facilmente il cibo e le fette saranno guidate dal deflettore sul vassoio (vedere Fig.4);
- Non usare dell'affettatrice senza il cibo;
- Dopo aver tagliato il cibo, mettere la manopola di spessore nella posizione „0” e spegnere l'apparecchio mettendo l'interruttore nella posizione „0”;
- Affilare la lama quando i pezzi tagliati sono irregolari o cenciosi, e il taglio diventa difficile (vedere. p. 5.3).



Fig. 3a - Posizione corretta



Fig. 3b - Posizione incorretta

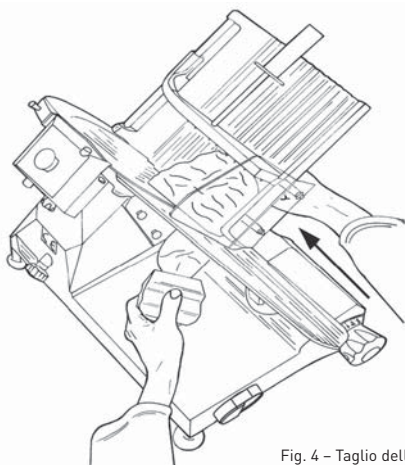


Fig. 4 - Taglio della carne



## 5.3 AFFILATURA DELLA LAMA

**AVVERTIMENTO:** Prima di affilare la lama, prestare attenzione al **RISCHIO RESIDUO** (vedere p.1.2.2), che si riferisce al rischio di lesioni in caso di non osservare le istruzioni sottoindicate.

La lama deve essere affilata di volta in volta, quando diventa opaca. È necessario rispettare le istruzioni dettagliate:

- Dopo aver estratto la spina dalla presa pulire bene la lama con alcol per eliminare i grassi;
- svitare la manopola (pos.1, Fig.5a), sollevare l'affilatrice (pos.2, Fig.5a) nella posizione in cui si bloccherà, poi ruotare di 180°.

Poi spostarla fino alla fine perché la lama si trovi tra due affilatrici. Bloccare la manopola.

- Accendere l'affettatrice commutando l'interruttore nella posizione „I” (ON);
- Premere il pulsante (pos.3, Fig.5b), permettere che la lama si strofina contro l'affilatrice per circa 30/40 secondi fino a quando sul bordo della lama viene creato un ricciolo;
- Premere contemporaneamente due pulsanti (pos. 3 e 4, Fig.5c) per 3-4 secondi, poi rilasciare contemporaneamente.
- Si consiglia di pulire l'affilatrice dopo l'affilatura (vedere p.6.2.3); Fig. 5b
- Dopo l'affilatura ripristinare l'affettatrice al suo stato originale invertendo la procedura.

**NOTA:** Non prolungare l'eliminazione dei riccioli più di 3-4 secondi per evitare una distorsione del tagliente.

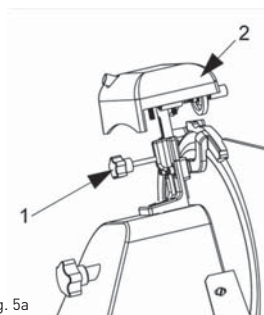


Fig. 5a

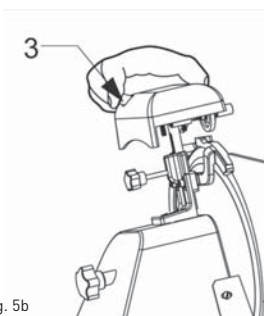


Fig. 5b

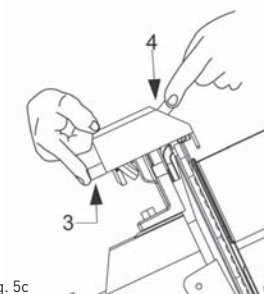


Fig. 5c

## 6. PULIZIA STANDARD

### 6.1 CARATTERISTICHE GENERALI

- La pulizia dell'affettatrice deve essere eseguita almeno una volta al giorno o più spesso, a seconda della necessità.
- La pulizia deve essere particolarmente precisa nel caso di alcune affettatrici che hanno contatto diretto e indiretto con il cibo.
- L'affettatrice non deve essere pulita a getto d'acqua o ad alta pressione, utilizzare acqua e detergente neutro. Non utilizzare altri detersivi. Non

utilizzare strumenti, pennelli e altri oggetti che possono danneggiare la superficie dell'affettatrice. Prima della pulizia è necessario:

- Estrarre la spina dalla presa a muro per tagliare completamente l'affettatrice dall'alimentazione;
- Mettere la manopola nella posizione „0”.

**AVVERTIMENTO:** Prestare attenzione al rischio residuo derivante dalle parti taglienti e/o le superfici taglienti.

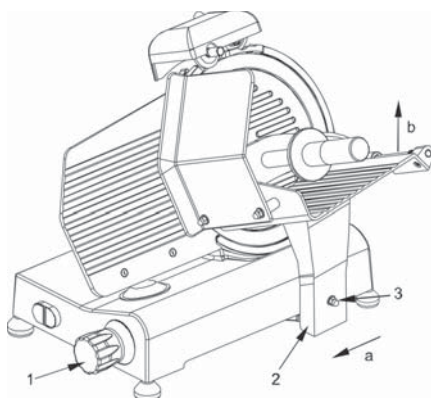


## 6.2 PROCEDURA DI LAVAGGIO DELL’AFFETTATRICE

### 6.2.1. LAVAGGIO DEL VASSOIO DI CIBO

Il carrello (vassoio di cibo + braccio + supporto) si possono facilmente rimuovere:

- posizionare la manopola nella posizione „0” (1).
- posizionare il carrello (pos. 2) alla fine dello scorrimento (pos. a) presso gli organi di controllo;
- pulsante di rilascio del carrello (pos. 3) premere il pulsante di rilascio del carrello, spostare il carrello verso l’alto (pos. b)
- dopo aver rimosso il carrello si può lavare il vassoio di cibo con acqua calda e detergente neutro (pH 7).



Rimozione del carrello.

### 6.2.2. LAVAGGIO DELLA LAMA, DELLA PROTEZIONE DELLA LAMA E DELLA PROTEZIONE ANULARE DELLA LAMA

Svitare la manopola della barra di fissaggio (1) (vedere Fig. 6), per rimuovere la protezione della lama (2).

**AVVERTIMENTO: lavare la lama con un panno umido, usando i guanti in metallo.**

Per lavare la lama dall’altra parte si deve rimuoverla (vedere Fig. 7).

La lama è rimossa come segue:

- rimuovere la protezione della lama (vedere fig. 7);
- rimuovere l’affilatrice (a) e ruotare la manopola perché lo strumento di plexi per la rimozione della lama (b) aderisca ad esso;
- allentare 3 o 4 (a seconda del modello) viti (f) di fissaggio della lama;
- mettere lo strumento di plexi (b) per rimuovere la lama in modo che due viti (e) entrano nei fori della lama, ruotare la lama finché sia in posizione corretta;
- avvitare leggermente la vite (e).

**NOTA: la protezione della lama deve essere lavata con acqua calda con un detergente neutro.**

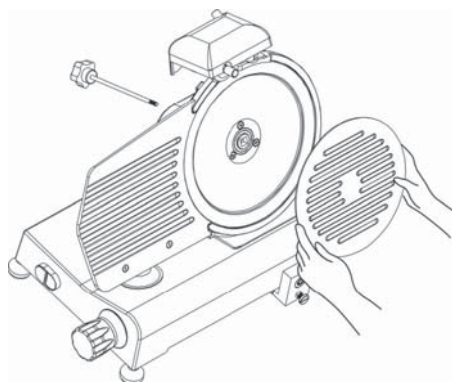


Fig. 6 - Rimozione della protezione della lama

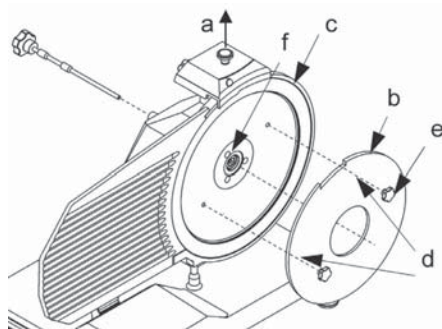


Fig. 7 - Installazione dello strumento di plexi (b) per rimuovere la lama

---

### 6.2.3. LAVAGGIO DELL’AFFILATRICE

Il lavaggio dell’affilatrice consiste nella pulizia delle pietre dell’affilatrice con un pennello. Le pietre dell’affilatrice devono essere in posizione di blocco, cioè devono essere rivolte in direzione opposta alla lama.

