

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

COMMERCIAL SLICER

MODEL:250B

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL:250B



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
 	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. CAREFULLY READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.
2. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the meat slicer, check that all parts are operating properly and that they perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
3. Unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. THE BLADE IS EXCEPTIONALLY SHARP; HANDLE VERY CAREFULLY
4. This appliance is NOT intended for use by people (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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. NEVER LEAVE THE MEAT SLICER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!
6. Avoid contact with moving parts. NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR

THE BLADE WHILE IT IS IN OPERATION.

7. Never put the unit near a hot burner, in an oven or in a dishwasher. THE SLICER IS NOT DISHWASHER SAFE.

8. DO NOT operate the Meat Slicer or any other electrical equipment with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. Call our customer service hotline at 417-821-4600 for troubleshooting and replacement parts.

9. This product is intended for indoor use only. DO NOT USE OUTDOORS.

10. DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch sharp edges or touch hot surfaces.

11. DO NOT let the power cord become kinked, trapped under the slicer or wind it around the slicer.

12. When unplugging the machine, DO NOT pull on the cord. The plug should always be removed by pulling the plug itself to prevent damage to the cord.

13. To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug. One prong is wider than the other. The plug is intended to fit in a polarized outlet, and only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. DO NOT ALTER THE PLUG IN ANY WAY.

14. Place the appliance on a firm and stable surface. Ensure that the appliance is not placed near the edge of the worktop, where it can be easily pushed off or fall.

15. DO NOT operate your slicer in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

16. NEVER plug in or store the appliance in an area that may become flooded.

17. To protect against risk of electrical shock, DO NOT put the slicer in water or other liquids.

18. DO NOT operate the meat slicer with wet hands or while standing on a

wet floor. DO NOT use the meat slicer if it is wet or moist.

19. Use only accessories that are recommended by Paladin for use with your product. Accessories that may be suitable for one slicer may create a risk of fire, electric shock or injury when used with another grinder.

DO NOT use attachments not recommended or sold by the manufacturer.

20. NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.

21. Use the slicer to cut ONLY designated food. Do not try to slice frozen food, bones, cardboard, plastic, etc.

22. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.

23. The commercial-grade food slicer has a sharp blade. To avoid injury, never hand-feed food to be sliced. Always use the unit when completely assembled with food carriage and food pusher.

24. ONLY touch the blade when the power is OFF and you are removing it and cleaning it, according to the instructions. DO NOT touch the blade when the power is on.

25. Follow instructions when lifting or moving the meat slicer. Whenever moving or lifting the slicer, carefully position your body to avoid contact with the blade.

26. When the blade is moving, place hands on the recommended push surface only.

27. After re-attaching the removable carriage, never use the slicer unless it is fully upright and completely assembled.

28. To avoid accidental contact with the blade when the slicer is not in use or when lifting the slicer, always turn the Adjustable Thickness Knob to "O" so that the Adjustment Plate covers the edge of the blade.

29. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.

30. Please be advised that improper use of this product voids the warranty.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**



**SHARP
BLADE**

WARNING! HANDLE CAREFULLY!

KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage!

Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNPACKING

IMPORTANT: To avoid injury when unpacking the unit, please follow these instructions.

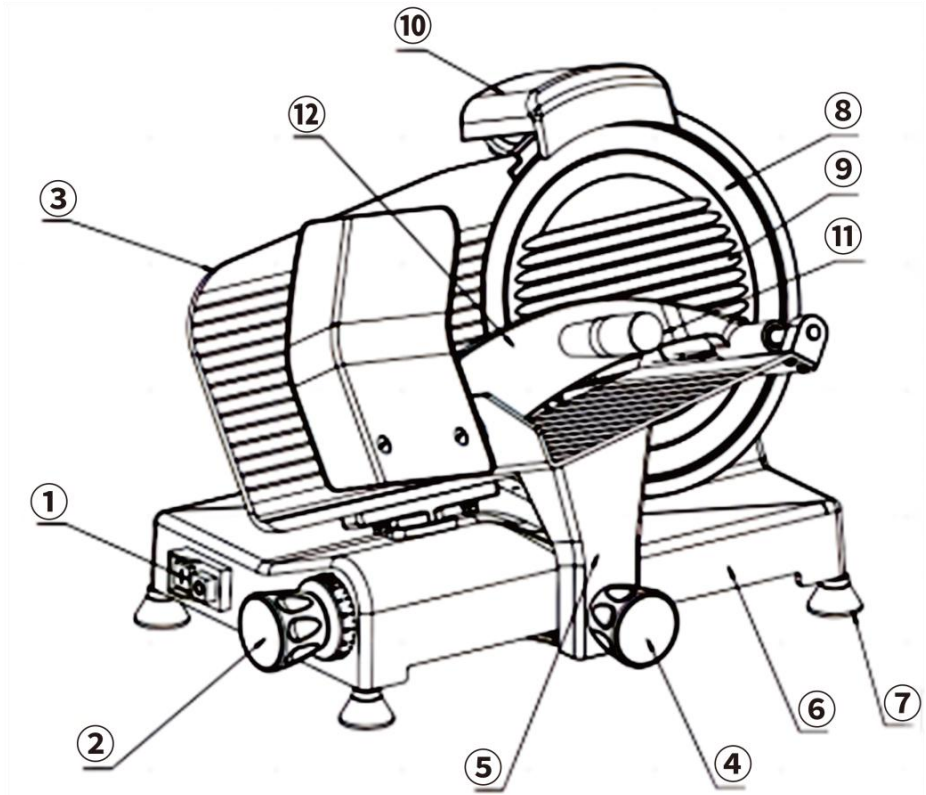
1. Put the box on a large, sturdy flat surface.
2. Remove the instruction book and other literature.
3. Slide poly-foam packing up and off the unit. Lift slicer out of box and place it on a sturdy, flat surface.
4. Remove the protective bag.
5. To lift and move the unit, bend your knees to avoid back injuries. Place one hand on the bottom of the motor housing and the other one under the carriage of the meat slicer.
6. Remove the orange blade guards from the cutting blade before turning the unit on.
7. Please **use extreme caution** when handling the blade.
8. Keep all plastic bags away from children.

Save all packaging materials in case you need to transport the machine again in the future.

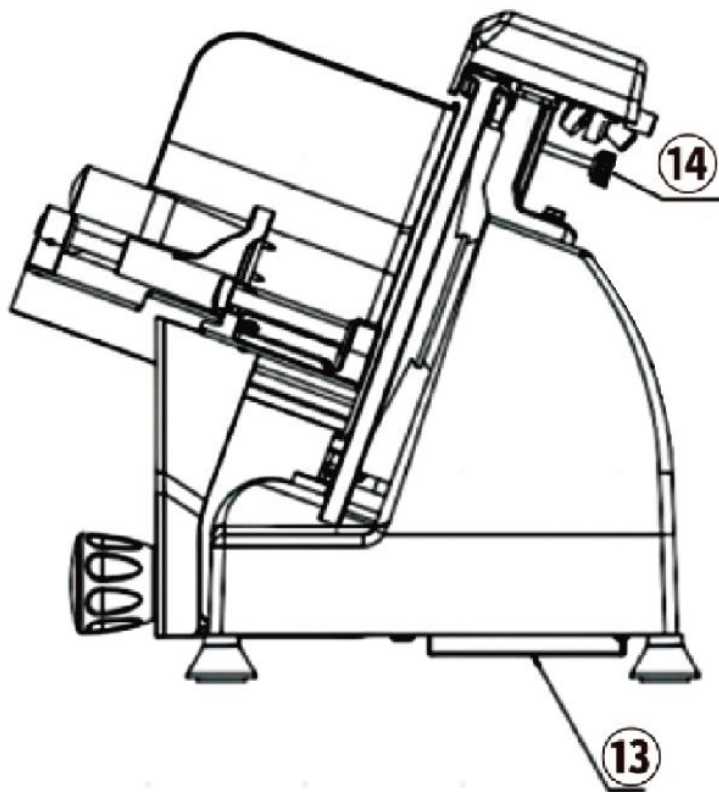
REPACKING INSTRUCTIONS

1. Put food slicer on a large, sturdy flat surface.
2. Put food slicer into plastic bag.
3. Position poly-foam inserts on each end of the food slicer.
4. Put the packaged unit into the upright box.
5. Replace top corrugated insert, instruction book and other literature.

GETTING TO KNOW YOUR SLICER



- ①. Safety On/Off (I/O) Button (Red & Green)
- ②. Thickness Adjustment Knob
- ③. Adjustment Plate
- ④. Carriage Removal Knob
- ⑤. Sliding Food Carriage
- ⑥. Housing
- ⑦. Non-Skid Feet
- ⑧. Blade
- ⑨. Blade Guard
- ⑩. Blade Sharpener (removable)
- ⑪. Food Pusher Handle
- ⑫. Food Pusher



⑬. Bottom

⑭. Adjustment Plate Lock Knob (Needs to Adjust Together with ②)

OPERATING YOUR MEAT SLICER

Before using your commercial-grade meat slicer for the first time, wash all parts thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surface. Dry all parts thoroughly before reassembling. (REFER TO CLEANING & MAINTENANCE SECTION OF MANUAL).

Now that your slicer is fully assembled and ready to use, it is time to slice your favorite meats, cheeses and vegetables! Be sure to read and fully understand the Important Safeguards and General Safety Practices in this manual before you start.

1. Place the Meat Slicer on a flat, stable surface.

NOTE: Ensure to remove protective blade guards from the edge of the Blade (Part ⑧) before plugging slicer into outlet. These are used for shipping only.

2. Place food onto the Sliding Food Carriage (Part ⑤) between the Adjustment Plate (Part ③) and the Food Pusher (Part ⑫). To avoid injury, ALWAYS use the Food Pusher Handle (Part ⑪) to slice meat. (Refer to Fig. 1)

3. Turn the Thickness Adjustment Knob (Part ②) to set the Adjustment Plate (Part ③) for the desired cutting thickness. Turn clockwise for thinner cuts, counter-clockwise for thicker slicing. (Refer to Fig. 1)

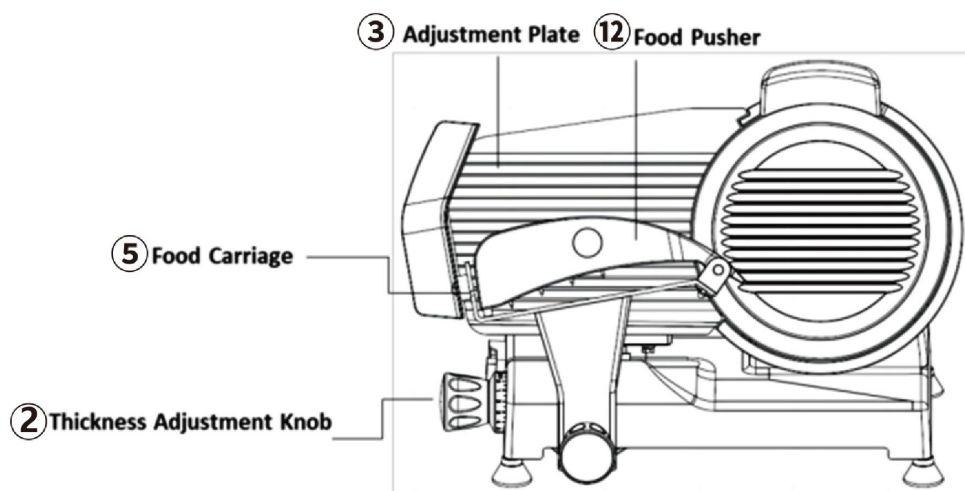


Fig. 1

4. Adjust the Plate Lock Knob (Part ⑮) to the appropriate position to prevent the plate from shifting when pressing down on the meat. This ensures that you get evenly sliced meat.

NOTE: When adjusting the thickness Knob, you should also adjust the Plate Lock Knob simultaneously



5.To turn the meat slicer ON, push the Green "I" button. (Refer to Fig. 2)



6.To turn the meat slicer OFF, push the Red "O" button. (Refer to Fig. 2)

7.When operating slicer, stand to the side of the slicer opposite the blade. Refer to the photo shown at right to help position yourself.

8.Place a tray or plate behind the Meat Slicer and below the Blade (Part ⑧) to collect the sliced food as it exits the blade area.

9.Hold the Food Pusher Handle (Part ⑪) with your right hand. Keep your hands protected behind the Food Pusher ⑤.

10. **NEVER USE THIS SLICER WITHOUT THE FOOD PUSHER.**

Important: Refer to "Food Slicing Tips" section, when slicing different types of food items.

11. Using an even, steady motion, SLOWLY begin slicing. Apply light steady pressure with the Food Pusher Handle (Part ⑪) to move food toward the Adjustment Plate (③) while SLOWLY sliding Food Carriage (⑤) over the Blade (⑧). This will help ensure evenly slicing. Continue sliding SLOWLY, back and forth, until you have sliced the desired amount of meat.

NOTE: The meat slicer only makes slices when moving the Food Carriage

forward.

12. When finished, turn the meat slicer "OFF" (O) by pushing the Red button. (Refer to Fig. 2)

13. Always unplug meat slicer from power source when the Meat Slicer is not in use.

14. For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob (Part ②) to the "O" position after use to properly shield the sharp edge of Blade (⑧).

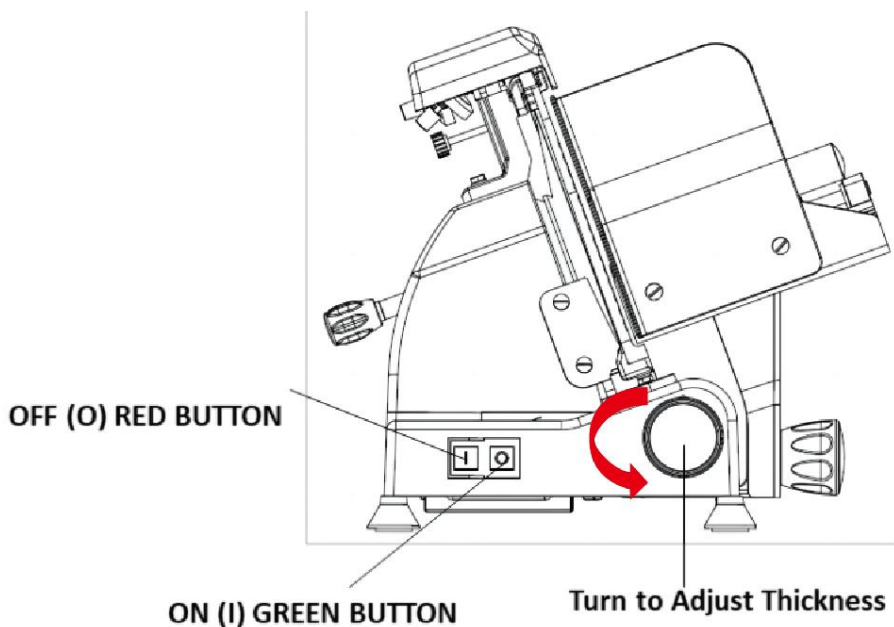


Fig. 2

Food Slicing Tips



WARNING

This Meat Slicer is not meant to cut through bones! Cutting through bones will cause severe damage to Meat Slicer and void the warranty!

- Always debone meat before slicing
- Fruits (peaches, apples, avocados etc.) should be free of seeds. The exception is tomatoes.
- When slicing completely frozen, very hard meat, thawing it for 15 minutes beforehand will yield better results and reduce blade wear.
- If you have to cut a large meat (such as roast or slab bacon), you may need to hand-cut the meat into smaller, more manageable pieces to slice.
- Food with an uneven texture, like fish and thin steaks, are often difficult to slice. Put in freezer for approximately 20 minutes to partially freeze before attempting to slice.

Cold cuts: Cold cuts keep longer and retain flavor if sliced as needed. For best results, chill to approximately: 40°F- 48°F(4°C~8°C). Remove any plastic or hard casings before slicing. Use a constant, gentle pressure for even slicing.

Cheese: Our slicer handles hard cheeses effortlessly. However, when it comes to softer cheeses, you might find it a bit tricky. Here are a few tips to make the process smoother:

Prevent Sticking: Soft cheeses can sometimes stick to the blade. To minimize this, try lightly coating the blade with oil before slicing.

Chill Before Slicing: If the cheese is too soft, place it in the freezer until it reaches around 40°F- 48°F(4°C~8°C). This will firm it up and make slicing easier.

IMPORTANT: If cheese is (sticking to) binding on the blade when slicing:

A) Re-chill cheese so it is colder (not frozen).

B) Use less tension on the Food Pusher Handle (Part ⑪) against the blade.

C) Use SLOWER slicing strokes.

Breads & Cakes: Freshly baked bread should be cooled to room temperature before serving.

Use day-old bread for extra thin slices for toast. Your slicer is ideal for all types of breads, pound cake or fruit cake. Chill breads or cakes to approx. 40°F - 48°F (4°C~8°C) for easier slicing and to avoid tearing or crumbling.

Hot Roasts: Beef, Pork, Lamb, Turkey, Ham: When slicing warm boneless roasts, remove from oven and let it set for 20-30 minutes (room temp) before slicing. They will retain more natural juices and slice evenly without crumbling. If necessary, hand-cut the meats to fit on the carriage.

CLEANING YOUR MEAT SLICER



WARNING

Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, make sure the power is OFF and the plug is REMOVED from the outlet/power source!



WARNING

Use Extreme Caution when handling or cleaning the blade, as it is extremely sharp! We highly recommend wearing cut-resistant gloves when removing, cleaning and re-installing the blade.

To Disassemble Slicer:

1. The slicer should be cleaned after every use as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind cutting Blade (Part ⑧).
2. Do not use steel wool or abrasives to clean any part of Meat Slicer.
3. Rotate the Thickness Adjustment Knob (Part ②) to the "O" position.
4. To remove the Sliding Food Carriage (Part ⑤) and Food Pusher Arm (⑫), unscrew the Carriage Knob (④) underneath the Sliding Food Carriage (⑤) counterclockwise and lift the food tray in a slight upward and

out motion.

5. With one hand flat on Blade Guard (Part ⑨), turn the black Blade Guard Knob (⑭, located on the back of the slicer behind blade) counterclockwise until the Blade Guard (⑨) is released. (Refer to Fig. 3)

6. Remove the three Phillips head screws that hold Blade (Part ⑧). (Refer to Fig. 3) The Blade is now released from shaft and can be removed by gently pulling outward. **USE EXTREME CAUTION: We highly recommend wearing cut-resistant gloves when removing, cleaning and re-installing the blade.**

To Cleaning Slicer:

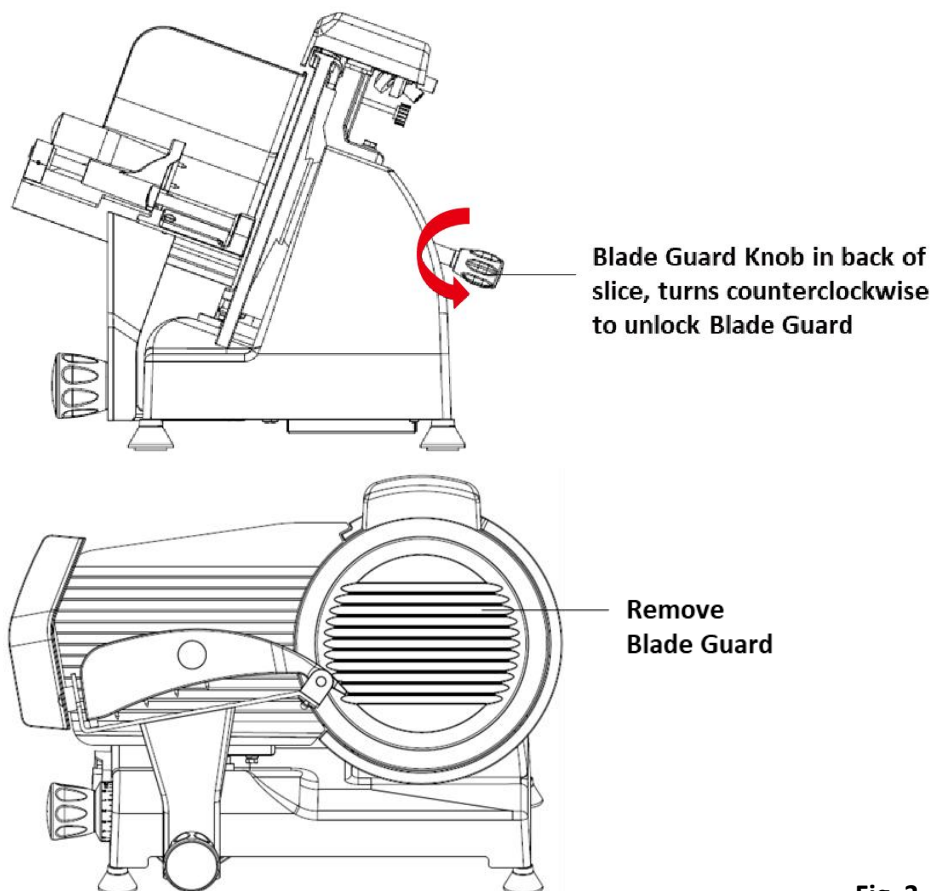


Fig. 3

1. Clean the blade with a moist sponge or cloth. Wipe away from the Blade (Part ⑧). NEVER wipe toward the Blade.
2. NEVER clean the Blade (Part ⑧) underwater. Handling sharp objects under water is extremely dangerous.
3. The Blade (Part ⑧) Blade Guard (Part⑨), Food Pusher (Part⑫) and Food Carriage (Part⑤) can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. Allow sanitized parts to air dry.
4. Never immerse the Motor Assembly of the Meat Slicer in water or other liquid.
5. Clean the outer surface of the Meat Slicer Body/Motor with a damp cloth and mild detergent.

IMPORTANT: DO NOT WASH ANY PART OF THIS SLICER IN A DISHWASHER

1. Loosen the blade cover locking knob to release the blade guard



2. Release the blade cover



3. Wipe the blade clean with a rag



Soak a clean cloth in a mild detergent and warm water. Carefully wash and rinse the top and bottom (underside) of the blade by wiping from the center of the blade outward.

To Re-assemble Slicer:

USE EXTREME CAUTION: We highly recommend wearing cut-resistant gloves when removing, cleaning and re-installing the blade.

1. Be sure the Thickness Adjustment Knob (Part ②) is always in the "O" position.
2. Screw the Blade (Part ⑧) back into place.
3. Line up Blade Guard (Part ⑨) over the blade hole. Hold in place so the lines of the Blade Guard face, match the lines of Adjustment Plate (Part ③) (horizontal). While holding the Blade Guard in place, turn the Blade Guard Knob (Part ⑭) clockwise until the Blade Guard screws into place. As the Blade Guard Knob tightens, the Blade Guard will become nearly flush with blade.

Storage:

Make sure Blade is securely tightened and locked.

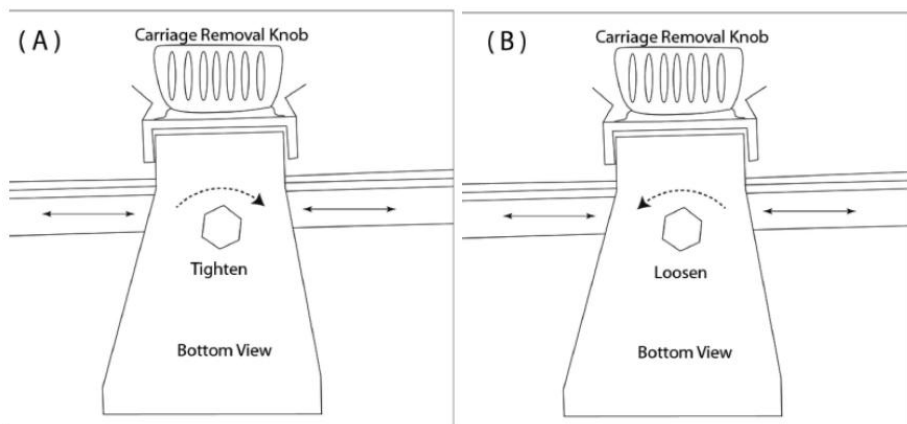
1. Rotate the Thickness Adjustment Knob (Part ②) always in the "O"

position.

2. ALWAYS align Adjustment Plate (Part ③) with Blade (⑧) to protect the Blade when the slicer is stored.
3. Store in a dry, warm area with low humidity.

Adjusting the Sliding Food Carriage:

1. The carriage should slide freely along the carriage rod when slicing.
2. Should these parts not slide smoothly, adjustments can be made.
3. At the bottom of the carriage support, you will find a plastic screw. Turn the screw clockwise to tighten carriage (Below: A). This will help stabilize the carriage. Turn the screw counterclockwise to loosen carriage (Below: B). This will help the carriage slide more easily.



Blade Sharpening

1. This operation should be undertaken if the cutting blade becomes dull. It should be noted that the blade is made from hardened material and under normal use should only need sharpening once a year.
2. Unplug the unit.
3. Ensure that the slice thickness knob is in the 'o' position.
4. CAREFULLY clean the part of the blade to be sharpened.
5. Unlock the sharpening device using the safety locking screw. Lift up the sharpening assembly and rotate it 180° so that both grinding wheels are in

- the correct position. Lower the sharpening device and lock in position.
6. Plug in the machine and switch on.
 7. Using the button at the rear of the sharpening unit, push the stone against the rotating blade for approximately 30 seconds
 8. After sharpening, it is important to remove the grinding wheel from the blade by letting go of the push button on the front of the sharpening device. Run the slicer for 2-3 seconds after letting go of this button.
 9. Return the sharpening device to its original position by unlocking the safety screw and rotating by 180°

1. Loosen the knob



2. Rotate 180° clockwise



3. Press the button below to sharpen the backside of the blade.



4. Press the button above to sharpen the front side of the blade.



Note: First, sharpen the backside of the blade to make it sharp, and then sharpen the front side to remove any burrs. It's important to follow this order to avoid damaging the blade.

GENERAL SAFETY PRACTICES

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

IMPORTANT

Any change in the protection systems and safety devices during operation will create serious risks to the operator physical integrity.

Basic Operating Procedures

Dangers

- Some areas of the device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. When touched, these parts may cause severe electrical shocks or be lethal.
- Follow each operation step in order and ensure everything is running correctly before proceeding to the next step.

Advice

- In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- Use ONLY recommended lubricants, oils or greases.
- Do not shake the product. This may damage the internal electrical structure. Handle the slicer gently when moving it to another location.
- Do NOT allow water, dirt or dust to come into contact with mechanical and electrical components of the machine.
- DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact Paladin Equipment via the “Contact Us” form at www.paladinequipment.com for replacement.

Safety Procedures and Notes

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to understand all the information contained in this manual. If you have questions, contact Paladin Equipment via the “Contact Us” form at www.paladinequipment.com

Danger

- An electric cable or wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks or electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables. Do not use the machine if cables or wires are damaged.

Advice

- Be sure to thoroughly understand all the functions, operating procedures and information contained in this manual before operating the machine.
- Before using any switches, buttons, levers, etc., be sure it is the correct one for the action you wish to perform. When in doubt, consult this manual.

Precautions

- The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.
- Cables touching the floor or near the machine need to be protected against short circuits.

Routine Inspection

Advice

- When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

Precautions

- Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.
- Check the tension of the belts and chains. If either shows signs of wearing, do not use the machine. Have the part replaced professionally with a Paladin-approved belt or chain.
- Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

Operation

Warnings

- Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a hat or scarf.
 - Only trained or skilled personnel shall operate this machine.
 - Do not touch the rotating blade with your hand during operation.
 - Never operate the machine without the food pusher and food carriage.
- Operating without these safety parts could cause serious injury.

After Finishing Work

Precautions

- Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.
- Never clean the machine unless it has come to a complete stop.
- Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.
- Clean up liquids with a paper towel or sanitized towel.
- Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

Maintenance

Danger

- Do not perform any maintenance on the machine while the power is on. Be sure to turn off the slicer and pull the plug out of the socket before performing any maintenance.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

Warning

- Electrical or mechanical maintenance must be performed by qualified personnel.

Train new users on proper food slicer safety features and operation before they use machine. Make sure slicer has been fully inspected for proper installation & checked for damaged or missing parts before using machine to prevent serious injury or damage to the machine.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	Voltage (V)	Rated Frequency (Hz)	Power (W)	Slice Thickness (mm)	Blade Diameter (mm)	Region
250B	120	60	180	0-10	250	US
250B	220-240	50	180	0-10	250	EU

CORRECT DISPOSAL



This product is subject to the provision of european Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : 250B

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : 250B



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation.

L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
 	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes : 1. LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

2. VÉRIFIEZ QU'IL N'Y A PAS DE PIÈCES ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser la trancheuse à viande, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'elles remplissent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, le blocage des pièces mobiles, le montage et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement.

3. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. LA LAME EST EXCEPTIONNELLEMENT TRCHANTE ; MANIPULEZ-LA AVEC TRÈS PRÉCAUTION. 4. Cet appareil n'est PAS

destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

5. NE LAISSER JAMAIS LA TRANCHEUSE À VIANDE SANS SURVEILLANCE PENDANT QU'ELLE EST

EN COURS D'EXÉCUTION!

6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. NE METTEZ JAMAIS VOS DOIGTS À PROXIMITÉ

LA LAME PENDANT QU'ELLE EST EN FONCTIONNEMENT.

7. Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur chaud, dans un four ou dans un lave-vaisselle.

LA TRANCHEUSE NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE.

8. NE PAS utiliser la trancheuse à viande ou tout autre équipement électrique avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil. Appelez notre service client Ligne d'assistance téléphonique au 417-821-4600 pour le dépannage et le remplacement des pièces.

9. Ce produit est destiné à une utilisation en intérieur uniquement. NE PAS UTILISER EN PLEIN AIR.

10. NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des bords tranchants ou des surfaces chaudes.

11. NE laissez PAS le cordon d'alimentation se tordre, se coincer sous la trancheuse ou enroulez-le autour de la trancheuse.

12. Lorsque vous débranchez la machine, NE tirez PAS sur le cordon. La fiche doit toujours être retiré en tirant sur la prise elle-même pour éviter d'endommager le cordon.

13. Pour réduire le risque de choc électrique, ce produit est doté d'une fiche polarisée. Une broche est plus large que l'autre. La fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée prise de courant et dans un seul sens. Lorsque la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié pour l'installer la prise appropriée. NE MODIFIEZ EN AUCUNE FAÇON LA FICHE.

14. Placez l'appareil sur une surface ferme et stable. Assurez-vous que l'appareil n'est pas placé près du bord du plan de travail, où il peut être facilement poussé ou tomber.

15. N'utilisez PAS votre trancheuse dans un garage ou sous un mur. armoire. Lors du stockage dans un garage d'appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si la l'appareil touche les murs du garage ou la porte touche l'appareil alors qu'il ferme.

16. NE JAMAIS brancher ou ranger l'appareil dans une zone qui pourrait devenir inondé.

17. Pour éviter tout risque de choc électrique, NE PAS mettre la trancheuse dans eau ou autres liquides.

18. N'utilisez PAS la trancheuse à viande avec les mains mouillées ou en vous tenant debout sur un sol.

sol mouillé. N'utilisez PAS la trancheuse à viande si elle est mouillée ou humide.

19. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par Paladin pour une utilisation avec votre produit. Les accessoires qui peuvent convenir à une trancheuse peuvent créer une risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure en cas d'utilisation avec un autre broyeur.

N'utilisez PAS d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant.

20. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs lorsque nettoyage de l'appareil.

21. Utilisez la trancheuse pour couper UNIQUEMENT les aliments désignés. N'essayez pas de trancher des aliments congelés. nourriture, os, carton, plastique, etc.

22. N'utilisez PAS l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.

23. La trancheuse commerciale est dotée d'une lame tranchante. Pour éviter toute blessure, ne jamais introduire les aliments à trancher à la main. Utilisez toujours l'appareil lorsqu'il est complètement assemblé avec chariot à nourriture et poussoir à nourriture.

24. Ne touchez la lame que lorsque l'alimentation est coupée et que vous la retirez. et le nettoyer, conformément aux instructions. NE PAS toucher la lame lorsque l'appareil est sous tension.

25. Suivez les instructions lorsque vous soulevez ou déplacez la trancheuse à viande. lorsque vous déplacez ou soulevez la trancheuse, positionnez soigneusement votre corps pour éviter tout contact avec la lame.

26. Lorsque la lame est en mouvement, placez les mains sur la poussée recommandée surface seulement.

27. Après avoir remis en place le chariot amovible, n'utilisez jamais la trancheuse à moins qu'elle ne soit est entièrement vertical et complètement assemblé.

28. Pour éviter tout contact accidentel avec la lame lorsque la trancheuse n'est pas utilisée ou lorsque vous soulevez la trancheuse, tournez toujours le bouton d'épaisseur réglable sur « O » afin que la plaque de réglage recouvre le bord de la lame.

29. NE PAS utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.

30. Veuillez noter qu'une mauvaise utilisation de ce produit annule la garantie.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	--

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉBALLAGE

IMPORTANT : Pour éviter toute blessure lors du déballage de l'appareil, veuillez suivre ces instructions.

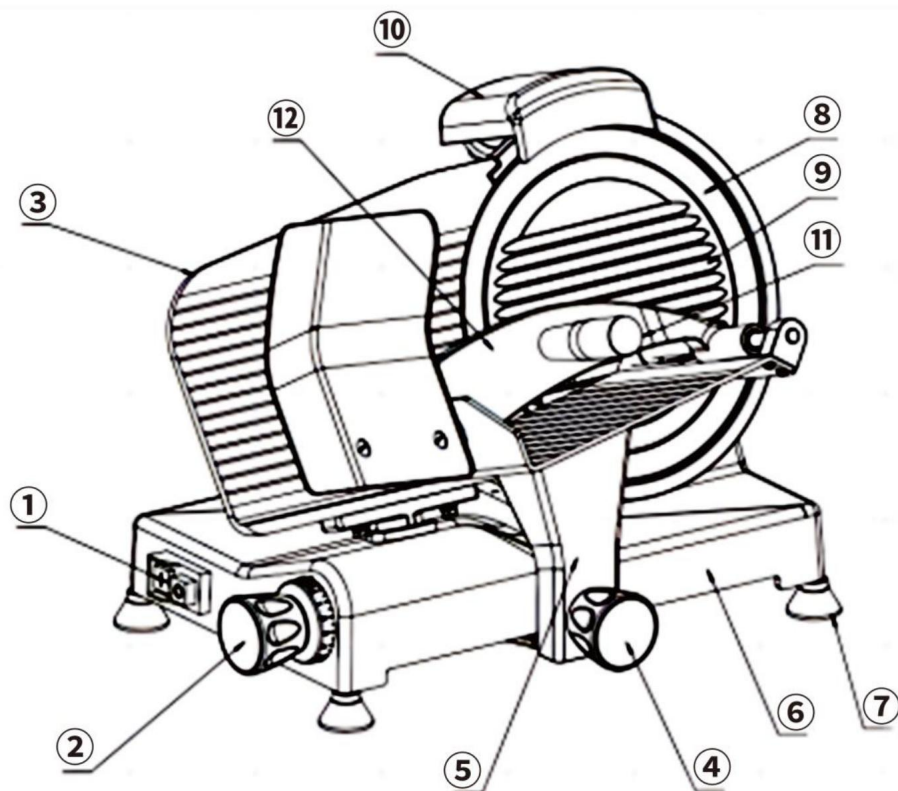
1. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Retirez le manuel d'instructions et les autres documents.
3. Faites glisser l'emballage en mousse de polyéthylène vers le haut et hors de l'appareil. Soulevez la trancheuse hors de la boîte et placez-le sur une surface solide et plane.
4. Retirez le sac de protection.
5. Pour soulever et déplacer l'appareil, pliez les genoux pour éviter les blessures au dos.
une main sur le bas du boîtier du moteur et l'autre sous le
transport de la trancheuse à viande.
6. Retirez les protections de lame orange de la lame de coupe avant de tourner
l'unité allumée.
7. Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous manipulez la lame.
8. Gardez tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.