---

### 6.2.4. LAVAGGIO DEL DEFLETTORE

Per rimuovere il deflettore si deve svitare due viti (a) di fissaggio (vedere Fig. 8).

Lavare il deflettore con acqua calda e detergente neutro.

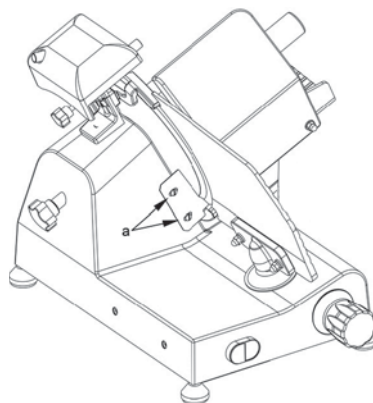


Fig. 8 - Vista del deflettore

---

## 7. MANUTENZIONE

### 7.1 CARATTERISTICHE GENERALI

Prima della manutenzione si deve:

- estrarre la spina di alimentazione dalla presa per tagliare completamente l’alimentazione.
- Mettere la manopola dello spessore nella posizione „0”.

---

### 7.2 CINGHIA

Non regolare la cinghia. Di solito, la cinghia è sostituita dopo 3-4 anni. Prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.

---

### 7.3 PIEDI

I piedi possono danneggiarsi e perdere la loro elasticità che ha un impatto negativo alla stabilità dell’affettatrice. In questo caso si deve sostituirle. Prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.



---

## **7.4 CAVO DI ALIMENTAZIONE**

Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e se necessario prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.

---

## **7.5 LAMA**

Controllare se la lama non viene ridotta di oltre 10 mm dal diametro originale. Per sostituire la lama prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.

---

## **7.6 AFFILTRICI**

Controllare se le affilatrici hanno mantenuto le sue proprietà abrasive durante l'affilatura. Per evitare danni alla lama, le affilatrici devono essere sostituiti periodicamente. Prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.

---

## **7.7 LUBRIFICAZIONE DELLE GUIDE**

Di volta in volta versare alcune gocce di olio su una guida rotonda sulla quale si muove il carrello. Questo intervento può essere fatto attraverso il foro (OIL) accanto alla manopola di regolazione. Prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.

IT

---

## **7.8 MARCATURA DEL PANNELLO DI PULSANTI**

Se la marcatura del pannello di pulsanti è danneggiata, prendere contatto con un centro di assistenza autorizzato.



---

## 8. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

### APPARECCHIO FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo è necessario mettere l'apparecchio fuori servizio, assicurarsi che nessuno sarà

in grado di usarlo: scollegare dalla rete elettrica ed eliminare i collegamenti elettrici.

---

### GARANZIA

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

---

### SMALTIMENTO & AMBIENTE

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.

IT



**CUPRINS**

REGULI DE SIGURANȚĂ .....	87
INTRODUCERE .....	88
1. INFORMAȚI PRIVIND FELIATORUL .....	89
2. DATE TEHNICE .....	91
3. INSTALAREA FELIATORULUI .....	91
4. INSTALAREA.....	92
5. MODUL DE UTILIZARE A FELIATORULUI .....	93
6. CURĂȚAREA OBIȘNUIȚĂ .....	95
7. ÎNTREȚINEREA .....	97
8. ELIMINAREA MAȘINII .....	99

Stimate client,

**Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.**

## REGULI DE SIGURANȚĂ

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- Verificați în mod regulat ștecherul și cablul ca acestea să nu fie avariate. Dacă ștecherul și cablul sunt avariate, acestea trebuie reparate de către o firmă de reparații autorizată.
- Nu utilizați aparatul după ce a suferit vreo căzătură sau altă daună. Duceți-l la reparație, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Nu încercați să reparați aparatul singuri. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Asigurați-vă ca nici un obiect ascuțit sau fierbinte să nu intre în contact cu cablul și feriți-l de foc. Pentru a scoate ștecherul din priză, întotdeauna prindeți cu mâna priza și nu scoateți niciodată din priză prinzând de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage de cablu în mod accidental (sau cablul prelungitor) sau să se împiedice de cablu.
- Întotdeauna supravegheați aparatul atunci când se utilizează.
- Copiii nu înțeleg că utilizarea incorectă a aparatelor electrice poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească electrocasnice fără supraveghere.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză atunci când aparatul nu este folosit sau înainte de curățare.

RO



- **Avertizare!** Cât timp ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de curent.
- Opriți aparatul înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu folosiți alte dispozitive decât acelea furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul la o sursă de electricitate cu voltajul și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Evitați supraîncărcarea.
- Opriți aparatul după utilizare, scoțând ștecherul din priză.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză când umpleți sau curățați aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheați de o persoană responsabilă care are instrucțiunile cu privire la utilizarea corectă a aparatului.

---

## INTRODUCERE

RO

- Prezentul manual are rolul de a da clienților informații privind feliatorul și specificația acestuia precum și instrucțiunile necesare de utilizare și întreținere, care să asigure utilizarea în condiții optime a aparatului și să mențină pe termen lung eficiența acestuia.
- Manualul îi va informa pe utilizatorii calificați și experimentați în legătură cu modul de utilizare a feliatorului și cu întreținerea sa periodică.





## 1. INFORMAȚII PRIVIND FELIATORUL

### 1.1 MĂSURI GENERALE DE PRECAUȚIE

- Feliatorul trebuie utilizat numai de oameni cu înaltă calificare, care cunosc bine măsurile de siguranță descrise în acest manual.
- În cazul în care personalul se rotește, instruirea personalului de schimb trebuie făcută dinainte.
- Deși feliatorul este prevăzut cu dispozitive de siguranță în punctele periculoase, este recomandabil să nu se atingă lama și componentele în mișcare ale acestuia.
- Înainte de a începe operațiile de curățare și întreținere ștecherul feliatorului trebuie scos din priză.
- În momentul în care dispozitivele de protecție sunt demontate pentru a se face curățarea și întreținerea riscurile reziduale trebuie evaluate cu grijă.
- Curățarea și întreținerea trebuie făcute cu multă atenție.
- Controlul regulat al cordonului de alimentare este absolut necesar; un cordon uzat sau deteriorat îl expune pe utilizator unui pericol grav de electrocutare.

- Dacă feliatorul funcționează defectuos, recomandăm să nu se încerce repararea lui; apelați la „CENTRUL DE SERVICE”.
- **Nu utilizați feliatorul pentru a tăia produse congelate, carne și pește cu oase sau orice produse altele decât cele alimentare.**
- **Când bucată de carne se apropie de capăt ea nu mai poate fi manevrată decât cu ajutorul împingătorului.**
- **Nu vă puneți în situații periculoase: lama vă poate răni.**

Producătorul și/sau vânzătorul nu pot fi făcuți răspunzători în următoarele situații:

- dacă la feliator au umblat persoane neautorizate;
- dacă unele dintre piese au fost înlocuite cu alte piese neoriginale;
- dacă instrucțiunile din acest manual nu sunt respectate cu strictețe;
- dacă produsul nu este curățat și nu se folosește marca corectă de ulei.

RO

## 1.2 SISTEMELE DE SIGURANȚĂ INSTALATE PE FELIATOR

### 1.2.1. SISTEMUL DE SIGURANȚĂ MECANICĂ

Sistemul mecanic de siguranță al feliatorului descris în acest manual este conform cu directiva **2006/42 CE** și regulamentul **EN 1974**.

Sistemul de siguranță include (vezi 1.3):

- apărătoarea lamei
- inelul

- apărătoarea lamei
- împingătorul de carne;
- butonul împingătorului de carne, cu piuliță inelară și distanțier;
- apărătoare pentru mâini la tava de alimente;

### 1.2.2. SISTEMUL DE SIGURANȚĂ ELECTRICĂ

Feliatorul este echipat cu:

- un micro-întrerupător care oprește feliatorul în cazul în care tija de fixare a apărătoarei lamei este scoasă (vezi FIG. nr. 1); micro-întrerupătorul nu permite repornirea feliatorului dacă apărătoarea nu a fost montată atunci când mașina era oprită.
- un releu situat în cutia de comandă și care impune repornirea feliatorului după o cădere a curentului.

Chiar dacă feliatoarele în variantă CE sunt prevăzute protecții electrice și mecanice (pentru timpul în care mașina este utilizată și pentru operațiile de întreținere și curățare) tot mai există **RISCURI REZIDUALE** care nu pot fi complet eliminate; aceste riscuri sunt menționate în manual cu marcajul **AVERTISMENT**. Lama și alte piese ale mașinii pot provoca tăieturi și accidente.



### 1.3 COMPONENTELE FELIATORULUI

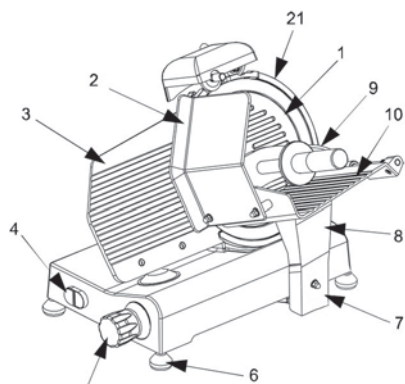
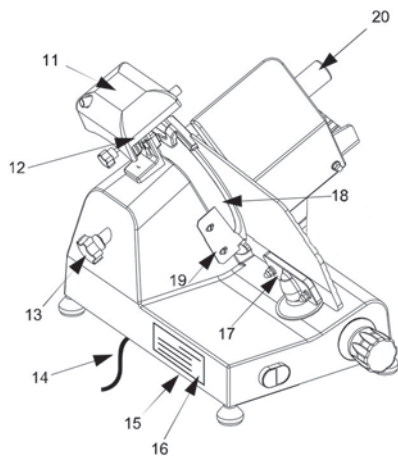


FIG. nr. 1

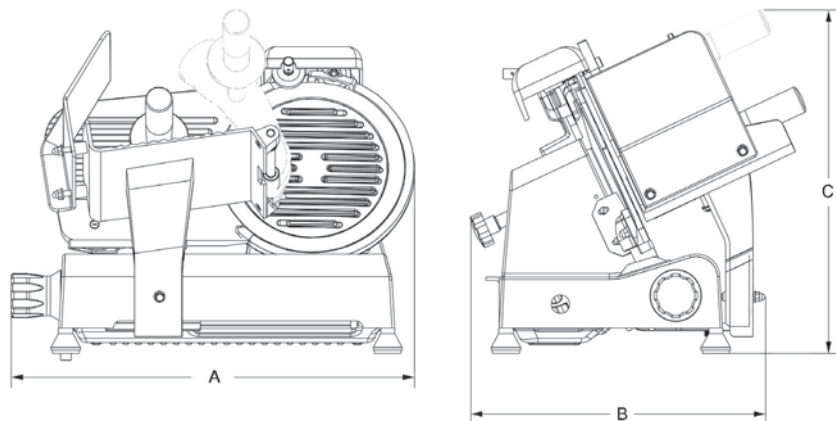


1. Apărătoarea lamei
2. Apărătoarea pentru mână
3. Calibru de grosime (placă)
4. Panou cu butoane
5. Buton rotativ gradat
6. Picior
7. Șurub de blocare al saniei
8. Suport
9. Împingător de carne
10. Tavă de alimente
11. Dispozitivul de ascuțit

12. Butonul de blocare a dispozitivului de ascuțit
13. Tija de fixare a apărătoarei lamei
14. Cordonul de alimentare
15. Bază
16. Plăcuța de identificare - seria
17. Suportul calibrului de grosime
18. Lamă
19. Deflector
20. Butonul împingătorului de carne
21. Apărătoarea inelului lamei

## 2. DATE TEHNICE

### DIMENSIUNI DE GABARIT, GREUTATEA, CARACTERISTICI



TABELUL 1

Parametrul	Unitatea de măsură	210215	210222	210246
ø lamă	mm	250	250	300
Motor	Wați	150	150	250
	CP	0.2	0.2	1/3
Alimentarea		230V ~50Hz		
Grosimea de tăiere	mm	11	11	14
Cursa saniei	mm	245	245	245
Mărimea tăvii	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Greutate netă	Kg	16	16	17
Nivelul de zgomot	dB	60	60	60

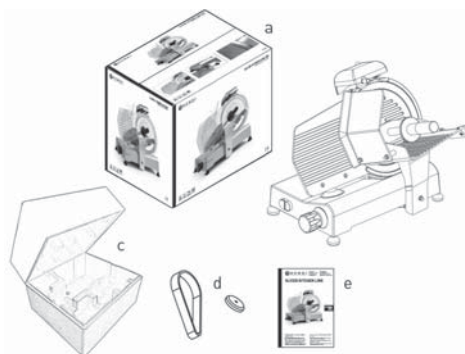
RO

## 3. INSTALAREA FELIATORULUI

### 3.1 MODUL DE EXPEDIERE A FELIATORULUI

Feliatoarele sunt ambalate cu grijă și apoi sunt expediate din depozitele noastre; coletul include:

- o cutie de carton
- feliatorul
- două plăci din spumă de polietilenă
- roată și curea trapezoidală de transmisie
- manualul



## 3.2 VERIFICAREA COLETULUI

Dacă la sosire nu se constată urme evidente de deteriorare, deschideți coletul și verificați dacă toate componentele sunt prezente. În cazul în care la livrare se constată că pachetul a fost manipulat grosolan și are deformări sau fisuri, transportatorul trebuie informat în legătură cu orice deteriorare și

se va completa imediat un raport detaliat privind avariile suferite de mașină, în prezența reprezentantului transportatorului. **Nu răsturnați coletul!** Atunci când coletul este deplasat, cutia trebuie ridicată din 4 colțuri (se va ține paralel cu solul).

## 3.3 ELIMINAREA AMBALAJULUI

Componentele ambalajului (cutia de carton, paletele, bridele din plastic și din poliuretan constituie deșeurile de tip menajer, prin urmare pot fi eliminate cu ușurință.

Dacă feliatorul urmează a fi instalat într-o țară care are anumite reglementări speciale, ambalajul va trebuie eliminat în conformitate cu acestea.

## 4. INSTALAREA

### 4.1 CUM SE INSTALEAZĂ FELIATORUL

Feliatorul trebuie instalat pe o masă care să fie adecvată pentru gabaritul feliatorului, așa cum este arătat în TABELUL 1 (în funcție de model); așadar masa trebuie să fie suficient de mare, să fie bine orizontalizată, uscată, netedă, rezistentă sta-

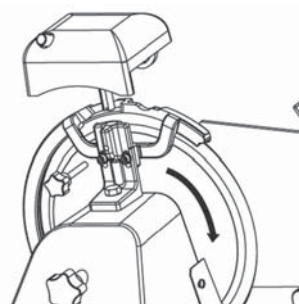
bilă și situată la 80 cm deasupra solului. Totodată, mașina trebuie instalată într-o cameră cu umiditatea maximă de 75% la temperaturi între +5°C și 35°C, adică într-un mediu care să provoace defectarea feliatorului.

### 4.2 CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Feliatorul este echipat cu un cordón de alimentare cu fișă VDE.

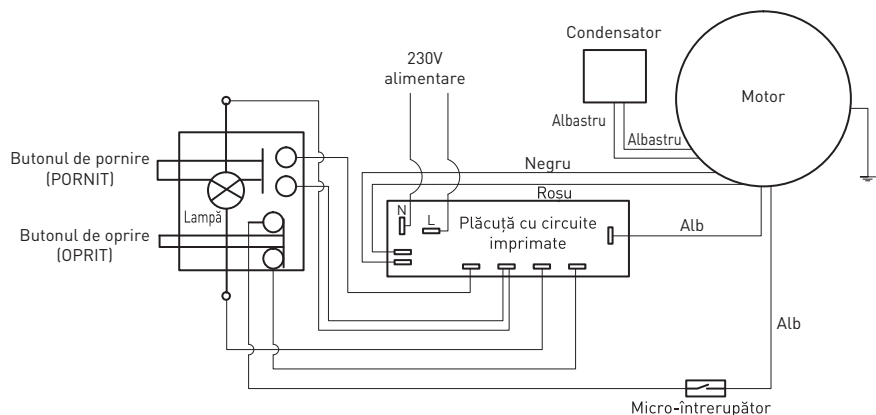
Feliatorul se conectează la o sursă de 230V ~50Hz Hz. Verificați dacă împământarea funcționează. Totodată verificați datele de pe placa de identificare și vedeți dacă numărul de serie corespunde cu datele din avizul de livrare.