Conservez tous les matériaux d'emballage au cas où vous auriez besoin de transporter la machine

à nouveau dans le futur.REPACKING INSTRUCTIONS

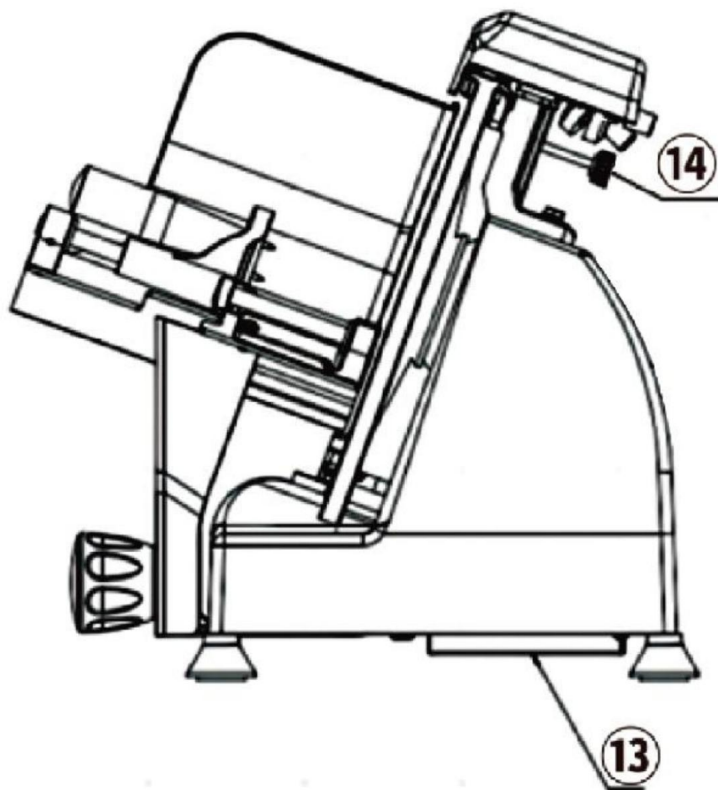
1. Placez la trancheuse sur une grande surface plane et solide.
2. Placez la trancheuse dans un sac en plastique.
3. Placez les inserts en polymousse à chaque extrémité de la trancheuse.
4. Placez l'unité emballée dans la boîte verticale.
5. Remplacez l'insert ondulé supérieur, le manuel d'instructions et les autres documents.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE TRANCHEUSE



1. Bouton marche/arrêt de sécurité (I/O) (rouge et vert)
 2. Bouton de réglage de l'épaisseur
 3. Plaque de réglage
 4. Bouton de retrait du chariot
 5. Chariot coulissant pour aliments
 6. Boîtier
 7. Pieds

8. antidérapants
 9. lame
 10. Protège-lame
 11. Aiguiseur de lame (amovible)
 12. Poignée du poussoir d'aliments
 13. Poussoir d'aliments



. Bas .

Bouton de verrouillage de la plaque de réglage (doit être réglé avec)

UTILISATION DE VOTRE TRANCHEUSE À VIANDE Avant

d'utiliser votre trancheuse à viande de qualité commerciale pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces, en prenant soin d'éliminer toute trace de graisse et d'huile de la surface. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

(REPORTEZ-VOUS À LA SECTION NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU MANUEL).

Maintenant que votre trancheuse est entièrement assemblée et prête à l'emploi, il est temps de trancher vos viandes, fromages et légumes préférés ! Assurez-vous de lire et de bien comprendre les précautions importantes et les pratiques générales de sécurité de ce manuel avant de commencer.

1. Placez la trancheuse à viande sur une surface plane et stable.

REMARQUE : Assurez-vous de retirer les protections de lame du bord de la

Lame (pièce) avant de brancher la trancheuse dans la prise. Ceux-ci sont utilisés pour expédition seulement.

2. Placez les aliments sur le chariot coulissant (pièce) entre les

Plaque de réglage (pièce) et poussoir (pièce). Pour éviter toute blessure, utilisez TOUJOURS la poignée du poussoir (pièce) pour trancher la viande. (Voir la Fig. 1)

3. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce) pour régler le réglage

Plaque (pièce) pour l'épaisseur de coupe souhaitée. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour une épaisseur plus fine coupes, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour des tranches plus épaisses. (Voir la Fig. 1)

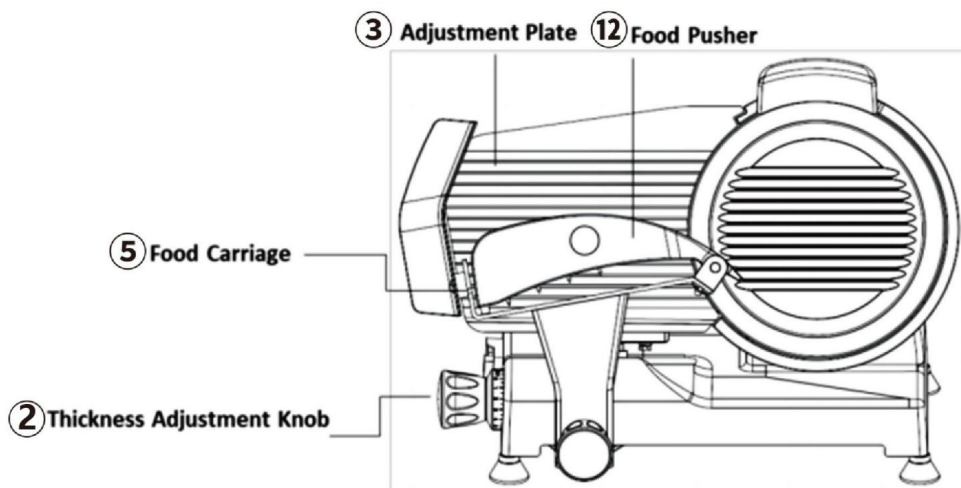


Fig. 1

4. Réglez le bouton de verrouillage de la plaque (pièce) sur la position appropriée pour éviter

la plaque de se déplacer lorsque l'on appuie sur la viande. Cela garantit que

vous obtenez de la viande tranchée uniformément.

REMARQUE : lorsque vous réglez le bouton d'épaisseur, vous devez également régler le

Bouton de verrouillage de la plaque simultanément



5. Pour allumer la trancheuse à viande, appuyez sur le bouton vert « I ». (Voir la Fig. 2)



6. Pour éteindre la trancheuse à viande, appuyez sur le bouton rouge « O ». (Voir la Fig. 2)

7. Lorsque vous utilisez la trancheuse, placez-vous sur le côté de la trancheuse opposé à la lame.

Reportez-vous à la photo ci-contre pour vous aider à vous positionner.

8. Placez un plateau ou une assiette derrière la trancheuse à viande et sous la lame (pièce) pour récupérer les aliments coupés dès qu'ils sortent de la zone de la lame.

9. Tenez la poignée du poussoir alimentaire (pièce) avec votre main droite. Gardez votre mains protégées derrière le poussoir à nourriture .

10. N'UTILISEZ JAMAIS CETTE TRANCHEUSE SANS LE POUSSOIR.

Important : reportez-vous à la section « Conseils de tranchage des aliments » lorsque vous tranchez différents aliments. types d'aliments.

11. En effectuant un mouvement régulier et régulier, commencez LENTEMENT à trancher. Appliquez une légère exercez une pression constante avec la poignée du poussoir à aliments (pièce) pour déplacer les aliments vers la plaque de réglage () tout en faisant glisser LENTEMENT le chariot alimentaire () sur la lame (). Cela permettra d'assurer un tranchage uniforme. Continuez à faire glisser LENTEMENT, d'avant en arrière, jusqu'à ce que vous ayez coupé la quantité désirée viande.

REMARQUE : la trancheuse à viande ne fait des tranches que lorsque le chariot porte-aliments est déplacé.

avant.

12. Une fois terminé, éteignez la trancheuse à viande (0) en appuyant sur le bouton rouge.

(Voir la Fig. 2)

13. Débranchez toujours la trancheuse à viande de la source d'alimentation lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée.

14. Pour des raisons de sécurité, tournez toujours le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce) sur la position « O » après utilisation pour protéger correctement le bord tranchant de la lame ().

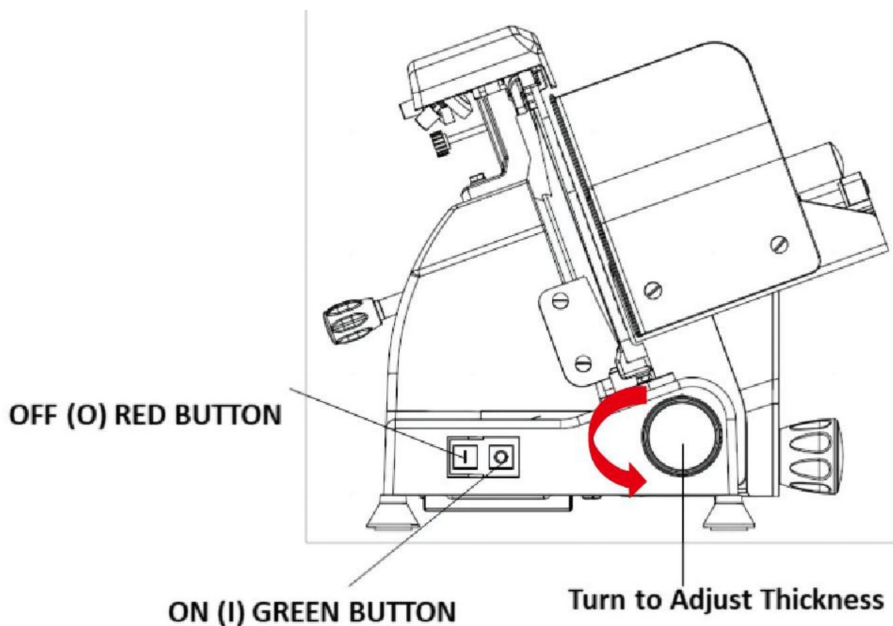


Fig. 2

Conseils pour trancher les aliments



AVERTISSEMENT

Cette trancheuse à viande n'est pas conçue pour couper les os ! Couper les os endommagerait gravement la trancheuse à viande et annulerait la garantie !

- Toujours désosser la viande avant de la trancher
- Les fruits (pêches, pommes, avocats, etc.) doivent être exempts de pépins.

l'exception concerne les tomates.

- Lorsque vous coupez de la viande complètement congelée et très dure, décongelez-la pendant 15 minutes au préalable donnera de meilleurs résultats et réduira l'usure de la lame.
- Si vous devez

couper une grosse viande (comme un rôti ou du bacon), vous pouvez

Il faut couper la viande à la main en morceaux plus petits et plus faciles à trancher. • Les aliments à texture irrégulière, comme le poisson et les steaks fins, sont souvent difficiles à découper.

tranche. Mettre au congélateur pendant environ 20 minutes pour congeler partiellement avant essayant de trancher.

Charcuterie : La charcuterie se conserve plus longtemps et conserve sa saveur si elle est coupée au besoin.

Pour de meilleurs résultats, réfrigérer à environ : 40°F- 48°F (4°C~8°C). Retirez tout

plastique ou des boyaux durs avant de les trancher. Exercez une pression constante et douce pendant tranchage uniforme.

Fromage : Notre trancheuse gère les fromages à pâte dure sans effort. Cependant, lorsqu'elle

En ce qui concerne les fromages plus mous, vous pourriez trouver cela un peu délicat. Voici quelques conseils pour rendre le processus plus fluide :

Empêcher le collage : les fromages à pâte molle peuvent parfois coller à la lame.

Pour minimiser cela, essayez d'enduire légèrement la lame d'huile avant de trancher.

Réfrigérer avant de trancher : Si le fromage est trop mou, placez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il atteigne environ 40°F-48°F (4°C~8°C). Cela le raffermira et facilitera le tranchage Plus facile.

IMPORTANT : Si le fromage colle à la lame lorsque

trancher:

A) Refroidissez à nouveau le fromage pour qu'il soit plus froid (pas congelé).

B) Utilisez moins de tension sur la poignée du poussoir alimentaire (pièce) contre la lame.

C) Utilisez des mouvements de coupe PLUS LENTS.

Pains et gâteaux : Le pain fraîchement cuit doit être refroidi à température ambiante.

température avant de servir.

Utilisez du pain rassis pour des tranches extra fines pour les toasts. Votre trancheuse est idéale pour tous types de pains, quatre-quarts ou gâteaux aux fruits. Réfrigérer les pains ou les gâteaux à environ 40°F - 48°F (4°C~8°C) pour faciliter le tranchage et éviter qu'ils ne se déchirent ou ne s'effritent.

Rôtis chauds : bœuf, porc, agneau, dinde, jambon : lorsqu'ils sont tranchés à chaud

rôtis désossés, retirez-les du four et laissez-les reposer pendant 20 à 30 minutes (à température ambiante). temp) avant de les trancher. Ils conserveront plus de jus naturels et seront coupés uniformément sans émietter. Si nécessaire, coupez les viandes à la main pour qu'elles s'adaptent au chariot.

NETTOYER VOTRE TRANCHEUSE À VIANDE



AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter la TRANCHEUSE À VIANDE, assurez-vous assurez-vous que l'alimentation est coupée et que la fiche est retirée de la prise/alimentation source!



AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez la lame, car elle est extrêmement tranchant ! Nous recommandons vivement de porter des gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.

Pour démonter la trancheuse :

1. La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation car les restes de nourriture périssables pourrait s'accumuler sur la trancheuse ou derrière la lame de coupe (pièce).
2. N'utilisez pas de laine d'acier ou d'abrasifs pour nettoyer une partie quelconque de la trancheuse à viande.
3. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce) sur la position « O ».
4. Pour retirer le chariot coulissant pour aliments (pièce) et le bras poussoir pour aliments (), dévissez le bouton du chariot () situé sous le support coulissant

Tournez le chariot () dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez légèrement le plateau de nourriture vers le haut et

mouvement de sortie.

5. Avec une main à plat sur le protège-lame (pièce), tournez le bouton noir du protège-lame (, situé à l'arrière de la trancheuse derrière la lame) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le protège-lame () soit libéré. (Voir la Fig. 3)

6. Retirez les trois vis cruciformes qui maintiennent la lame (pièce). (Reportez-vous à la Fig. 3) La lame est maintenant libérée de l'arbre et peut être retirée en tirant doucement vers l'extérieur. FAITES

PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE : Nous vous recommandons vivement de porter des gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.

Pour nettoyer la trancheuse :

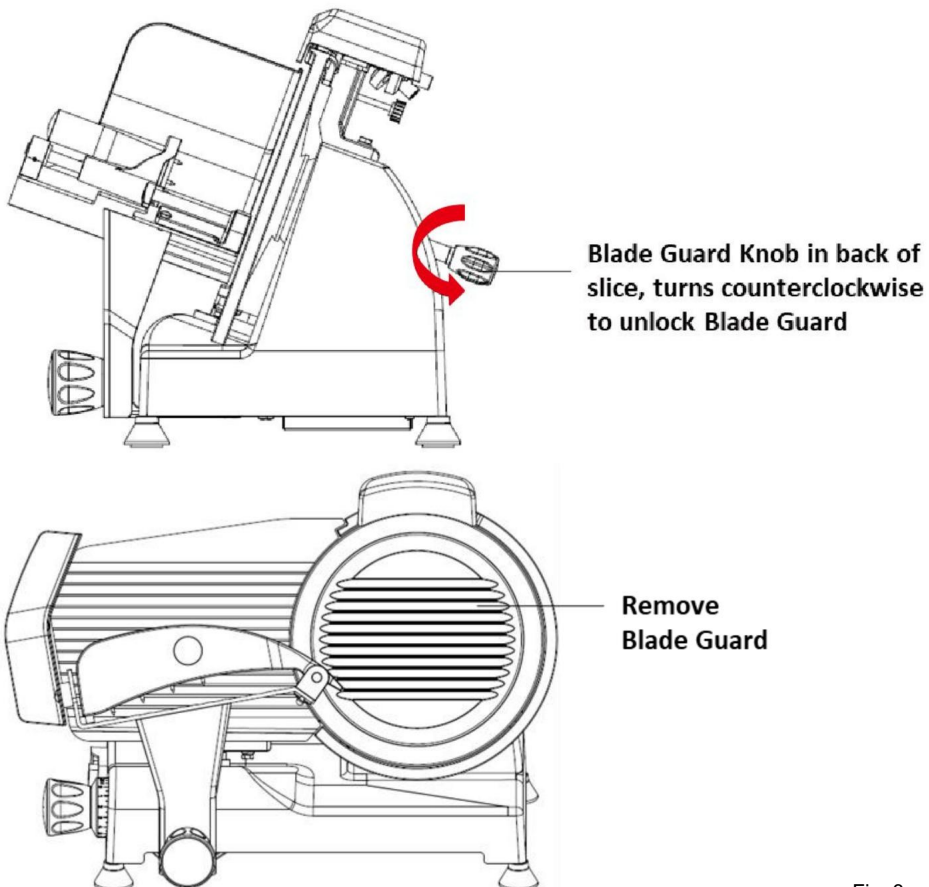


Fig. 3

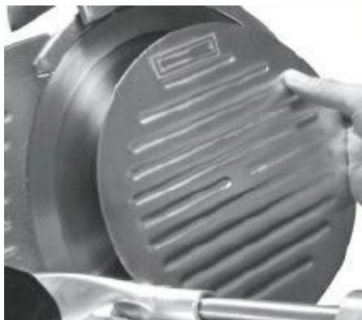
1. Nettoyez la lame avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez-la loin de la lame (Partie). NE JAMAIS essuyer vers la lame.
2. NE JAMAIS nettoyer la lame (pièce) sous l'eau. Manipulation d'objets tranchants sous l'eau est extrêmement dangereux.
3. La lame (pièce), le protège-lame (pièce), le poussoir à aliments (pièce) et Le chariot alimentaire (partie) peut être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Étant donné que ces pièces entrent en contact avec les aliments, elles doivent être désinfectées correctement. Laissez les pièces désinfectées sécher à l'air libre.
4. Ne plongez jamais le bloc moteur de la trancheuse à viande dans l'eau ou autre liquide.
5. Nettoyez la surface extérieure du corps/moteur de la trancheuse à viande avec un chiffon humide et un détergent doux.

IMPORTANT : NE LAVEZ AUCUNE PARTIE DE CETTE TRANCHEUSE DANS UN LAVE-VAISSELLE

1. Desserrez le bouton de verrouillage du couvercle de la lame pour libérer le protège-lame



2. Libérez le couvercle de la lame



3. Essayez la lame avec un chiffon



Trempez un chiffon propre dans un détergent doux et de l'eau tiède. Lavez soigneusement et rincez le haut et le bas (dessous) de la lame en essuyant avec centre de la lame vers l'extérieur.

Pour réassembler la trancheuse :

FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE : Nous vous recommandons vivement de porter gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation du lame.

1. Assurez-vous que le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce) est toujours en position « O ».
2. Revissez la lame (pièce) en place.
3. Alignez le protège-lame (pièce) sur le trou de la lame. Maintenez-le en place pour que les lignes de la face du protège-lame correspondent aux lignes de la plaque de réglage (pièce) (horizontal). Tout en maintenant le protège-lame en place, tournez le protège-lame Bouton (pièce) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le protège-lame soit vissé en place. Le bouton du protège-lame se resserre, le protège-lame sera presque au ras lame.

Stockage:

Assurez-vous que la lame est bien serrée et verrouillée.

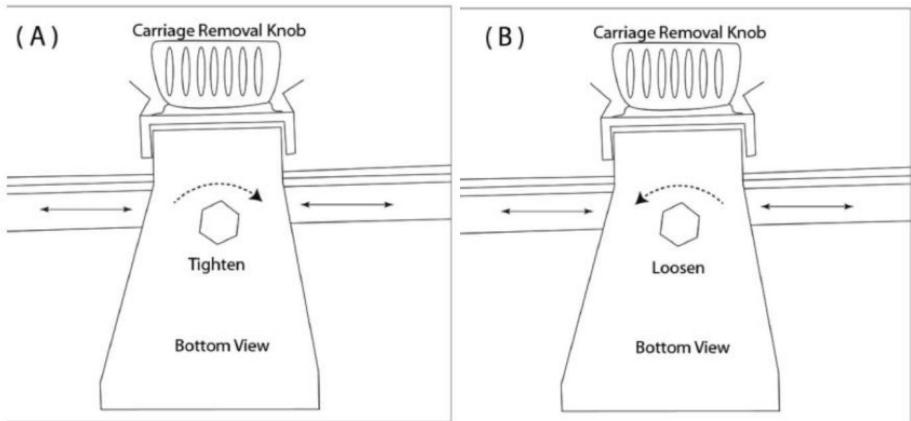
1. Tournez toujours le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce) sur « O »

position.

2. Alignez TOUJOURS la plaque de réglage (pièce) avec la lame () pour protéger la lame lorsque la trancheuse est rangée.
3. Conserver dans un endroit sec, chaud et à faible humidité.

Réglage du chariot couissant pour aliments :

1. Le chariot doit glisser librement le long de la tige du chariot lors du tranchage.
2. Si ces pièces ne glissent pas facilement, des ajustements peuvent être effectués.
3. Au bas du support du chariot, vous trouverez une vis en plastique. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer le chariot (ci-dessous : A). Cela aidera à stabiliser le chariot. Tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer le chariot (ci-dessous : B). Cela aidera le chariot à glisser plus facilement.



Affûtage de lame

1. Cette opération doit être effectuée si la lame de coupe devient émoussée. Il convient de noter que la lame est fabriquée à partir d'un matériau durci et sous utilisation normale, il ne devrait être affûté qu'une fois par an.
2. Débranchez l'appareil.
3. Assurez-vous que le bouton d'épaisseur de tranche est en position « o ».
4. Nettoyez SOIGNEUSEMENT la partie de la lame à affûter.
5. Déverrouillez le dispositif d'affûtage à l'aide de la vis de verrouillage de sécurité. Soulevez le ensemble d'affûtage et faites-le pivoter de 180° de sorte que les deux meules soient en

la position correcte. Abaissez le dispositif d'affûtage et verrouillez-le en position.

6. Branchez la machine et allumez-la.

7. À l'aide du bouton situé à l'arrière de l'unité d'affûtage, poussez la pierre contre la lame rotative pendant environ 30 secondes

8. Après l'affûtage, il est important de retirer la meule de la lame en relâchant le bouton poussoir situé à l'avant du dispositif d'affûtage.

Faites fonctionner la trancheuse pendant 2 à 3 secondes après avoir relâché ce bouton.

9. Remettez le dispositif d'affûtage dans sa position d'origine en déverrouillant le vis de sécurité et rotative à 180°

1. Desserrez le bouton



2. Faites pivoter de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre



3. Appuyez sur le bouton ci-dessous pour affûter l'arrière de la lame.



4. Appuyez sur le bouton ci-dessus pour affûter la face avant de la lame.



Remarque : Commencez par affûter l'arrière de la lame pour la rendre plus tranchante, puis affûtez l'avant pour éliminer les bavures. Il est important de suivre cet ordre pour éviter d'endommager la lame.

PRATIQUES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes s'adressent à la fois à l'opérateur de la machine et à la personne chargée de l'entretien. L'utilisateur ne doit utiliser la machine qu'après avoir pris connaissance des procédures de sécurité décrites dans le présent manuel. LISEZ CE MANUEL AVEC ATTENTION.

IMPORTANT

Tout changement dans les systèmes de protection et les dispositifs de sécurité pendant l'opération entraînera de graves risques pour l'intégrité physique de l'opérateur.

Procédures opérationnelles de base

Dangers

- Certaines zones de l'appareil comportent des pièces qui sont connectées ou qui comportent des pièces connectées à haute tension. En cas de contact, ces pièces peuvent provoquer de graves des chocs électriques ou être mortels.
- Suivez chaque étape de l'opération dans l'ordre et assurez-vous que tout fonctionne correctement avant de passer à l'étape suivante.

Conseil

- En cas de coupure de courant, éteignez immédiatement la machine. • Utilisez UNIQUEMENT les lubrifiants, huiles ou graisses recommandés. • Ne secouez pas le produit. Cela pourrait endommager les composants électriques internes.
- structure. Manipulez la trancheuse avec précaution lorsque vous la déplacez vers un autre emplacement. • NE laissez PAS l'eau, la saleté ou la poussière entrer en contact avec les éléments mécaniques. et les composants électriques de la machine. • NE PAS modifier les caractéristiques standard de la machine. • NE PAS retirer, arracher ou tacher les étiquettes de sécurité ou d'identification collé sur la machine. Si des étiquettes ont été retirées ou ne sont plus lisibles, contactez Paladin Equipment via le formulaire « Contactez-nous » à www.paladinequipment.com pour remplacement.

Procédures et notes de sécurité

IMPORTANT

Lisez attentivement TOUTES LES INSTRUCTIONS de ce manuel avant de mettre l'appareil en marche. machine sous tension. Assurez-vous de bien comprendre toutes les informations contenues dans ce manuel. Si vous avez des questions, contactez Paladin Equipment via le Formulaire « Contactez-nous » sur www.paladinequipment.com

Danger

- Un câble ou un fil électrique avec une gaine endommagée ou une mauvaise isolation peut provoquer des décharges électriques ou des fuites électriques. Avant utilisation, vérifiez les conditions de tous les fils et câbles. N'utilisez pas la machine si des câbles ou des fils sont endommagés.

Conseil

- Assurez-vous de bien comprendre toutes les fonctions et procédures de fonctionnement et les informations contenues dans ce manuel avant d'utiliser la machine.
- Avant d'utiliser des interrupteurs, boutons, leviers, etc., assurez-vous qu'ils sont correctement réglés.

un pour l'action que vous souhaitez effectuer. En cas de doute, consultez ce manuel.

Précautions

- Le câble électrique doit être compatible avec la puissance requise par la machine.
- Les câbles touchant le sol ou à proximité de la machine doivent être protégés contre les courts-circuits.

Inspection de routine

Conseil

- Lors de la vérification de la tension des courroies ou des chaînes, N'INSÉREZ PAS votre doigt entre les courroies et les poulies et ni entre la chaîne et les engrenages.

Précautions

- Vérifiez le moteur et les pièces coulissantes ou tournantes de la machine en cas de bruits anormaux.
- Vérifiez la tension des courroies et des chaînes. Si l'une d'elles présente des signes de N'utilisez pas la machine si elle est usée. Faites remplacer la pièce par un professionnel.

avec une ceinture ou une chaîne approuvée par Paladin.

- Vérifiez les protections et les dispositifs de sécurité pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement.

Opération

Avertissements

- N'utilisez pas la machine avec des cheveux longs qui pourraient toucher une partie de la machine. Cela pourrait entraîner un accident grave. Attachez bien vos cheveux et/ou couvrez-le d'un chapeau ou d'une écharpe.
 - Seul un personnel formé ou qualifié doit utiliser cette machine.
 - Ne touchez pas la lame rotative avec votre main pendant le fonctionnement.
 - N'utilisez jamais la machine sans le poussoir et le chariot à aliments.
- L'utilisation sans ces pièces de sécurité pourrait entraîner des blessures graves.

Après avoir terminé le travail

Précautions

- ÉTEIGNEZ TOUJOURS LA MACHINE avant de la nettoyer en retirant la fiche de la prise.
- Ne nettoyez jamais la machine tant qu'elle n'est pas complètement arrêtée.
- Remettez tous les composants dans leurs positions fonctionnelles avant de la remettre en marche.
- Remettez la machine en marche.
- Nettoyez les liquides avec une serviette en papier ou une serviette désinfectée.
- N'insérez PAS vos doigts entre les courroies et les poulies ni les chaînes et engrenages.

Entretien

Danger

- N'effectuez aucun entretien sur la machine lorsque l'appareil est sous tension.
- Assurez-vous d'éteindre la trancheuse et de débrancher la fiche de la prise avant effectuer toute maintenance.

IMPORTANT

Retirez toujours la fiche de la prise en cas d'urgence.

Avertissement

- L'entretien électrique ou mécanique doit être effectué par un personnel qualifié.
personnel.

Formez les nouveaux utilisateurs sur les caractéristiques de sécurité et le fonctionnement appropriés de la trancheuse avant ils utilisent une machine. Assurez-vous que la trancheuse a été entièrement inspectée pour un bon fonctionnement installation et vérification des pièces endommagées ou manquantes avant d'utiliser la machine pour éviter des blessures graves ou des dommages à la machine.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Tension (V)	Noté Fréquence (Hz)	Pouvoir (DANS)	Tranche Épaisseur (mm)	Lame Diamètre (mm)	Région
250B	120	60	180	0-10	250	NOUS
250B 220-240		50	180	0-10	250	UE

ÉLIMINATION CORRECTE



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/UE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite une collecte séparée des déchets dans



l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous

accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doit être apporté à un centre de collecte point de recyclage des appareils électriques et électroniques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL:250B

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer

Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL:250B



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden: 1. ALLE

ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND VERSTEHEN

VOR DEM BETRIEB.

2. ÜBERPRÜFEN, OB TEILE BESCHÄDIGT SIND. Bevor Sie den Fleischschneider verwenden, überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen erfüllen. Überprüfen Sie die Ausrichtung beweglicher Teile, das Feststecken beweglicher Teile, die Montage und alle anderen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.

3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. DIE KLINGE IST

AUSSERGEWÖHNLICH SCHARF; BEHANDELN SIE

ES SEHR VORSICHTIG. 4. Dieses Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Personen

(einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

5. LASSEN SIE DEN FLEISCHSCHNEIDER NIEMALS UNBEAUFICHTIGT, WÄHREND ER LÄUFT!

6. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. HALTEN SIE IHRE FINGER NIEMALS IN DIE NÄHE

DIE KLINGE WÄHREND SIE IN BETRIEB IST.

7. Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe einer heißen Herdplatte, in einen Ofen oder in eine Spülmaschine. Der Aufschnittschneider ist nicht spülmaschinenfest.

8. Betreiben Sie den Fleischschneider oder andere elektrische Geräte NICHT mit ein beschädigtes Kabel oder ein beschädigter Stecker oder eine Fehlfunktion des Geräts. Rufen Sie unseren Kundendienst an Service-Hotline unter 417-821-4600 für Fehlerbehebung und Ersatzteile.

9. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. NICHT VERWENDEN DRAUSSEN.

10. Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen, Berühren Sie scharfe Kanten oder heiße Oberflächen.

11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel NICHT geknickt, unter dem Allesschneider eingeklemmt oder wickeln Sie es um den Allesschneider.

12. Ziehen Sie beim Ausstecken der Maschine NICHT am Kabel. Der Stecker sollte immer durch Ziehen am Stecker selbst entfernt werden, um Schäden am das Kabel.

13. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verfügt dieses Produkt über einen polarisierten Stecker. Ein Stift ist breiter als der andere. Der Stecker ist für den Einsatz in einem polarisierten Steckdose und nur in eine Richtung. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um ihn installieren zu lassen die richtige Steckdose. VERÄNDERN SIE DEN STECKER IN KEINER WEISE.

14. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Fläche. Stellen Sie sicher, dass das Das Gerät wird nicht in der Nähe der Kante der Arbeitsplatte aufgestellt, wo es leicht abgestoßen werden oder fallen.

15. Betreiben Sie Ihren Allesschneider NICHT in einer Garage oder unter einer Wand. Bei der Lagerung in einer Gerätegarage trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz. aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät berührt die Wände der Garage oder die Tür berührt das Gerät, wenn es schließt.

16. Schließen Sie das Gerät NIEMALS an einen Ort an, an dem es überflutet.

17. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, legen Sie den Allesschneider NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

18. Bedienen Sie den Fleischschneider NICHT mit nassen Händen oder während Sie auf einem

nasser Boden. Verwenden Sie den Allesschneider NICHT, wenn er nass oder feucht ist.

19. Verwenden Sie nur Zubehör, das von Paladin für den Einsatz mit

Zubehör, das für einen Slicer geeignet ist, kann zu einem

Bei Verwendung mit einer anderen Schleifmaschine besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr.

Verwenden Sie KEINE Aufsätze, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden.

20. Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder Scheuerlappen, wenn

Reinigen Sie das Gerät.

21. Verwenden Sie den Allesschneider NUR zum Schneiden von dafür vorgesehenen Lebensmitteln. Versuchen Sie nicht, gefrorene

Lebensmittel, Knochen, Pappe, Plastik usw.

22. Verwenden Sie das Gerät NICHT für andere als den vorgesehenen Zweck.

23. Der professionelle Allesschneider hat eine scharfe Klinge. Um Verletzungen zu vermeiden, führen Sie das

Schneidgut niemals mit der Hand ein. Verwenden Sie das Gerät immer, wenn es vollständig

montiert mit Speisewagen und Speisenschieber.

24. Berühren Sie die Klinge NUR, wenn die Stromversorgung ausgeschaltet ist und Sie sie entfernen

und reinigen Sie es gemäß den Anweisungen. Berühren Sie NICHT die Klinge

wenn die Stromversorgung eingeschaltet ist.

25. Befolgen Sie die Anweisungen, wenn Sie den Fleischschneider anheben oder bewegen.

Wenn Sie den Allesschneider bewegen oder anheben, achten Sie darauf, dass Sie Ihren Körper
die Klinge.

26. Wenn sich das Sägeblatt bewegt, legen Sie die Hände auf den empfohlenen

nur Oberfläche.

27. Nach dem Wiederanbringen des abnehmbaren Schlittens darf die Aufschnittmaschine nur verwendet werden, wenn sie
steht vollkommen aufrecht und ist komplett montiert.

28. Um einen versehentlichen Kontakt mit der Klinge zu vermeiden, wenn der Allesschneider nicht verwendet wird

oder drehen Sie beim Anheben des Hobels den Einstellknopf für die Schnittstärke immer auf „O“, sodass die
Einstellplatte die Kante der Klinge bedeckt.

29. NICHT unter Einfluss von Drogen oder Alkohol verwenden.

30. Bitte beachten Sie, dass bei unsachgemäßer Verwendung dieses Produkts die Garantie erlischt.



WARNING! Before cleaning, assembling or
disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure
PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	--

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

AUSPACKEN

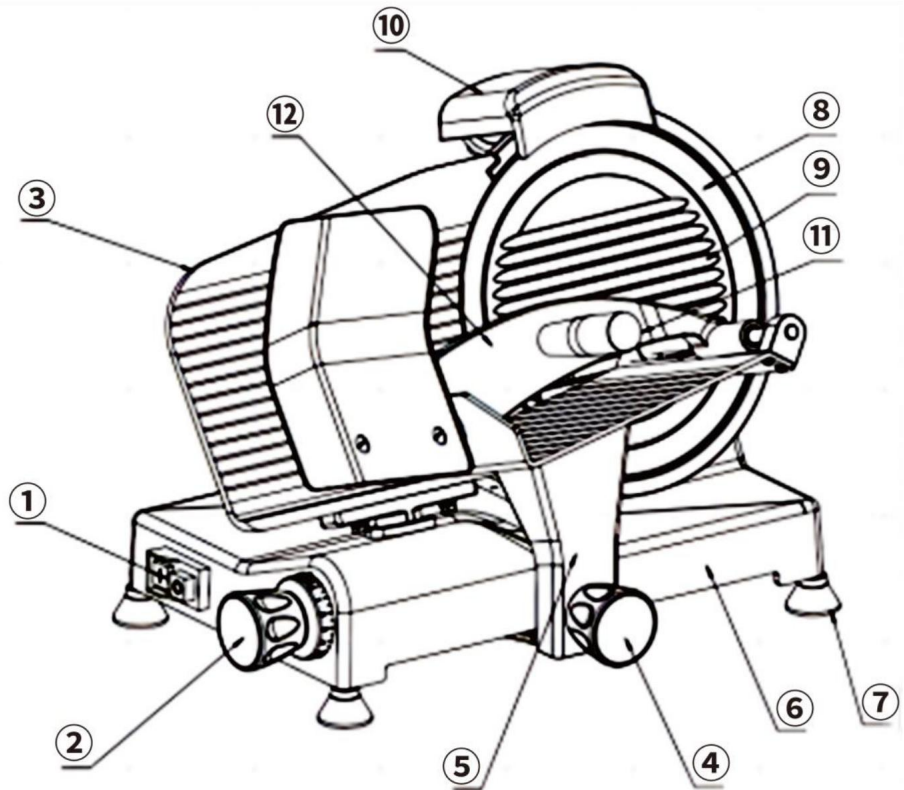
WICHTIG: Um Verletzungen beim Auspacken des Geräts zu vermeiden, befolgen Sie bitte diese Anweisungen.