Dacă sensul de rotație este incorect, inversați două din cele trei fire de alimentare ale fișei sau prizei.



Sensul de rotație a lamei

## 4.3 CIRCUITUL ELECTRIC



## 4.4 VERIFICAREA FUNCȚIONĂRII

Înainte de a testa feliatorul verificați dacă tava pentru alimente să fie blocată iar apoi testați funcționarea conform următoarei proceduri:

- apăsați butonul de pornire „1” (PORNIT) și butonul de oprire „0” (OPRIT);
- verificați funcționarea tăvii pentru alimente și

a împingătorului de carne;

- verificați funcționarea și reglarea plăcii cu ajutorul butonului gradat;
- verificați funcționarea dispozitivului de ascuțit;
- verificați dacă feliatorul se oprește atunci când se scoate tija de fixare a apărătoarei lamei.

RO

## 5. MODUL DE UTILIZARE A FELIATORULUI

### 5.1 COMENZI

Comenzile sunt situate pe partea stângă a bazei, așa cum se arată în figura de mai jos.

Poziția comenzilor (vezi FIG. nr. 2)

1. Buton rotativ gradat pentru reglarea grosimii de tăiere.
2. Butonul de pornire „1”
3. Butonul de oprire „0”

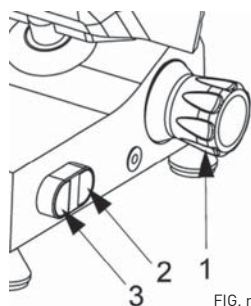


FIG. nr. 2



## 5.2 ÎNCĂRCAREA ȘI FELIEREA ALIMENTELOR

**AVERTISMENT: Produsele care urmează a fi feliate trebuie puse pe tavă doar atunci când butonul gradat este la poziția „0”. Atenție la lamă și la muchiile ascuțite.**

Procedura este următoarea:

- după ce produsul a fost pus pe tavă și așezat lângă placă el trebuie oprit cu ajutorul brațului prevăzut cu puncte de prindere;
- cu ajutorul butonului gradat reglați la grosimea de tăiere dorită;
- pentru a evita accidentele, operatorul trebuie să stea cu fața la mașină și să aibă o poziție corectă: puneți mâna dreaptă pe împingătorul de carne și pe cea stângă pe deflector (nu atingeți lama); corpul trebuie să fie perpendicular pe suprafața de lucru (vezi FIG. nr. 3a). AVERTISMENT: Atenție maximă: nicio parte a corpului nu trebuie să atingă lama (vezi FIG. nr. 3b);

- apăsați butonul de pornire „I”;
- împingeți ușor sania (tava de alimente + împingătorul de carne + suportul) către lamă, fără a apăsa prea tare alimentele cu împingătorul, dat fiind că propria greutate a acestora le face să apese asupra calibrului de grosime. Lama va tăia cu ușurință alimentele iar feliile vor fi dirijate de deflector spre pala colectoare (vezi FIG. nr. 4);
- feliatorul nu trebuie pornit fără alimente în el;
- după ce alimentele au fost tăiate butonul gradat se aduce la poziția „0” iar mașina se oprește aducând întrerupătorul la poziția „0”;
- lama trebuie reascuțită de îndată ce se constată că feliile au o suprafață neregulată sau zdrențuită iar tăierea se face cu dificultate (vezi 5.3).



FIG. nr. 3a – Poziția corectă



FIG. nr. 3b – Poziția greșită

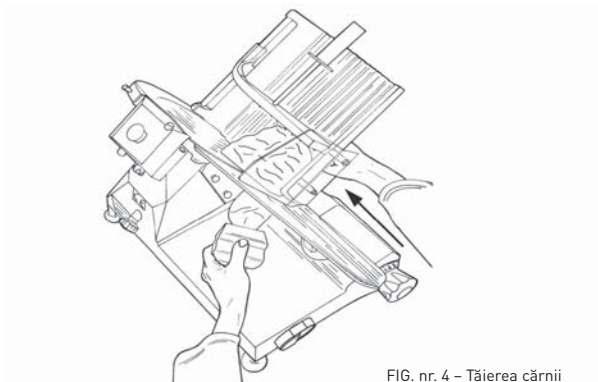


FIG. nr. 4 – Tăierea cărnii

## 5.3 ASCUȚIREA LAMEI

**AVERTISMENT:** Înainte de a trece la ascuțirea lamei trebuie să fiți atenți la RISCURILE REZIDUALE (vezi 1.2.2), respectiv la pericolul de accidentare dacă nu se respectă instrucțiunile de mai jos.

Lama trebuie ascuțită periodic și ori de câte ori se tocește; trebuie respectate instrucțiunile detaliate de mai jos:

- lama se curăță bine cu alcool pentru a înlătura grăsimea, după ce ștecherul a fost scos din priză;
- deșurubați butonul (1, FIG. nr. 5a), ridicați (a) dispozitivul de ascuțit (2, FIG. nr. 5a) până la poziția în care se blochează 180°.

Apoi lăsați-l să se deplaseze până la capăt astfel ca lama să ajungă între cele două dispozitive de ascuțit. Blocați butonul;

- porniți feliatorul apăsând butonul „I” (PORNIT);
- apăsați butonul mic (3, FIG. nr. 5b), lăsați lama să se frece de pietrele de ascuțit timp de 30/40 sec. pentru a obține o muchie bine ascuțită;
- apăsați simultan butoanele timp de 3/4 secunde (3 și 4, FIG. nr. 5c), apoi eliberați-le simultan;
- se recomandă ca după ascuțire pietrele de ascuțit să fie curățate (vezi 6.2.3);
- după ce s-a încheiat ascuțirea, feliatorul trebuie readus la poziția inițială inversând procedura.

**NOTĂ:** Nu lungiți operația de debavurare peste 3/4 secunde pentru a evita pericolul de îndoire a lamei.

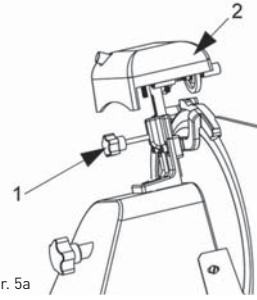


FIG. nr. 5a

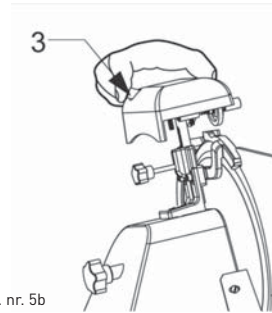


FIG. nr. 5b

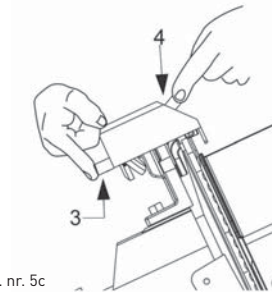


FIG. nr. 5c

## 6. CURĂȚAREA OBIȘNUITĂ

### 6.1 CARACTERISTICI GENERALE

- Curățarea feliatorului trebuie să facă cel puțin o dată pe zi sau mai des, dacă este necesar.
- Curățarea trebuie făcută cu atenție deosebită la piesele care vin în contact direct sau indirect cu alimentele.
- Feliatorul nu se curăță cu un aparat de spălat cu apă sub presiune; se va folosi apa și un detergent neutru. **Nu folosiți alți detergenți.** Nu se vor folosi scule, perii sau alte instrumente care ar putea deteriora suprafața feliatorului.

Înainte oricărei operații de curățare este necesar să:

- scoateți ștecherul din priză pentru a izola complet feliatorul de rețeaua electrică;
- aduceți butonul gradat la poziția „0”.