1. Stellen Sie die Schachtel auf eine große, stabile und flache Oberfläche.
 2. Entfernen Sie die Bedienungsanleitung und andere Literatur.
 3. Schieben Sie die Schaumstoffverpackung nach oben und vom Gerät ab. Heben Sie den Allesschneider aus der Verpackung und Stellen Sie es auf eine stabile, flache Oberfläche.
 4. Entfernen Sie die Schutzhülle.
 5. Um das Gerät anzuheben und zu bewegen, beugen Sie die Knie, um Rückenverletzungen zu vermeiden.
eine Hand auf der Unterseite des Motorgehäuses und die andere unter dem
Schlitten der Aufschnittmaschine.
 6. Entfernen Sie die orangefarbenen Klingenschutze von der Schneidklinge, bevor Sie sie einschalten.
das Gerät ein.
 7. Bitte **gehen Sie beim Umgang mit der Klinge äußerst vorsichtig vor** .
 8. Bewahren Sie Plastiktüten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial für den Fall auf, dass Sie die Maschine transportieren müssen.

in Zukunft wieder.UMVERPACKENANWEISUNGEN

1. Stellen Sie den Allesschneider auf eine große, stabile und flache Oberfläche.
2. Legen Sie den Allesschneider in eine Plastiktüte.
3. Positionieren Sie an jedem Ende des Allesschneiders Polyschaumeinsätze.
4. Legen Sie die verpackte Einheit in den aufrecht stehenden Karton.
5. Legen Sie die obere Wellpappe-Einlage, die Bedienungsanleitung und andere Literatur wieder bei.

LERNEN SIE IHREN SCHNEIDER KENNEN



1. Sicherheits-Ein/Aus-Taste (I/O) (Rot & Grün)

2. Dickeneinstellknopf

3. Einstellplatte

4. Schlittenentnahmeknopf

5. Gleitender

Lebensmittelschlitten

6.

Gehäuse

7. Rutschfeste Füße

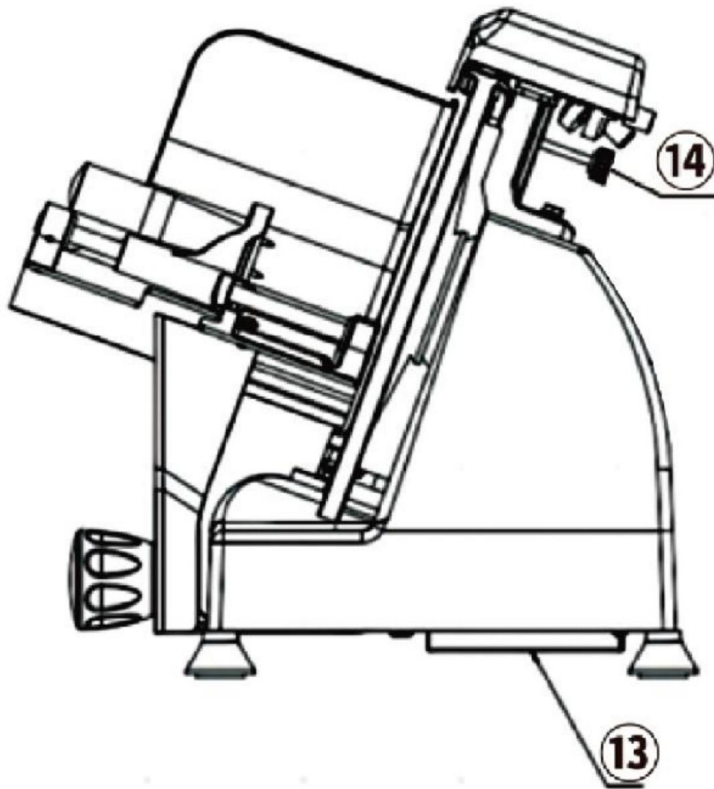
8. Klinge

9. Klingenschutz

10. Klingenschärfer (abnehmbar)

11. Griff des Lebensmittelschiebers

12. Lebensmittelschieber



ȳ. Unten ȳ.

Feststellknopf der Einstellplatte (muss zusammen mit ȳ eingestellt werden)

BEDIENUNG IHRES FLEISCHSCHNEIDEMASCHINES Bevor

Sie Ihre professionelle Fleischschneidemaschine zum ersten Mal verwenden, waschen Sie alle Teile gründlich und achten Sie dabei besonders darauf, dass sämtliches Fett und Öl von der Oberfläche entfernt wird. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen. (SIEHE ABSCHNITT „REINIGUNG UND WARTUNG“ IM HANDBUCH).

Jetzt, da Ihr Alleschneider vollständig zusammengebaut und einsatzbereit ist, ist es an der Zeit, Ihr Lieblingsfleisch, Ihren Lieblingskäse und Ihr Lieblingsgemüse zu schneiden!

Lesen Sie unbedingt die wichtigen Sicherheitshinweise und allgemeinen Sicherheitspraktiken in diesem Handbuch, bevor Sie beginnen.

1. Stellen Sie den Allesschneider auf eine flache, stabile Oberfläche.

HINWEIS: Achten Sie darauf, die Schutzabdeckungen für die Klinge vom Rand des Klinge (Teil ȳ), bevor Sie den Allesschneider an die Steckdose anschließen. Diese dienen zum nur Versand.

2. Legen Sie die Lebensmittel auf den verschiebbaren Lebensmittelschlitten (Teil ȳ) zwischen Einstellplatte (Teil ȳ) und Lebensmittelschieber (Teil ȳ). Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie zum Schneiden von Fleisch IMMER den Griff des Lebensmittelschiebers (Teil ȳ). (Siehe Abb. 1)

3. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil ȳ), um die Einstellung vorzunehmen Platte (Teil ȳ) für die gewünschte Schnittstärke. Drehen Sie im Uhrzeigersinn für dünnere Schnitte, gegen den Uhrzeigersinn für dickere Scheiben. (Siehe Abb. 1)

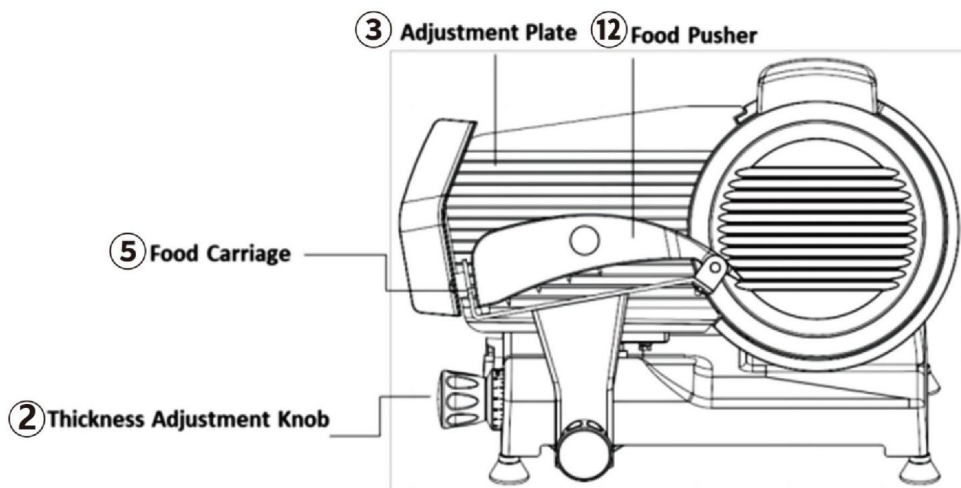


Abb. 1

4. Stellen Sie den Plattenverriegelungsknopf (Teil ȳ) in die entsprechende Position, um zu verhindern die Platte beim Andrücken des Fleisches nicht verrutscht. Dadurch wird sichergestellt, dass Sie erhalten gleichmäßig geschnittenes Fleisch.

HINWEIS: Wenn Sie den Dickenknopf einstellen, sollten Sie auch den Plattenverriegelungsknopf gleichzeitig



5. Um den Allesschneider einzuschalten, drücken Sie die grüne Taste „I“. (Siehe Abb. 2)



6. Um den Allesschneider auszuschalten, drücken Sie die rote Taste „O“. (Siehe Abb. 2)

7. Stellen Sie sich beim Bedienen des Allesschneiders auf die dem Messer gegenüberliegende Seite des Allesschneiders.

Das Foto rechts dient als Orientierungshilfe.

8. Stellen Sie ein Tablett oder einen Teller hinter den Fleischschneider und unter die Klinge (Teil ȳ)

um die geschnittenen Lebensmittel aufzufangen, wenn sie den Klingebereich verlassen.

9. Halten Sie den Griff des Lebensmittelschiebers (Teil ȳ) mit der rechten Hand. Halten Sie

Hände geschützt hinter dem Lebensmittelschieber ȳ.

10. **VERWENDEN SIE DIESEN SCHNEIDER NIEMALS OHNE DEN LEBENSMITTELSTOSSER.**

Wichtig: Lesen Sie den Abschnitt „Tipps zum Schneiden von Lebensmitteln“, wenn Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln.

11. Beginnen Sie mit einer gleichmäßigen, stetigen Bewegung LANGSAM mit dem Schneiden. Wenden Sie leichte gleichmäßigen Druck mit dem Lebensmittelschiebergriff (Teil ȳ) ausüben, um Lebensmittel zu bewegen in Richtung der Einstellplatte (ȳ), während Sie den Lebensmittelschlitten (ȳ) LANGSAM schieben über die Klinge (ȳ). Dadurch wird ein gleichmäßiges Schneiden gewährleistet. Schieben Sie LANGSAM hin und her, bis Sie die gewünschte Menge geschnitten haben Fleisch.

HINWEIS: Der Fleischschneider schneidet nur Scheiben, wenn der Lebensmittelwagen bewegt wird

nach vorne.

12. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Allesschneider durch Drücken der roten Taste auf „AUS“ (0). (Siehe Abb. 2)

13. Trennen Sie den Allesschneider immer von der Stromquelle, wenn Sie ihn nicht verwenden.

14. Aus Sicherheitsgründen drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil y) nach dem Gebrauch immer in die Position „O“, um die scharfe Kante der Klinge (y) richtig zu schützen.

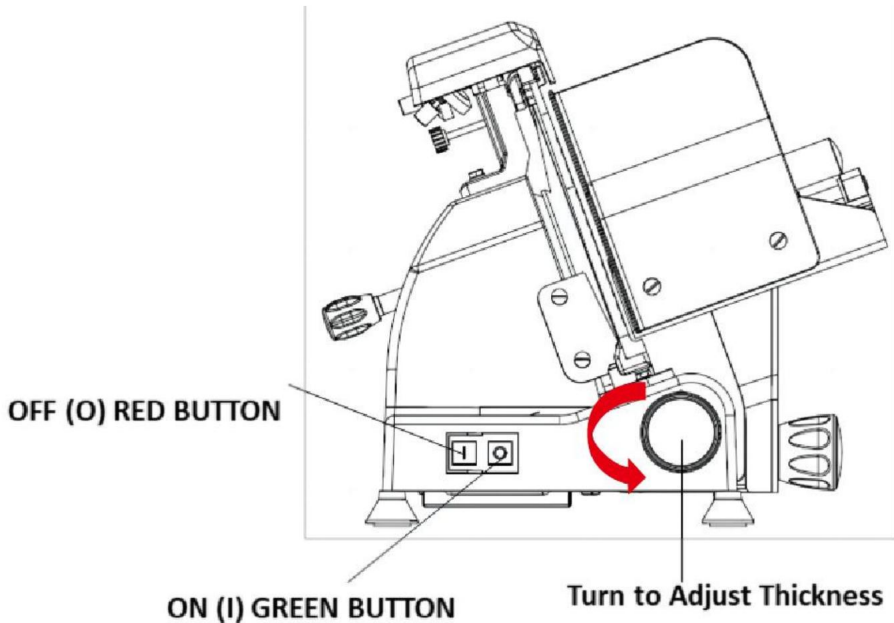


Abb. 2

Tipps zum Schneiden von Lebensmitteln



WARNUNG

Dieser Fleischschneider ist nicht zum Schneiden von Knochen geeignet! Das Schneiden von Knochen führt zu schweren Schäden am Fleischschneider und zum Erlöschen der Garantie!

- Fleisch immer vor dem Schneiden entbeinen
- Früchte (Pfirsiche, Äpfel, Avocados usw.) sollten frei von Kernen sein.

Ausnahme sind Tomaten. • Wenn

Sie vollständig gefrorenes, sehr hartes Fleisch schneiden, tauen Sie es 15 Minuten lang auf vorher werden bessere Ergebnisse erzielt und der Klingenschleiß verringert. • Wenn

Sie ein großes Stück Fleisch (wie Braten oder Speck) schneiden müssen, müssen das Fleisch von Hand in kleinere, handlichere Stücke schneiden. • Lebensmittel mit einer ungleichmäßigen Textur, wie Fisch und dünne Steaks, sind oft schwer zu in Scheiben schneiden. Etwa 20 Minuten in den Gefrierschrank legen, um teilweise einzufrieren, bevor versucht zu schneiden.

Aufschnitt: Aufschnitt ist länger haltbar und behält seinen Geschmack, wenn er nach Bedarf in Scheiben geschnitten wird.

Für beste Ergebnisse kühlen Sie auf ca. 40°F-48°F (4°C-8°C). Entfernen Sie alle

Plastik- oder Hartschalen vor dem Schneiden. Üben Sie einen konstanten, sanften Druck aus, um gleichmäßiges Schneiden.

Käse: Unser Hobel verarbeitet Hartkäse mühelos.

Wenn es um weichen Käse geht, könnte es etwas schwierig werden. Hier sind ein paar Tipps, um den Prozess reibungsloser zu machen:

Verhindern Sie das Anhaften: Weichkäse kann manchmal an der Klinge kleben bleiben.

Um dies zu minimieren, versuchen Sie, die Klinge vor dem Schneiden leicht mit Öl zu bestreichen.

Vor dem Schneiden kühlen: Wenn der Käse zu weich ist, legen Sie ihn in den Gefrierschrank, bis er erreicht etwa 40°F- 48°F (4°C-8°C). Dadurch wird es fester und das Schneiden wird einfacher.

WICHTIG: Wenn Käse an der Klinge klebt oder klemmt,

Schneiden:

- A) Kühlen Sie den Käse erneut ab, damit er kälter ist (nicht gefroren).
- B) Üben Sie mit dem Griff des Lebensmittelschiebers (Teil y) weniger Spannung gegen die Klinge aus.
- C) Verwenden Sie LANGSAMERE Schneidebewegungen.

Brot & Kuchen: Frisch gebackenes Brot sollte auf Raumtemperatur abgekühlt werden.

Vor dem Servieren auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Verwenden Sie Brot vom Vortag für extra dünne Toastscheiben. Ihr Allesschneider ist ideal für alle Brotsorten, Sandkuchen oder Obstkuchen. Kühlen Sie Brot oder Kuchen auf ca. 4 °C bis 8 °C, damit sie sich leichter schneiden lassen und ein Reißen oder Zerbröseln vermieden wird.

Warme Braten: Rind, Schwein, Lamm, Truthahn, Schinken: Beim warmen Aufschneiden

Braten ohne Knochen, aus dem Ofen nehmen und 20-30 Minuten ruhen lassen (Raum Temperatur) vor dem Schneiden. Sie behalten mehr natürlichen Saft und schneiden gleichmäßiger ohne zu zerbröseln. Schneiden Sie das Fleisch bei Bedarf von Hand zu, damit es auf den Wagen passt.

REINIGUNG IHRES FLEISCHSCHNEIDEMASCHINE



WARNUNG

Vor dem Reinigen, Zusammenbauen oder Zerlegen des Fleischschneiders

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose/dem Stromnetz gezogen ist.
Quelle!



WARNUNG

Gehen Sie beim Umgang mit der Klinge oder beim Reinigen mit äußerster Vorsicht vor, da sie extrem scharf! Wir empfehlen dringend das Tragen von schnittfesten Handschuhen beim Entfernen, Reinigen und erneuten Installieren der Klinge.

So zerlegen Sie den Slicer:

1. Der Allesschneider sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da verderbliche Speisereste könnte sich auf dem Allesschneider oder hinter der Schneidklinge (Teil ȳ) ansammeln.
2. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel zum Reinigen irgendeines Teils des Fleischschneiders.
3. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil ȳ) in die Position „O“.
4. So entfernen Sie den verschiebbaren Lebensmittelwagen (Teil ȳ) und den Lebensmittelschieberarm (ȳ), schrauben Sie den Schlittenknopf (ȳ) unter dem Schiebefuß ab
Schlitten (ȳ) gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie das Tablett leicht nach oben und

Ausbewegung.

5. Legen Sie eine Hand flach auf den Klingenschutz (Teil ȳ) und drehen Sie den schwarzen Klingenschutzknopf (ȳ, auf der Rückseite des Hobels hinter der Klinge) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz (ȳ) freigegeben wird. (Siehe Abb. 3)
6. Entfernen Sie die drei Kreuzschlitzschrauben, mit denen die Klinge befestigt ist (Teil ȳ). (Siehe Abb. 3)
- 3) Die Klinge ist nun von der Welle gelöst und kann durch leichtes Ziehen nach außen entfernt werden. **ÄUSSERST VORSICHTIG VORGEHEN: Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und erneuten Installieren der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.**

So reinigen Sie den Alleschneider:

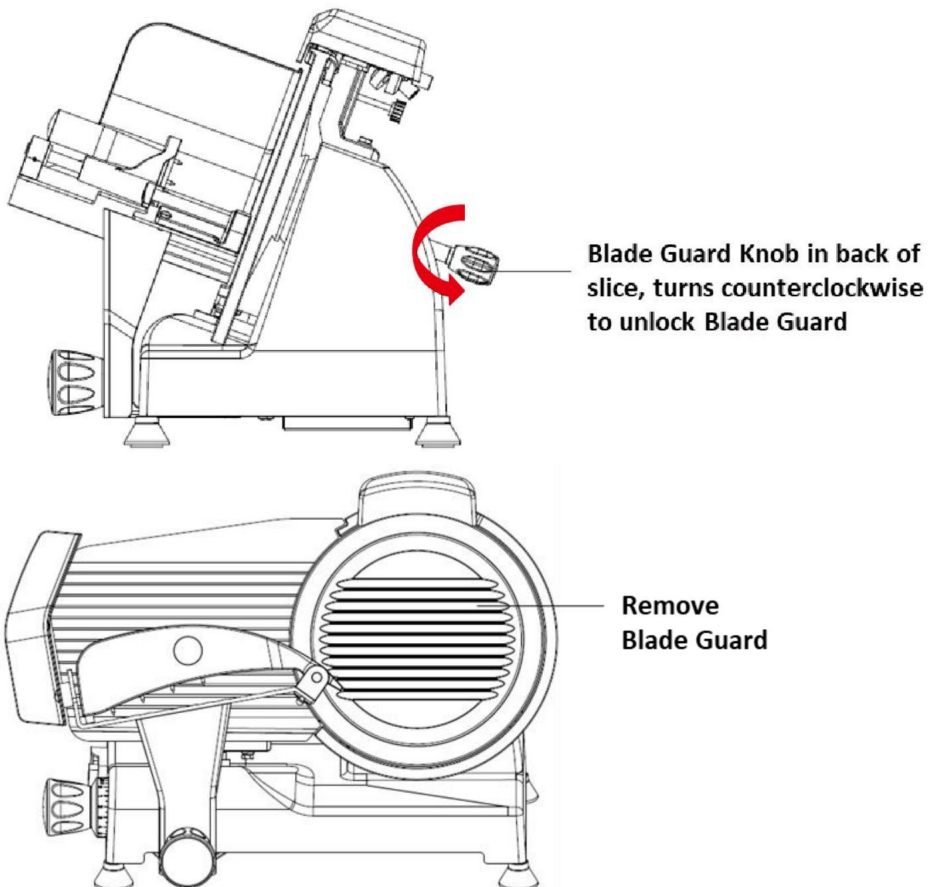


Abb. 3

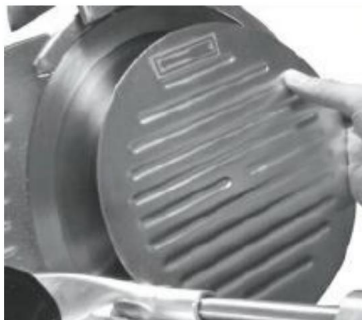
1. Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Wischen Sie von der Klinge (Teil ȳ). Wischen Sie NIEMALS in Richtung der Klinge.
2. Reinigen Sie die Klinge (Teil ȳ) NIEMALS unter Wasser. Der Umgang mit scharfen Gegenständen unter Wasser ist extrem gefährlich.
3. Die Klinge (Teil ȳ), der Klingenschutz (Teil ȳ), der Stopfer (Teil ȳ) und Der Speisenwagen (Teil ȳ) kann vollständig mit der Hand in heißem Seifenwasser gewaschen werden. Da diese Teile mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten sie desinfiziert werden. Lassen Sie die desinfizierten Teile an der Luft trocknen.
4. Tauchen Sie den Motor des Fleischschneiders niemals in Wasser oder andere flüssig.
5. Reinigen Sie die Außenfläche des Fleischschneidemaschinengehäuses/Motors mit einem feuchten Tuch und mildes Reinigungsmittel.

WICHTIG: WASCHEN SIE KEINE TEILE DIESES SCHNEIDERS IN EINEM SPÜLMASCHINE

1. Lösen Sie den Feststellknopf der Klingenabdeckung, um den Klingenschutz zu lösen



2. Lösen Sie die Klingenabdeckung



3. Wischen Sie die Klinge mit einem Lappen sauber



Weichen Sie ein sauberes Tuch in einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ein. und spülen Sie die Ober- und Unterseite der Klinge ab, indem Sie sie von der Mitte der Klinge nach außen.

So bauen Sie den Slicer wieder zusammen:

ÄUSSERE VORSICHT: Wir empfehlen dringend das Tragen

Schnittfeste Handschuhe beim Entfernen, Reinigen und Wiedereinbauen der Klinge.

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Dickeneinstellknopf (Teil ȳ) immer in der Position „O“ befindet.
2. Schrauben Sie die Klinge (Teil ȳ) wieder fest.
3. Richten Sie den Klingenschutz (Teil ȳ) über dem Klingenloch aus. Halten Sie ihn fest, so dass die Linien der Klingenschutzfläche, passen Sie zu den Linien der Einstellplatte (Teil ȳ) (horizontal). Halten Sie den Klingenschutz fest und drehen Sie ihn
Drehen Sie den Knopf (Teil ȳ) im Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz festgeschraubt ist.
Wenn der Klingenschutzknopf festgezogen wird, wird der Klingenschutz fast bündig mit Klinge.

Lagerung:

Stellen Sie sicher, dass die Klinge festgezogen und verriegelt ist.

1. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil ȳ) immer in die Position „O“

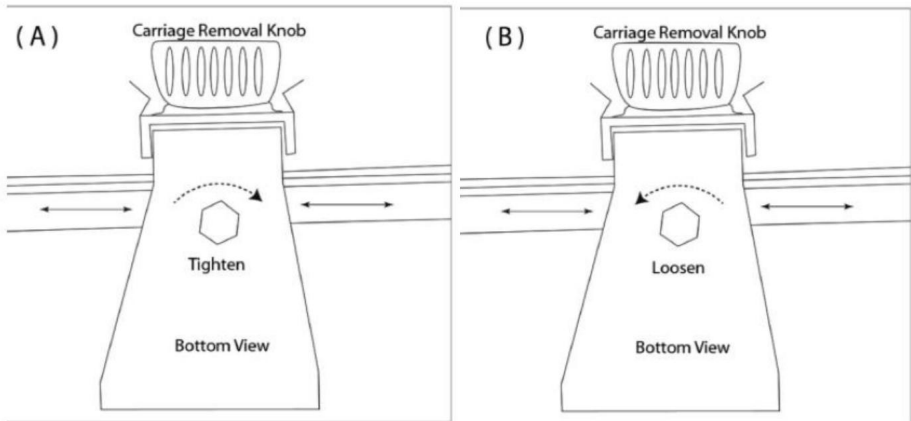
Position.

2. Richten Sie die Einstellplatte (Teil $\ddot{y}$) IMMER mit der Klinge ($\ddot{y}$) aus , um das Klinge bei Lagerung des Allesschneiders.

3. An einem trockenen, warmen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit lagern.

Einstellen des Gleitschlittens:

1. Der Schlitten sollte beim Schneiden frei entlang der Schlittenstange gleiten.
2. Sollten diese Teile nicht reibungslos gleiten, können Anpassungen vorgenommen werden.
3. Unten an der Wagenhalterung befindet sich eine Kunststoffschraube. Drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um den Schlitten festzuziehen (unten: A). Dies hilft bei der Stabilisierung der Schlitten. Drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, um den Schlitten zu lösen (Unten: B). Dadurch gleitet der Schlitten leichter.



Klingenschärfen

1. Dieser Vorgang sollte durchgeführt werden, wenn die Schneidklinge stumpf wird. Es ist zu beachten, dass die Klinge aus gehärtetem Material besteht und unter

Bei normalem Gebrauch sollte das Schärfen nur einmal im Jahr erforderlich sein.

2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

3. Stellen Sie sicher, dass sich der Scheibendickenknopf in der Position „O“ befindet.

4. Reinigen Sie den zu schärfenden Teil der Klinge SORGFÄLTIG.

5. Entriegeln Sie die Schärfvorrichtung mit der Sicherungsschraube. Heben Sie die Schleifeinheit und drehen Sie diese um 180°, so dass beide Schleifscheiben in

in die richtige Position. Das Schärfergerät absenken und in dieser Position verriegeln.

6. Schließen Sie die Maschine an die Steckdose an und schalten Sie sie ein.

7. Drücken Sie den Stein mit dem Knopf an der Rückseite der Schleifeinheit gegen die rotierende Klinge für ca. 30 Sekunden

8. Nach dem Schärfen ist es wichtig, die Schleifscheibe aus dem Klinge durch Loslassen des Druckknopfes an der Vorderseite der Schärfvorrichtung.

Lassen Sie den Slicer 2–3 Sekunden lang laufen, nachdem Sie diese Taste losgelassen haben.

9. Bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position, indem Sie die Sicherheitsschraube und Drehung um 180°

1. Den Knopf lösen



2. 180° im Uhrzeigersinn drehen



3. Drücken Sie die Taste unten, um die Rückseite der Klinge zu schärfen.



4. Drücken Sie die Taste oben, um die Vorderseite der Klinge zu schärfen.



Hinweis: Schärfen Sie zuerst die Rückseite der Klinge und dann die Vorderseite, um Grate zu entfernen. Es ist wichtig, diese Reihenfolge einzuhalten, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Die folgenden Sicherheitshinweise richten sich sowohl an den Bediener der Maschine als auch an die für die Wartung verantwortliche Person. Der Benutzer darf die Maschine erst bedienen, wenn er mit den in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsverfahren gut vertraut ist. **LESEN SIE DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM.**

WICHTIG

Jede Änderung der Schutzsysteme und Sicherheitseinrichtungen während
Der Betrieb birgt ernsthafte Risiken für die körperliche Unversehrtheit des Bedieners.

Grundlegende Betriebsverfahren

Gefahren

- Einige Bereiche des Geräts haben Teile, die verbunden sind oder Teile haben unter Hochspannung. Bei Berührung können diese Teile schwere Verletzungen verursachen. Stromschläge oder tödlich sein.
- Führen Sie die einzelnen Arbeitsschritte der Reihe nach durch und stellen Sie sicher, dass alles reibungslos läuft bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

Beratung

- Schalten Sie die Maschine bei Stromausfall sofort aus.
 - Verwenden Sie NUR empfohlene Schmiermittel, Öle oder Fette.
 - Schütteln Sie das Produkt nicht. Dies kann die internen elektrischen Struktur. Gehen Sie vorsichtig mit dem Allesschneider um, wenn Sie ihn an einen anderen Ort bringen.
 - Achten Sie darauf, dass Wasser, Schmutz oder Staub NICHT mit der mechanischen und elektrische Komponenten der Maschine.
 - Ändern Sie NICHT die Standardeigenschaften der Maschine.
 - Entfernen, reißen oder beflecken Sie KEINE Sicherheits- oder Identifikationsschilder
- Wenn Etiketten entfernt wurden oder nicht mehr auf dem Gerät haften, lesbar, kontaktieren Sie Paladin Equipment über das „Kontaktformular“ unter Für einen Ersatz besuchen Sie www.paladinequipment.com .

Sicherheitsverfahren und Hinweise

WICHTIG

Lesen Sie ALLE ANWEISUNGEN dieses Handbuchs sorgfältig durch, bevor Sie das Maschine EIN. Stellen Sie sicher, dass Sie alle in diesem Dokument enthaltenen Informationen verstanden haben.

Handbuch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Paladin Equipment über das Kontaktformular unter www.paladinequipment.com

Gefahr

- Ein elektrisches Kabel oder eine Leitung mit beschädigter Ummantelung oder schlechter Isolierung kann Stromschlag oder Stromleck verursachen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch die Bedingungen aller Drähte und Kabel. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Kabel oder Drähte beschädigt.

Beratung

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Funktionen, Betriebsverfahren und und die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. • Bevor Sie Schalter, Knöpfe, Hebel usw. verwenden, vergewissern Sie sich, dass es sich um die richtige eine für die Aktion, die Sie ausführen möchten. Im Zweifelsfall konsultieren Sie dieses Handbuch.

Vorsichtsmaßnahmen

- Das Elektrokabel muss mit der Leistung kompatibel sein, die das Maschine.
- Kabel, die den Boden berühren oder sich in der Nähe der Maschine befinden, müssen geschützt werden gegen Kurzschlüsse.

Routineinspektion

Beratung

- Beim Prüfen der Spannung von Riemen oder Ketten NICHT den Finger zwischen den Riemen und den Riemenscheiben und auch nicht zwischen der Kette und die Zahnräder.

Vorsichtsmaßnahmen

- Überprüfen Sie den Motor und die gleitenden oder drehenden Teile der Maschine bei ungewöhnliche Geräusche.
- Überprüfen Sie die Spannung der Riemen und Ketten. Wenn einer von ihnen Anzeichen von Verschleiß, verwenden Sie die Maschine nicht. Lassen Sie das Teil professionell ersetzen mit einem von Paladin zugelassenen Riemen oder einer Kette.
- Überprüfen Sie Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, um sicherzustellen, dass sie funktionieren richtig.

Betrieb

Warnhinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit langen Haaren, die Teile des

Maschine. Dies kann zu einem schweren Unfall führen. Binden Sie Ihre Haare gut zusammen und/oder bedecken Sie es mit einer Mütze

oder einem Schal. • Nur geschultes oder qualifiziertes Personal darf diese

Maschine bedienen. • Berühren Sie das rotierende Messer während des Betriebs

nicht mit der Hand. • Betreiben Sie die Maschine niemals ohne Stopfer und Schlitten.

Der Betrieb ohne diese Sicherheitsteile kann zu schweren Verletzungen führen.

Nach Abschluss der Arbeit

Vorsichtsmaßnahmen

- Schalten Sie die Maschine vor dem Reinigen immer aus, indem Sie den Stecker ziehen aus der Steckdose

ziehen. • Reinigen Sie die Maschine niemals, wenn sie nicht vollständig zum Stillstand

gekommen ist. • Bringen Sie alle Komponenten wieder in ihre Funktionsposition, bevor Sie sie einschalten die Maschine wieder EIN. •

Wischen Sie Flüssigkeiten mit einem Papiertuch oder einem desinfizierten

Handtuch auf. • Stecken Sie Ihre Finger NICHT zwischen Riemen und Riemenscheiben oder Ketten und Getriebe.

Wartung

Gefahr

- Führen Sie keine Wartungsarbeiten an der Maschine durch, während diese eingeschaltet ist.

Schalten Sie den Allerschneider unbedingt aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

WICHTIG

Ziehen Sie in Notsituationen immer den Stecker aus der Steckdose.

Warnung

- Elektrische oder mechanische Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal.

Schulen Sie neue Benutzer in den Sicherheitsfunktionen und der Bedienung des Alleschneiders, bevor Sie Sie verwenden Maschine. Stellen Sie sicher, dass Slicer vollständig auf ordnungsgemäße Installation und Überprüfung auf beschädigte oder fehlende Teile vor der Verwendung der Maschine um schwere Verletzungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Stromspannung (V)	Bewertet Frequenz (Hz)	Leistung (IN)	Scheibe Dicke (mm)	Klinge Durchmesser (mm)	Region
250B	120	60	180	0-10	250	UNS
250B 220-240		50	180	0-10	250	EU

KORREKTE ENTSORGUNG



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt einer getrennten Müllentsorgung bedarf.



der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle

mit diesem Symbol gekennzeichnetes Zubehör. Als solches gekennzeichnete Produkte dürfen nicht dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle gebracht werden. Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO:250B

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO:250B



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
 	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti: 1.

LEGGERE E COMPRENDERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'OPERAZIONE.

2. **CONTROLLARE LA PRESENZA DI PARTI DANNEGGIATE.** Prima di utilizzare l'affettatrice, controllare che tutte le parti funzionino correttamente e che svolgano le funzioni previste. Controllare l'allineamento delle parti mobili, il bloccaggio delle parti mobili, il montaggio e qualsiasi altra condizione che possa influire sul funzionamento.

3. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa quando non è in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirlo. **LA LAMA È ECCEZIONALMENTE AFFILATA; MANEGGIARE CON MOLTA ATTENZIONE** 4.

Questo apparecchio **NON** è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite in merito all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

5. **NON LASCIARE MAI L'AFFETTATRICE PER CARNE INCUSTODITA MENTRE È IN FUNZIONE CORSA!**

6. Evitare il contatto con le parti in movimento. **NON METTERE MAI LE DITA VICINO**

LA LAMA MENTRE È IN FUNZIONE.

7. Non posizionare mai l'unità vicino a un fornello caldo, in un forno o in una lavastoviglie.

L'AFFETTATRICE NON È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.

8. NON utilizzare l'affettatrice o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica con

un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'unità. Chiama il nostro servizio clienti numero verde di assistenza 417-821-4600 per la risoluzione dei problemi e la sostituzione dei pezzi.

9. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni. NON UTILIZZARE ALL'APERTO.

10. NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone, toccare spigoli vivi o superfici calde.

11. NON lasciare che il cavo di alimentazione si pieghi, rimanga incastrato sotto l'affettatrice o avvolgerlo attorno all'affettatrice.

12. Quando si scollega la macchina, NON tirare il cavo. La spina deve essere sempre rimosso tirando la spina stessa per evitare danni a il cordone.

13. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questo prodotto è dotato di una spina polarizzata.

Un polo è più largo dell'altro. La spina è pensata per adattarsi a una polarizzazione presa, e solo in un modo. Quando la spina non entra completamente nella presa, inverti la spina. Se ancora non entra, contatta un elettricista qualificato per installare la presa corretta. NON ALTERARE IN ALCUN MODO LA SPINA.

14. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile. Assicurarsi che il l'elettrodomestico non sia posizionato vicino al bordo del piano di lavoro, dove può essere facilmente spinto via o caduto.

15. NON utilizzare l'affettatrice in un garage per elettrodomestici o sotto un muro mobiletto. Quando si ripone l'apparecchio in un garage, scollegare sempre l'unità dalla la presa elettrica. In caso contrario si potrebbe creare un rischio di incendio, soprattutto se la l'apparecchio tocca le pareti del garage o la porta tocca l'unità mentre chiude.

16. NON collegare o conservare MAI l'apparecchio in un'area che potrebbe diventare allagato.

17. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, NON mettere l'affettatrice in acqua o altri liquidi.

18. NON utilizzare l'affettatrice con le mani bagnate o stando in piedi su un

pavimento bagnato. NON utilizzare l'affettatrice se è bagnata o umida.

19. Utilizzare solo accessori consigliati da Paladin per l'uso con il tuo prodotto. Gli accessori che possono essere adatti per un'affettatrice possono creare un rischio di incendio, scossa elettrica o lesioni se utilizzato con un altro macinino.

NON utilizzare accessori non consigliati o venduti dal produttore.

20. NON utilizzare MAI detergenti abrasivi o panni abrasivi quando pulizia dell'unità.

21. Utilizzare l'affettatrice per tagliare SOLO il cibo designato. Non cercare di affettare il cibo congelato cibo, ossa, cartone, plastica, ecc.

22. NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

23. L'affettatrice per alimenti di livello commerciale ha una lama affilata. Per evitare lesioni, non alimentare mai manualmente il cibo da affettare. Utilizzare sempre l'unità quando è completamente assemblato con carrello portavivande e spingivivande.

24. TOCCARE la lama SOLO quando l'alimentazione è SPENTA e la si sta rimuovendo e pulirlo, secondo le istruzioni. NON toccare la lama quando la corrente è accesa.

25. Seguire le istruzioni quando si solleva o si sposta l'affettatrice. Ogni volta che spostando o sollevando l'affettatrice, posizionare attentamente il corpo per evitare il contatto con la lama.

26. Quando la lama è in movimento, posizionare le mani sulla spinta consigliata solo superficie.

27. Dopo aver rimontato il carrello rimovibile, non utilizzare mai l'affettatrice a meno che non sia è completamente verticale e completamente assemblato.