**AVERTISMENT:** Atenție la riscurile reziduale prezentate de muchiile tăietoare și/sau ascuțite.

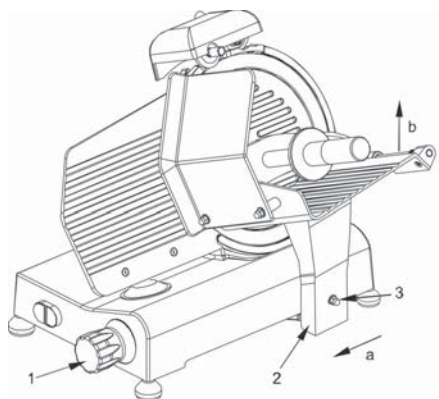


## 6.2 PROCEDURA DECURĂȚARE A FELIATORULUI

### 6.2.1. CURĂȚAREA TĂVII DE ALIMENTE

Sania (tava de alimente + brațul + baza) este ușor detașabilă:

- aduceți butonul gradat la poziția „0” (1);
- aduceți sania (2) până la capătul de cursă (a), lângă comenzi;
- desfaceți șurubul (3), trageți sania în sus (b);
- după ce ați scos sania tava poate fi curățată cu apă fierbinte și detergent neutru (pH 7).



Demontarea saniei

### 6.2.2. CURĂȚAREA LAMEI, APĂRĂTOAREI ȘI A INELULUI

Se desface butonul (1) (vezi FIG. nr. 6) pentru a elibera apărătoarea lamei (2).

**AVERTISMENT: Curățarea lamei se face cu o cârpă udă și cu mănuși metalice (3).**

Pentru a curăța fața opusă este necesar să se scoată lama (vezi FIG. nr. 7).

Lama se demontează după cum urmează:

- demontarea apărătoarei lamei (vezi FIG. nr. 7);
- scoateți dispozitivul de ascuțit (a) și răsuciți etalonul de grosime cu ajutorul butonului gradat pentru ca scula (b) de extragere a lamei de plexiglas să vină în contact cu etalonul;
- slăbiți șuruburile 3 și 4 (f) care fixează etalonul (conform modelului);
- sprijiniți scula de extragere a lamei de plexiglas de lamă pentru ca găurile de pe aceasta să ajungă în dreptul șuruburilor (e) apoi se răsucește lama până când aceasta ajunge în poziția corectă;;
- strângeți ușor șurubul (e).

**N.B. Apărătoarea lamei trebuie curățată cu apă fierbinte și detergent neutru.**

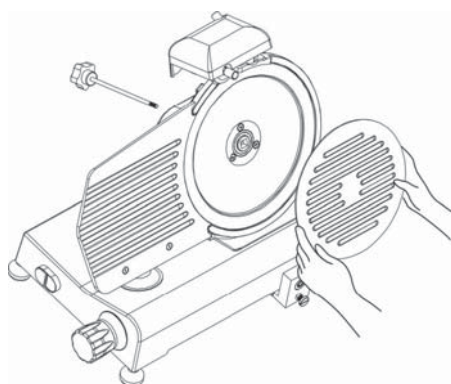


FIG. nr. 6 – Demontarea apărătoarei lamei

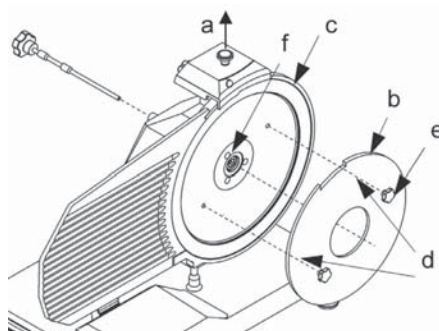


FIG. nr. 7 – Montarea sculei de extragere a lamei (b)



---

### 6.2.3. CURĂȚAREA DISPOZITIVULUI DE ASCUȚIT

Operația de curățare a dispozitivului de ascuțit se execută prin frecarea pietrelor cu o perie. Pietrele trebuie puse într-o poziție sigură, ceea ce înseamnă

că trebuie îndreptate în direcție opusă lamei de tăiat.

---

### 6.2.4. CURĂȚAREA DEFLECTORULUI

Pentru a scoate deflectorul se desfac cele două șuruburi (a) care îl fixează (vezi FIG. nr. 8).

Deflectorul se curăță cu apă fierbinte și detergent neutru.

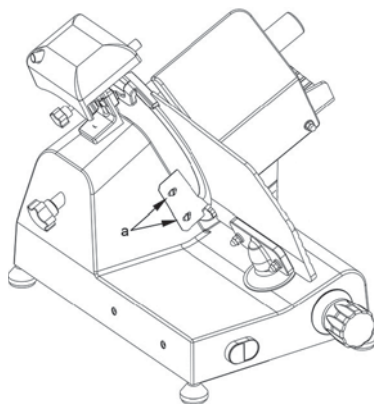


FIG. nr. 8 - Vedere a

---

## 7. ÎNTREȚINEREA

### 7.1 CARACTERISTICI GENERALE

Înainte de a face întreținerea este necesar să:

- Scoateți ștecherul cordonului de alimentare din priză pentru a izola complet feliatorul de rețeaua electrică.
- Aduceți butonul gradat de reglare a grosimii la poziția „0”.

---

### 7.2 CUREAUA

Cureaua nu trebuie ajustată. În general ea trebuie înlocuită după 3 sau 4 ani; în acest caz trebuie să apelați la un „CENTRU DE SERVICE” autorizat.

---

### 7.3 PICIOARELE

Picioarele se pot deteriora și își pot pierde elasticitatea, reducând astfel stabilitatea feliatorului. În acest caz ele trebuie înlocuite. Pentru înlocuirea picioarelor apelați la un „CENTRU DE SERVICE” autorizat.



---

## 7.4 CORDONUL DE ALIMENTARE

Cordonul de alimentare trebuie verificat periodic să nu prezinte semne de uzură iar dacă are astfel de semne apălați la un „CENTRU DE SERVICE” autorizat pentru a-l înlocui.

---

## 7.5 LAMA

Verificați ca diametrul lamei să nu scadă cu mai mult de 10 mm față de valoarea inițială. Pentru a înlocui lama apălați la „CENTRUL DE SERVICE”.

---

## 7.6 DISPOZITIVUL DE ASCUȚIT - PIETRELE ABRAZIVE

Verificați dacă pietrele de ascuțit își păstrează proprietățile abrazive în timpul operațiunii de ascuțire. Dacă este necesară înlocuirea lor apălați la „CENTRUL DE SERVICE” pentru a nu deteriora lama.

---

## 7.7 LUBRIFIEREA GHIDAJELOR GLISANTE

Din timp în timp picurați câteva picături de ulei pe ghidajul rotund pe care se deplasează sania. Această operație se face prin orificiul (OIL) de lângă butonul gradat.

---

## RO 7.8 ETICHETELE DE PE PANOUL CU BUTOANE

Dacă etichetele de pe panoul cu butoane au fost deteriorate apălați la „CENTRUL DE SERVICE” să le înlocuiască.



---

## 8. ELIMINAREA MAȘINII

### CASAREA MAȘINII

Dacă dintr-un motiv oarecare scoateți mașina din uz aveți grijă ca nimeni altcineva să nu o mai poată

folosi: decuplați-o de la rețea și înlăturați conexiunile electrice.

---

### GARANȚIE

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

---

### ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiențele corespunzătoare.



**СОДЕРЖАНИЕ**

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	101
ВВЕДЕНИЕ.....	102
1. ИНФОРМАЦИЯ О СЛАЙСЕРЕ .....	103
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	105
3. ПОСТАВКА СЛАЙСЕРА .....	105
4. УСТАНОВКА.....	106
5. ОБСЛУЖИВАНИЕ СЛАЙСЕРА .....	107
6. СТАНДАРТНАЯ МОЙКА .....	109
7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	111
8. УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА.....	113

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- Необходимо систематически проверять состояние штепсельной вилки и кабеля на предмет возможных повреждений. В случае обнаружения таковых нужно обращаться в службу сертифицированного сервиса для устранения повреждений.
- Нельзя пользоваться оборудованием, которое упало, или было повреждено иным способом. В таком случае оборудование следует осмотреть и обратиться в службу сертифицированного сервиса для устранения возможных повреждений.
- Нельзя проводить ремонт оборудования самостоятельно. Это может привести к угрозе здоровью и жизни обслуживающего персонала!
- Следует удостовериться в том, что провод не касается острых и горячих предметов и, кроме того, следует оберегать его от открытого огня. Если нужно вытащить штепсельную вилку из розетки, нужно тянуть за вилку, а не за провод.



- Нужно сделать все возможное, чтобы нельзя было даже случайно вытащить вилку из розетки, зацепиться за неправильно расположенный провод или удлинитель, споткнуться и упасть.
- Необходимо следить за работой оборудования.
- Дети не понимают, что неправильное использование электрооборудования опасно. Нельзя допускать, чтобы дети пользовались электрооборудованием без присмотра взрослых.
- Перед каждой чисткой оборудования, или отключением на продолжительное время, штепсельную вилку следует вытащить из розетки.
- **Предупреждение!** Если вилка остается в розетке – это означает, что оборудование остается под напряжением.
- Перед тем, как вытащить вилку из розетки, оборудование следует выключить.
- Нельзя тащить оборудование за провод электропитания.
- Нельзя использовать никаких нештатных, не поставленных вместе с оборудованием устройств.
- Агрегат нужно подключать к электросети, которой параметры – напряжение и частота – соответствуют параметрам, указанным на щитке агрегата.
- Оборудование нельзя перегружать.
- После окончания работы оборудование следует обесточить, вытащив вилку из розетки.
- После окончания работы оборудование следует обесточить, вытащив вилку из розетки.
- Электропроводка должна соответствовать требованиям общегосударственных и местных норм.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.

## ВВЕДЕНИЕ

- Это руководство предназначено для предоставления пользователям информации о слайсере и её технических характеристиках, а также оно содержит необходимые инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства для обеспечения оптимального использования и сохранения его эффективности в течение длительного времени.
- Данное руководство предназначено для квалифицированного персонала, чтобы ознакомить их с правильным использованием и периодическим техническим обслуживанием слайсера.



## 1. ИНФОРМАЦИЯ О СЛАЙСЕРЕ

### 1.1 ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Слайсер может обслуживать только квалифицированный персонал, который ознакомился с мерами безопасности, указанными в руководстве.
- В случае изменений в кадрах, следует провести обучение.
- Несмотря на то, что слайсер оснащен защитами в опасных местах, рекомендуется не прикасаться к ножу или движущимся элементам.
- Перед очисткой и обслуживанием отключите слайсер от источника питания.
- Следует помнить об остаточном риске, когда сняты защиты для проведения очистки и обслуживания.
- Очистка и обслуживания требуют особенного внимания.
- Регулярный осмотр шнура питания абсолютно необходим. Изношенный или поврежденный шнур может представлять большой риск поражения электрическим током.
- Если слайсер не работает должным образом, рекомендуется прекратить его использование и воздержаться от самостоятельного ремонта.

Обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

- **Не пользуйтесь слайсером для резки замороженных продуктов, мяса с костями или рыб с костями, или других не пищевых продуктов.**
- **Нельзя использовать слайсер без прижимного устройства, когда для резки остаётся маленький кусочек мяса.**
- **Не принимайте опасные позы, нож может привести к травме.**

Производитель и/или продавец не несут ответственности в следующих случаях:

- если слайсером пользовались посторонние лица;
- если некоторые детали были заменены неоригинальными запасными частями;
- если инструкции, содержащиеся в данном документе, точно не соблюдались;
- если слайсер не очищался и не смазывался необходимыми средствами.

### 1.2 СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ В СЛАЙСЕРЕ

#### 1.2.1. МЕХАНИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Механическая система безопасности слайсера, представленная в данном руководстве, соответствует директиве **2006/42/ЕС** и стандарту **EN 1974**.

Система безопасности состоит из (смотри 1.3):

- защитных элементов ножа

- защитного кольца
- кожаной ножа
- прижимного устройства для мяса
- ручки прижимного устройства для мяса с гайкой и регулировочной шайбой
- защитой рук при лотке для пищи

RU



## 1.2.2. ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Слайсер оснащен:

- микровыключателем, который выключает слайсер, когда вынимается стержень, крепящий защитный кожух ножа (поз.13, рис.1); микровыключатель не позволяет осуществить повторный запуск слайсера, если кожух не будет установлен в выключенную позицию.
- реле в коробке управления, которое заставляет повторный запуск слайсера, в случае отключения электроэнергии.

Несмотря на то, что слайсеры в соответствии с ЕС оснащены электронной и механической защитой (во время работы слайсера и во время очистки и обслуживания), всё ещё существует **ОСТАТОЧНЫЙ РИСК**, которого нельзя полностью устранить. Такой риск указан в руководстве под знаком **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Нож и другие детали устройства могут привести к порезам и травмам.

## 1.3 ДЕТАЛИ СЛАЙСЕРА

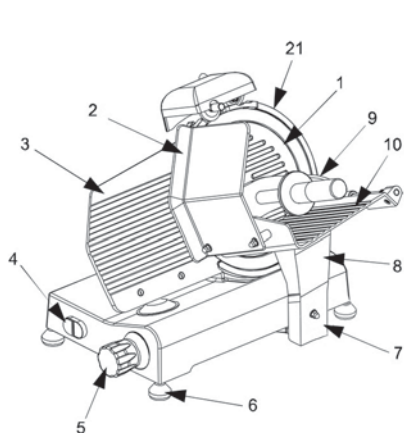
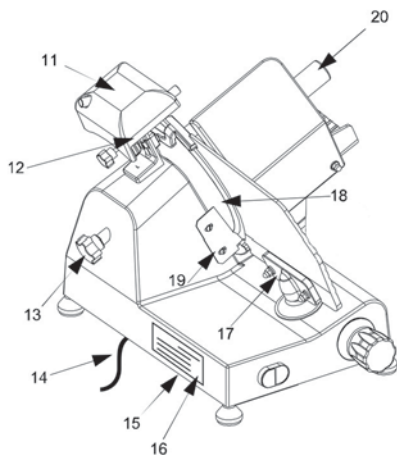


Рис.1



1. Защита ножа
2. Защитный экран для рук
3. Регулятор толщины (опорная плита)
4. Кнопочная панель
5. Ручка регулировки
6. Ножи
7. Болт блокировки каретки
8. Кронштейн
9. Прижимное устройство
10. Лоток для пищи
11. Заточивающее устройство

12. Ручка блокировки заточивающего устройства
13. Стержень, крепящий защиту ножа
14. Шнур питания
15. Основание
16. Щиток с серийным номером
17. Кронштейн регулятора толщины
18. Нож
19. Дефлектор
20. Ручка прижима для мяса
21. Защитное кольцо лезвия



## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### ПОЛНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

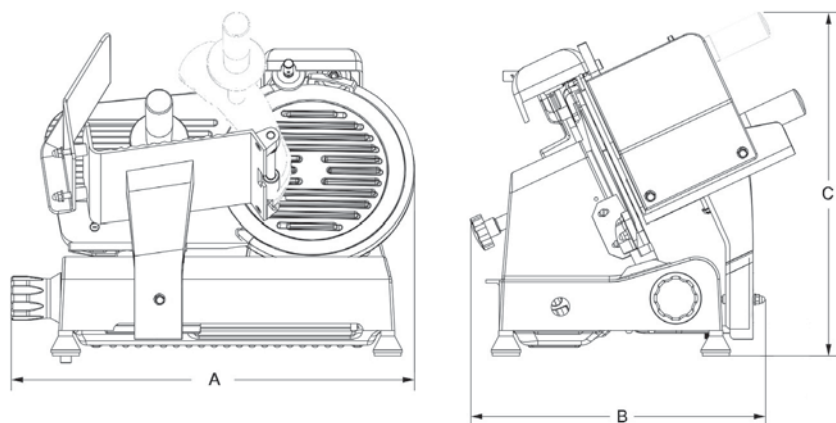


ТАБЛИЦА 1

Параметр	Единица измерения	210215	210222	210246
Диаметр ножа	мм	250	250	300
Двигатель	Вт	150	150	250
	Л.С.	0.2	0.2	1/3
Питание		230В ~50Гц		
Толщина резки	мм	11	11	14
Диапазон каретки	мм	245	245	245
Размер лотка	мм	230x230	230x230	250x275
А x В x С	мм	494x402x398	494x402x398	615x494x477
Вес нетто	кг	16	16	17
Уровень шума	дБ	60	60	60

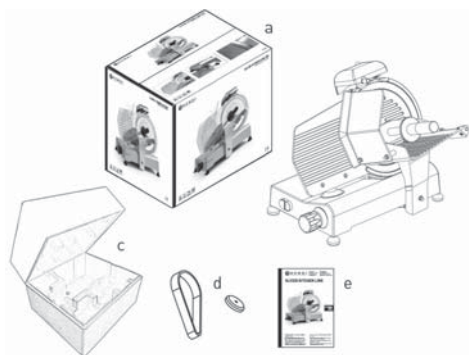
RU

## 3. ПОСТАВКА СЛАЙСЕРА

### 3.1 ОТПРАВКА СЛАЙСЕРА

Слайсеры упаковываются надлежащим образом, а потом отправляются со складов. Упаковка состоит из:

- а) картонной коробки
- б) слайсера
- в) двух упаковок из пенополиэтилена
- г) абразивного круга точилки и приводного ремня
- д) руководства



## 3.2 ПРОВЕРКА СОДЕРЖИМОГО УПАКОВКИ ПОСЛЕ ПОСТАВКИ

Если после поставки не обнаружено внешних повреждений, откройте упаковку и проверьте, содержит ли она все элементы. Если посылка передавалась небрежно, имеются вмятины или повреждения, необходимо сообщить поставщику о всех повреждениях. Немедленно, в присутствии поставщика, необходимо подробно заполнить

бланк курьерской компании, касательно объема повреждений и/или нехватки в устройстве. Более поздние жалобы не будут приниматься. **Не кантуйте упаковку!** Во время транспортировки поднимайте коробку за 4 угла (параллельно земле).