28. Per evitare il contatto accidentale con la lama quando l'affettatrice non è in uso oppure quando si solleva l'affettatrice, ruotare sempre la manopola di regolazione dello spessore su "O" in modo che la piastra di regolazione copra il bordo della lama.

29. NON usare sotto l'effetto di droghe o alcol.

30. Si prega di notare che l'uso improprio di questo prodotto annulla la garanzia.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	--

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

DISIMBALLAGGIO

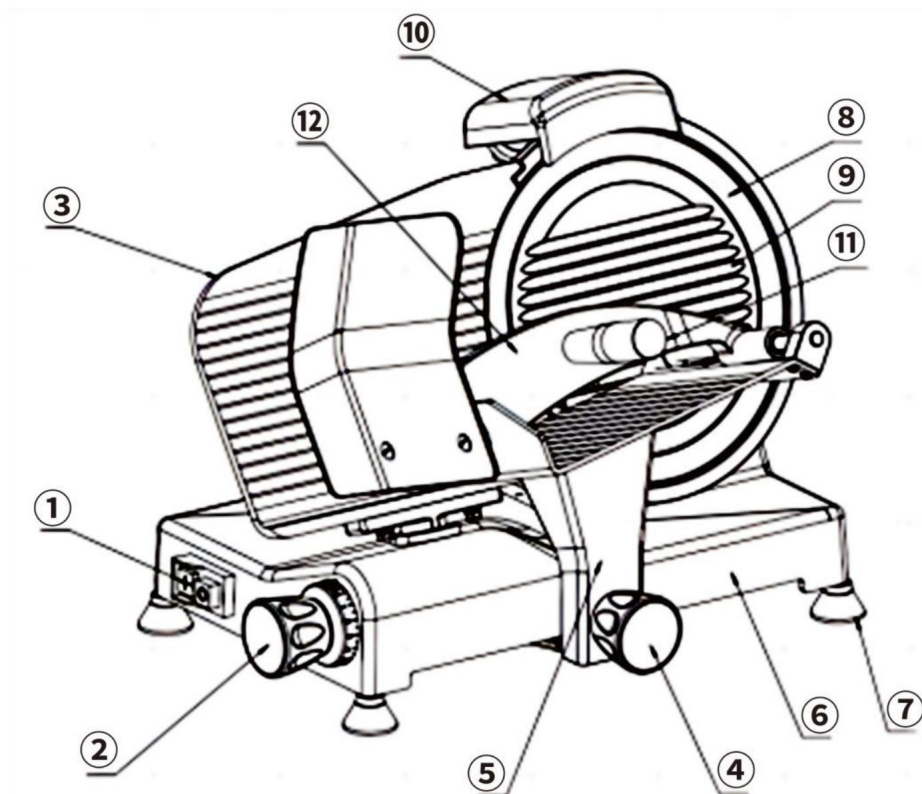
IMPORTANTE: per evitare lesioni durante il disimballaggio dell'unità, attenersi alle seguenti istruzioni: istruzioni.

1. Posizionare la scatola su una superficie piana, ampia e robusta.
 2. Rimuovere il libretto di istruzioni e gli altri documenti.
 3. Far scorrere l'imballaggio in polistirolo verso l'alto e fuori dall'unità. Sollevare l'affettatrice dalla scatola e posizionarlo su una superficie piana e robusta.
 4. Rimuovere la busta protettiva.
 5. Per sollevare e spostare l'unità, piegare le ginocchia per evitare lesioni alla schiena. Posizionare una mano sul fondo dell'alloggiamento del motore e l'altra sotto il carrello dell'affettatrice.
 6. Rimuovere le protezioni arancioni della lama dalla lama di taglio prima di girarla l'unità accesa.
 7. **Usare la massima cautela** quando si maneggia la lama.
 8. Tenere tutti i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Conservare tutti i materiali di imballaggio nel caso in cui sia necessario trasportare la macchina

di nuovo in futuro.REIMBALLAGGIOISTRUZIONI

1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana, ampia e robusta.
2. Mettere l'affettatrice in un sacchetto di plastica.
3. Posizionare gli inserti in schiuma di polietilene su ciascuna estremità dell'affettatrice.
4. Collocare l'unità imballata nella scatola in posizione verticale.
5. Riposizionare l'inserto ondulato superiore, il libretto di istruzioni e l'altra documentazione.

CONOSCERE LA TUA AFFETTATRICE



1. Pulsante di accensione/spegnimento di sicurezza (I/O)

(rosso e verde) 2. Manopola di regolazione

dello spessore 3. Piastra di

regolazione 4. Manopola di rimozione

del carrello 5. Carrello scorrevole

per alimenti 6.

Alloggiamento 7. Piedini

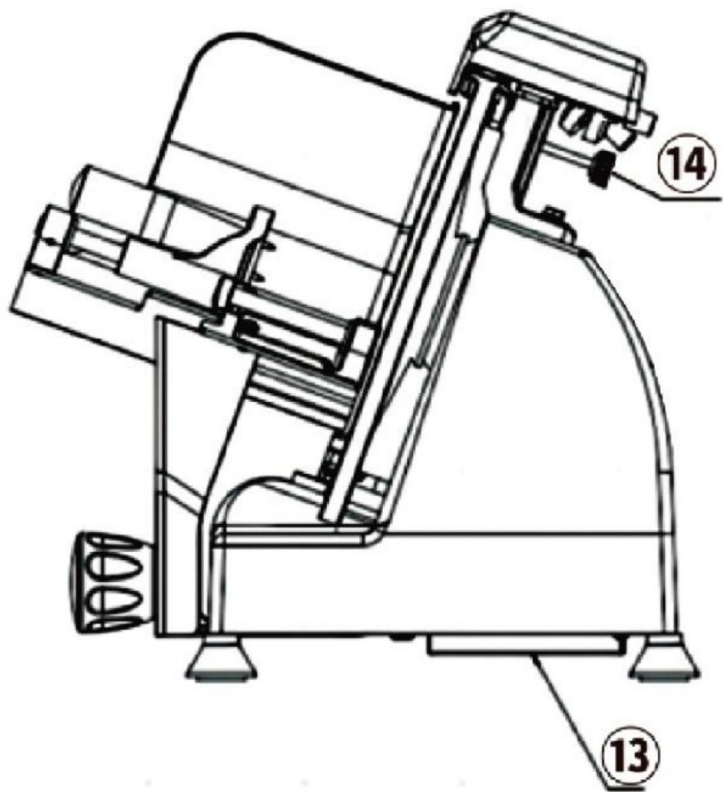
antiscivolo

8. Lama 9. Protezione

della lama 10. Affilatrice della lama (rimovibile)

11. Maniglia dello spingi-alimenti

12. Spingi-alimenti



ÿ. Parte

inferiore ÿ. Manopola di bloccaggio della piastra di regolazione (necessaria la regolazione insieme a ÿ)

FUNZIONAMENTO DELL'AFFETTATRICE PER CARNE

Prima di utilizzare per la prima volta l'affettatrice per carne di qualità commerciale, lavare accuratamente tutte le parti, prestando particolare attenzione a rimuovere tutto il grasso e l'olio dalla superficie. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

(FARE RIFERIMENTO ALLA SEZIONE PULIZIA E MANUTENZIONE DEL MANUALE).

Ora che la tua affettatrice è completamente assemblata e pronta all'uso, è il momento di affettare le tue carni, i tuoi formaggi e le tue verdure preferite! Assicurati di leggere e comprendere appieno le Importanti misure di sicurezza e le Pratiche di sicurezza generali contenute in questo manuale prima di iniziare.

1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.

NOTA: assicurarsi di rimuovere le protezioni della lama dal bordo della

Lama (parte ȳ) prima di collegare l'affettatrice alla presa. Questi sono utilizzati per solo spedizione.

2. Posizionare il cibo sul carrello scorrevole per alimenti (parte ȳ) tra il

Piastra di regolazione (parte ȳ) e spingi-cibo (parte ȳ). Per evitare lesioni, utilizzare SEMPRE la maniglia dello spingi-cibo (parte ȳ) per affettare la carne. (Fare riferimento alla Fig. 1)

3. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte ȳ) per impostare la regolazione

Piastra (Parte ȳ) per lo spessore di taglio desiderato. Girare in senso orario per uno spessore più sottile. tagli, in senso antiorario per affettare più spessi. (Fare riferimento alla Fig. 1)

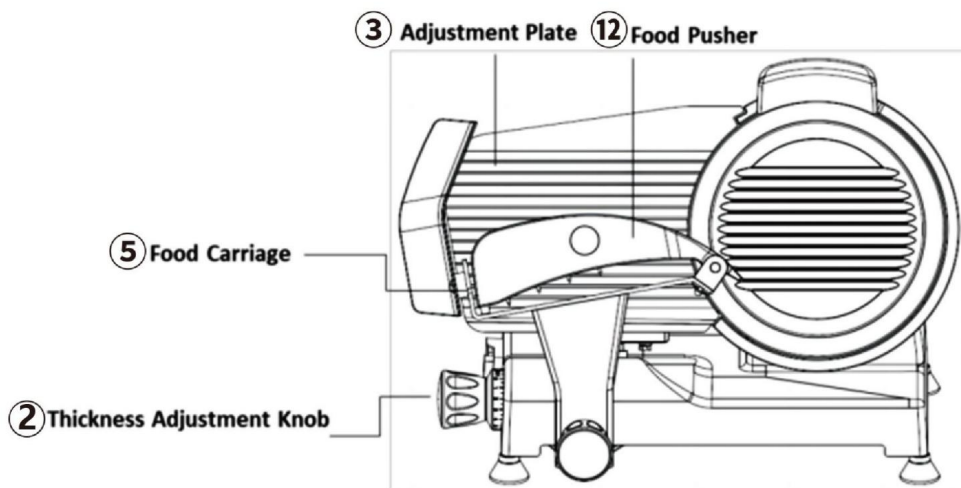


Figura 1

4. Regolare la manopola di bloccaggio della piastra (parte ȳ) nella posizione appropriata per evitare la piastra si sposti quando si preme sulla carne. Questo assicura che si ottiene la carne tagliata in modo uniforme.

NOTA: quando si regola la manopola dello spessore, è necessario regolare anche la Manopola di bloccaggio della piastra contemporaneamente



5. Per accendere l'affettatrice, premere il pulsante verde "I". (Fare riferimento alla Fig. 2)



6. Per spegnere l'affettatrice, premere il pulsante rosso "O". (Fare riferimento alla Fig. 2)

7. Quando si utilizza l'affettatrice, posizionarsi sul lato opposto alla lama.

Per trovare la posizione giusta, fai riferimento alla foto a destra.

8. Posizionare un vassoio o un piatto dietro l'affettatrice e sotto la lama (parte ÿ) per raccogliere il cibo affettato mentre esce dalla zona della lama.

9. Tenere la maniglia dello spingi-cibo (parte ÿ) con la mano destra. Mantenere la mani protette dietro lo spingi-cibo ÿ.

10. NON USARE MAI QUESTA AFFETTATRICE SENZA LO SPINGI-ALIMENTO.

Importante: fare riferimento alla sezione "Suggerimenti per affettare gli alimenti" quando si affettano alimenti diversi tipi di prodotti alimentari.

11. Utilizzando un movimento uniforme e costante, inizia LENTAMENTE a tagliare. Applica una leggera pressione costante con la maniglia dello spingi-cibo (parte ÿ) per spostare il cibo verso la piastra di regolazione (ÿ) mentre si fa scorrere LENTAMENTE il carrello portavivande (ÿ) sulla lama (ÿ). Ciò contribuirà a garantire un taglio uniforme. Continuare a far scorrere LENTAMENTE, avanti e indietro, finché non hai affettato la quantità desiderata di carne.

NOTA: l'affettatrice per carne produce fette solo quando si sposta il carrello porta-alimenti

inoltrare.

12. Una volta terminato, spegnere l'affettatrice per carne "OFF" (O) premendo il pulsante rosso.

(Fare riferimento alla Fig. 2)

13. Scollegare sempre l'affettatrice dalla presa di corrente quando non è in uso.

14. Per motivi di sicurezza, ruotare sempre la manopola di regolazione dello spessore (parte $\ddot{y}$) in posizione "O" dopo l'uso per proteggere adeguatamente il bordo affilato della lama ($\ddot{y}$).

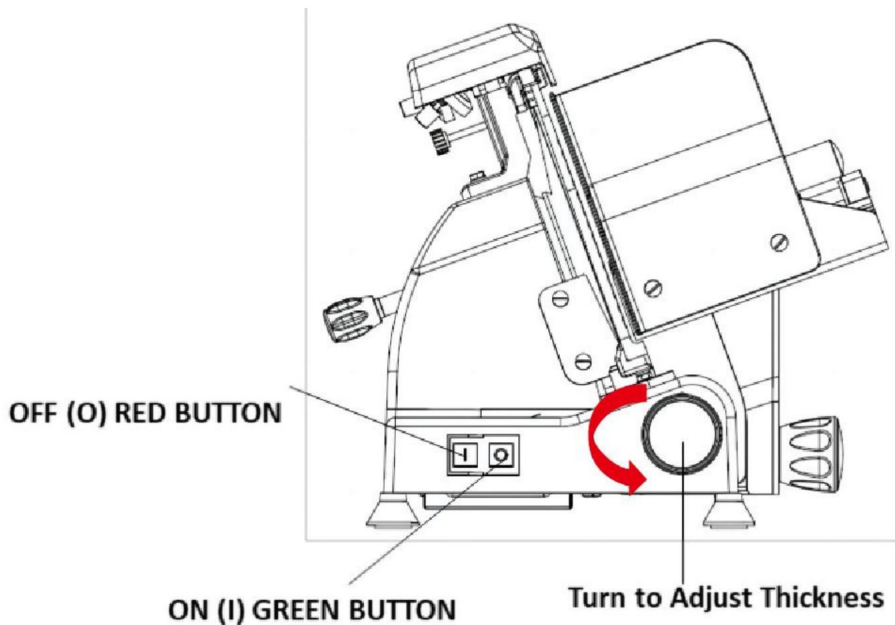


Figura 2

Suggerimenti per il taglio degli alimenti



AVVERTIMENTO

Questa affettatrice per carne non è progettata per tagliare le ossa! Tagliare le ossa causerà gravi danni all'affettatrice per carne e invaliderà la garanzia!

- Disossare sempre la carne prima di affettarla
- La frutta (pesche, mele, avocado ecc.) deve essere priva di semi.

l'eccezione sono i pomodori. •

Quando si affetta carne completamente congelata e molto dura, scongelarla per 15 minuti in anticipo produrrà risultati migliori e ridurrà l'usura della lama. • Se devi tagliare una carne di grandi dimensioni (come arrosto o pancetta a fette), potresti necessario tagliare a mano la carne in pezzi più piccoli e gestibili da affettare. • Gli alimenti con una consistenza irregolare, come il pesce e le bistecche sottili, sono spesso difficili da fetta. Mettere nel freezer per circa 20 minuti per congelare parzialmente prima tentando di tagliare.

Salumi: i salumi si conservano più a lungo e mantengono il sapore se tagliati a fette come necessario. Per Per ottenere i migliori risultati, raffreddare a circa: 40°F- 48°F (4°C~8°C). Rimuovere eventuali involucri di plastica o duri prima di affettare. Utilizzare una pressione costante e delicata per anche affettando.

Formaggio: la nostra affettatrice gestisce senza sforzo i formaggi duri. Tuttavia, quando per quanto riguarda i formaggi più morbidi, potresti trovarlo un po' complicato. Ecco alcuni suggerimenti per rendere il processo più fluido:

Prevenire l'attaccamento: i formaggi morbidi a volte possono attaccarsi alla lama. Per

Per ridurre al minimo questo inconveniente, prova a ricoprire leggermente la lama con un po' d'olio prima di affettare.

Raffreddare prima di affettare: se il formaggio è troppo morbido, metterlo nel congelatore fino a quando non si sarà raffreddato. raggiunge circa 40°F- 48°F (4°C~8°C). Questo lo rassoderà e renderà più facile affettarlo Più facile.

IMPORTANTE: se il formaggio si attacca alla lama durante la lavorazione affettare:

A) Raffreddare nuovamente il formaggio in modo che sia più freddo (non congelato).

B) Esercitare una minore tensione sulla maniglia dello spingi-alimenti (parte y) contro la lama.

C) Utilizzare movimenti di taglio PIÙ LENTI.

Pane e dolci: il pane appena sfornato deve essere raffreddato a temperatura ambiente temperatura prima di servire.

Usa pane raffermo per ottenere fette extra sottili per il toast. La tua affettatrice è ideale per tutti tipi di pane, plum cake o torta di frutta. Raffreddare il pane o le torte a circa 40°F - 48°F (4°C~8°C) per tagliarle più facilmente e per evitare che si strappino o si sbriciolino.

Arrosti caldi: manzo, maiale, agnello, tacchino, prosciutto: quando si affetta caldo arrosti disossati, togliere dal forno e lasciare riposare per 20-30 minuti (a temperatura ambiente temp) prima di affettare. Manterranno più succhi naturali e taglieranno in modo uniforme senza sbriciolarsi. Se necessario, tagliare a mano le carni per adattarle al carrello.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE PER CARNE



AVVERTIMENTO

Prima di pulire, montare o smontare l'AFFETTATRICE, accertarsi assicurarsi che l'alimentazione sia SPENTA e che la spina sia RIMOSSA dalla presa/alimentazione fonte!



AVVERTIMENTO

Usare estrema cautela quando si maneggia o si pulisce la lama, poiché è estremamente affilato! Consigliamo vivamente di indossare guanti antitaglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.

Per smontare l'affettatrice:

1. L'affettatrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo in quanto gli scarti alimentari deperibili potrebbero accumularsi sull'affettatrice o dietro la lama di taglio (parte ÿ).
2. Non utilizzare lana d'acciaio o prodotti abrasivi per pulire nessuna parte dell'affettatrice.
3. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte ÿ) in posizione "O".
4. Per rimuovere il carrello scorrevole per alimenti (parte ÿ) e il braccio spingi-alimenti (ÿ), svitare la manopola del carrello (ÿ) sotto il carrello scorrevole Carrello (ÿ) in senso antiorario e sollevare il vassoio del cibo leggermente verso l'alto e

fuori moto.

5. Con una mano appoggiata sulla protezione della lama (parte ÿ), ruotare la manopola nera della protezione della lama (ÿ, situata sul retro dell'affettatrice dietro la lama) in senso antiorario finché la protezione della lama (ÿ) non viene rilasciata. (Fare riferimento alla Fig. 3)

6. Rimuovere le tre viti a testa Phillips che tengono la lama (parte ÿ). (Fare riferimento alla Fig. 3)

La lama è ora rilasciata dall'albero e può essere rimossa tirandola delicatamente verso l'esterno.

USARE ESTREMA CAUTELA: si consiglia vivamente di indossare guanti antitaglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.

Per pulire l'affettatrice:

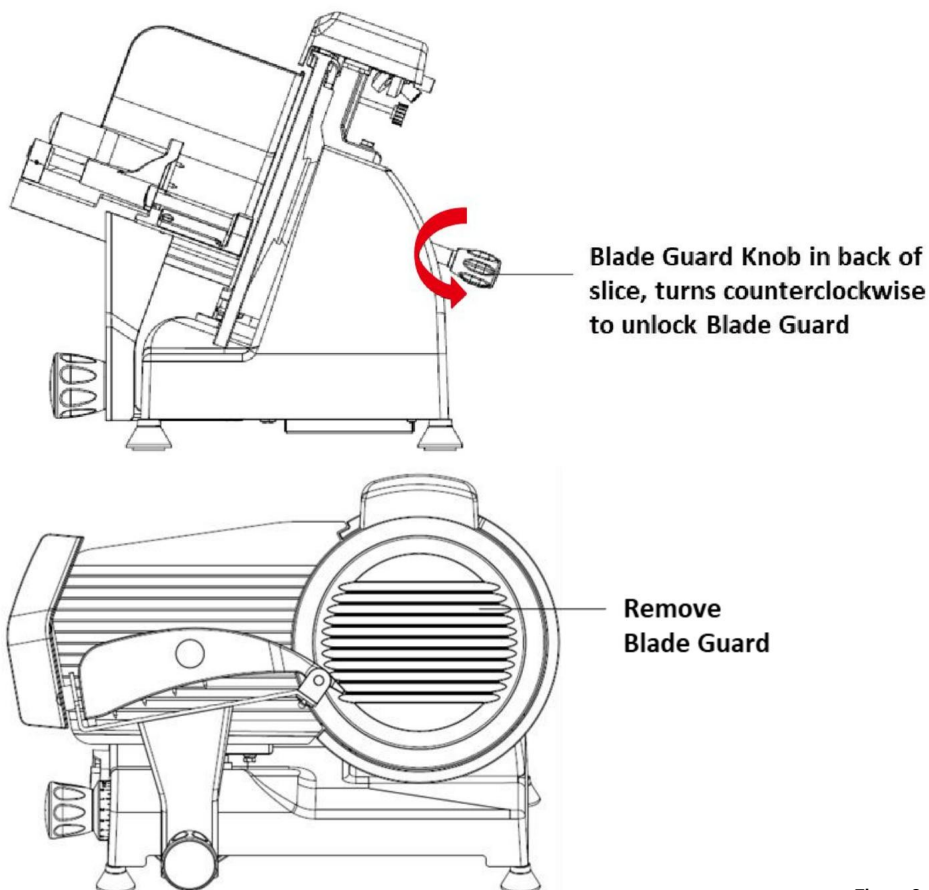


Figura 3

1. Pulisci la lama con una spugna o un panno umido. Strofina via dalla lama (Parte ÿ). NON pulire MAI verso la lama.
2. NON pulire MAI la lama (parte ÿ) sott'acqua. Maneggiare oggetti affilati sott'acqua è estremamente pericoloso.
3. Lama (parte ÿ), protezione lama (parte ÿ), spingi-cibo (parte ÿ) e Il carrello portavivande (parte ÿ) può essere lavato a mano in acqua calda e sapone. Poiché queste parti entrano in contatto con gli alimenti, devono essere disinfettate correttamente. Lasciare asciugare all'aria le parti igienizzate.
4. Non immergere mai il gruppo motore dell'affettatrice in acqua o altro liquido.
5. Pulire la superficie esterna del corpo/motore dell'affettatrice con un panno umido e un detersivo delicato.

IMPORTANTE: NON LAVARE NESSUNA PARTE DI QUESTA AFFETTATRICE IN UN LAVASTOVIGLIE

1. Allentare la manopola di bloccaggio del coprilama per liberare la protezione della lama



2. Sbloccare il coperchio della lama



3. Pulisci la lama con uno straccio



Immergere un panno pulito in un detergente delicato e acqua calda. Lavare con cura e risciacquare la parte superiore e inferiore (parte inferiore) della lama pulendola dall' centro della lama verso l'esterno.

Per rimontare l'affettatrice:

USARE ESTREMA CAUTELA: Si consiglia vivamente di indossare guanti antitaglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione del lama.

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione dello spessore (parte $\ddot{y}$) sia sempre in posizione "O".
2. Riavvitare la lama (parte $\ddot{y}$) in posizione.
3. Allineare la protezione della lama (parte $\ddot{y}$) sul foro della lama. Tenere in posizione in modo che le linee della faccia della protezione della lama, corrispondono alle linee della piastra di regolazione (parte $\ddot{y}$) (orizzontale). Mantenendo ferma la protezione della lama, ruotare la protezione della lama Manopola (parte $\ddot{y}$) in senso orario finché la protezione della lama non si avvita in posizione. Mentre La manopola di protezione della lama si stringe, la protezione della lama diventerà quasi a filo con lama.

Magazzinaggio:

Assicurarsi che la lama sia ben serrata e bloccata.

1. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte $\ddot{y}$) sempre nella posizione "O"

posizione.

2. Allineare SEMPRE la piastra di regolazione (parte $\ddot{y}$) con la lama ($\ddot{y}$) per proteggere la Lama quando l'affettatrice è riposta.

3. Conservare in un luogo asciutto, caldo e con bassa umidità.

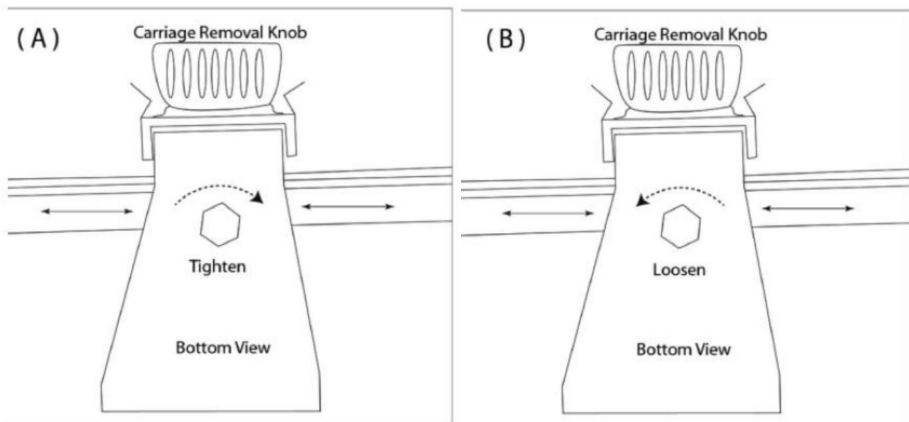
Regolazione del carrello scorrevole per gli alimenti:

1. Durante l'affettatura, il carrello deve scorrere liberamente lungo la barra del carrello.

2. Se queste parti non scorrono agevolmente, è possibile effettuare delle regolazioni.

3. Nella parte inferiore del supporto del carrello, troverete una vite di plastica. Girare la vite in senso orario per stringere il carrello (sotto: A). Ciò contribuirà a stabilizzare il carrello. Girare la vite in senso antiorario per allentare il carrello (sotto:

B). Ciò aiuterà il carrello a scorrere più facilmente.



Affilatura della lama

1. Questa operazione deve essere eseguita se la lama di taglio diventa smussata.

va notato che la lama è realizzata in materiale temprato e sotto

in condizioni di utilizzo normali, l'affilatura dovrebbe essere effettuata solo una volta all'anno.

2. Scollegare l'unità.

3. Assicurarsi che la manopola dello spessore della fetta sia in posizione "0".

4. Pulire ATTENTAMENTE la parte della lama da affilare.

5. Sbloccare il dispositivo di affilatura utilizzando la vite di bloccaggio di sicurezza. Sollevare il gruppo di affilatura e ruotarlo di 180° in modo che entrambe le mole siano in

nella posizione corretta. Abbassare il dispositivo di affilatura e bloccarlo in posizione.

6. Collegare la macchina alla presa elettrica e accenderla.

7. Utilizzando il pulsante nella parte posteriore dell'unità di affilatura, spingere la pietra contro la lama rotante per circa 30 secondi

8. Dopo l'affilatura è importante rimuovere la mola dal
lama rilasciando il pulsante posto sulla parte anteriore del dispositivo di affilatura.

Dopo aver rilasciato questo pulsante, far funzionare l'affettatrice per 2-3 secondi.

9. Riportare il dispositivo di affilatura nella posizione originale sbloccando il
vite di sicurezza e rotazione di 180°

1. Allentare la manopola



2. Ruotare di 180° in senso orario



3. Premere il pulsante sottostante per affilare la parte posteriore della lama.



4. Premere il pulsante in alto per affilare la parte anteriore della lama.



Nota: per prima cosa, affila il retro della lama per renderla affilata, quindi affila il lato anteriore per rimuovere eventuali sbavature. È importante seguire questo ordine per evitare di danneggiare la lama.

PRATICHE GENERALI DI SICUREZZA

Le seguenti istruzioni di sicurezza sono rivolte sia all'operatore della macchina che alla persona incaricata della manutenzione. L'utente deve utilizzare la macchina solo dopo aver preso conoscenza delle procedure di sicurezza descritte nel presente manuale.

LEGGERE QUESTO MANUALE CON ATTENTAMENTE.

IMPORTANTE

Qualsiasi modifica ai sistemi di protezione e ai dispositivi di sicurezza durante l'operazione creerà gravi rischi per l'integrità fisica dell'operatore.

Procedure operative di base

Pericoli

- Alcune aree del dispositivo hanno parti collegate o hanno parti collegati ad alta tensione. Se toccati, questi componenti possono causare gravi scosse elettriche o essere mortali.
- Seguire ogni fase dell'operazione in ordine e assicurarsi che tutto funzioni correttamente prima di procedere al passaggio successivo.

Consiglio

- In caso di mancanza di corrente, spegnere immediatamente la macchina.
 - Utilizzare SOLO lubrificanti, oli o grassi consigliati.
 - Non agitare il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare i componenti elettrici interni.
- struttura. Maneggiare l'affettatrice con delicatezza quando la si sposta in un'altra posizione.
- NON permettere che acqua, sporcizia o polvere entrino in contatto con la struttura meccanica.
 - NON modificare le caratteristiche standard della macchina.
 - NON rimuovere, strappare o maculare alcuna etichetta di sicurezza o di identificazione attaccate alla macchina. Se alcune etichette sono state rimosse o non sono più leggibile, contattare Paladin Equipment tramite il modulo "Contattaci" all'indirizzo www.paladinequipment.com per la sostituzione.

Procedure e note di sicurezza

IMPORTANTE

Leggere attentamente TUTTE LE ISTRUZIONI di questo manuale prima di accendere l' macchina accesa. Assicurati di aver compreso tutte le informazioni contenute in questo manuale. Se hai domande, contatta Paladin Equipment tramite il Modulo "Contattaci" su www.paladinequipment.com

Pericolo

- Un cavo elettrico o un filo con guaina danneggiata o cattivo isolamento potrebbe causare scosse elettriche o perdite elettriche. Prima dell'uso, controllare le condizioni di tutti i fili e cavi. Non utilizzare la macchina se i cavi o i fili sono danneggiati.

Consiglio

- Assicurarsi di comprendere a fondo tutte le funzioni, le procedure operative e le informazioni contenute nel presente manuale prima di utilizzare la macchina.
- Prima di utilizzare interruttori, pulsanti, leve, ecc., assicurarsi che sia il corretto uno per l'azione che desideri eseguire. In caso di dubbi, consulta questo manuale.

Precauzioni

- Il cavo elettrico deve essere compatibile con la potenza richiesta dall'impianto. macchina.
- I cavi che toccano il pavimento o vicino alla macchina devono essere protetti contro i cortocircuiti.

Ispezione di routine

Consiglio

- Quando si controlla la tensione delle cinghie o delle catene, NON inserire la dita tra le cinghie e le puleghe e nemmeno tra la catena e gli ingranaggi.

Precauzioni

- Controllare il motore e le parti scorrevoli o rotanti della macchina in caso di rumori anomali.
- Controllare la tensione delle cinghie e delle catene. Se una delle due mostra segni di usura, non utilizzare la macchina. Far sostituire la parte da un professionista con una cintura o catena approvata da Paladin.
- Controllare le protezioni e i dispositivi di sicurezza per assicurarsi che funzionino correttamente.

Operazione

Avvertenze

- Non utilizzare la macchina con i capelli lunghi che potrebbero toccare qualsiasi parte della macchina. Questo potrebbe causare un incidente grave. Lega bene i capelli e/o coprirlo con un cappello o una sciarpa.
 - Solo personale addestrato o qualificato può utilizzare questa macchina.
 - Non toccare la lama rotante con la mano durante il funzionamento.
 - Non utilizzare mai la macchina senza lo spingi-cibo e il carrello porta-cibo.
- L'uso senza queste parti di sicurezza potrebbe causare gravi lesioni.

Dopo aver terminato il lavoro

Precauzioni

- SPEGNERE sempre LA MACCHINA prima di pulirla togliendo la spina dalla presa.
 - Non pulire mai la macchina se non è completamente ferma.
 - Rimettere tutti i componenti nelle loro posizioni funzionali prima di accenderla.
- la macchina di nuovo su ON.
- Pulire i liquidi con un tovagliolo di carta o un panno disinfettato.
- NON inserire le dita tra cinghie e pulegge né catene e ingranaggi.

Manutenzione

Pericolo

- Non eseguire alcuna manutenzione sulla macchina mentre è accesa.
- Assicurarsi di spegnere l'affettatrice e di staccare la spina dalla presa prima eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.

IMPORTANTE

In caso di emergenza, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Avvertimento

- La manutenzione elettrica o meccanica deve essere eseguita da personale qualificato personale.

Formare i nuovi utenti sulle corrette caratteristiche di sicurezza e sul funzionamento dell'affettatrice prima usano la macchina. Assicuratevi che l'affettatrice sia stata completamente ispezionata per il corretto funzionamento installazione e controllo di parti danneggiate o mancanti prima di utilizzare la macchina per evitare lesioni gravi o danni alla macchina.

SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	Voltaggio (V)	Valutato Frequenza (Hz)	Energia (IN)	Fetta Spessore (mm)	Lama Diametro (mm)	Regione
250 miliardi	120	60	180	Da 0 a 10	250	NOI
250B 220-240		50	180	Da 0 a 10	250	Unione Europea

SMALTIMENTO CORRETTO



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede una raccolta differenziata dei rifiuti



l'Unione Europea. Ciò vale per il prodotto e tutti

accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali potrebbero non essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma deve essere portato in un apposito contenitore punto di riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

CORTADORA COMERCIAL

MODELO:250B

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CORTADORA COMERCIAL

MODELO:250B



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

**Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support**

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
 	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes: 1. LEA

CUIDADOSAMENTE Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE OPERAR.

2. COMPRUEBE QUE NO HAYA PIEZAS DAÑADAS. Antes de utilizar la cortadora de carne, compruebe que todas las piezas funcionan correctamente y que realizan las funciones previstas. Compruebe la alineación de las piezas móviles, la unión de las piezas móviles, el montaje y cualquier otra condición que pueda afectar al funcionamiento.

3. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. LA HOJA ES EXCEPCIONALMENTE AFILADA; MANIPÚLELA CON MUCHO CUIDADO. 4. Este

aparato NO está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.

5. NUNCA DEJE LA CORTADORA DE CARNE SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS ESTÉ ¡CORRER!

6. Evite el contacto con piezas móviles. NUNCA PONGA LOS DEDOS CERCA

LA HOJA MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.

7. Nunca coloque la unidad cerca de un quemador caliente, en un horno o en un lavavajillas.

LA CORTADORA NO ES APTA PARA LAVAVAJILLAS.

8. NO opere la cortadora de carne ni ningún otro equipo eléctrico con

un cable o enchufe dañado o después de que la unidad no funcione correctamente. Llame a nuestro servicio de atención al cliente.

Línea directa de servicio al 417-821-4600 para resolución de problemas y piezas de repuesto.

9. Este producto está destinado únicamente para uso en interiores. NO LO USE

AL AIRE LIBRE.

10. NO deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador.

tocar bordes afilados o tocar superficies calientes.

11. NO permita que el cable de alimentación quede doblado, atrapado debajo de la cortadora o

Enróllelo alrededor de la cortadora.

12. Al desenchufar la máquina, NO tire del cable. El enchufe

Siempre debe retirarse tirando del propio enchufe para evitar dañarlo.

El cordón.

13. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este producto tiene un enchufe polarizado.

Una clavija es más ancha que la otra. El enchufe está diseñado para encajar en un enchufe polarizado.

toma de corriente y de una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de

corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que lo instale.

la toma de corriente adecuada. NO ALTERE EL ENCHUFE DE NINGUNA MANERA.

14. Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable. Asegúrese de que

El aparato no se coloca cerca del borde de la encimera, donde puede ser fácilmente empujado o caer.

15. NO utilice su cortadora en un garaje para electrodomésticos ni debajo de una pared.

gabinete. Cuando guarde el aparato en un garaje, desenchufe siempre la unidad.

la toma de corriente eléctrica. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si la

El aparato toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad mientras está encendida. cierra.

16. NUNCA enchufe ni guarde el aparato en un área que pueda volverse inundado.

17. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, NO coloque la cortadora en agua u otros líquidos.

18. NO opere la cortadora de carne con las manos mojadas o mientras está parado sobre una superficie.

Piso mojado. NO use la cortadora de carne si está mojada o húmeda.

19. Utilice únicamente los accesorios recomendados por Paladin para su uso con

Su producto. Los accesorios que pueden ser adecuados para una cortadora pueden crear un

Riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones cuando se utiliza con otro molinillo.

NO utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.

20. NUNCA use agentes de limpieza abrasivos o paños abrasivos cuando

limpieza de la unidad.

21. Utilice la cortadora para cortar ÚNICAMENTE los alimentos designados. No intente cortar alimentos congelados.

comida, huesos, cartón, plástico, etc.

22. NO utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.

23. La cortadora de alimentos de calidad comercial tiene una cuchilla afilada. Para evitar lesiones,

nunca introduzca los alimentos a cortar con la mano. Utilice siempre la unidad cuando esté completamente

Montado con carro de alimentos y empujador de alimentos.