## 3.3 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Элементы упаковки (картонная коробка, поддон, плёнка и полиуретан) относятся к коммунальным отходам, поэтому их можно легко утилизировать.

Если слайсер будет установлен в странах, где действует специальное законодательство, упаковка должна быть утилизирована в соответствии с местными правилами.

## 4. УСТАНОВКА

### 4.1 УСТАНОВКА СЛАЙСЕРА

Слайсер должен быть установлен на рабочей поверхности, соответствующей общим размерам слайсера, указанным в „ТАБЛИЦЕ 1” (в зависимости от модели). Столешница должна быть соответственно большая, абсолютно ровная, сухая, гладкая, прочная, стабильная и установленная на 80 см от земли.

Кроме того, устройство должно быть установлено в помещении с макс. влажностью 75%, температурой от +5°C до +35°C, то есть в условиях, которые не вызывают повреждения слайсера.

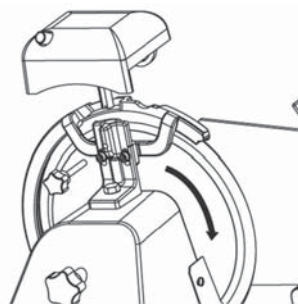
### 4.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Слайсер оснащен шнуром питания и вилкой европейского типа.

Подключите слайсер к источнику питания 230В-50Гц. Проверьте правильность заземления.

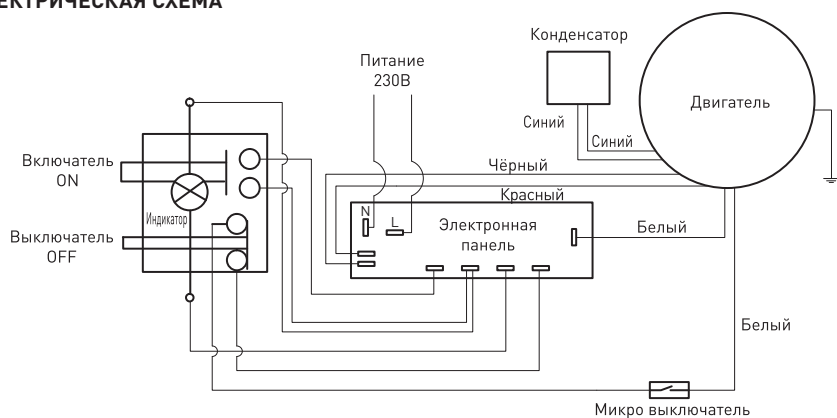
Вы должны также проверить значения на щитке – совпадает ли серийный номер с указанным в накладной.

Если направление вращения неправильное, поменяйте местами два из трех силовых кабелей в вилке или розетке.



Направление вращения ножа

## 4.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



## 4.4 ПРОВЕРКА РАБОТЫ

Перед началом проверки слайсера убедитесь, что лоток для пищи заблокирован. Затем проверьте работу согласно с указаниями, представленными ниже:

- нажмите кнопку включения „I” (ON) и выключения „0” (OFF);
- проверьте передвижение лотка для пищи и прижимного устройства для мяса;

- проверьте работу и регулировку основания с помощью ручки регулировки;
- проверьте работу затачивающего устройства;
- проверьте, выключается ли слайсер после ослабления стержня, крепящего защиту ножа.

RU

## 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ СЛАЙСЕРА

### 5.1 ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы управления расположены на левой стороне основания, как показано на рисунке ниже.

Положение элементов управления (смотри Рис.2)

1. Ручка регулятора для установки толщины ломтиков.
2. Кнопка включения „I”
3. Енопка выключения „0”

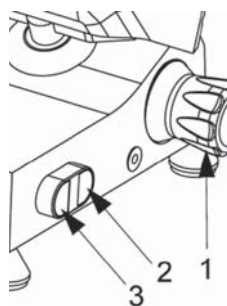


Рис.2



## 5.2 РАСПОЛОЖЕНИЕ И РЕЗКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Продукты, предназначенные для резки, могут размещаться на лотке для пищи только, если ручка регулировки установлена в положение „0”, следует также обратить внимание на нож и острые края.

Процедура заключается в следующем:

- после размещения пищи на лотке, его следует опереть на основании, блокируя его плечом с держателями;
- поворачивайте ручку регулировки, чтобы получить желаемую толщину ломтиков;
- для избежания несчастных случаев, лицо, обслуживающее слайсер, должно стоять лицом к устройству в правильном положении: опираясь правой рукой на прижимное устройство для мяса, а левую руку держать около дефлектора (не прикасайтесь к ножу); тело должно быть перпендикулярно к рабочей столешнице (смотри Рис. 3а).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Обратите особое внимание: ни одна часть тела не может иметь контакт с ножом (смотри Рис.3б);

- нажмите кнопку включения „I”;
- равномерно передвигайте каретку (лоток для пищи + прижимное устройство для мяса + кронштейн) по направлению к ножу, не прижимая пищу прижимным устройством, т.к. она прижимается к основанию собственным весом. Нож легко порежет пищу, а ломтики пройдут через дефлектор и попадут на лоток (смотри Рис.4);
- не пользуйтесь слайсером без пищи;
- после резки пищи, установите ручку регулировки в положение „0” и выключите устройство, устанавливая переключатель в положение „0”;
- заточите нож, как только нарезанные кусочки будут неровные или с неровными краями, а нарезка станет трудной (смотри п. 5.3).



Рис. 3а – Правильная позиция



Рис. 7б – Плохая позиция

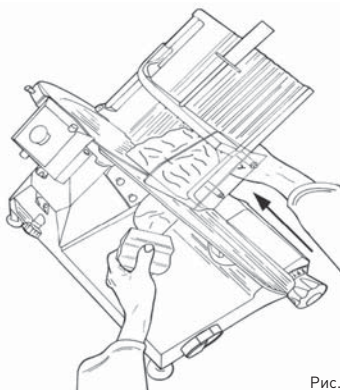


Рис. 4 – Резка мяса

## 5.3 ЗАТОЧКА НОЖА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заточкой ножа обратите внимание на **ОСТАТОЧНЫЙ РИСК** (смотри п.1.2.2), который относится к риску травмы при несоблюдении указаний, представленных ниже.

Нож следует затачивать время от времени, когда он становится тупым. Следует выполнить следующие действия:

- после отключения питания от розетки, тщательно очистите лезвие ножа спиртом, чтобы удалить жир;
- открутите ручку (поз.1, Рис.5а), поднимите затачивающее устройство (поз.2, Рис.5а) в положение, в котором оно заблокируется и поверните на 180°.
- затем передвиньте его до конца, так чтобы лезвие ножа попало между заточками. Заблокируйте ручку;
- включите слайсер, переключая кнопку в положение „I“ (ON);
- нажмите кнопку (поз.3, Рис.5б), позволяя, чтобы лезвие ножа тёрлось о затачивающее устройство около 30/40 секунд, пока на лезвии ножа не появится заусеница;
- нажмите одновременно кнопки (поз. 3 и 4, Рис. 5с) в течение 3-4 секунд, потом одновременно отпустите. Рис.5б;
- рекомендуется очистить точилки после заточки (смотри п.6.2.3);
- после заточки, возвратите слайсер в исходное положение путем перемены процедуры на обратную.