24. SÓLO toque la cuchilla cuando la energía esté APAGADA y la esté quitando.

y limpiarlo, según las instrucciones. NO toque la cuchilla.

Cuando la energía está encendida.

25. Siga las instrucciones al levantar o mover la cortadora de carne.

Al mover o levantar la cortadora, coloque su cuerpo con cuidado para evitar el contacto con

La hoja.

26. Cuando la cuchilla esté en movimiento, coloque las manos en el punto de empuje recomendado.

Sólo superficie.

27. Después de volver a colocar el carro extraíble, nunca utilice la cortadora a menos que

Está completamente en posición vertical y completamente ensamblado.

28. Para evitar el contacto accidental con la cuchilla cuando la cortadora no esté en uso

o al levantar la cortadora, siempre gire la perilla de espesor ajustable a "O" para que la placa de ajuste cubra el borde de la cuchilla.

29. NO lo use bajo la influencia de drogas o alcohol.

30. Tenga en cuenta que el uso inadecuado de este producto anula la garantía.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	--

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESEMBALAJE

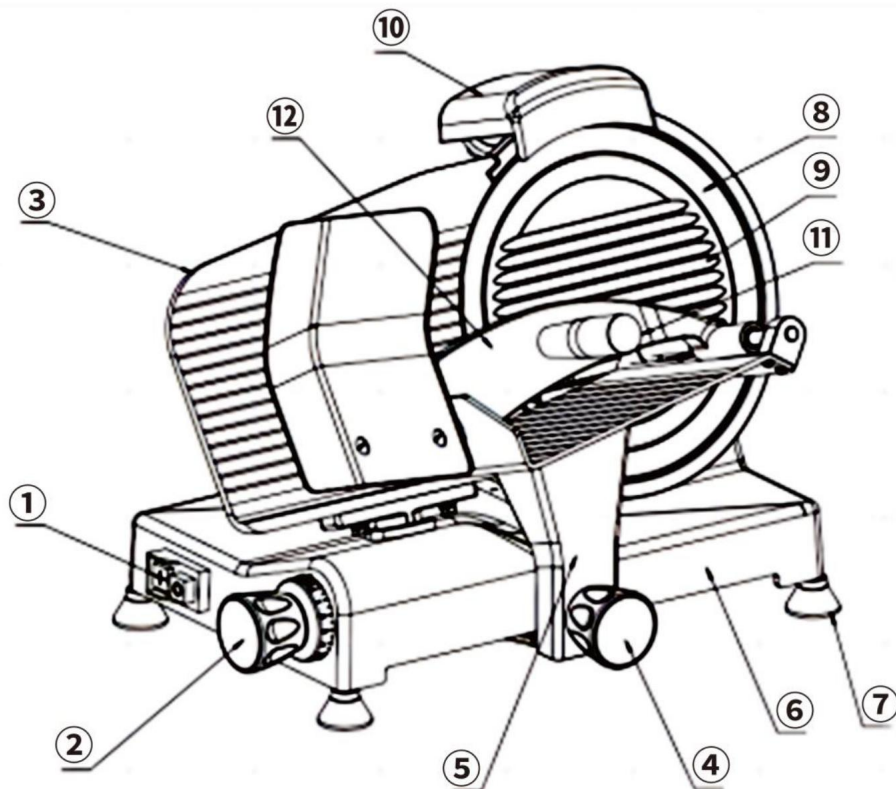
IMPORTANTE: Para evitar lesiones al desembalar la unidad, siga estas instrucciones instrucciones.

1. Coloque la caja sobre una superficie plana grande y resistente.
 2. Retire el libro de instrucciones y demás documentación.
 3. Deslice el embalaje de espuma de polietileno hacia arriba y sáquelo de la unidad. Levante la cortadora para sacarla de la caja y Colóquelo sobre una superficie firme y plana.
 4. Retire la bolsa protectora.
 5. Para levantar y mover la unidad, doble las rodillas para evitar lesiones en la espalda.
una mano en la parte inferior de la carcasa del motor y la otra debajo de la Carrocería de la cortadora de carne.
 6. Retire los protectores de hoja de color naranja de la cuchilla de corte antes de girar la unidad encendida.
 7. Tenga mucho cuidado al manipular la cuchilla.
 8. Mantenga todas las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.
- Guarde todos los materiales de embalaje en caso de que necesite transportar la máquina.

De nuevo en el futuro.REEMPAQUETADO INSTRUCCIONES

1. Coloque la cortadora de alimentos sobre una superficie plana grande y resistente.
2. Coloque la cortadora de alimentos en una bolsa de plástico.
3. Coloque insertos de espuma de polietileno en cada extremo de la cortadora de alimentos.
4. Coloque la unidad empaquetada dentro de la caja en posición vertical.
5. Vuelva a colocar el inserto corrugado superior, el libro de instrucciones y otra literatura.

CONOZCA SU CORTADORA



. Botón de encendido y apagado de seguridad (E/S) (rojo y verde) . Perilla de ajuste de espesor

. Placa de ajuste .

Perilla de extracción del carro .

Carro deslizante para alimentos

. Carcasa .

Patas antideslizantes

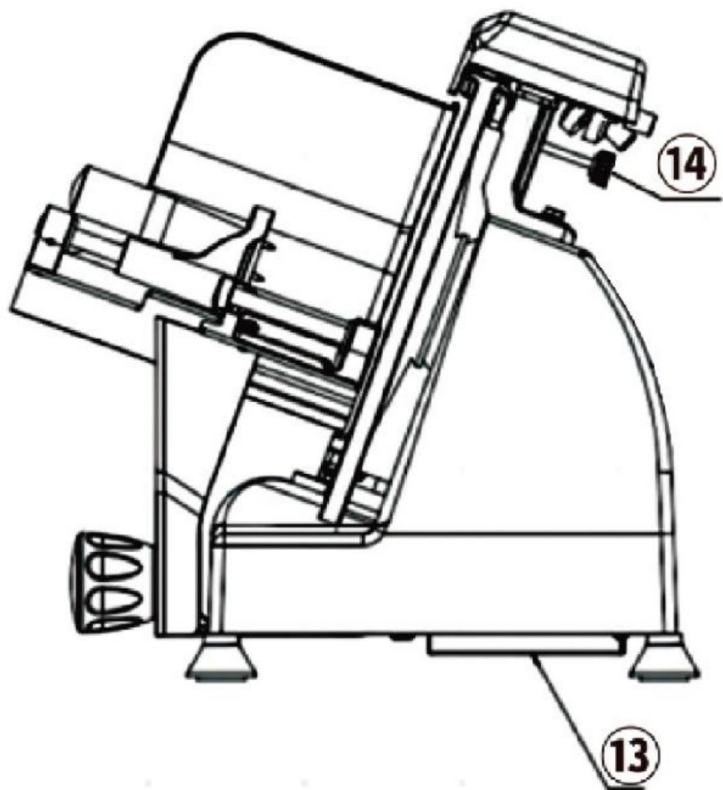
. Cuchilla

. Protector de la

cuchilla . Afilador de cuchillas (extraíble)

. Mango para empujar los

alimentos . Empujador de alimentos



. Parte

inferior . Perilla de bloqueo de la placa de ajuste (se debe ajustar junto con)

FUNCIONAMIENTO DE LA CORTADORA DE CARNE

Antes de utilizar la cortadora de carne de uso comercial por primera vez, lave bien todas las piezas, teniendo especial cuidado de eliminar toda la grasa y el aceite de la superficie. Seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

(CONSULTE LA SECCIÓN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL MANUAL).

Ahora que su cortadora está completamente ensamblada y lista para usar, ¡es hora de cortar sus carnes, quesos y vegetales favoritos! Asegúrese de leer y comprender completamente las precauciones importantes y las prácticas generales de seguridad de este manual antes de comenzar.

1. Coloque la cortadora de carne sobre una superficie plana y estable.

NOTA: Asegúrese de quitar las protecciones de la cuchilla del borde de la

Cuchilla (pieza) antes de enchufar la cortadora a la toma de corriente. Se utilizan para
Solo envío.

2. Coloque los alimentos en el carro deslizante para alimentos (parte) entre los

Placa de ajuste (pieza) y empujador de alimentos (pieza). Para evitar lesiones, SIEMPRE use el
mango empujador de alimentos (pieza) para cortar carne. (Consulte la figura 1)

3. Gire la perilla de ajuste de espesor (parte) para configurar el ajuste.

Placa (parte) para el grosor de corte deseado. Gire en el sentido de las agujas del reloj para obtener un grosor más fino.

cortes, en sentido contrario a las agujas del reloj para rebanadas más gruesas. (Consulte la Fig. 1)

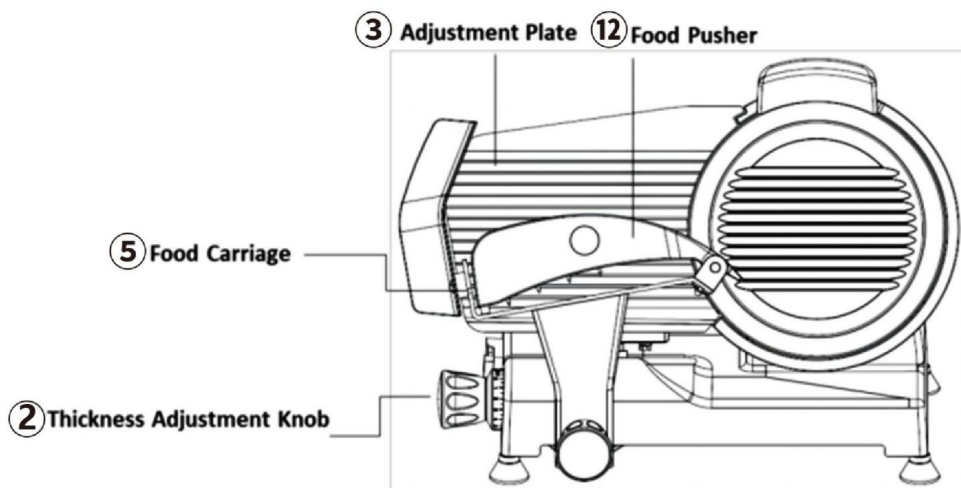


Figura 1

4. Ajuste la perilla de bloqueo de la placa (parte) a la posición adecuada para evitar

que la placa se mueva al presionar la carne. Esto garantiza que

Obtendrás carne cortada uniformemente.

NOTA: Al ajustar la perilla de grosor, también debe ajustar la

Perilla de bloqueo de placa simultáneamente



5. Para encender la cortadora de carne, presione el botón verde "I". (Consulte la Fig. 2)



6. Para apagar la cortadora de carne, presione el botón rojo "O". (Consulte la Fig. 2)

7. Al utilizar la cortadora, párese al lado opuesto a la cuchilla.

Consulte la fotografía que se muestra a la derecha para ayudar a posicionarse.

8. Coloque una bandeja o plato detrás de la cortadora de carne y debajo de la cuchilla (parte) para recoger los alimentos cortados a medida que salen del área de la cuchilla.

9. Sujete el mango del empujador de alimentos (parte) con la mano derecha. Mantenga la
Manos protegidas detrás del empujador de alimentos .

10. NUNCA UTILICE ESTA CORTADORA SIN EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS.

Importante: Consulte la sección "Consejos para cortar alimentos" cuando corte diferentes tipos de alimentos

11. Con un movimiento uniforme y constante, comience a cortar LENTAMENTE. Aplique una ligera presión. Presione firmemente con el mango empujador de alimentos (parte) para mover los alimentos hacia la placa de ajuste () mientras desliza LENTAMENTE el carro de alimentos () sobre la cuchilla (). Esto ayudará a garantizar un corte uniforme. Continúe deslizando LENTAMENTE, de un lado a otro, hasta que hayas cortado la cantidad deseada de carne.

NOTA: La cortadora de carne solo realiza rebanadas cuando se mueve el carro de alimentos.

adelante.

12. Cuando haya terminado, apague la cortadora de carne (0) presionando el botón rojo. (Consulte la Fig. 2)

13. Desenchufe siempre la cortadora de carne de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

14. Por seguridad, siempre gire la perilla de ajuste de espesor (Parte) a la posición "O" después del uso para proteger adecuadamente el borde afilado de la cuchilla ().

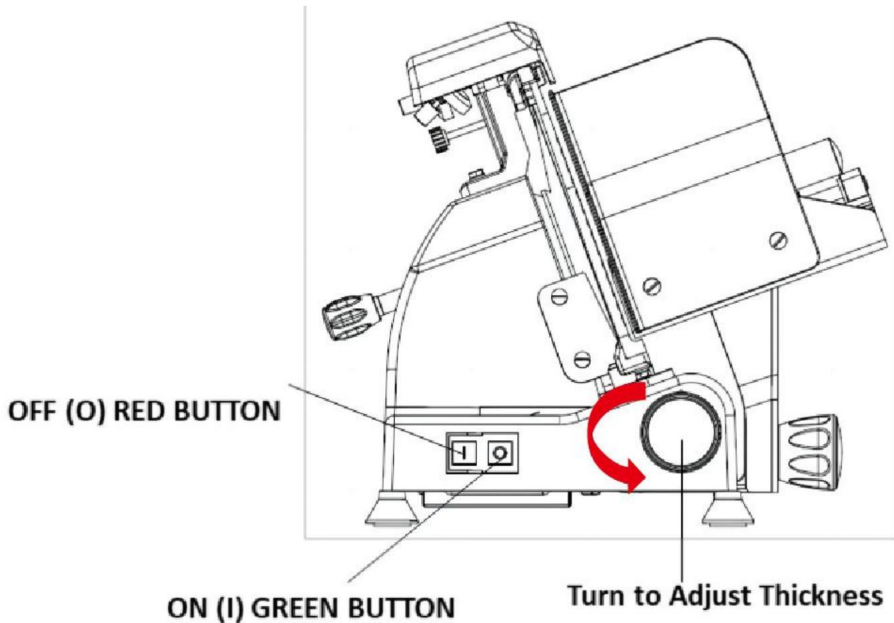


Figura 2

Consejos para cortar alimentos



ADVERTENCIA

¡Esta cortadora de carne no está diseñada para cortar huesos! ¡Cortar huesos causará daños graves a la cortadora de carne y anulará la garantía!

- Siempre deshuese la carne antes de cortarla.
- Las frutas (melocotones, manzanas, aguacates, etc.) deben estar libres de semillas.

La excepción son los tomates. •

Al cortar carne completamente congelada y muy dura, descongéla durante 15 minutos.

de antemano dará mejores resultados y reducirá el desgaste de la cuchilla. • Si tiene que cortar una carne grande (como un asado o tocino en lonchas), puede

Es necesario cortar la carne a mano en trozos más pequeños y manejables para rebanar. • Los alimentos con una textura irregular, como el pescado y los filetes finos, suelen ser difíciles de cortar.

rebanada. Colóquelo en el congelador durante aproximadamente 20 minutos para congelarlo parcialmente antes intentando cortar.

Embutidos: Los embutidos se conservan durante más tiempo y conservan su sabor si se cortan en rodajas según sea necesario.

Para obtener mejores resultados, enfríe a aproximadamente: 40 °F - 48 °F (4 °C ~ 8 °C). Retire cualquier de plástico o de tripas duras antes de cortarlas. Utilice una presión constante y suave para corte uniforme

Queso: Nuestra cortadora maneja quesos duros sin esfuerzo. Sin embargo, cuando

En cuanto a los quesos más blandos, puede que te resulte un poco complicado. Aquí tienes algunos consejos para hacer el proceso más fluido:

Evite que se pegue: los quesos blandos a veces pueden pegarse a la cuchilla.

Para minimizar esto, intente cubrir ligeramente la hoja con aceite antes de cortar.

Enfriar antes de cortar: si el queso está demasiado blando, colóquelo en el congelador hasta que esté listo.

Alcanza alrededor de 40 °F a 48 °F (4 °C a 8 °C). Esto lo endurecerá y facilitará el corte. más fácil.

IMPORTANTE: Si el queso se queda pegado a la cuchilla al cortarlo,

rebanar:

A) Vuelva a enfriar el queso para que esté más frío (no congelado).

B) Use menos tensión en el mango empujador de alimentos (parte) contra la cuchilla.

C) Utilice movimientos de corte MÁS LENTOS.

Panes y pasteles: El pan recién horneado debe enfriarse a temperatura ambiente.

temperatura antes de servir.

Utilice pan del día anterior para hacer rebanadas extra finas para tostar. Su cortadora es ideal para todo tipo de pan. Tipos de pan, bizcocho o torta de frutas. Enfríe el pan o la torta a aproximadamente 40 °F - 48 °F (4 °C ~ 8 °C) para que sea más fácil cortarlo y evitar que se rompa o se desmorone.

Asados calientes: carne de res, cerdo, cordero, pavo, jamón: al cortarlos en rodajas calientes,
Asados deshuesados, retirar del horno y dejar reposar durante 20-30 minutos (temperatura ambiente).
temp) antes de cortarlas. Retendrán más jugos naturales y se cortarán de manera uniforme.
Sin desmenuzarse. Si es necesario, corte las carnes a mano que quepan en el carro.

LIMPIEZA DE SU CORTADORA DE CARNE



ADVERTENCIA

Antes de limpiar, montar o desmontar la CORTADORA DE CARNE, asegúrese

Asegúrese de que la energía esté APAGADA y que el enchufe esté QUITADO de la toma de corriente/alimentación.
¡fuente!



ADVERTENCIA

Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar la cuchilla, ya que es

¡Extremadamente afilado! Recomendamos encarecidamente el uso de guantes resistentes a los cortes.
al retirar, limpiar y volver a instalar la cuchilla.

Para desmontar la cortadora:

1. La cortadora debe limpiarse después de cada uso, ya que los restos de alimentos perecederos Podría acumularse en la cortadora o detrás de la cuchilla de corte (parte).
2. No utilice lana de acero ni abrasivos para limpiar ninguna parte de la cortadora de carne.
3. Gire la perilla de ajuste de espesor (parte) a la posición "O".
4. Para quitar el carro de alimentos deslizante (pieza) y el brazo empujador de alimentos (), desatornille la perilla del carro () debajo del soporte deslizante para alimentos.
Gire el carro () en sentido antihorario y levante la bandeja de alimentos ligeramente hacia arriba y

fuera movimiento.

5. Con una mano apoyada sobre el protector de la hoja (pieza), gire la perilla negra del protector de la hoja (, ubicada en la parte posterior de la cortadora, detrás de la hoja) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se suelte el protector de la hoja (). (Consulte la figura 3)

6. Retire los tres tornillos de cabeza Phillips que sostienen la cuchilla (parte). (Consulte la figura 3). La cuchilla ahora está liberada del eje y se puede quitar tirando suavemente hacia afuera. EXTREMO CUIDADO: Recomendamos enfáticamente usar guantes resistentes a cortes al quitar, limpiar y volver a instalar la cuchilla.

Para limpiar la cortadora:

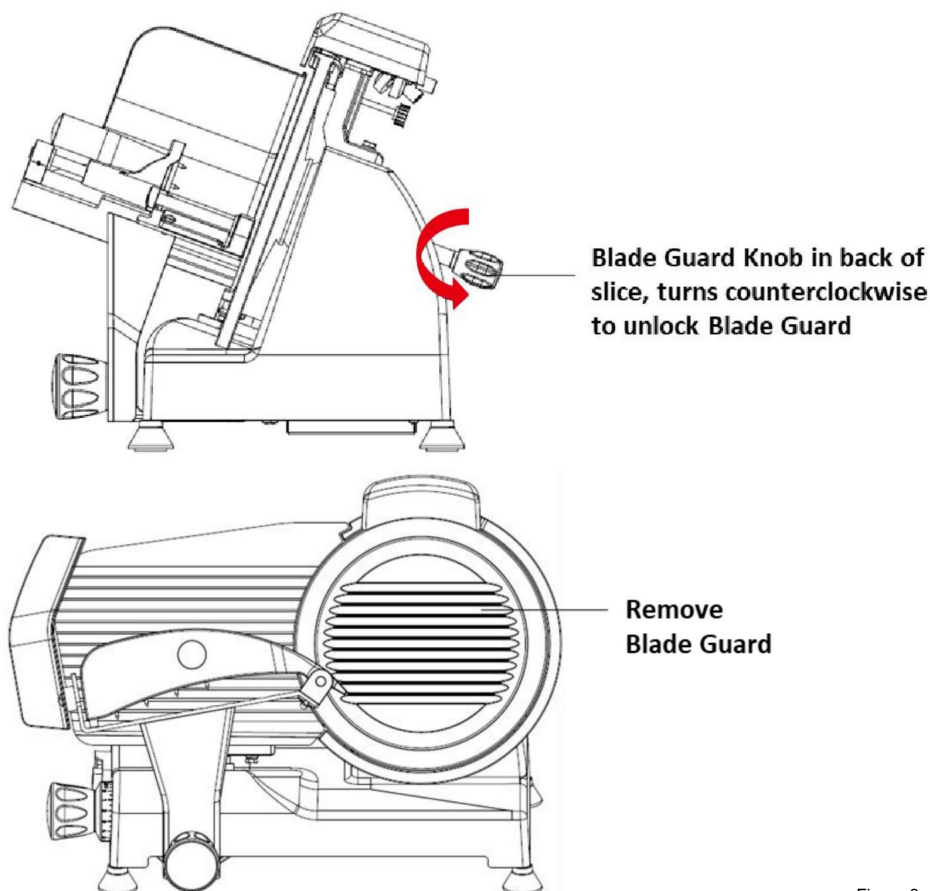


Figura 3

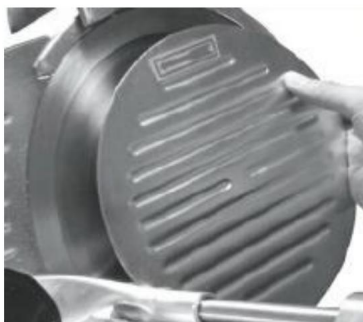
1. Limpie la cuchilla con una esponja o un paño húmedo. Limpie la cuchilla (Parte) NUNCA limpie en dirección a la cuchilla.
2. NUNCA limpie la cuchilla (pieza) bajo el agua. Manipulación de objetos afilados
Bajo el agua es extremadamente peligroso.
3. La cuchilla (parte), el protector de la cuchilla (parte), el empujador de alimentos (parte) y El carro de alimentos (parte) se puede lavar a mano con agua caliente y jabón.
Debido a que estas partes entran en contacto con los alimentos, deben desinfectarse correctamente. Deje que las piezas desinfectadas se sequen al aire.
4. Nunca sumerja el conjunto del motor de la cortadora de carne en agua u otros líquido.
5. Limpie la superficie exterior del cuerpo/motor de la cortadora de carne con un paño húmedo. y detergente suave.

IMPORTANTE: NO LAVE NINGUNA PARTE DE ESTA CORTADORA EN UN LAVAVAJILLAS

1. Afloje la perilla de bloqueo de la cubierta de la cuchilla para liberar la protección de la cuchilla.



2. Suelte la cubierta de la cuchilla.



3. Limpie la cuchilla con un trapo.



Remoje un paño limpio en un detergente suave y agua tibia. Lave con cuidado y enjuague la parte superior e inferior (parte inferior) de la cuchilla limpiando desde el centro de la hoja hacia afuera.

Para volver a ensamblar la cortadora:

EXTREMO PRECAUCIÓN: Recomendamos encarecidamente usar

Guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y reinstalar el cuchilla.

1. Asegúrese de que la perilla de ajuste de espesor (parte) esté siempre en la posición "O".

2. Atornille la cuchilla (parte) nuevamente en su lugar.

3. Alinee el protector de la cuchilla (pieza) sobre el orificio de la cuchilla. Manténgalo en su lugar de modo que la cuchilla quede alineada.

Las líneas de la cara del protector de la hoja coinciden con las líneas de la placa de ajuste (parte) (horizontal). Mientras sostiene el protector de la hoja en su lugar, gire el protector de la hoja

Perilla (Parte) en el sentido de las agujas del reloj hasta que el protector de la cuchilla se enrosque en su lugar.

La perilla de protección de la hoja se aprieta y la protección de la hoja quedará casi al ras. cuchilla.

Almacenamiento:

Asegúrese de que la cuchilla esté bien apretada y bloqueada.

1. Gire la perilla de ajuste de espesor (parte) siempre en la posición "O"

posición.

2. SIEMPRE alinee la placa de ajuste (parte) con la cuchilla () para proteger la Cuchilla cuando la cortadora está guardada.

3. Conservar en un lugar seco, cálido y con baja humedad.

Ajuste del carro deslizante de alimentos:

1. El carro debe deslizarse libremente a lo largo de la barra del carro al cortar.

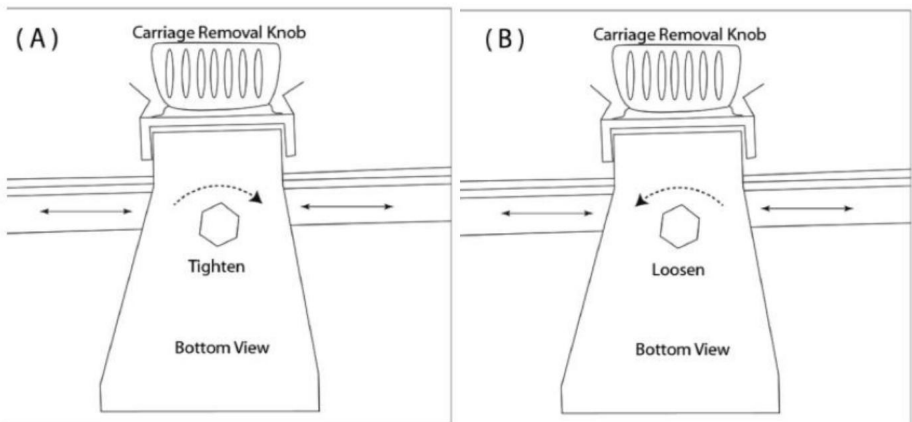
2. Si estas piezas no se deslizan suavemente, se pueden realizar ajustes.

3. En la parte inferior del soporte del carro, encontrará un tornillo de plástico. Gire

Gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj para apretar el carro (abajo: A). Esto ayudará a estabilizarlo.

el carro. Gire el tornillo en sentido antihorario para aflojar el carro (abajo:

B). Esto ayudará a que el carro se deslice más fácilmente.



Afilado de cuchillas

1. Esta operación debe realizarse si la cuchilla de corte se desafilan.

Cabe señalar que la hoja está hecha de material endurecido y bajo

Con un uso normal solo es necesario afilarlo una vez al año.

2. Desenchufe la unidad.

3. Asegúrese de que la perilla de grosor de corte esté en la posición "o".

4. Limpie CUIDADOSAMENTE la parte de la cuchilla que va a afilar.

5. Desbloquee el dispositivo de afilado con el tornillo de bloqueo de seguridad. Levante el conjunto de afilado y gírelo 180° para que ambas muelas abrasivas queden en

la posición correcta. Baje el dispositivo de afilado y bloquéelo en la posición.

6. Enchufe la máquina y enciéndala.

7. Utilizando el botón en la parte trasera de la unidad de afilado, empuje la piedra contra la cuchilla giratoria durante aproximadamente 30 segundos

8. Después de afilar, es importante retirar la muela de la cuchilla soltando el botón pulsador en la parte frontal del dispositivo de afilado.

Ejecute la cortadora durante 2 o 3 segundos después de soltar este botón.

9. Devuelva el dispositivo de afilado a su posición original desbloqueando el Tornillo de seguridad y giratorio 180°

1. Afloje la perilla



2. Girar 180° en el sentido de las agujas del reloj



3. Presione el botón de abajo para afilar la parte trasera de la cuchilla.



4. Presione el botón de arriba para afilar la parte frontal de la cuchilla.



Nota: primero, afile la parte posterior de la hoja para que quede bien afilada y luego afile la parte frontal para eliminar las rebabas. Es importante seguir este orden para evitar dañar la hoja.

PRÁCTICAS GENERALES DE SEGURIDAD

Las siguientes instrucciones de seguridad están dirigidas tanto al operador de la máquina como a la persona encargada del mantenimiento. El usuario deberá utilizar la máquina sólo después de haberse familiarizado con los procedimientos de seguridad descritos en este manual. LEA ESTE MANUAL CON ATENCIÓN.

IMPORTANTE

Cualquier cambio en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad durante la operación creará graves riesgos para la integridad física del operador.

Procedimientos operativos básicos

Peligros

- Algunas áreas del dispositivo tienen partes que están conectadas o tienen partes Conectado a alto voltaje. Al tocar estas piezas, pueden causar graves daños. descargas eléctricas o ser letales.
- Siga cada paso de la operación en orden y asegúrese de que todo esté funcionando. correctamente antes de continuar al siguiente paso.

Consejo

- En caso de corte de energía, apague inmediatamente la máquina. • Utilice ÚNICAMENTE lubricantes, aceites o grasas recomendados. • No agite el producto. Esto puede dañar los componentes eléctricos internos.
- Manipule la cortadora con cuidado al trasladarla a otra ubicación. • NO permita que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos. y componentes eléctricos de la máquina. • NO cambie las características estándar de la máquina. • NO retire, arranque ni manche ninguna etiqueta de seguridad o identificación. pegada en la máquina. Si se han quitado algunas etiquetas o ya no están legible, comuníquese con Paladin Equipment a través del formulario "Contáctenos" en www.paladinequipment.com para reemplazo.

Procedimientos y notas de seguridad

IMPORTANTE

Lea atentamente TODAS LAS INSTRUCCIONES de este manual antes de encender el máquina encendida. Asegúrese de comprender toda la información contenida en este documento. manual. Si tienes preguntas, contacta a Paladin Equipment a través del Formulario "Contáctenos" en www.paladinequipment.com

Peligro

- Un cable o alambre eléctrico con cubierta dañada o mal aislamiento podría provocar descargas eléctricas o fugas eléctricas. Antes de usar, verifique las condiciones de todos los cables y alambres. No utilice la máquina si hay cables o alambres dañado.

Consejo

- Asegúrese de comprender completamente todas las funciones y procedimientos operativos. y la información contenida en este manual antes de operar la máquina. • Antes de utilizar cualquier interruptor, botón, palanca, etc., asegúrese de que sea el correcto. Uno para la acción que desea realizar. En caso de duda, consulte este manual.

Precauciones

- El cable eléctrico debe ser compatible con la potencia requerida por el máquina.
- Los cables que tocan el suelo o están cerca de la máquina deben estar protegidos. Contra cortocircuitos.

Inspección de rutina

Consejo

- Al comprobar la tensión de las correas o cadenas, NO inserte su dedos entre las correas y las poleas y ni entre la cadena y

Los engranajes.

Precauciones

- Verifique el motor y las partes deslizantes o giratorias de la máquina en caso de ruidos anormales.
- Verifique la tensión de las correas y cadenas. Si alguna muestra signos de desgaste, no utilice la máquina. Haga que un profesional sustituya la pieza. con una correa o cadena aprobada por Paladin.
- Verifique las protecciones y dispositivos de seguridad para asegurarse de que funcionan adecuadamente.

Operación

Advertencias

- No utilice la máquina con cabello largo que pueda tocar cualquier parte del mismo. máquina. Esto podría provocar un accidente grave. Recójase bien el cabello y/o
 - Cúbralo con un sombrero o bufanda.
 - Solo personal capacitado o calificado debe operar esta máquina.
 - No toque la cuchilla giratoria con la mano durante el funcionamiento.
 - Nunca opere la máquina sin el empujador de alimentos y el carro de alimentos.
- Operar sin estas piezas de seguridad podría causar lesiones graves.

Después de terminar el trabajo

Precauciones

- Siempre APAGUE LA MÁQUINA antes de limpiarla quitando el enchufe.
- Nunca limpie la máquina a menos que se haya detenido por completo.
- Vuelva a colocar todos los componentes en sus posiciones funcionales antes de apagarla.

Encienda nuevamente la

- máquina.
- Limpie los líquidos con una toalla de papel o una toalla desinfectada.
 - NO inserte los dedos entre las correas y poleas ni entre las cadenas y Engranajes.

Mantenimiento

Peligro

- No realice ningún tipo de mantenimiento en la máquina mientras esté encendida.
- Asegúrese de apagar la cortadora y desenchufarla del tomacorriente antes realizar cualquier mantenimiento.

IMPORTANTE

En cualquier situación de emergencia, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente.

Advertencia

- El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser realizado por personal calificado.
personal.

Capacite a los nuevos usuarios sobre las características de seguridad y el funcionamiento adecuados de la cortadora de alimentos antes
Utilizan una máquina. Asegúrese de que la cortadora haya sido inspeccionada completamente para comprobar su correcto funcionamiento.

Instalación y verificación de piezas dañadas o faltantes antes de usar la máquina.
para evitar lesiones graves o daños a la máquina.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Voltaje (V)	Calificado Frecuencia (Hz)	Fuerza (EN)	Rebanada Espesor (mm)	Cuchilla Diámetro (mm)	Región
250B	120	60	180	0-10	250	A NOSOTROS
250B 220-240		50	180	0-10	250	UE

ELIMINACIÓN CORRECTA



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva europea
2012/19/UE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado
indica que el producto requiere recolección de residuos por separado
la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos

Accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tal no pueden
Deben desecharse con los residuos domésticos normales, pero deben llevarse a un lugar de recolección.
Punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL:250B

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędzaj połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby przy składaniu zamówienia dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL:250B



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym: 1. **UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ**

WSZYSTKIE INSTRUKCJE

PRZED URUCHOMIENIEM.

2. **SPRAWDŹ, CZY NIE MA USZKODZONYCH CZĘŚCI.** Przed użyciem krawalnicy do mięsa sprawdź, czy wszystkie części działają prawidłowo i czy wykonują zamierzone funkcje. Sprawdź wyrównanie ruchomych części, ich wiązanie, mocowanie i wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na działanie.

3. Odłącz przewód zasilający od gniazdka, gdy nie jest używany, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem. **OSTRZE JEST WYJĄTKOWO OSTRE; NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ BARDZO OSTROŻNIE** 4. To urządzenie

NIE jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

5. **NIGDY NIE ZOSTAWIAJ KRAJALNICY DO MIĘSA BEZ NADZORU, GDY JEST UŻYWANA. DZIAŁANIE!**

6. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. **NIGDY NIE PODCHODŹ DO PALCÓW**

OSTRZE PODCZAS PRACY.

7. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego palnika, w piekarniku lub w zmywarce. Kralnicy nie można myć w zmywarce.
8. NIE WOLNO obsługiwać kralnicy do mięsa ani żadnego innego sprzętu elektrycznego uszkodzony przewód lub wtyczka lub po awarii urządzenia. Zadzwoń do naszego działu obsługi klienta infolinię serwisową pod numerem 417-821-4600, w celu rozwiązania problemów i wymiany części.
9. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. NIE UŻYWAĆ NA POWIETRZU.
10. NIE pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu, dotykać ostrych krawędzi lub gorących powierzchni.
11. NIE DOPUSZCZAJ do załamania przewodu zasilającego, jego przytrzaśnięcia pod kralnicą lub owiń go wokół kralnicy.
12. Podczas odłączania urządzenia NIE ciągnij za przewód. Wtyczka należy zawsze wyjmować, pociągając za samą wtyczkę, aby zapobiec jej uszkodzeniu przewód.
13. Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem, produkt ten posiada spolaryzowaną wtyczkę. Jeden ząb jest szerszy od drugiego. Wtyczka jest przeznaczona do spolaryzowanego gniazdka i tylko w jedną stronę. Gdy wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć wtyczkę. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby zainstalować właściwego gniazdka. NIE MODYFIKUJ WTYCZKI W ŻADEN SPOSÓB.
14. Umieść urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie nie jest umieszczone blisko krawędzi blatu roboczego, gdzie może być łatwo odepchnięty lub upuszczony.
15. NIE używaj kralnicy w garażu, w którym znajduje się sprzęt AGD, ani pod ścianą. szafce. Podczas przechowywania w garażu na urządzenia zawsze odłączaj urządzenie od zasilania. gniazdka elektrycznego. Niedokonanie tego może spowodować ryzyko pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotyka ścian garażu lub drzwi dotykają urządzenia, gdy zamyka się.
16. NIGDY nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie przechowuj go w miejscu, w którym może dojść do jego uszkodzenia. zalane.
17. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, NIE umieszczaj kralnicy w woda lub inne płyny.
18. NIE obsługuj kralnicy do mięsa mokrymi rękami ani stojąc na

mokra podłoga. NIE używaj krajalnicy do mięsa, jeśli jest mokra lub wilgotna.

19. Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez Paladin do użytku z

Twój produkt. Akcesoria, które mogą być odpowiednie dla jednej krajalnicy, mogą tworzyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń w przypadku stosowania z inną szlifierką.

NIE stosuj akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są sprzedawane przez producenta.

20. NIGDY nie używaj ściernych środków czyszczących ani ściernych szmatek podczas czyszczenia. czyszczenie urządzenia.

21. Używaj krajalnicy TYLKO do krojenia określonego jedzenia. Nie próbuj kroić mrożonek jedzenie, kości, tektura, plastik, itp.

22. NIE używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.

23. Krajalnica do żywności klasy komercyjnej ma ostre ostrze. Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie podawaj ręcznie krojonej żywności. Zawsze używaj urządzenia, gdy jest całkowicie w komplecie z wózkiem na żywność i popychaczem do żywności.

24. Dotykaj ostrza TYLKO wtedy, gdy zasilanie jest WYŁĄCZONE i gdy je wyjmujesz.

i czyścić zgodnie z instrukcją. NIE dotykaj ostrza

gdy zasilanie jest włączone.

25. Postępuj zgodnie z instrukcjami podczas podnoszenia lub przenoszenia krajalnicy do mięsa. Zawsze, gdy przesuwając lub podnosząc krajalnicę, ostrożnie ustaw ciało, aby uniknąć kontaktu ostrze.

26. Gdy ostrze się porusza, połóż dłonie na zalecanym pchnięciu.

tylko powierzchnia.

27. Po ponownym zamontowaniu wyjmowanego wózka nigdy nie używaj krajalnicy, chyba że jest w pozycji pionowej i całkowicie zmontowany.

28. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z ostrzem, gdy krajalnica nie jest używana

lub podnosząc krajalnicę, zawsze przekręć pokrętko regulacji grubości do pozycji „O”, tak aby płytka regulacyjna zakryła krawędź ostrza.

29. NIE stosować pod wpływem narkotyków lub alkoholu.

30. Informujemy, że niewłaściwe użytkowanie produktu powoduje unieważnienie gwarancji.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	--

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

ROZPAKOWYWANIE

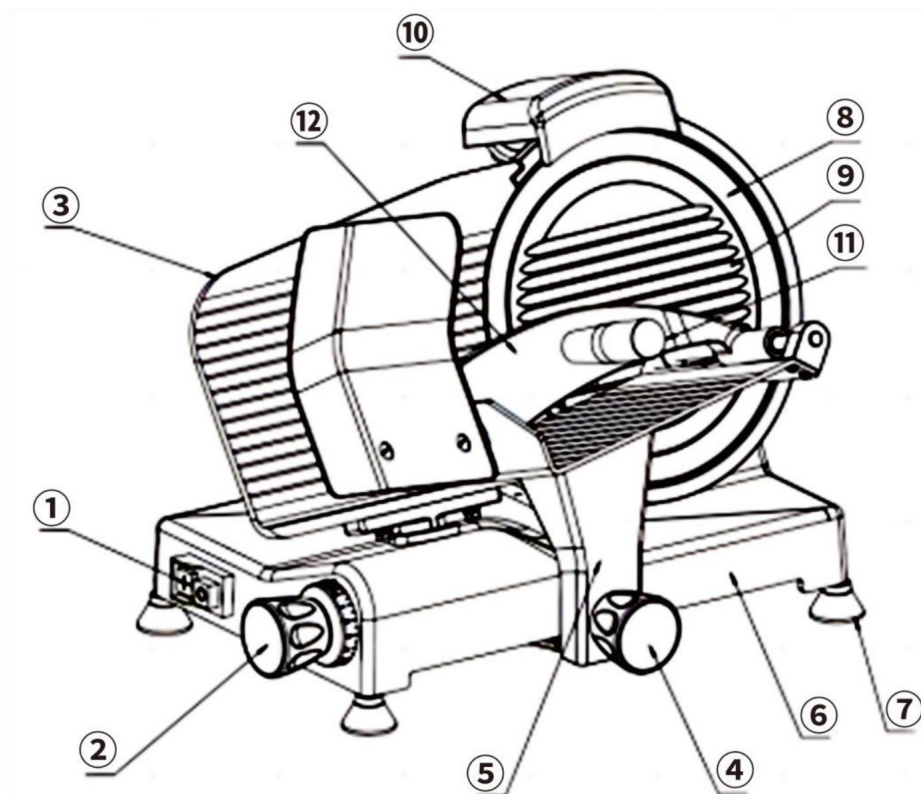
WAŻNE: Aby uniknąć obrażeń podczas rozpakowywania urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami. instrukcje.

1. Połóż pudełko na dużej, stabilnej i płaskiej powierzchni.
 2. Wyjmij instrukcję obsługi i inną dokumentację.
 3. Zsuń piankę polietylenową z urządzenia. Podnieś krajalnicę z pudełka i połóż go na stabilnej, płaskiej powierzchni.
 4. Zdejmij torbę ochronną.
 5. Aby podnieść i przenieść jednostkę, zegnij kolana, aby uniknąć urazów pleców. Umieść jedną ręką na spodzie obudowy silnika, a drugą pod nią wózek krajalnicy do mięsa.
 6. Przed obróceniem należy zdjąć pomarańczowe osłony ostrza tnącego.
jednostka włączona.
 7. Zachowaj szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzem.
 8. Trzymaj wszystkie plastikowe torby w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe na wypadek konieczności transportu maszyny.

ponownie w przyszłości.PRZEPAKOWANIE INSTRUKCJE

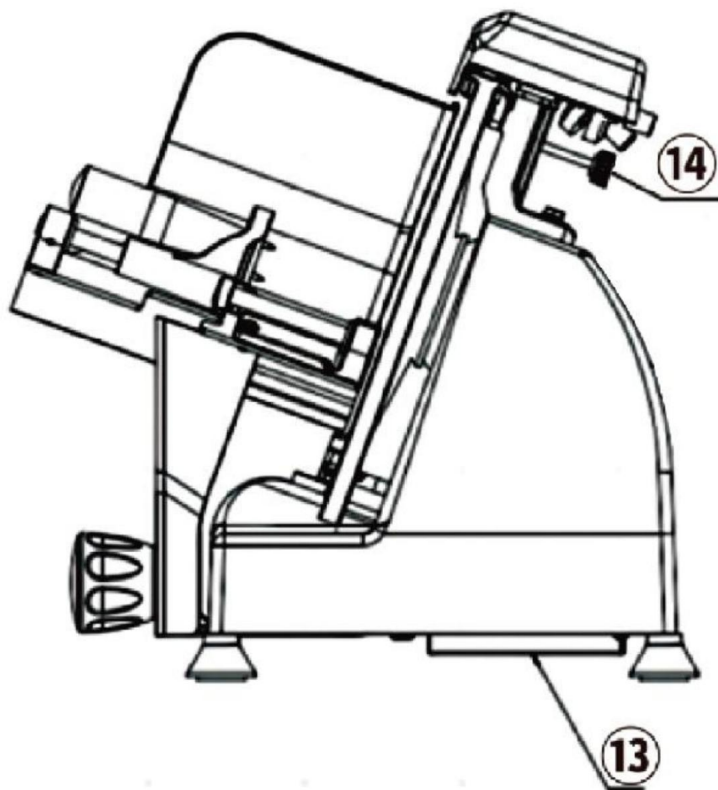
1. Umieść krajalnicę do żywności na dużej, stabilnej i płaskiej powierzchni.
2. Umieść krajalnicę do żywności w plastikowej torbie.
3. Umieść wkładki z pianki polietylenowej na obu końcach krajalnicy do żywności.
4. Umieść zapakowane urządzenie w pionowym pudełku.
5. Wymień górną wkładkę falistą, instrukcję obsługi i inną dokumentację.

POZNAJ SWÓJ SLICEROWCĘ



1. Przycisk bezpieczeństwa włączania/wyłączania (I/O)
(czerwony i zielony) 2. Pokrętko regulacji
grubości 3. Płytk
regulacyjna 4. Pokrętko wyjmowania
wózka 5. Przesuwany wózek na
żywność 6.
Obudowa 7. Nóżki

8. antypoślizgowe 9.
Ostrze 10. Osłona ostrza 11. Ostrzałka do
ostrzy (wyjmowana) 12. Uchwyt
popychacza do żywności 13. Popychacz do żywności



. Dół .

Pokrętko blokady płytki regulacyjnej (należy regulować razem z)

OBŚŁUGA KRAJALNICY DO MIĘSA Przed pierwszym

użyciem krajalnicy do mięsa klasy komercyjnej dokładnie umyj wszystkie części, zwracając szczególną uwagę na usunięcie całego tłuszczu i oleju z powierzchni. Dokładnie osusz wszystkie części przed ponownym złożeniem. (PATRZ DO SEKCJI CZYSZCZENIE I KONSERWACJA W INSTRUKCJI).

Teraz, gdy Twoja krajalnica jest w pełni zmontowana i gotowa do użycia, czas pokroić ulubione mięsa, sery i warzywa! Przed rozpoczęciem pracy przeczytaj i w pełni zrozum Ważne środki ostrożności i ogólne praktyki bezpieczeństwa w tej instrukcji.

1. Umieść krajalnicę do mięsa na płaskiej i stabilnej powierzchni.

UWAGA: Należy pamiętać o usunięciu osłon ostrzy ochronnych z krawędzi

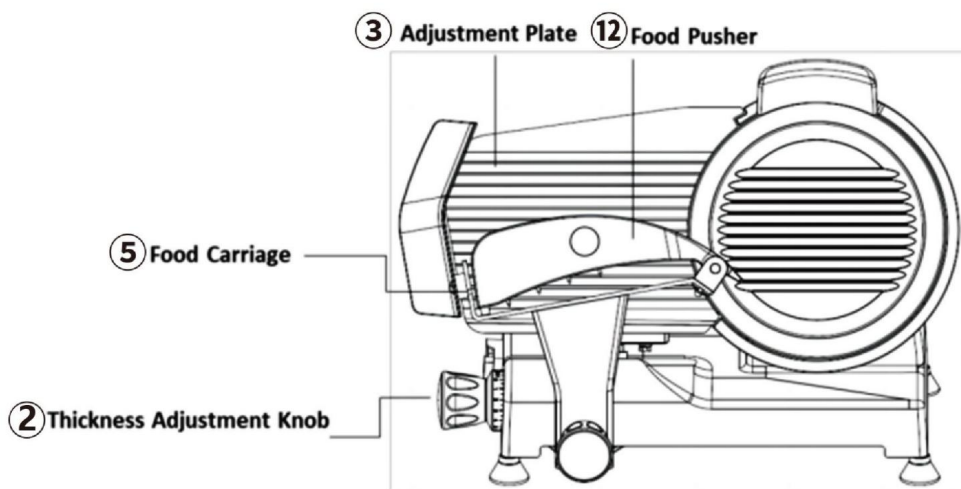
Ostrze (część) przed podłączeniem krajalnicy do gniazdka. Są one używane do tylko wysyłka.

2. Umieść żywność na przesuwным wózku do żywności (część) pomiędzy

Płyta regulacyjna (część) i popychacz do żywności (część). Aby uniknąć obrażeń, ZAWSZE używaj uchwytu popychacza do żywności (część) do krojenia mięsa. (Patrz rys. 1)

3. Obróć pokrętkę regulacji grubości (część), aby ustawić regulację.

Płyta (część) do pożądanej grubości cięcia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać cieńszą grubość cięcia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby uzyskać grubsze plasterki. (Patrz rys. 1)



Rys. 1

4. Ustaw pokrętkę blokady płyty (część) w odpowiedniej pozycji, aby zapobiec talerza przed przesuwaniem się podczas naciskania mięsa. Zapewnia to, że otrzymasz równomiernie pokrojone mięso.

UWAGA: Podczas regulacji pokrętki grubości należy również wyregulować Jednocześnie naciśnij pokrętkę blokady płyty



5. Aby włączyć krajalnicę do mięsa, naciśnij zielony przycisk „I”. (Patrz rys. 2)



6. Aby wyłączyć krajalnicę do mięsa, naciśnij czerwony przycisk „O”. (Patrz rys. 2)

7. Podczas obsługi krajalnicy stań po stronie krajalnicy, naprzeciwko ostrza.

Aby zająć odpowiednią pozycję, zapoznaj się ze zdjęciem po prawej stronie.

8. Umieść tacę lub talerz za krajalnicą do mięsa i pod ostrzem (część)
do zbierania pokrojonego jedzenia w momencie jego opuszczenia przez ostrze.

9. Trzymaj uchwyt popychacza żywności (część) prawą ręką. Trzymaj
ręce chronione za popychaczem żywności .

10. NIGDY NIE UŻYWAJ TEJ KRAJALNICY BEZ POPYCHACZA.

Ważne: W przypadku krojenia różnych produktów spożywczych należy zapoznać się z sekcją „Wskazówki dotyczące krojenia żywności”.
rodzaje artykułów spożywczych.

11. Używając równomiernego, stałego ruchu, POWOLI zacznij kroić. Zastosuj lekkie
stałe naciskanie uchwytem popychacza żywności (część) w celu przesuwania żywności
w kierunku płyty regulacyjnej () i jednocześnie POWOLI przesuwać wózek na żywność ()
nad ostrzem (). Pomoże to zapewnić równomierne krojenie. Kontynuuj przesuwanie
POWOLI, tam i z powrotem, aż pokroisz pożądaną ilość
mięso.

UWAGA: Krajalnica do mięsa wykonuje plasterki tylko podczas przemieszczania wózka na żywność.

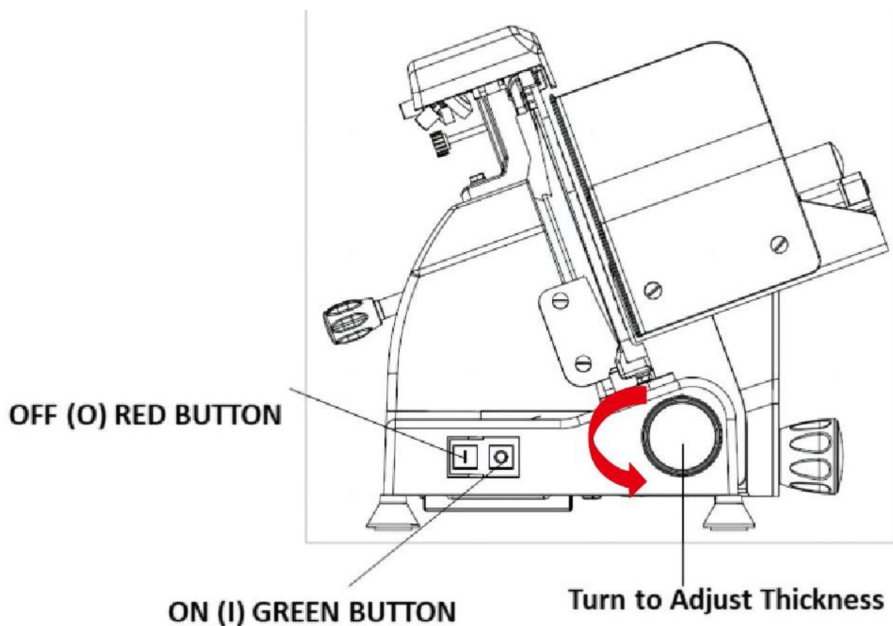
do przodu.

12. Po zakończeniu wyłącz krajalnicę do mięsa (0) naciskając czerwony przycisk. (Patrz rys.

2)

13. Zawsze odłączaj krajalnicę do mięsa od źródła zasilania, gdy nie jest używana.

14. Ze względów bezpieczeństwa po użyciu należy zawsze ustawić pokrętkę regulacji grubości (część) w pozycji „O”, aby zapewnić odpowiednią ochronę ostrej krawędzi ostrza ().



Rys. 2

Porady dotyczące krojenia żywności



OSTRZEŻENIE

Ta krajalnica do mięsa nie jest przeznaczona do przecinania kości! Przecinanie kości spowoduje poważne uszkodzenie krajalnicy do mięsa i unieważni gwarancję!

- Zawsze oddzielaj mięso od kości przed krojeniem.
- Owoce (brzoskwinie, jabłka, awokado itp.) powinny być bez pestek.

wyjątkiem są pomidory. • W

przypadku krojenia całkowicie zamrożonego, bardzo twardego mięsa, należy rozmrozić je przez 15 minut
wcześniejsze przygotowanie przyniesie lepsze rezultaty i zmniejszy zużycie

ostrza. • Jeśli musisz pokroić duże mięso (np. pieczeń lub plaster boczku), możesz
trzeba ręcznie pokroić mięso na mniejsze, łatwiejsze do pokrojenia kawałki. • Żywność o
nierównej konsystencji, np. ryby i cienkie steki, jest często trudna do

pokroić. Włożyć do zamrażarki na około 20 minut, aby częściowo zamrozić przed

Próba krojenia.

Wędliny: Wędliny dłużej zachowują smak, jeśli są krojone w miarę potrzeb.

najlepsze rezultaty osiąga się schładzając do temperatury około: 40°F- 48°F(4°C~8°C). Usuń wszelkie
plastikowe lub twarde osłonki przed pokrojeniem. Stosuj stały, delikatny nacisk
nawet krojenie.

Ser: Nasza krajalnica bez problemu radzi sobie z twardymi serami. Jednak gdy
jeśli chodzi o miękkie sery, może to być trochę trudne. Oto kilka wskazówek,
Uczynić proces płynniejszym:

Zapobiegaj przywieraniu: Miękkie sery czasami mogą przywierać do ostrza.

Aby zminimalizować to ryzyko, przed krojeniem należy lekko posmarować ostrze olejem.

Schłódź przed pokrojeniem: Jeśli ser jest zbyt miękki, włóż go do zamrażarki, aż
osiąga około 40°F- 48°F(4°C~8°C). To ją utwardzi i ułatwi krojenie
łatwiej.

WAŻNE: Jeżeli ser przykleja się do ostrza,

krajanie na plastry:

A) Ponownie schłódź ser, aby był chłodniejszy (nie zamrożony).

B) Zmniejsz siłę naciągu uchwytu popychacza żywności (część) na ostrze.

C) Stosuj WOLNIEJSZE ruchy tnące.

Chleby i ciasta: Świeżo upieczony chleb należy schłodzić do temperatury pokojowej.
temperaturę przed podaniem.

Użyj chleba z poprzedniego dnia, aby uzyskać bardzo cienkie kromki na tosty. Twoja krajalnica jest idealna do wszystkich rodzajów pieczywa, ciasto funtowe lub ciasto owocowe. Schłódź pieczywo lub ciasta do ok. 40°F - 48°F (4°C~8°C), aby łatwiej je pokroić i uniknąć rozdarcia lub kruszenia.

Gorące pieczenie: wołowina, wieprzowina, jagnięcina, indyk, szynka: podczas krojenia na ciepło pieczenie bez kości, wyjąć z piekarnika i odstawić na 20-30 minut (temperatura pokojowa) temp) przed pokrojeniem. Zachowają więcej naturalnych soków i pokroją się równomiernie bez kruszenia. W razie potrzeby pokrój mięso ręcznie, aby zmieściło się na wózku.

CZYSZCZENIE KRAJALNICY DO MIĘSA



OSTRZEŻENIE

Przed czyszczeniem, montażem lub demontażem KRAJALNICY DO MIĘSA należy:
upewnić się, że zasilanie jest WYŁĄCZONE i wtyczka jest WYJĘTA z gniazdka/zasilania
źródło!



OSTRZEŻENIE

Podczas obsługi lub czyszczenia ostrza należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ niezwykle ostre! Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic odpornych na przecięcia podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego zakładania ostrza.

Aby rozmontować krajalnicę:

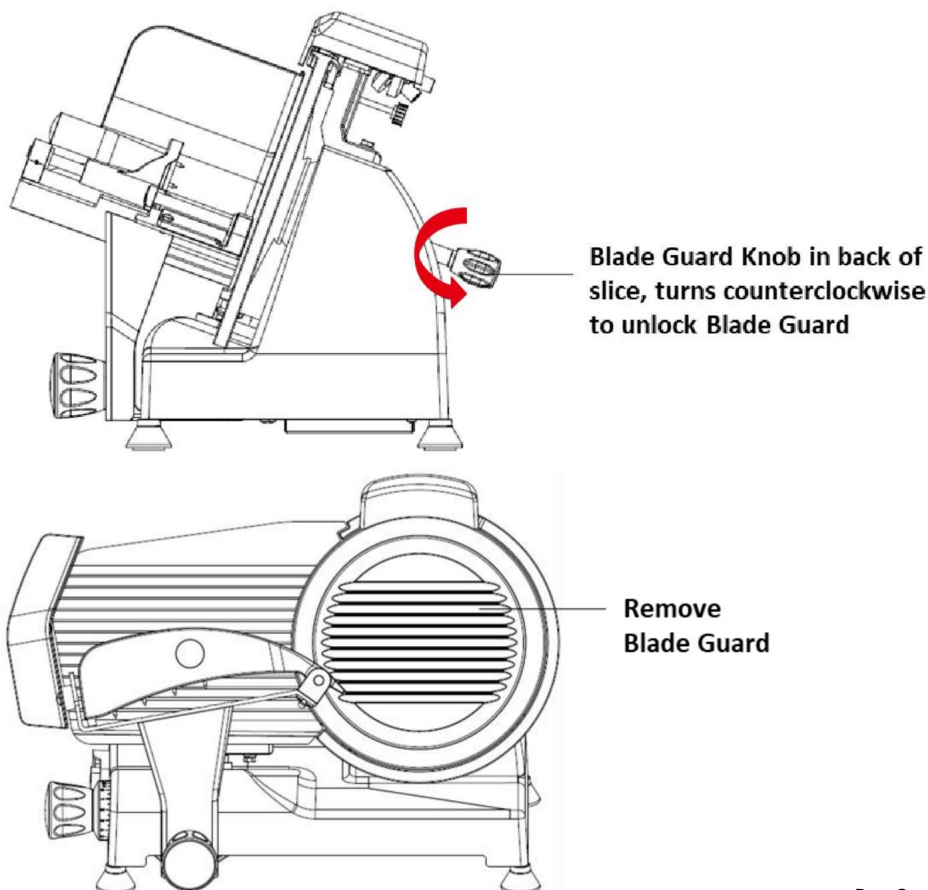
1. Krajalnicę należy czyścić po każdym użyciu, ponieważ łatwo psujące się resztki jedzenia mogą gromadzić się na krajalnicy lub za ostrzem tnącym (część).
2. Nie należy używać wełny stalowej ani środków ściernych do czyszczenia jakiegokolwiek części krajalnicy do mięsa.
3. Obróć pokrętko regulacji grubości (część) do pozycji „0”.
4. Aby usunąć przesuwany wózek na żywność (część) i ramię popychacza żywności () odkręć pokrętko wózka () znajdujące się pod przesuwным pojemnikiem na żywność
Obróć wózek () w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieś tackę na żywność lekko do góry.

ruch wyjściowy.

5. Trzymając jedną rękę płasko na osłonie ostrza (część), przekręć czarne pokrętko osłony ostrza (, znajdujące się z tyłu krajalnicy za ostrzem) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż osłona ostrza () zostanie zwolniona. (Patrz rys. 3)

6. Odkręć trzy śruby z łbem krzyżakowym mocujące ostrze (część). (Patrz rys. 3) Ostrze jest teraz odłączone od wału i można je wyjąć, delikatnie pociągając na zewnątrz. **ZACHOWAJ NAJWYŻSZĄ OSTROŻNOŚĆ:** Zdecydowanie zalecamy założenie rękawic odpornych na przecięcia podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego instalowania ostrza.

Aby wyczyścić krajalnicę:



Rys. 3

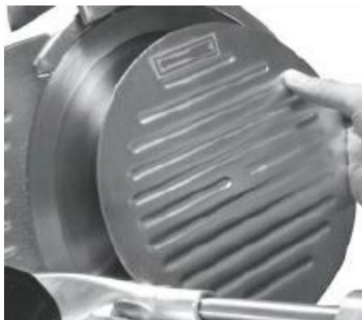
1. Wyczyść ostrze wilgotną gąbką lub szmatką. Wytrzyj ostrze (Część). NIGDY nie wycieraj w kierunku ostrza.
2. NIGDY nie czyść ostrza (część) pod wodą. Obchodzenie się z ostrymi przedmiotami pod wodą jest niezwykle niebezpieczne.
3. Ostrze (część), osłona ostrza (część), popychacz żywności (część) i Wózek na żywność (część) można myć ręcznie w gorącej wodzie z mydłem. Ponieważ te części mają kontakt z żywnością, należy je dezynfekować prawidłowo. Pozostawić zdezynfekowane części do wyschnięcia na powietrzu.
4. Nigdy nie zanurzaj zespołu silnika krajalnicy do mięsa w wodzie ani innych płyn.
5. Wyczyść zewnętrzną powierzchnię korpusu/silnika krajalnicy do mięsa wilgotną szmatką. i łagodnego detergentu.

WAŻNE: NIE MYJ ŻADNEJ CZĘŚCI TEJ KRAJALNICY W POMYWACZKA

1. Odkręć pokrętkę blokującą osłonę ostrza, aby zwolnić osłonę ostrza.



2. Zdejmij osłonę ostrza



3. Wyczyść ostrze szmatką



Namocz czystą szmatkę w łagodnym detergencie i ciepłej wodzie. Dokładnie umyj i opłucz górną i dolną część ostrza, wycierając je od środka środka ostrza na zewnątrz.

Aby ponownie złożyć krawalnicę:

ZACHOWAJ NAJWYŻSZĄ OSTROŻNOŚĆ: Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawice odporne na przecięcia podczas zdejmowania, czyszczenia i ponownego zakładania ostrza.

1. Upewnij się, że pokrętko regulacji grubości (część) jest zawsze ustawione w pozycji „O”.

2. Przykręć ostrze (część) z powrotem na miejsce.

3. Ustaw osłonę ostrza (część) nad otworem ostrza. Przytrzymaj ją, aby linie osłony ostrza dopasowują się do linii płytki regulacyjnej (część) (poziomo). Trzymając osłonę ostrza na miejscu, obróć osłonę ostrza

Obróć pokrętko (część) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż osłona ostrza zostanie wkręcona na miejsce.

Dokręć pokrętko osłony ostrza, osłona ostrza będzie prawie równa z ostrze.

Składowanie:

Sprawdź, czy ostrze jest dobrze dokręcone i zablokowane.

1. Obróć pokrętko regulacji grubości (część) zawsze w położenie „O”.

pozycja.

2. ZAWSZE należy wyrównać płytkę regulacyjną (część) z ostrzem (), aby chronić Ostrze podczas przechowywania kralnicy.

3. Przechowywać w suchym i ciepłym miejscu o niskiej wilgotności.

Regulacja przesuwne go wózka na żywność:

1. Podczas krojenia wózek powinien swobodnie przesuwać się wzdłuż pręta wózka.

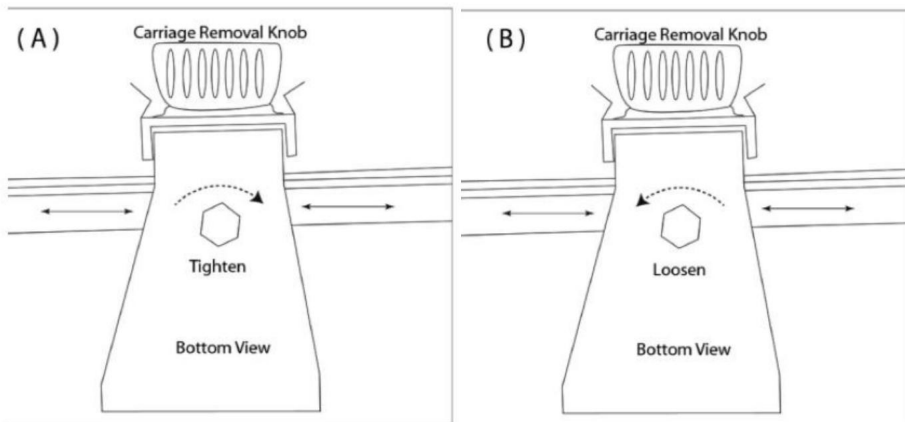
2. Jeżeli części te nie przesuwają się płynnie, można dokonać regulacji.

3. Na dole wspornika wózka znajdziesz plastikową śrubę. Przekręć

śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby dokręcić wózek (poniżej: A). Pomoże to ustabilizować

wózek. Obróć śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować wózek (poniżej:

B). Dzięki temu wózek będzie się łatwiej przesuwał.



Ostrzenie ostrzy

1. Operację tę należy wykonać, jeśli ostrze tnące stępi się.

należy pamiętać, że ostrze wykonane jest z hartowanego materiału i pod

Przy normalnym użytkowaniu ostrzenie powinno być wykonywane tylko raz w roku.

2. Odłącz urządzenie.

3. Upewnij się, że pokrętło grubości krojenia znajduje się w pozycji „o”.

4. Dokładnie wyczyść część ostrza, która będzie ostrzona.

5. Odblokuj urządzenie do ostrzenia za pomocą śruby zabezpieczającej. Podnieś

zespół ostrzący i obróć go o 180° tak, aby oba koła szlifierskie znalazły się w

prawidłowa pozycja. Opuść urządzenie ostrzące i zablokuj je w pozycji.

6. Podłącz urządzenie do prądu i włącz je.

7. Za pomocą przycisku znajdującego się z tyłu urządzenia ostrzącego, wciśnij kamień w kierunku obracającego się ostrza przez około 30 sekund

8. Po naostrzeniu ważne jest wyjęcie tarczy szlifierskiej z ostrzałki.

ostrze poprzez zwolnienie przycisku znajdującego się z przodu urządzenia ostrzącego.

Po zwolnieniu tego przycisku uruchom krajalnicę jeszcze przez 2-3 sekundy.

9. Odblokuj urządzenie ostrzące i przywróć je do pierwotnej pozycji.

śruba zabezpieczająca i obrót o 180°

1. Odkręć pokrętło



2. Obróć o 180° zgodnie z ruchem wskazówek zegara



3. Naciśnij przycisk poniżej, aby naostrzyć tylną stronę ostrza.



4. Naciśnij przycisk powyżej, aby naostrzyć przednią stronę ostrza.



Uwaga: Najpierw naostrz tylną stronę ostrza, aby było ostre, a następnie naostrz przednią stronę, aby usunąć wszelkie zadziory. Ważne jest, aby postępować zgodnie z tą kolejnością, aby uniknąć uszkodzenia ostrza.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Poniższe instrukcje bezpieczeństwa są skierowane zarówno do operatora maszyny, jak i osoby odpowiedzialnej za konserwację. Użytkownik może obsługiwać maszynę dopiero po zapoznaniu się z procedurami bezpieczeństwa opisanymi w niniejszej instrukcji.
PRZECZYTAJ TĘ INSTRUKCJĘ Z UWAGĄ.

WAŻNY

Wszelkie zmiany w systemach ochrony i urządzeniach bezpieczeństwa podczas operacji ta stwarzać będzie poważne ryzyko dla integralności fizycznej operatora.

Podstawowe procedury operacyjne

Niebezpieczeństwa

- Niektóre obszary urządzenia mają części, które są połączone lub mają części podłączone do wysokiego napięcia. W przypadku dotknięcia, te części mogą spowodować poważne porażenia prądem elektrycznym lub zakończyć się śmiercią.

- Wykonaj każdy krok operacji w odpowiedniej kolejności i upewnij się, że wszystko działa prawidłowo. poprawnie przed przejściem do następnego kroku.

Rada

- W przypadku braku zasilania natychmiast wyłącz maszynę. • Stosuj WYŁĄCZNIE zalecane środki smarne, oleje lub smary. • Nie potrząsaj produktem.

Może to uszkodzić wewnętrzne elementy elektryczne.

struktura. Ostrożnie obchodź się z krawalnicą, przenosząc ją w inne miejsce. • NIE dopuść do kontaktu wody, brudu lub kurzu z elementami mechanicznymi.

i podzespołów elektrycznych maszyny. • NIE zmieniaj

standardowych charakterystyk maszyny. • NIE usuwaj, nie odrywaj ani nie niszcz żadnych etykiet bezpieczeństwa ani etykiet identyfikacyjnych.

przyklejone do maszyny. Jeśli jakieś etykiety zostały usunięte lub nie są już

czytelne, skontaktuj się z Paladin Equipment za pomocą formularza „Skontaktuj się z nami” pod adresem www.paladinequipment.com w celu wymiany.

Procedury bezpieczeństwa i uwagi

WAŻNY

Przed włączeniem urządzenia należy uważnie przeczytać WSZYSTKIE INSTRUKCJE zawarte w niniejszej instrukcji. maszyna WŁ. Upewnij się, że rozumiesz wszystkie informacje zawarte w tym

instrukcja. Jeśli masz pytania, skontaktuj się z Paladin Equipment za pośrednictwem

Formularz „Skontaktuj się z nami” na stronie www.paladinequipment.com

Niebezpieczeństwo

- Przewód lub kabel elektryczny z uszkodzoną osłoną lub słabą izolacją może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub wyciek prądu. Przed użyciem sprawdź warunki wszystkich przewodów i kabli. Nie używaj maszyny, jeśli kable lub przewody są uszkodzone.

Rada

- Upewnij się, że dokładnie rozumiesz wszystkie funkcje i procedury operacyjne i informacji zawartych w niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem korzystania z maszyny. • Przed użyciem jakichkolwiek przełączników, przycisków, dźwigni itp. należy upewnić się, że są one prawidłowe. jeden dla akcji, którą chcesz wykonać. W razie wątpliwości skonsultuj się z tą instrukcją.

Środki ostrożności

- Przewód elektryczny musi być zgodny z mocą wymaganą przez maszyną.
- Kable dotykające podłogi lub znajdujące się w pobliżu maszyny muszą być zabezpieczone. przed zwarciami.

Rutynowa kontrola

Rada

- Podczas sprawdzania naciągu pasów lub łańcuchów NIE WOLNO wkładać palce między pasami a kołami pasowymi, ani między łańcuchem a koła zębate.

Środki ostrożności

- W razie uszkodzenia sprawdź silnik oraz przesuwane lub obracające się części maszyny. nietypowe dźwięki.

- Sprawdź napięcie pasów i łańcuchów. Jeśli któryś z nich wykazuje oznaki noszenie, nie używaj maszyny. Oddaj część do profesjonalnej wymiany z pasem lub łańcuchem zatwierdzonym przez

Paladyna. • Sprawdź zabezpieczenia i urządzenia zabezpieczające, aby upewnić się, że działają odpowiednio.

Działanie

Ostrzeżenia

- Nie używaj urządzenia, mając długie włosy, które mogłyby dotykać jakiegokolwiek części urządzenia. maszyna. Może to doprowadzić do poważnego wypadku. Zwiąż włosy dobrze i/lub przykryj ją czapką lub szalikiem.

- Tylko przeszkolony lub wykwalifikowany personel może obsługiwać tę maszynę.
- Nie dotykaj obracającego się ostrza ręką podczas pracy.
- Nigdy nie używaj maszyny bez popychacza żywności i wózka na żywność.

Użytkowanie urządzenia bez tych elementów zabezpieczających może spowodować poważne obrażenia.

Po zakończeniu pracy

Środki ostrożności

- Zawsze WYŁĄCZAJ URZĄDZENIE przed czyszczeniem, wyjmując wtyczkę. z gniazda.
- Nigdy nie

- czyść maszyny, jeśli nie jest całkowicie zatrzymana.
- Przed włączeniem należy umieścić wszystkie elementy z powrotem w ich pozycjach funkcjonalnych.

- ponownie włączyć maszynę.

- Wyczyść płyny ręcznikiem papierowym lub dezynfekowanym.
- NIE wkładaj palców pomiędzy paski i koła pasowe ani łańcuchy i

- koła zębate.

Konserwacja

Niebezpieczeństwo

- Nie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych przy maszynie, gdy jest ona włączona. Przed przystąpieniem do pracy należy wyłączyć krawalnicę i wyjąć wtyczkę z gniazda. wykonywania jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

WAŻNY

W każdej sytuacji awaryjnej należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda.

Ostrzeżenie

- Konserwację elektryczną i mechaniczną musi wykonywać osoba wykwalifikowana. personel.

Przed rozpoczęciem pracy przeszkolić nowych użytkowników w zakresie prawidłowego bezpieczeństwa i obsługi krawalnicy do żywności. używają maszyny. Upewnij się, że krawalnica została w pełni sprawdzona pod kątem prawidłowego działania instalacja i sprawdzenie, czy przed użyciem maszyny nie ma uszkodzonych lub brakujących części aby zapobiec poważnym obrażeniom ciała lub uszkodzeniu maszyny.