**ВНИМАНИЕ:** Не удаляйте заусеницы в течение более, чем 3-4 сек., чтобы избежать опасной кривизны режущей кромки.

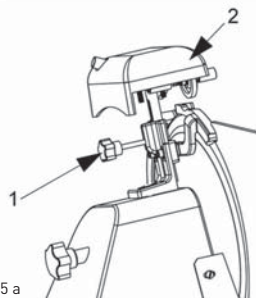


Рис.5 а



Рис.5б

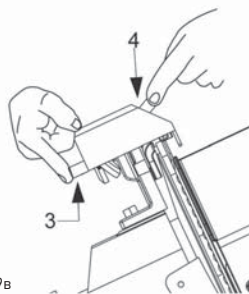


Рис.9в

## 6. СТАНДАРТНАЯ МОЙКА

### 6.1 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мыть слайсер следует, по крайней мере, один раз в день или чаще, в зависимости от потребностей.
- Мыть следует особенно тщательно в случае тех деталей слайсера, которые имеют прямой или косвенный контакт с пищей.
- Слайсер нельзя чистить мойкой или струёй воды высокого давления, использовать воду и нейтральное моющее средство. **Не пользоваться другими моющими средствами.** Нельзя пользоваться инструментом, щётками и другими

предметами, которые могут повредить поверхность слайсера.

Перед очисткой необходимо:

- отсоединить вилку от розетки, чтобы полностью отсоединить слайсер от сети;
- установить ручку регулировки в положение „0“.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Обратите внимание на **оста-точный риск, вызванный режущими и/или острыми поверхностями.**

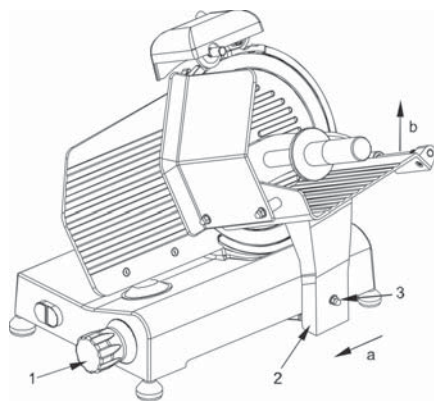


## 6.2 ПРОЦЕСС МОЙКИ СЛАЙСЕРА

### 6.2.1. ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ ПИЩИ

Каретку (лоток для пищи + плечо + кронштейн) можно легко разобрать:

- установите ручку регулировки в положение „0“ (1).
- установите каретку (поз. 2) на конце передвижения (поз. а), рядом с элементами управления;
- поверните болт (поз. 3), переместите каретку вверх (поз. b);
- после снятия каретки, вымойте тщательно лоток для пищи горячей водой и нейтральным моющим средством (рН 7).



Разборка каретки.

### 6.2.2. ОЧИСТКА НОЖА, ЗАЩИТЫ НОЖА И ЗАЩИТНОГО КОЛЬЦА ЛЕЗВИЯ

Открутите ручку крепления стержня (1) (смотри Рис. 6), чтобы снять защиту ножа (2).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: нож чистить влажной тканью в металлических перчатках.**

Для того, чтобы очистить нож с другой стороны, его следует снять (смотри Рис. 7).

Нож снимается следующим образом:

- снимите защиту ножа (смотри Рис. 7);
- снимите затачивающее устройство (а) и поверните ручку регулировки так, чтобы устройство из оргстекла для снятия ножа (b) примыкало к нему;
- ослабьте 3 или 4 (в зависимости от модели) винта (f), крепящие нож;
- приложите устройство из оргстекла (b) для снятия ножа так, чтобы два винта (e) вошли в отверстия в нож, поворачивайте нож, пока он не попадет в нужное положение;
- легко затяните винт (e).

**ВНИМАНИЕ: защиту ножа следует мыть горячей водой с нейтральным моющим средством.**

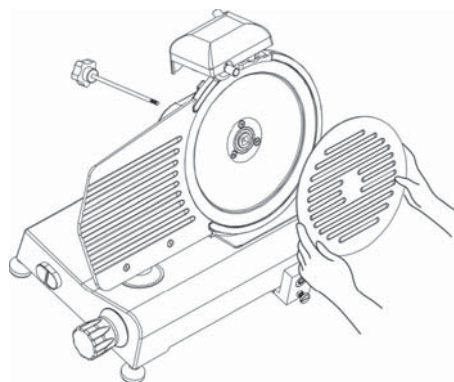


Рис. 6 – Снятие защиты ножа

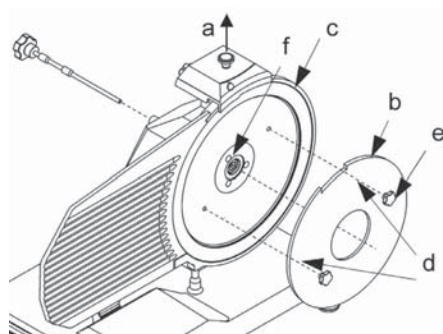


Рис. 7 – Установка устройства из оргстекла (b) для снятия ножа

---

### 6.2.3. ОЧИСТКА ЗАТАЧИВАЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

Очистка затачивающего устройства заключается в очистке заточных камней щёткой. Камни затачивающего устройства должны быть заблокированы, то есть они должны находиться с противоположной стороны ножа.

---

### 6.2.4. ОЧИСТКА ДЕФЛЕКТОРА

Для того, чтобы снять дефлектор, освободите два крепящих винта (a) (смотри Рис. 8).

Вымойте дефлектор горячей водой с нейтральным моющим средством.

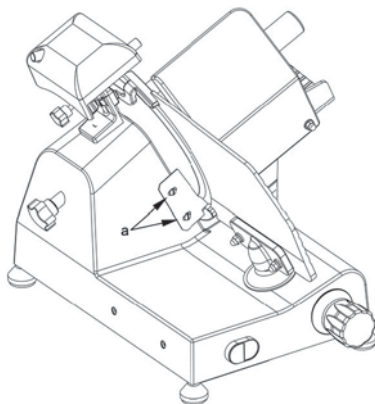


Рис. 8 – Вид дефлектора

RU

---

## 7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 7.1 ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перед началом обслуживания:

- отключите сетевую вилку от розетки, чтобы полностью отсоединить слайсер от сети.
- установите ручку регулировки толщины резки в положение „0”.

---

### 7.2 РЕМЕНЬ

Не регулируйте ремень. Обычно его заменяют после 3-4 лет, вы должны в этом случае связаться с авторизованным сервисным центром.

---

### 7.3 НОЖКИ

Ножки могут повредиться и потерять свою эластичность, что имеет отрицательное влияние на стабильность слайсера. В этом случае их следует

заменить. Вы должны связаться с авторизованным сервисным центром.



---

## 7.4 СЕТЕВОЙ ШНУР

Периодически проверяйте состояние сетевого шнура, а, в случае необходимости, свяжитесь с авторизованным сервисным центром с целью его замены.

---

## 7.5 НОЖ

Проверьте, не уменьшился ли нож более, чем на 10 мм по сравнению с первоначальным диаметром. Для замены ножа свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

---

## 7.6 ЗАТАЧИВАЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Проверьте, сохранили ли точилки необходимые абразивные свойства во время заточки. Для того, чтобы не повредить нож, их следует периодически заменять. Для этого свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

---

## 7.7 СМАЗКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

Время от времени налейте несколько капель масла на круглую направляющую, по которой движется каретка. Эти действия можете выполнять через отверстие (OIL) рядом с ручкой регулировки.

RU

---

## 7.8 МАРКИРОВКА КНОПОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Если маркировка кнопочной панели повредилась, свяжитесь с авторизованным сервисным центром с целью замены.





---

## 8. УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОГО УСТРОЙСТВА

Если по какой-то причине будет необходимо отключить устройство из эксплуатации, убедитесь, что никто не будет в состоянии им пользоваться:

отключите его от сети и устраните электрические соединения.

---

### ГАРАНТИЯ

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

---

### СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать отдельно в соответствующие контейнеры.

RU







**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** info@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov 500164 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** office@hendi.ro

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** info@hendi.pl

**Hendi UK Ltd.**

Central Barn, Hornby Road  
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom  
**Tel:** +44 (0) 333 0143200  
**Email:** sales@hendi.co.uk

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** office.austria@hendi.eu

**Hendi HK Ltd.**

1208, 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.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.