DANE TECHNICZNE

MODEL	Woltaż (W)	Oceniony Częstotliwość (Hz)	Moc (W)	Plasterek Grubość (mm)	Ostrze Średnica (mm)	Region
250B	120	60	180	0-10	250	NAS
250B 220-240		50	180	0-10	250	UE

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA



Niniejszy produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów



Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich

akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w ten sposób nie mogą należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki punkt recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL:250B

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL:250B



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor.

Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen: 1. LEES EN

BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

VOOR GEBRUIK.

2. CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN. Controleer voor gebruik van de vleesmolen of alle onderdelen goed werken en de beoogde functies uitvoeren. Controleer op uitlijning van bewegende onderdelen, vastlopen van bewegende onderdelen, montage en andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden.

3. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het schoonmaakt. HET MES IS UITZONDERLIJK SCHERP; GEBRUIK HET MET

ZORG 4. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

5. LAAT DE VLEESSNIJMACHINE NOOIT ONBEHEERD ACHTER TIJDENS HET GEBRUIK RENNEN!

6. Vermijd contact met bewegende delen. HOUD UW VINGERS NOOIT BIJ

HET MES TERWIJL HET IN WERKING IS.

7. Plaats het apparaat nooit in de buurt van een hete kookplaat, in een oven of in een vaatwasser.
DE SLICER IS NIET VAATWASSERBESTENDIG.

8. Gebruik de vleesmolen of enig ander elektrisch apparaat NIET met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat defect is. Bel onze klantenservice service hotline op 417-821-4600 voor het oplossen van problemen en vervangende onderdelen.

9. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. NIET GEBRUIKEN BUITEN.

10. Laat het netsnoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangen, scherpe randen of hete oppervlakken aanraken.

11. Laat het netsnoer NIET knikken, vast komen te zitten onder de snijmachine of wikkel het om de snijmachine.

12. Trek NIET aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. De stekker moet altijd worden verwijderd door de stekker zelf eruit te trekken om schade aan de het snoer.

13. Om het risico op een elektrische schok te verkleinen, is dit product voorzien van een gepolariseerde stekker. Eén pin is breder dan de andere. De stekker is bedoeld om in een gepolariseerde stopcontact, en maar één kant op. Wanneer de stekker niet helemaal in het stopcontact past, draai de stekker dan om. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om het juiste stopcontact. WIJZIG DE STEKKER OP GEEN ENKELE MANIER.

14. Plaats het apparaat op een stevig en stabiel oppervlak. Zorg ervoor dat de apparaat niet dicht bij de rand van het werkblad wordt geplaatst, waar het gemakkelijk kan worden geduwd of gevallen.

15. Gebruik uw snijmachine NIET in een garage voor apparaten of onder een muur. kast. Wanneer u het apparaat in een garage voor apparaten opbergt, moet u het apparaat altijd loskoppelen van het stopcontact. Als u dit niet doet, kan er brandgevaar ontstaan, vooral als de apparaat raakt de wanden van de garage of de deur raakt het apparaat aan terwijl het sluit.

16. Sluit het apparaat NOOIT aan en bewaar het NOOIT op een plek waar het kan ontploffen. overstroomd.

17. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de snijmachine NIET in het water zetten. water of andere vloeistoffen.

18. Gebruik de vleesmolen NIET met natte handen of terwijl u op een tafel staat.

natte vloer. Gebruik de vleesmachine NIET als deze nat of vochtig is.

19. Gebruik alleen accessoires die door Paladin worden aanbevolen voor gebruik met uw product. Accessoires die geschikt zijn voor één snijmachine kunnen een Er bestaat een risico op brand, elektrische schokken of letsel bij gebruik met een andere slijpmachine. Gebruik GEEN hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht.

20. Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of schurende doeken bij het schoonmaken. het schoonmaken van de unit.

21. Gebruik de snijmachine om ALLEEN aangewezen voedsel te snijden. Probeer geen bevroren voedsel te snijden. voedsel, botten, karton, plastic, etc.

22. Gebruik het apparaat NIET voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

23. De commerciële snijmachine voor voedsel heeft een scherp mes. Om verwondingen te voorkomen, mag u het te snijden voedsel nooit met de hand invoeren. Gebruik het apparaat altijd als het volledig is Gemonteerd met voerwagen en voerduwer.

24. Raak het mes ALLEEN aan als de stroom is UITGESCHAKELD en u het verwijderd en reinig het volgens de instructies. Raak het mes NIET aan als de stroom aan staat.

25. Volg de instructies bij het optillen of verplaatsen van de vleesmolen.

Wanneer u de snijmachine verplaatst of optilt, moet u uw lichaam zorgvuldig positioneren om contact met de snijmachine te vermijden. het mes.

26. Wanneer het blad beweegt, plaatst u uw handen op de aanbevolen duwpositie alleen oppervlakte.

27. Nadat u de verwijderbare wagen weer hebt bevestigd, mag u de snijmachine nooit meer gebruiken, tenzij deze is volledig rechtopstaand en volledig gemonteerd.

28. Om onbedoeld contact met het mes te voorkomen wanneer de snijmachine niet in gebruik is of wanneer u de snijmachine optilt, draai dan altijd de knop voor de instelbare dikte naar "O" zodat de instelplaat de rand van het mes bedekt.

29. NIET gebruiken onder invloed van drugs of alcohol.

30. Houd er rekening mee dat bij onjuist gebruik van dit product de garantie verval.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	--

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

UITPAKKEN

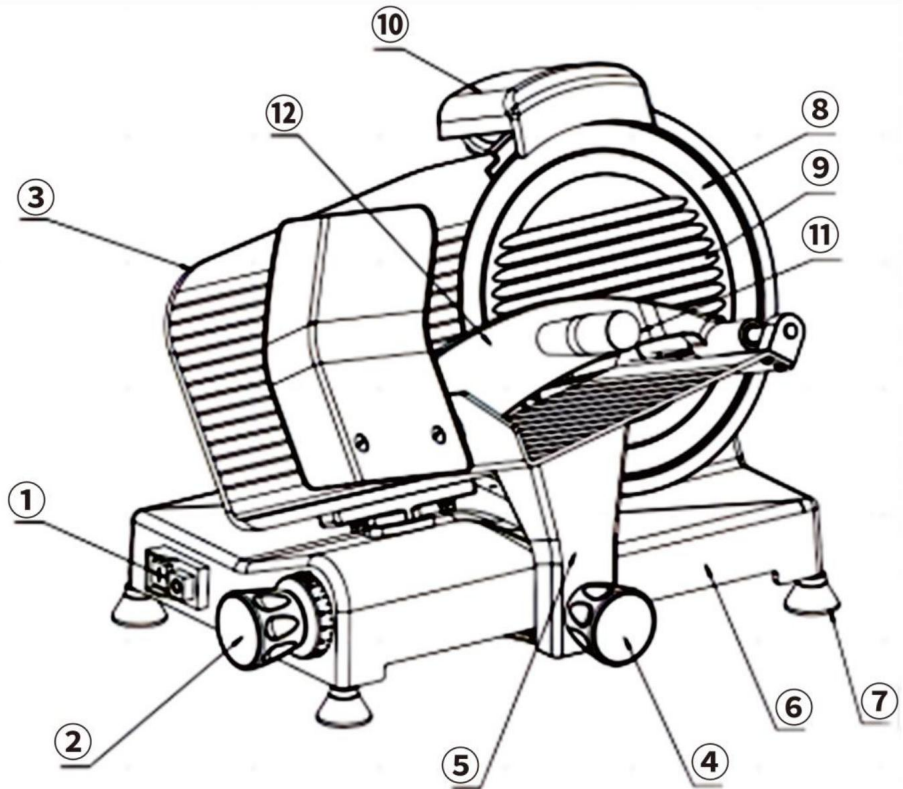
BELANGRIJK: Om letsel te voorkomen bij het uitpakken van het apparaat, dient u de volgende instructies te volgen:

1. Zet de doos op een groot, stevig en plat oppervlak.
 2. Verwijder het instructieboekje en andere documentatie.
 3. Schuif de poly-foam verpakking omhoog en van de unit. Til de slicer uit de doos en Plaats het op een stevig, vlak oppervlak.
 4. Verwijder de beschermzak.
 5. Om het apparaat op te tillen en te verplaatsen, buigt u uw knieën om rugletsel te voorkomen. één hand op de onderkant van de motorbehuizing en de andere onder de vervoer van de vleesmachine.
 6. Verwijder de oranje beschermkappen van het snijblad voordat u het mes omdraait. de eenheid aan.
 7. Wees **uiterst voorzichtig** bij het hanteren van het mes.
 8. Houd plastic zakken buiten bereik van kinderen.
- Bewaar alle verpakkingsmaterialen voor het geval u de machine moet vervoeren

opnieuw in de toekomst.HERINPAKKENINSTRUCTIES

1. Plaats de voedselsnijder op een groot, stevig en vlak oppervlak.
2. Doe de voedselsnijder in een plastic zak.
3. Plaats polyfoam inzetstukken aan beide uiteinden van de snijmachine.
4. Plaats de verpakte eenheid in de staande doos.
5. Plaats het bovenste gegolfde inzetstuk, de instructiehandleiding en andere documentatie terug.

UW SCINER LEREN KENNEN



1. Veiligheidsknop aan/uit (I/O) (rood en groen)

2. Dikte-aanpassingsknop

Aanpassingsplaat

Knop voor het verwijderen

van de wagen

3. Schuifbare

voedselwagen

4. Behuizing

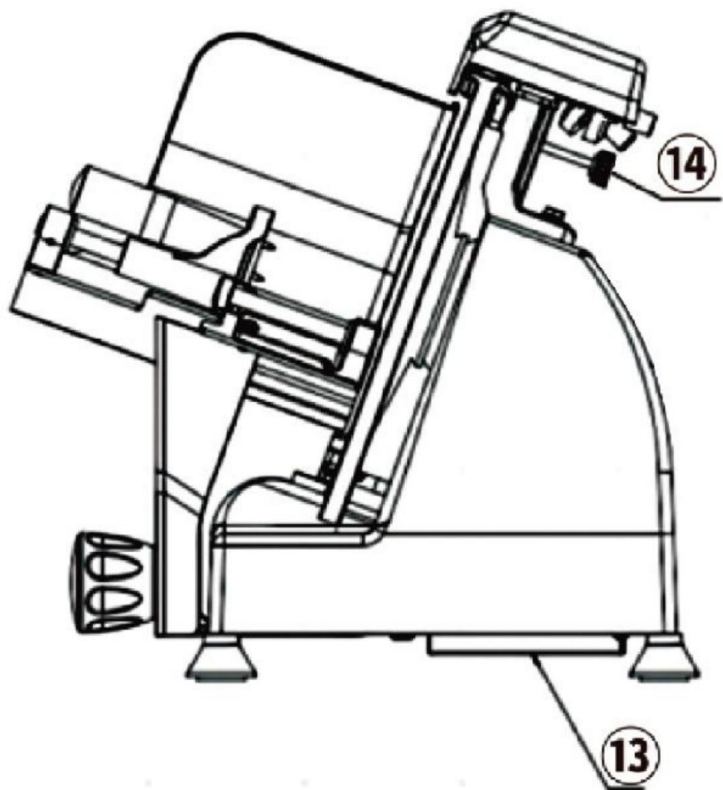
5. Antislipvoetjes

6. Mes

7. Mesbescherming

Messlijper (verwijderbaar)

8. Handvat van de voedselduwer



ÿ. Onderkant

ÿ. Vergrendelingsknop van de afstelplaat (moet samen met ÿ worden afgesteld)

BEDIENING VAN UW VLEESSNIJMACHTINE

Voordat u uw commerciële vleessnijmachine voor het eerst gebruikt, wast u alle onderdelen grondig en verwijdt u vooral alle vet en olie van het oppervlak. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze weer in elkaar zet. (RAADPLEEG HET HOOFDSTUK REINIGING & ONDERHOUD VAN DE HANDLEIDING).

Nu uw snijmachine volledig is gemonteerd en klaar voor gebruik, is het tijd om uw favoriete vlees, kaas en groenten te snijden! Zorg ervoor dat u de Belangrijke Veiligheidsmaatregelen en Algemene Veiligheidspraktijken in deze handleiding leest en volledig begrijpt voordat u begint.

1. Plaats de vleesmolen op een vlakke, stabiele ondergrond.

OPMERKING: Zorg ervoor dat u de beschermende mesbeschermers van de rand van het mes verwijderd.

Mes (onderdeel ȳ) voordat u de snijmachine in het stopcontact steekt. Deze worden gebruikt voor Alleen verzending.

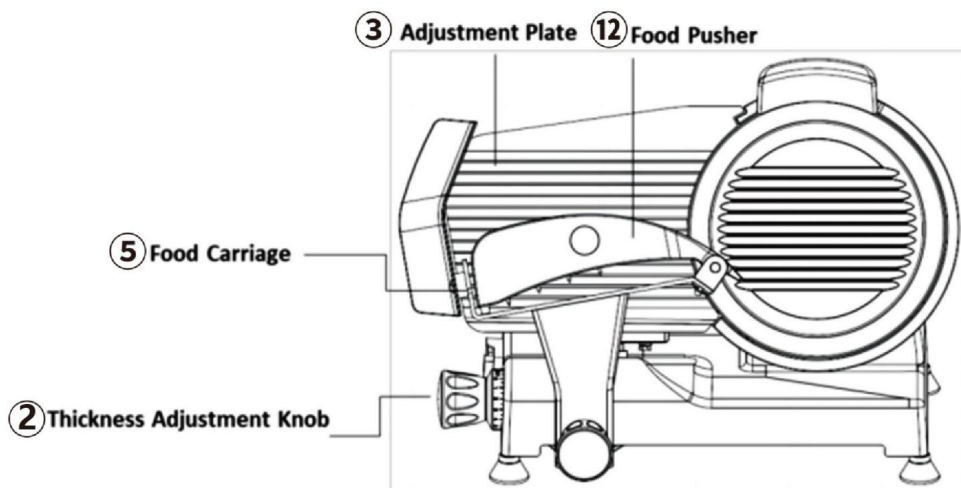
2. Plaats voedsel op de glijdende voedselwagen (onderdeel ȳ) tussen de

Aanpassingsplaat (onderdeel ȳ) en de voedseldruwer (onderdeel ȳ). Om letsel te voorkomen, ALTIJD de voedseldruwerhendel (onderdeel ȳ) gebruiken om vlees te snijden. (Zie Afb. 1)

3. Draai aan de dikte-aanpassingsknop (onderdeel ȳ) om de aanpassing in te stellen

Plaat (onderdeel ȳ) voor de gewenste snijdikte. Draai met de klok mee voor dunner

sneden, tegen de klok in voor dikkere sneden. (Zie Afb. 1)



Afbeelding 1

4. Stel de plaatvergrendelingsknop (onderdeel ȳ) in op de juiste positie om te voorkomen dat de plaat vergrendelt.

de plaat niet verschuiven wanneer u op het vlees drukt. Dit zorgt ervoor dat

Je krijgt gelijkmatig gesneden vlees.

OPMERKING: Wanneer u de dikteknop aanpast, moet u ook de

Plaatvergrendelingsknop tegelijkertijd



5. Om de vleesmolen AAN te zetten, drukt u op de groene "I"-knop. (Zie Afb. 2)



6. Om de vleesmolen UIT te zetten, drukt u op de rode "O"-knop. (Zie Afb. 2)

7. Wanneer u de snijmachine bedient, ga dan aan de zijkant van de snijmachine staan, tegenover het mes. Kijk naar de foto rechts om te bepalen waar u moet staan.

8. Plaats een dienblad of bord achter de vleesmolen en onder het mes (onderdeel ȳ) om het gesneden voedsel op te vangen wanneer het uit het mesgedeelte komt.

9. Houd de Food Pusher Handle (onderdeel ȳ) vast met uw rechterhand. Houd uw handen beschermd achter de Food Pusher ȳ.

10. **GEbruik DEZE SNIJDER NOOIT ZONDER DE VOEDSELDUWER.**

Belangrijk: Raadpleeg het gedeelte 'Tips voor het snijden van voedsel' wanneer u verschillende soorten voedsel snijdt. soorten voedingsmiddelen.

11. Begin LANGZAAM met snijden met een gelijkmatige, constante beweging. Breng licht aan constante druk met de voedselduwerhendel (onderdeel ȳ) om voedsel te verplaatsen richting de verstelplaat (ȳ) terwijl u de voedselwagen (ȳ) LANGZAAM schuift over het mes (ȳ). Dit zal helpen om gelijkmatig te snijden. Blijf schuiven LANGZAAM, heen en weer, totdat je de gewenste hoeveelheid hebt gesneden vlees.

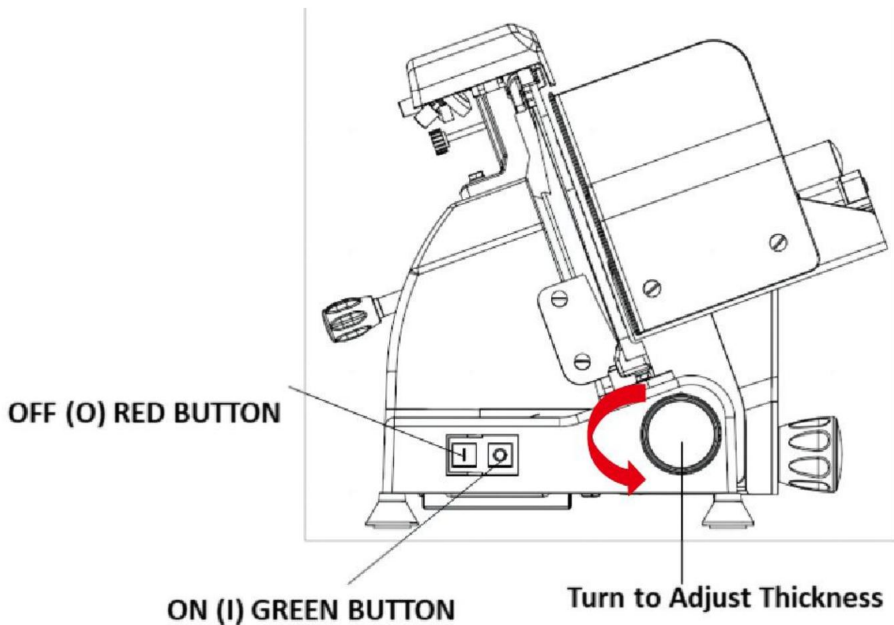
LET OP: De vleesmolen snijdt alleen als de voedselwagen wordt verplaatst

vooruit.

12. Wanneer u klaar bent, schakelt u de vleesmolen uit (0) door op de rode knop te drukken. (Zie Afb. 2)

13. Haal altijd de stekker van de vleesmachine uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt.

14. Draai voor de veiligheid de dikte-instelknop (onderdeel y) na gebruik altijd naar de stand "O" om de scherpe rand van het mes (y) goed te beschermen.



Afbeelding 2

Tips voor het snijden van voedsel



WAARSCHUWING

Deze vleessnijmachine is niet bedoeld om door botten te snijden! Door botten te snijden zal de vleessnijmachine ernstig beschadigen en de garantie vervallen!

- Ontbeen vlees altijd voordat u het in stukken snijdt
- Fruit (perziken, appels, avocado's etc.) moet vrij zijn van pitten.

uitzondering zijn tomaten. • Bij

het snijden van volledig bevroren, zeer hard vlees, het 15 minuten laten ontdooien van tevoren zal betere resultaten opleveren en de slijtage van het mes verminderen. •

Als u een groot stuk vlees moet snijden (zoals gebrad of spek), kunt u moet het vlees met de hand in kleinere, beter hanteerbare stukken snijden om te snijden. • Voedsel met een ongelijkmatige textuur, zoals vis en dunne biefstukken, is vaak moeilijk te snijden.

plak. Zet ongeveer 20 minuten in de vriezer om gedeeltelijk te bevroren voordat proberen te snijden.

Vleeswaren: Vleeswaren blijven langer houdbaar en behouden hun smaak als ze naar behoefte worden gesneden. Voor beste resultaten, afkoelen tot ongeveer: 40°F- 48°F (4°C~8°C). Verwijder alle plastic of harde omhulsels voor het snijden. Gebruik een constante, zachte druk voor zelfs snijden.

Kaas: Onze snijder kan moeiteloos harde kazen verwerken. Als het echter komt het op zachtere kazen aan, dan vind je het misschien wat lastig. Hier zijn een paar tips om het proces soepeler maken:

Voorkom plakken: Zachte kazen kunnen soms aan het mes blijven plakken.

Om dit te minimaliseren, kunt u het mes lichtjes met olie insmeren voordat u gaat snijden.

Koelen voor het snijden: Als de kaas te zacht is, leg hem dan in de vriezer totdat hij zacht is. bereikt ongeveer 40°F-48°F(4°C~8°C). Dit zal het steviger maken en het snijden vergemakkelijken gemakkelijker.

BELANGRIJK: Als de kaas aan het mes blijft plakken wanneer u het mes gebruikt, snijden:

A) Koel de kaas opnieuw, zodat deze kouder wordt (niet bevroren).

B) Zorg dat er minder spanning op de handgreep van de voedselduwer (onderdeel y) tegen het mes staat.

C) Gebruik LANGZAMERE snijbewegingen.

Brood en gebak: Versgebakken brood moet worden afgekoeld tot kamertemperatuur. temperatuur voordat u het serveert.

Gebruik oud brood voor extra dunne sneetjes voor toast. Uw snijmachine is ideaal voor alle soorten brood, pondcake of fruitcake. Koel brood of cake tot ca. 40°F - 48°F (4°C~8°C) voor gemakkelijker snijden en om scheuren of verkrumelen te voorkomen.

Warm gebrad: Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, kalkoen, ham: Bij het snijden van warm braadstukken zonder bot, uit de oven halen en 20-30 minuten laten staan (op kamertemperatuur temp) voor het snijden. Ze behouden meer natuurlijke sappen en snijden gelijkmatig zonder te verkrumelen. Snijd indien nodig het vlees met de hand zodat het op de wagen past.

UW VLEESSNIJMACHINE SCHOONMAKEN



WAARSCHUWING

Voordat u de VLEESSNIJDER schoonmaakt, monteert of demonteert, moet u:

Zorg ervoor dat de stroom UIT staat en dat de stekker uit het stopcontact/de stroom is gehaald
bron!



WAARSCHUWING

Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren of schoonmaken van het mes, omdat het extreem scherp! Wij raden u ten eerste aan snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van het mes.

Om de Slicer te demonteren:

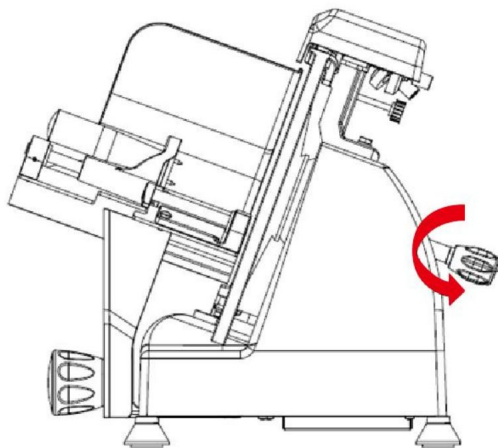
1. De snijmachine moet na elk gebruik worden schoongemaakt, omdat er bederfelijke etensresten in kunnen zitten. kunnen zich ophopen op de snijmachine of achter het snijblad (onderdeel ȳ).
2. Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen om onderdelen van de vleesmachine schoon te maken.
3. Draai de dikte-instelknop (onderdeel ȳ) naar de "O"-positie.
4. Om de schuifvoedselwagen (onderdeel ȳ) en de voedselduwerarm te verwijderen (ȳ), draai de wagenknop (ȳ) onder de schuifvoeding los
Wagen (ȳ) tegen de klok in en til de voedsellade lichtjes omhoog en

uit beweging.

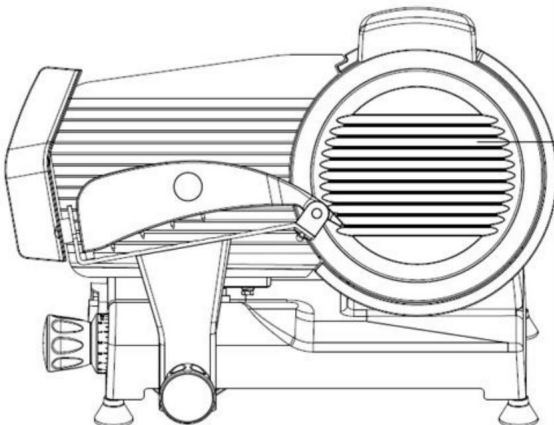
5. Draai met één hand plat op de mesbescherming (onderdeel ÿ) de zwarte mesbeschermingsknop (ÿ, aan de achterkant van de snijmachine achter het mes) tegen de klok in totdat de mesbescherming (ÿ) loslaat. (Zie Afb. 3)

6. Verwijder de drie kruiskopschroeven die het mes vasthouden (onderdeel ÿ). (Zie Afb. 3) Het mes is nu losgemaakt van de as en kan worden verwijderd door het voorzichtig naar buiten te trekken. **WEES EXTREEM VOORZICHTIG: Wij raden u ten zeerste aan snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van het mes.**

Naar de reinigingssnijder:



Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard



Remove Blade Guard

Afbeelding 3

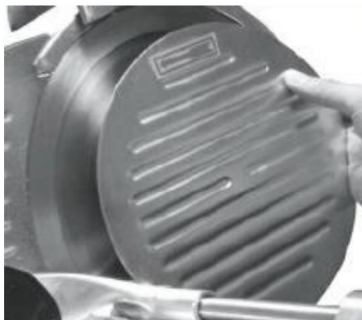
1. Maak het mes schoon met een vochtige spons of doek. Veeg het mes weg van het mes (Deel ȳ). Veeg NOOIT in de richting van het mes.
2. Maak het mes (onderdeel ȳ) NOOIT onder water schoon. Omgaan met scherpe voorwerpen
Onder water is het extreem gevaarlijk.
3. Het mes (Deel ȳ) Mesbescherming (Deel ȳ), Voedselduwer (Deel ȳ) en
Het voedselwagentje (Deel ȳ) kan met de hand worden gewassen in heet zeepsop.
Omdat deze onderdelen in contact komen met voedsel, moeten ze worden ontsmet
goed. Laat ontsmette onderdelen aan de lucht drogen.
4. Dompel de motor van de vleesmolen nooit onder in water of andere vloeistoffen.
vloeistof.
5. Reinig het buitenste oppervlak van de vleesmolenbehuizing/motor met een vochtige doek
en een mild schoonmaakmiddel.

BELANGRIJK: WAS GEEN ENKEL ONDERDEEL VAN DEZE SNIJDER IN EEN AFWASMACHINE

1. Draai de vergrendelingsknop van de mesbescherming los om de mesbescherming te ontgrendelen



2. Maak de meskap los



3. Veeg het mes schoon met een doek



Week een schone doek in een mild schoonmaakmiddel en warm water. Was voorzichtig en spoel de boven- en onderkant (onderkant) van het mes af door het af te vegen het midden van het blad naar buiten.

Om Slicer opnieuw in elkaar te zetten:

WEES EXTREEM VOORZICHTIG: Wij raden u ten zeerste aan om snijbestendige handschoenen bij het verwijderen, reinigen en opnieuw installeren van de blad.

1. Zorg ervoor dat de dikte-instelknop (onderdeel ȳ) altijd in de "O"-stand staat.
2. Schroef het mes (onderdeel ȳ) terug op zijn plaats.
3. Lijn de Blade Guard (Partȳ) uit over het mesgat. Houd het op zijn plaats zodat de lijnen van het bladbeschermingsvlak, komen overeen met de lijnen van de afstelplaat (onderdeel ȳ) (horizontaal). Terwijl u de Blade Guard op zijn plaats houdt, draait u de Blade Guard
Draai de knop (onderdeel ȳ) met de klok mee totdat de mesbescherming op zijn plaats is geschroefd. Als de bladbeschermingsknop wordt vastgedraaid, komt de bladbescherming bijna gelijk te liggen met blad.

Opslag:

Zorg ervoor dat het mes goed vastzit en vergrendeld is.

1. Draai de dikte-aanpassingsknop (onderdeel ȳ) altijd in de "O"

positie.

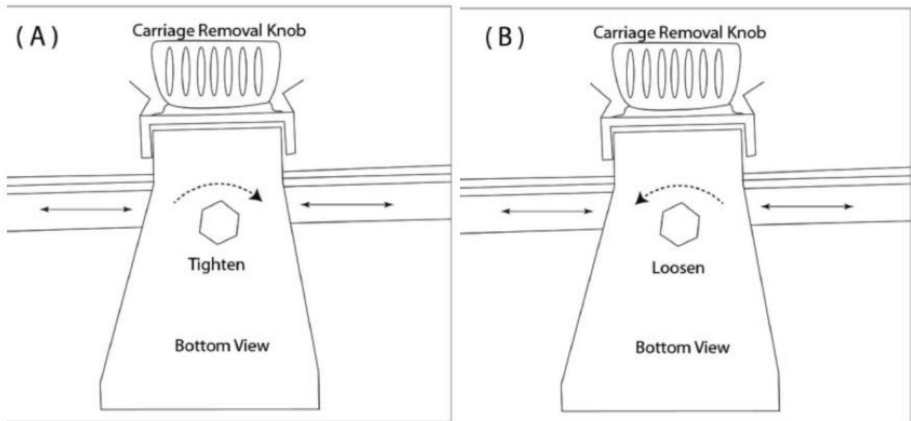
2. Lijn de afstelplaat (onderdeel ȳ) ALTIJD uit met het mes (ȳ) om de Mes wanneer de snijmachine is opgeborgen.

3. Bewaar op een droge, warme plaats met een lage luchtvochtigheid.

Het verschuifbare voedselwagentje afstellen:

1. De wagen moet tijdens het snijden vrij langs de wagenstang kunnen glijden.
2. Als deze onderdelen niet soepel schuiven, kunnen er aanpassingen worden gedaan.
3. Onderaan de wagensteun vindt u een kunststof schroef. Draai

de schroef met de klok mee om de wagen vast te draaien (hieronder: A). Dit zal helpen om de wagen te stabiliseren de wagen. Draai de schroef tegen de klok in om de wagen los te maken (hieronder: B). Hierdoor glijdt de wagen gemakkelijker.



Messen slijpen

1. Deze handeling moet worden uitgevoerd als het snijblad bot wordt. moet worden opgemerkt dat het lemmet is gemaakt van gehard materiaal en onder Bij normaal gebruik hoeft u het slechts eenmaal per jaar te slijpen.

2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

3. Zorg ervoor dat de knop voor de snijdikte in de 'o'-positie staat.
4. Maak het te slijpen deel van het mes ZORGVULDIG schoon.
5. Ontgrendel het slijpparaat met behulp van de veiligheidsborgschroef. Til de slijpmontage en draai deze 180° zodat beide slijpschijven in

de juiste positie. Laat het slijpparaat zakken en vergrendel het in positie.

6. Sluit het apparaat aan en zet het aan.

7. Duw de steen met de knop aan de achterkant van de slijpeenheid naar voren tegen het roterende mes gedurende ongeveer 30 seconden

8. Na het slijpen is het belangrijk om de slijpschijf uit de machine te halen.

U kunt het mes losmaken door de drukknop aan de voorzijde van het slijpparaat los te laten.

Laat de slicer 2-3 seconden draaien nadat u de knop loslaat.

9. Plaats het slijpparaat terug in de oorspronkelijke positie door de veiligheidsschroef en 180° draaiend

1. Draai de knop los



2. Draai 180° met de klok mee



3. Druk op de onderstaande knop om de achterkant van het mes te slijpen.



4. Druk op de knop hierboven om de voorkant van het mes te slijpen.



Let op: Slijp eerst de achterkant van het mes om het scherp te maken, en slijp vervolgens de voorkant om bramen te verwijderen. Het is belangrijk om deze volgorde aan te houden om schade aan het mes te voorkomen.

ALGEMENE VEILIGHEIDSPRAKTIJKEN

De volgende veiligheidsinstructies zijn gericht aan zowel de operator van de machine als de persoon die verantwoordelijk is voor het onderhoud. De gebruiker mag de machine alleen bedienen nadat hij goed bekend is met de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden beschreven. **LEES DEZE HANDLEIDING MET AANDACHT.**

BELANGRIJK

Elke verandering in de beschermingssystemen en veiligheidsvoorzieningen tijdens
De bediening ervan brengt ernstige risico's voor de fysieke integriteit van de operator met zich mee.

Basis bedieningsprocedures

Gevaren

- Sommige delen van het apparaat hebben onderdelen die met elkaar verbonden zijn of onderdelen hebben die niet met elkaar verbonden zijn.

aangesloten op hoge spanning. Bij aanraking kunnen deze onderdelen ernstige elektrische schokken veroorzaken of dodelijk zijn.

- Volg elke operationele stap in de juiste volgorde en zorg ervoor dat alles goed werkt correct in te stellen voordat u doorgaat naar de volgende stap.

Advies

- Schakel bij stroomuitval de machine onmiddellijk uit.
- Gebruik ALLEEN aanbevolen smeermiddelen, oliën of vetten.
- Schud het product niet. Dit kan de interne elektrische structuur. Behandel de snijmachine voorzichtig wanneer u deze naar een andere locatie verplaatst.
- Laat GEEN water, vuil of stof in contact komen met mechanische onderdelen en elektrische componenten van de machine.
- Verander de standaardkenmerken van de machine NIET.
- Verwijder, scheur of beschadig GEEN veiligheids- of identificatielabels.
- Verwijder labels niet meer vast op de machine. Als er labels zijn verwijderd of niet meer leesbaar, neem contact op met Paladin Equipment via het formulier 'Contact opnemen' op www.paladinequipment.com voor vervanging.

Veiligheidsprocedures en -notities

BELANGRIJK

Lees ALLE INSTRUCTIES van deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat inschakelt. machine AAN. Zorg ervoor dat u alle informatie in dit

handleiding. Als u vragen hebt, neem dan contact op met Paladin Equipment via de "Contact Us"-formulier op www.paladinequipment.com

Gevaar

- Een elektrische kabel of draad met een beschadigde mantel of slechte isolatie kan elektrische schokken of elektrische lekkage veroorzaken. Controleer voor gebruik de omstandigheden van alle draden en kabels. Gebruik de machine niet als er kabels of draden zijn beschadigd.

Advies

- Zorg ervoor dat u alle functies en bedieningsprocedures grondig begrijpt en informatie in deze handleiding voordat u de machine bedient.
 - Voordat u schakelaars, knoppen, hendels, enz. gebruikt, moet u er zeker van zijn dat deze correct zijn.
- één voor de actie die u wilt uitvoeren. Raadpleeg bij twijfel deze handleiding.

Voorzorgsmaatregelen

- De elektrische kabel moet compatibel zijn met het vermogen dat de machine.
- Kabels die de vloer of de machine raken, moeten worden beschermd tegen kortsluiting.

Routine-inspectie

Advies

- Wanneer u de spanning van de riemen of kettingen controleert, mag u uw vingers tussen de riemen en de katrollen en ook niet tussen de ketting en de tandwielen.

Voorzorgsmaatregelen

- Controleer de motor en de glijdende of draaiende delen van de machine in geval van abnormale geluiden.
- Controleer de spanning van de riemen en kettingen. Als een van beide tekenen van slijtage, gebruik de machine dan niet. Laat het onderdeel professioneel vervangen met een door Paladin goedgekeurde riem of ketting.
- Controleer de beschermingen en veiligheidsvoorzieningen om er zeker van te zijn dat ze werken op de juiste manier.

Bediening

Waarschuwingen

- Gebruik de machine niet met lang haar dat in aanraking kan komen met een deel van de machine. Dit kan leiden tot een ernstig ongeluk. Bind uw haar goed vast en/of bedek het met een hoed of sjaal.
 - Alleen getraind of bekwaam personeel mag deze machine bedienen.
 - Raak het roterende mes niet met uw hand aan tijdens het gebruik.
 - Bedien de machine nooit zonder de voedselduwer en voedselwagen.
- Als u de machine zonder deze veiligheidsvoorzieningen gebruikt, kan dit ernstig letsel veroorzaken.

Na het beëindigen van het werk

Voorzorgsmaatregelen

- SCHAKEL DE MACHINE ALTIJD UIT voordat u hem schoonmaakt door de stekker uit het stopcontact te halen uit het stopcontact.
- Maak de machine nooit schoon voordat deze volledig tot stilstand is gekomen.
- Plaats alle onderdelen terug in hun functionele posities voordat u de machine inschakelt.
- de machine weer AAN.
- Maak vloeistoffen schoon met een papieren handdoek of een ontsmette handdoek.
- Steek uw vingers NIET tussen riemen en katrollen of kettingen en tandwielen.

Onderhoud

Gevaar

- Voer geen onderhoud uit aan het apparaat terwijl de stroom is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat u de snijmachine uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt voordat u het uitvoeren van onderhoud.

BELANGRIJK

Haal in noodsituaties altijd de stekker uit het stopcontact.

Waarschuwing

- Elektrisch of mechanisch onderhoud moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde personeel.

Geef nieuwe gebruikers training over de juiste veiligheidsfuncties en bediening van de voedselsnijder voordat ze deze gebruiken. ze gebruiken een machine. Zorg ervoor dat de snijmachine volledig is geïnspecteerd op de juiste installatie en gecontroleerd op beschadigde of ontbrekende onderdelen voordat de machine wordt gebruikt om ernstig letsel of schade aan de machine te voorkomen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODEL	Spanning (V)	Beoordeeld Frequentie (Hz)	Stroom (IN)	Plak Dikte (mm)	Blad Diameter (mm)	Regio
250B	120	60	180	0-10	250	ONS
250B 220-240		50	180	0-10	250	EU

CORRECTE VERWIJDERING

Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool met een klike-afvalbak doorkruist geeft aan dat het product gescheiden afvalinzameling vereist in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle

accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet kunnen met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten naar een inzamelpunt worden gebracht punt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: 250B

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: 250B



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande: 1.

LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER

NOGGRANT

INNAN ANVÄNDNING.

2. KONTROLLERA FÖR SKADA DELAR. Innan du använder köttskäraren, kontrollera att alla delar fungerar korrekt och att de utför de avsedda funktionerna. Kontrollera om rörliga delar är inriktade, bindning av rörliga delar, montering och andra förhållanden som kan påverka driften.

3. Dra ut nätsladden ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring. BLADET ÄR EXCEPTIONELLT SKARPT; HANTERA MYCKET FÖRSIKTIGT

4. Denna apparat är INTE avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person ansvariga för sin säkerhet.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

5. LÄMNA ALDRIG KÖTTSKÄRAREN UNÖVERVAKAD SOM DEN ÄR SPRING!

6. Undvik kontakt med rörliga delar. SÄTTA ALDRIG FINGRARNÄRA

KLAGET MEDAN DET ÄR I DRIFT.

7. Placera aldrig enheten nära en het brännare, i en ugn eller i en diskmaskin. DE SKIVARE ÄR INTE DISKMASKINSÄKER.

8. Använd INTE köttskäraren eller någon annan elektrisk utrustning med en skadad sladd eller kontakt eller efter att enheten inte fungerar. Ring vår kund servicehotline på 417-821-4600 för felsökning och reservdelar.

9. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk. ANVÄND INTE UTOMHUS.

10. Låt INTE nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en disk, vidrör skarpa kanter eller vidrör heta ytor.

11. LÅT INTE nätsladden bli veck, fastna under skärmaskinen eller linda den runt skärmaskinen.

12. Dra INTE i sladden när du kopplar ur maskinen. Pluggen ska alltid tas bort genom att dra i själva kontakten för att förhindra skador på sladden.

13. För att minska risken för elektriska stötar har denna produkt en polariserad kontakt. Den ena spetsen är bredare än den andra. Kontakten är avsedd att passa i en polariserad uttag, och bara ett sätt. När kontakten inte passar helt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker för att installera rätt uttag. ÄNDRA INTE PÅ NÅGOT SÄTT.

14. Placera apparaten på en stadig och stabil yta. Se till att apparaten är inte placerad nära kanten på bänkskivan, där den lätt kan placeras skjuts av eller faller.

15. Använd INTE din skärmaskin i ett apparatgarage eller under en vägg skåp. Dra alltid ur kontakten från enheten när du förvarar den i ett apparatgarage eluttaget. Att inte göra det kan skapa en brandrisk, särskilt om apparaten vidrör garagets väggar eller dörren vidrör enheten när den stänger.

16. Koppla ALDRIG in eller förvara apparaten på ett område som kan bli översvämmade.

17. För att skydda mot risken för elektriska stötar, Sätt INTE i skärmaskinen vatten eller andra vätskor.

18. Använd INTE köttskäraren med våta händer eller när du står på en

vått golv. ANVÄND INTE köttskäraren om den är våt eller fuktig.

19. Använd endast tillbehör som rekommenderas av Paladin för användning med din produkt. Tillbehör som kan vara lämpliga för en skärare kan skapa en risk för brand, elektrisk stöt eller skada vid användning med en annan kvarn. ANVÄND INTE tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren.

20. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel eller slipande trasor när rengöring av enheten.

21. Använd skärmaskinen för att skära ENDAST avsedd mat. Försök inte att skiva fryst mat, ben, kartong, plast etc.

22. ANVÄND INTE apparaten för något annat än dess avsedda användning.

23. Den kommersiella matskäraren har ett vasst blad. För att undvika skador, mata aldrig mat som ska skivas för hand. Använd alltid enheten när den är helt monterad med matvagn och matskjutare.

24. Rör ENDAST vid bladet när strömmen är AV och du tar bort den och rengöra den enligt instruktionerna. RÖR INTE bladet när strömmen är på.

25. Följ instruktionerna när du lyfter eller flyttar köttskäraren. Närhelst flytta eller lyfta skivaren, placera försiktigt din kropp för att undvika kontakt med bladet.

26. När bladet rör sig, placera händerna på det rekommenderade trycket endast yta.

27. Efter att ha återmonterat den löstagbara vagnen, använd aldrig skivaren såvida den inte är den är helt upprätt och färdigmonterad.

28. För att undvika oavsiktlig kontakt med bladet när skärmaskinen inte används eller när du lyfter skivaren, vrid alltid vredet för justerbar tjocklek till "O" så att justeringsplattan täcker kanten på bladet.

29. Använd INTE under påverkan av droger eller alkohol.

30. Observera att felaktig användning av denna produkt upphäver garantin.



WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the MEAT SLICER, check the plug and make sure **PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

 SHARP BLADE	WARNING! HANDLE CAREFULLY! KEEP FINGERS AWAY FROM BLADE. NEVER USE FINGERS TO FEED FOOD BY HAND. ALWAYS USE THE FOOD Carriage! Always use the meat slicer completely assembled with food carriage and food pusher. Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
--	---

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

UPPACKNING

VIKTIGT: För att undvika skador när du packar upp enheten, följ dessa instruktioner.

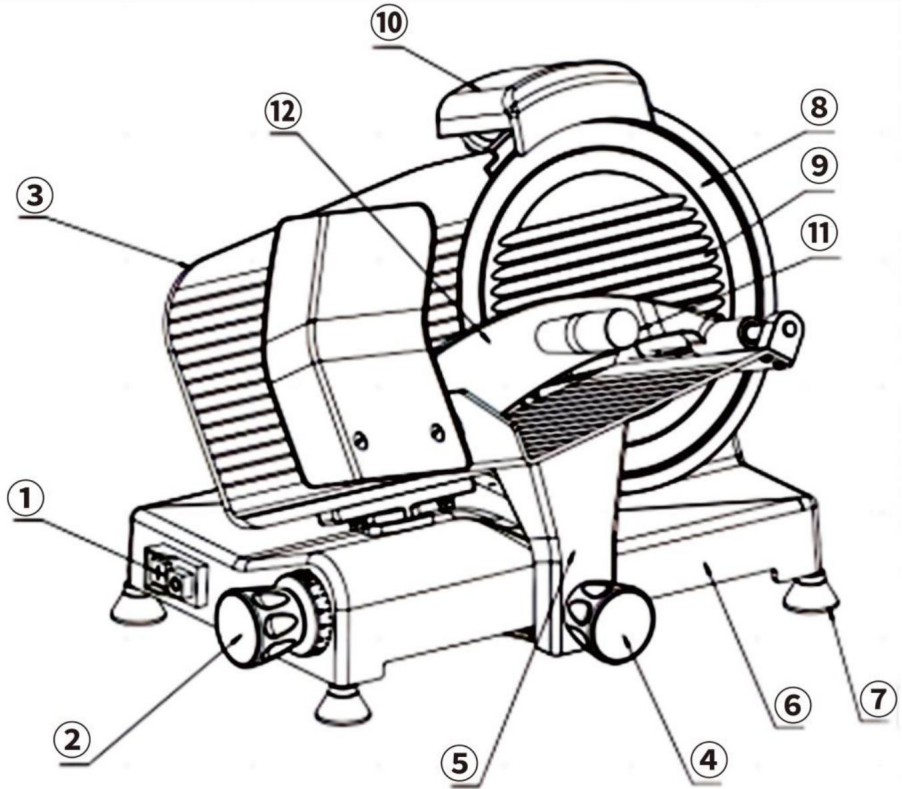
1. Lägg lådan på en stor, stadig plan yta.
2. Ta bort instruktionsboken och annan litteratur.
3. Skjut polyfoam packning upp och av enheten. Lyft upp skivaren ur kartongen och placera den på en stadig, plan yta.
4. Ta bort skyddspåsen.
5. För att lyfta och flytta enheten, böj knäna för att undvika ryggskador. Plats ena handen på undersidan av motorhuset och den andra under transport av köttskäraren.
6. Ta bort de orangea knivskydden från skärbladet innan du svänger enheten på.
7. **Var extremt försiktig** när du hanterar bladet.
8. Håll alla plastpåsar borta från barn.

Spara allt förpackningsmaterial om du behöver transportera maskinen

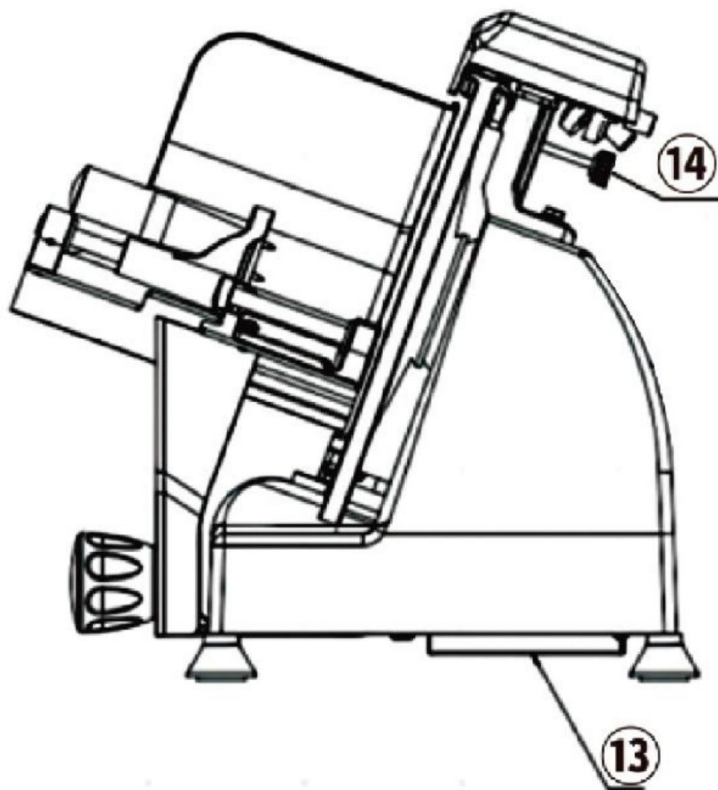
igen i framtiden.OMPACKNINGINSTRUKTIONER

1. Lägg matskäraren på en stor, stadig plan yta.
2. Lägg matskäraren i plastpåsen.
3. Placera polyfoam-insatser på vardera änden av matskäraren.
4. Lägg den förpackade enheten i den upprättstående lådan.
5. Byt ut den övre korrugerade insatsen, instruktionsboken och annan litteratur.

LÄR KÄNNA DIN SLICER



1. Säkerhet på/av (I/O)-knapp (röd och grön)
2. Justeringsratt för tjocklek
3. Justeringsplatta
4. Vred för borttagning av vagn
5. Glidande matvagn
6. Hus
7. Halkfria fötter
8. Blad
9. Bladskydd
10. Bladslipare (borttagbar)
11. Matpåskjutarhandtag
12. Matpådrevare



ÿ. Botten

ÿ. Justeringsplattans låsknapp (måste justeras tillsammans med ÿ)

ANVÄNDA DIN KÖTTSKÄRARE Innan du använder

din kommersiella köttskärare för första gången, tvätta alla delar noggrant, var särskilt noga med att ta bort allt fett och olja från ytan. Torka alla delar noggrant innan du sätter ihop dem igen. (SE AVSNITTET RENGÖRING OCH UNDERHÅLL I MANUALEN).

Nu när din skärmaskin är färdigmonterad och redo att användas, är det dags att skiva dina favoritkött, ostar och grönsaker! Se till att du läser och till fullo förstår de viktiga säkerhetsåtgärderna och allmänna säkerhetsföreskrifterna i denna handbok innan du börjar.

1. Placera köttskäraren på en plan, stabil yta.

OBS: Se till att ta bort skyddande bladskydd från kanten på bladet
Kniva (del 5) innan du ansluter skärmaskinen till uttaget. Dessa används för endast frakt.

2. Placera mat på den skjutbara matvagnen (del 5) mellan Justeringsplatta (del 3) och matpåskjutare (del 12). För att undvika skador, använd ALLTID Food Pusher-handtaget (del 3) för att skiva kött. (Se fig. 1)

3. Vrid på tjockleksjusteringsratten (del 2) för att ställa in justeringen Plåt (Del 3) för önskad skärtjocklek. Vrid medurs för tunnare snitt, moturs för tjockare skivning. (Se fig. 1)

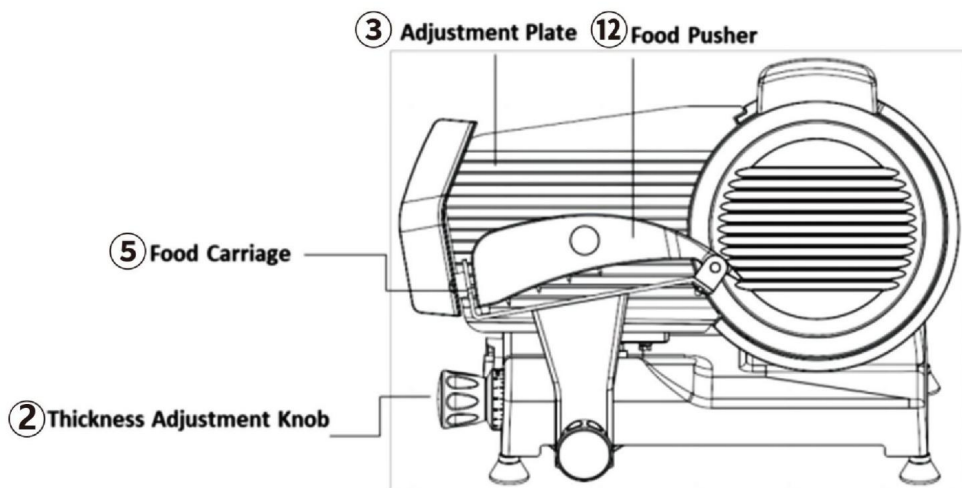


Fig. 1

4. Justera plåtlåsknappen (Del 5) till lämpligt läge för att förhindra tallriken från att förskjutas när man trycker ner köttet. Detta säkerställer att du får jämnt skivat kött.

OBS: När du justerar tjockleksratten bör du också justera Plåtlåsknopp samtidigt



5. För att sätta PÅ köttskäraren, tryck på den gröna "I"-knappen. (Se fig. 2)



6. För att stänga AV köttskäraren, tryck på den röda "O"-knappen. (Se fig. 2)

7. När du använder skärmaskinen, ställ dig vid sidan av skärmaskinen mittemot bladet. Se bilden till höger för att hjälpa dig positionera dig.

8. Placera en bricka eller tallrik bakom köttskäraren och under bladet (del ȳ) för att samla upp den skivade maten när den lämnar bladområdet.

9. Håll i matutskjutarens handtag (del ȳ) med din högra hand. Behåll din händerna skyddade bakom Food Pusher ȳ.

10. ANVÄND ALDRIG DENNA SLICER UTAN MATPUSHERN.

Viktigt: Se avsnittet "Tips för att skiva mat" när du skär olika typer av livsmedel.

11. Använd en jämn, stadig rörelse och börja LÅNGSAMT skära. Applicera ljus stadigt tryck med matutskjutningshandtaget (del ȳ) för att flytta maten mot justeringsplattan (ȳ) medan matvagnen långsamt glider (ȳ) över bladet (ȳ). Detta kommer att hjälpa till att säkerställa jämn skivning. Fortsätt glida LÅNGSAMT, fram och tillbaka, tills du har skivat önskad mängd av kött.

OBS: Köttskäraren gör bara skivor när matvagnen flyttas

fram.

12. När du är klar, stäng av köttskäraren "AV" (O) genom att trycka på den röda knappen. (Se fig. 2)

13. Koppla alltid ur köttskäraren från strömkällan när köttskivan inte används.

14. För säkerhets skull, vrid alltid tjockleksjusteringsvredet (del ȳ) till "O"-läget efter användning för att ordentligt skydda den vassa kanten på bladet (ȳ).

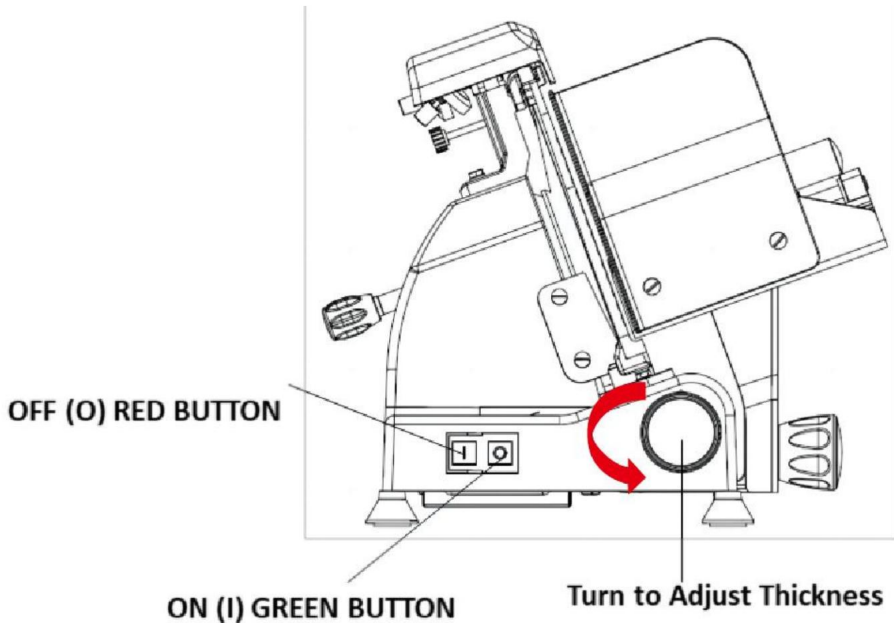


Fig. 2

Tips för att skära mat



VARNING

Denna köttskärare är inte avsedd att skära igenom ben! Att skära igenom ben kommer att orsaka allvarlig skada på Meat Slicer och ogiltigförklara garantin!

- Urbena alltid kött innan du skivar det
- Frukt (persikor, äpplen, avokado etc.) ska vara fria från frön. De undantaget är tomater. •

När du skär helt fruset, mycket hårt kött, tina det i 15 minuter i förväg ger bättre resultat och minskar bladsnitet. • Om du måste skära ett stort kött (som stekt eller skiva bacon) kan du behöver för hand skära köttet i mindre, mer hanterbara bitar att skiva. • Mat med ojämn konsistens, som fisk och tunna biffar, är ofta svåra att äta skiva. Lägg i frysen i cirka 20 minuter för att delvis frysa innan försöker skära.

Pålägg: Pålägg håller sig längre och behåller smaken om de skivas efter behov. För bästa resultat, kyl till ungefär: 40°F-48°F (4°C~8°C). Ta bort eventuella plast eller hårda höljen före skivning. Använd ett konstant, försiktigt tryck för även skivning.

Ost: Vår skärmaskin hanterar hårdostar utan ansträngning. Men när den kommer till mjukare ostar, kanske du tycker att det är lite knepigt. Här är några tips för att gör processen smidigare:

Förhindra fastsättning: Mjuka ostar kan ibland fastna på bladet. Till minimera detta, försök belägga bladet lätt med olja innan du skär upp det.

Kyl ner innan skivning: Om osten är för mjuk, lägg den i frysen tills den når cirka 40°F-48°F (4°C~8°C). Detta kommer att stelna upp och göra skivning lättare.

VIKTIGT: Om ost (fastnar på) binder på bladet när skiva:

A) Kyl ost igen så att den är kallare (inte fryst).

B) Använd mindre spänning på matutskjutarens handtag (del y) mot bladet.

C) Använd LÅNGSAMARE skärningstakt.

Bröd & kakor: Nybakat bröd ska kylas till rummet temperatur innan servering.

Använd dagsgammalt bröd för extra tunna skivor för rostad bröd. Din skärmaskin är idealisk för alla typer av bröd, pundkaka eller fruktkaka. Kyl bröd eller kakor till ca. 40°F - 48°F (4°C~8°C) för enklare skivning och för att undvika att rivas eller smulas sönder.

Varma stekar: nötkött, fläsk, lamm, kalkon, skinka: När du skär varm benfria stekar, ta ur ugnen och låt stelna i 20-30 minuter (rum temp) innan skivning. De kommer att behålla mer naturliga juicer och skiva jämnt utan att smula sönder. Skär vid behov köttet för att passa på vagnen.

RENGÖRA DIN KÖTTSKÄRARE



VARNING

Innan du rengör, sätter ihop eller demonterar KÖTTSKIVARE, gör se till att strömmen är avstängd och att kontakten har tagits ur uttaget/strömmen källa!



VARNING

Var extremt försiktig när du hanterar eller rengör bladet som det är extremt skarp! Vi rekommenderar starkt att du använder skärtåliga handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.

För att demontera skivaren:

1. Skivmaskinen ska rengöras efter varje användning som ömtåliga matrester kan samlas på skärmaskinen eller bakom skärbladet (del ȳ).
2. Använd inte stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av Meat Slicer.
3. Vrid tjockleksjusteringsvredet (del ȳ) till "O"-läget.
4. För att ta bort den skjutbara matvagnen (delȳ) och matpåskjutarmen (ȳ), skruva loss vagnsknappen (ȳ) under den glidande maten Vagn (ȳ) moturs och lyft matbrickan lätt uppåt och

ut i rörelse.

5. Med en hand platt på bladskyddet (Del ȳ), vrid den svarta bladskyddsknappen (ȳ, placerad på baksidan av skärmaskinen bakom bladet) moturs tills bladskyddet (ȳ) släpps. (Se fig. 3)

6. Ta bort de tre Phillips-skruvarna som håller bladet (del ȳ). (Se fig. 3) Bladet är nu frigjort från skaftet och kan tas bort genom att försiktigt dra utåt. **ANVÄND EXTREMT FÖRSIKTIGHET: Vi rekommenderar starkt att du bär skärtåliga handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.**

Till rengöringsskäraren:

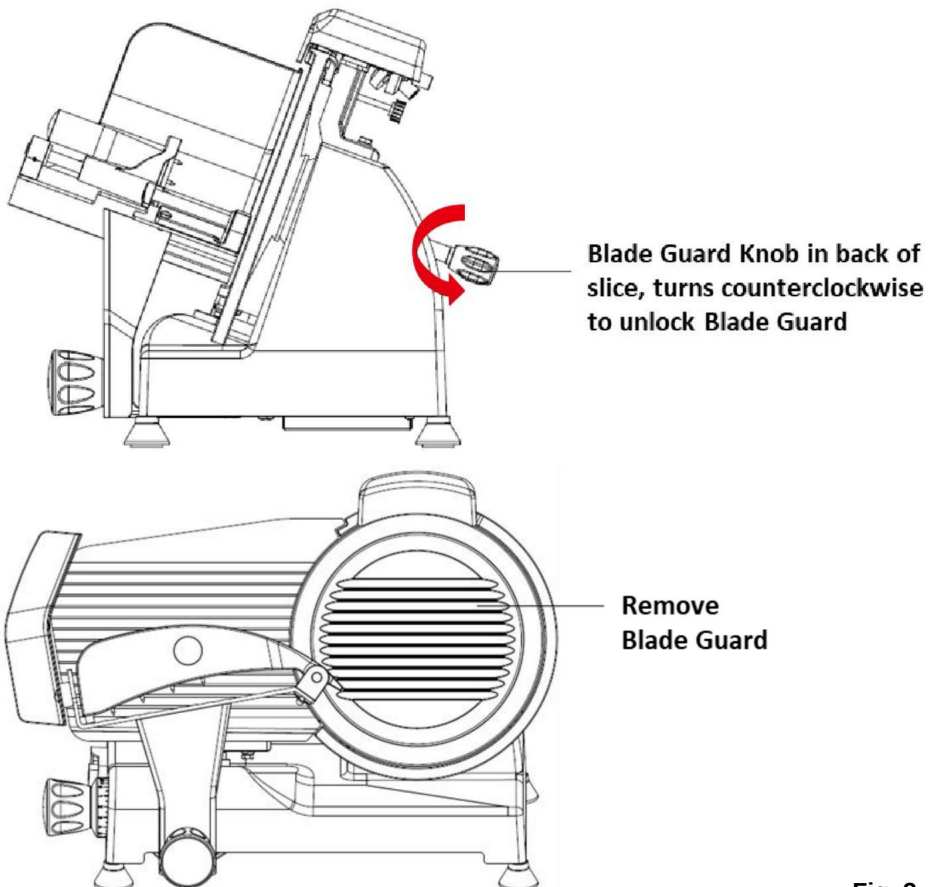


Fig. 3

1. Rengör bladet med en fuktig svamp eller trasa. Torka bort från bladet (Del ȳ). Torka ALDRIG mot bladet.
2. Rengör ALDRIG bladet (del ȳ) under vatten. Hantera vassa föremål under vatten är extremt farligt.
3. Bladskyddet (Del ȳ) Bladskyddet (Delȳ), Matskjutaren (Delȳ) och Matvagn (Delȳ) kan alla handtvättas i varmt tvålatten. Eftersom dessa delar kommer i kontakt med mat bör de saneras ordentligt. Låt desinficerade delar lufttorka.
4. Sänk aldrig ned motorenheten på köttskivan i vatten eller annat flytande.
5. Rengör utsidan av köttskärarens kropp/motor med en fuktig trasa och mildt rengöringsmedel.

VIKTIGT: Tvätta INTE NÅGON DEL AV DEN HÄR SKIVARE I A DISKMASKIN

1. Lossa knivskyddets låsknopp för att frigöra knivskyddet



2. Lossa knivskyddet



3. Torka rent bladet med en trasa



Blötlägg en ren trasa i ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Tvätta noggrant och skölj toppen och botten (undersidan) av bladet genom att torka från mitten av bladet utåt.

Så här sätter du ihop skivaren:

ANVÄND EXTREMT FÖRSIKTIGHET: Vi rekommenderar starkt att bära skärtåliga handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka den blad.

1. Se till att tjockleksjusteringsratten (del ȳ) alltid är i läge "O".
2. Skruva tillbaka bladet (del ȳ) på plats.
3. Rikta upp bladskyddet (Del ȳ) över bladhålet. Håll på plats så att linjerna på bladskyddsytan, matcha linjerna på justeringsplattan (del ȳ) (horisontell). Medan du håller bladskyddet på plats, vrid på bladskyddet Knopp (del ȳ) medurs tills bladskyddet skruvas på plats. Som Blade Guard Knoppen dras åt, Blade Guard kommer att bli nästan jämn med blad.

Lagring:

Se till att bladet är ordentligt åtdraget och låst.

1. Vrid tjockleksjusteringsratten (del ȳ) alltid i "O"

placera.

2. Rikta ALLTID in justeringsplattan (del ȳ) med bladet (ȳ) för att skydda Kniva när skärmaskinen förvaras.

3. Förvara på en torr, varm plats med låg luftfuktighet.

Justering av den skjutbara matvagnen:

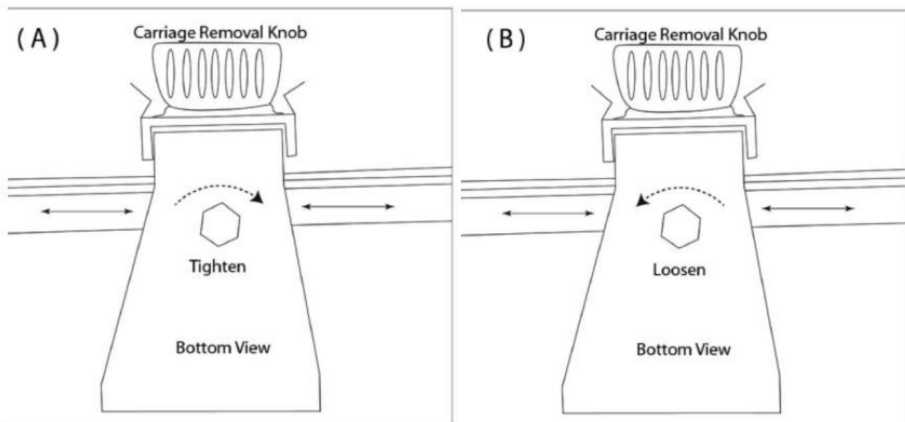
1. Vagnen ska glida fritt längs vagnstången vid skivning.

2. Skulle dessa delar inte glida smidigt kan justeringar göras.

3. Längst ner på vagnstödet hittar du en plastskruv. Sväng

skruven medurs för att dra åt vagnen (Nedanför: A). Detta kommer att hjälpa till att stabilisera vagnen. Vrid skruven moturs för att lossa vagnen (nedan:

B). Detta kommer att hjälpa vagnen att glida lättare.



Bladslipning

1. Denna operation bör utföras om skärbladet blir matt. Det bör noteras att bladet är tillverkat av härdat material och under normal användning behöver bara slipas en gång om året.

2. Koppla ur enheten.

3. Se till att skivtjockleksratten är i läge '0'.

4. Rengör den del av bladet som ska slipas noggrant.

5. Lås upp slipanordningen med hjälp av säkerhetslåskskruven. Lyft upp vässningsenheten och vrid den 180° så att båda slipskivorna är i

rätt position. Sänk slipanordningen och lås i läge.

6. Koppla in maskinen och slå på den.

7. Tryck på stenen med knappen på baksidan av sliperheten mot det roterande bladet i cirka 30 sekunder

8. Efter slipning är det viktigt att ta bort slipskivan från bladet genom att släppa tryckknappen på främre delen av slipanordningen. Kör skivaren i 2-3 sekunder efter att du släppt den här knappen.

9. Återställ skärpanordningen till sitt ursprungliga läge genom att låsa upp säkerhetsskruv och roterande 180°

1. Lossa vredet



2. Roter 180° medurs



3. Tryck på knappen nedan för att skärpa baksidan av bladet.



4. Tryck på knappen ovan för att skärpa framsidan av bladet.



Obs: Slipa först baksidan av bladet för att göra det skarpt, och slippa sedan framsidan för att ta bort eventuella grader. Det är viktigt att följa denna ordning för att undvika att skada bladet.

ALLMÄNNA SÄKERHETSPRAKSIS

Följande säkerhetsinstruktioner riktar sig till både operatören av maskinen och den person som ansvarar för underhållet. Användaren ska endast använda maskinen efter att ha varit väl förtrogen med säkerhetsprocedurerna som beskrivs i denna handbok. **LÄS DENNA MANUAL MED UPPMÄRKSAMHET.**

VIKTIG

Eventuella förändringar i skyddssystem och säkerhetsanordningar under drift kommer att skapa allvarliga risker för operatörens fysiska integritet.

Grundläggande driftprocedurer

Faror

- Vissa delar av enheten har delar som är anslutna eller har delar ansluten till högspänning. Vid beröring kan dessa delar orsaka allvarliga elektriska stötar eller vara dödlig.
- Följ varje operationssteg i ordning och säkerställ att allt fungerar korrekt innan du går vidare till nästa steg.

Råd

- Vid strömbrist, stäng omedelbart av maskinen.
- Använd ENDAST rekommenderade smörjmedel, oljor eller fetter.
- Skaka inte produkten. Detta kan skada den interna elektriska enheten struktureras. Hantera skäraren försiktigt när du flyttar den till en annan plats.
- Låt INTE vatten, smuts eller damm komma i kontakt med mekaniska ämnen och maskinens elektriska komponenter.
- Ändra INTE maskinens standardegenskaper.
- Ta INTE bort, riv av eller makulera några säkerhets- eller identifieringsetiketter fastnat på maskinen. Om några etiketter har tagits bort eller inte längre är det läsbar, kontakta Paladin Equipment via formuläret "Kontakta oss" på www.paladinequipment.com för utbyte.

Säkerhetsrutiner och anmärkningar

VIKTIG

Läs noggrant ALLA INSTRUKTIONER i denna bruksanvisning innan du vrider på maskinen PÅ. Var noga med att förstå all information som finns i detta

manuellt. Om du har frågor, kontakta Paladin Equipment via

"Kontakta oss"-formuläret på www.paladinequipment.com

Fara

- En elkabel eller tråd med skadad mantel eller dålig isolering kan orsaka elektriska stötar eller elektriskt läckage. Kontrollera villkoren före användning av alla ledningar och kablar. Använd inte maskinen om det finns kablar eller ledningar skadad.

Råd

- Se till att du förstår alla funktioner och driftsprocedurer och informationen i denna bruksanvisning innan du använder maskinen.
- Innan du använder några strömbrytare, knappar, spakar etc., se till att det är rätt en för den åtgärd du vill utföra. Vid tveksamhet, konsultera denna manual.

Försiktighetsåtgärder

- Elkabeln måste vara kompatibel med den ström som krävs av maskin.
- Kablar som vidrör golvet eller nära maskinen måste skyddas mot kortslutningar.

Rutininspektion

Råd

- När du kontrollerar spänningen på remmarna eller kedjorna, sätt INTE in din fingrar mellan remmarna och remskivorna och inte heller mellan kedjan och kugghjulen.

Försiktighetsåtgärder

- Kontrollera motorn och maskinens glidande eller vridbara delar ev onormala ljud.
- Kontrollera spänningen på remmarna och kedjorna. Om endera visar tecken på bär, använd inte maskinen. Byt ut delen fackmannamässigt med ett Paladin-godkänt bälte eller kedja.
- Kontrollera skydd och säkerhetsanordningar för att säkerställa att de fungerar ordentligt.

Drift

Varningar

- Använd inte maskinen med långt hår som kan vidröra någon del av den maskin. Detta kan leda till en allvarlig olycka. Bind upp håret väl och/eller täck den med en hatt eller halsduk.
- Endast utbildad eller utbildad personal får använda denna maskin. • Rör inte det roterande bladet med handen under drift. • Använd aldrig maskinen utan matpåskjutaren och matvagnen.

Att arbeta utan dessa säkerhetsdelar kan orsaka allvarliga skador.

Efter avslutat arbete

Försiktighetsåtgärder

- STÄNG ALLTID AV MASKINEN före rengöring genom att ta ur kontakten från uttaget. • Rengör aldrig maskinen om den inte har stannat helt. • Sätt tillbaka alla komponenter till sina funktionella lägen innan de svängs maskinen PÅ igen. • Rengör vätskor med en pappershandduk eller sanerad handduk. • För INTE in fingrarna mellan remmar och remskivor eller kedjor och växlar.

Underhåll

Fara

- Utför inget underhåll på maskinen medan strömmen är på. Se till att stänga av skivaren och dra ut kontakten ur uttaget innan utföra något underhåll.

VIKTIG

Dra alltid ut kontakten ur uttaget i alla nödsituationer.

Varning

- Elektriskt eller mekaniskt underhåll måste utföras av kvalificerad personal.

Träna nya användare på rätt säkerhetsfunktioner för matskärare och användning innan de använder maskin. Se till att skivaren har inspekterats fullständigt för korrekt installation och kontrolleras för skadade eller saknade delar innan maskinen används för att förhindra allvarliga skador eller skador på maskinen.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

MODELL	Spänning (V)	Betygsatt Frekvens (Hz)	Driva (l)	Skiva Tjocklek (mm)	Blad Diameter (mm)	Område
250B	120	60	180	0-10	250	USA
250B 220-240		50	180	0-10	250	EU

KORREKT AVFALLSHANTERING



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen som visar en soptunna på hjul korsad indikerar att produkten kräver separat sophämtning



Europeiska unionen. Detta gäller produkten och allt

tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras tillsammans med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en insamling punkt för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support