

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL SLICER

MODEL:JK-220A, JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

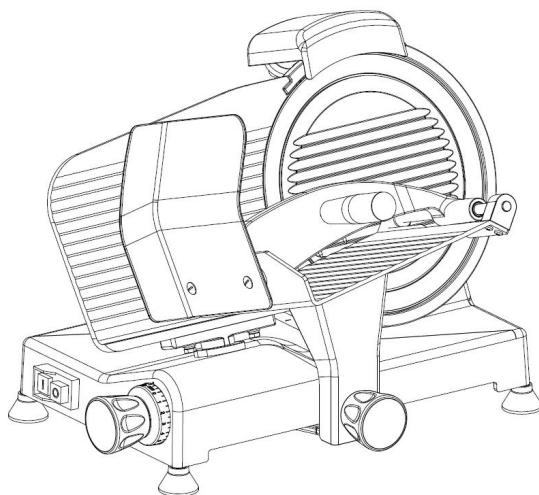
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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:JK-220A, JK-250A, JK-300A



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.

TABLE OF CONTENTS

1. Important Safeguards.....	2-4
2. Unpacking and Repacking.....	5
3. Getting to Know Your Slicer.....	6
4. Operating Your Meat Slicer.....	7-9
5. Food Slicing Tips.....	10-11
6. Disassemble Meat Slicer.....	12-13
7. Cleaning Your Meat Slicer.....	14-15
8. Blade Sharpening.....	16-17
9. General Safety Practices.....	17-21
10. Technical Specifications.....	22

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.

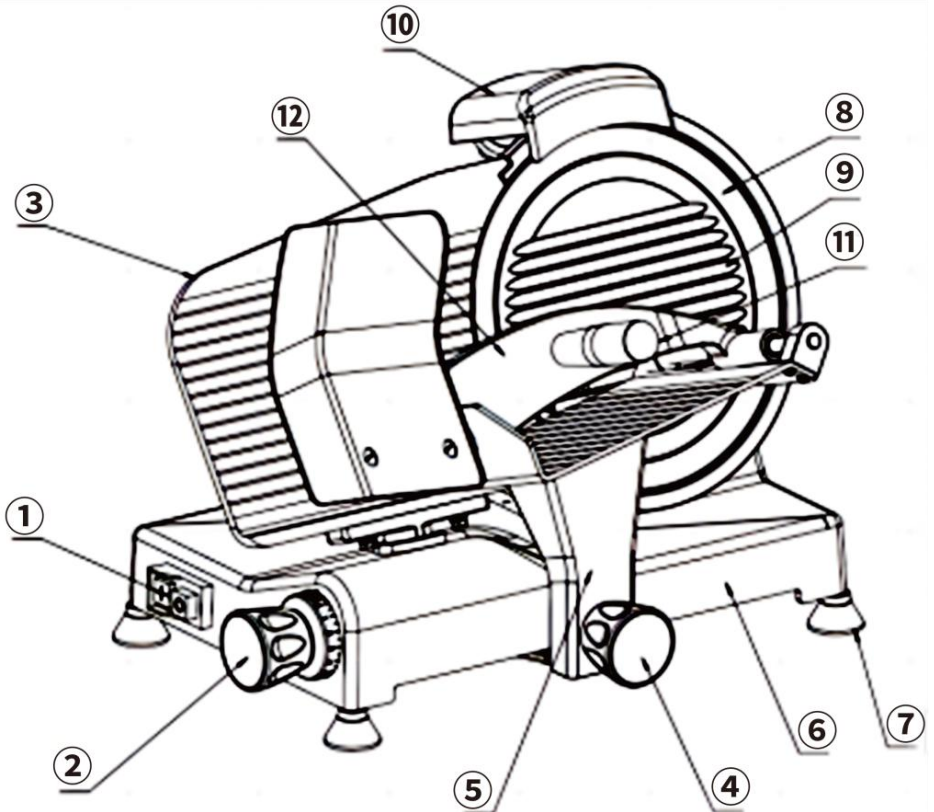
Save all packaging materials in case you need to transport the machine again in the future.

REPACKING INSTRUCTIONS

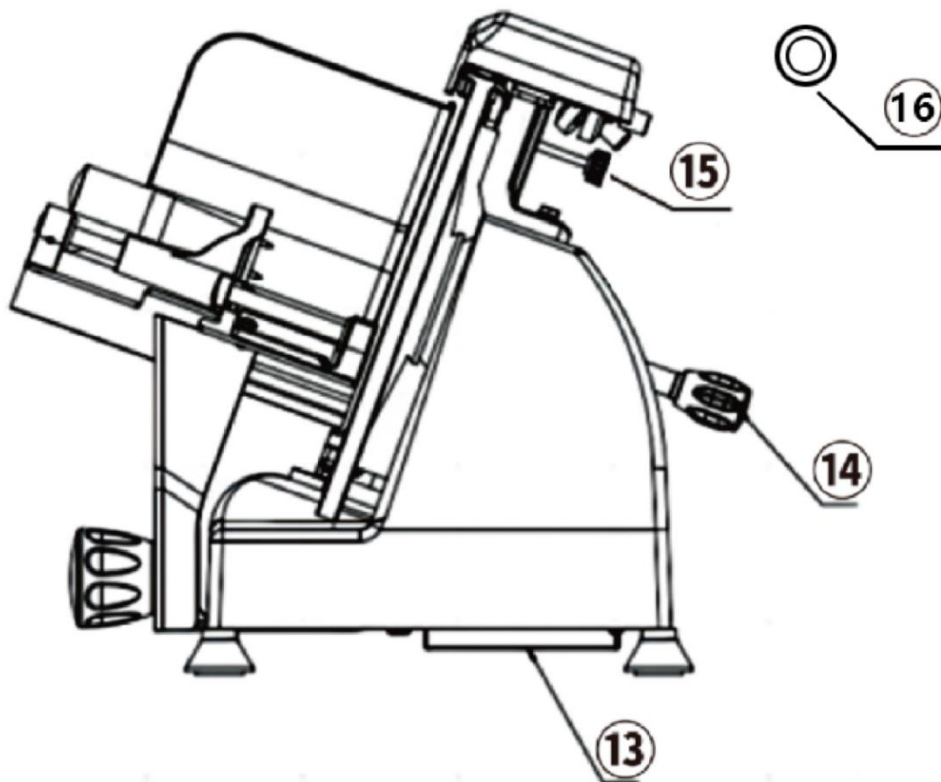
1. Put food slicer on a large, sturdy flat surface.
2. Put food slicer into plastic bag.
3. Position poly-foam inserts on each end of the food slicer.
4. Put the packaged unit into the upright box.
5. Replace top corrugated insert, instruction book and other literature.

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. Blade Guard Knob
- ⑮. Adjustment Plate Lock Knob (Needs to Adjust Together with ②)
- ⑯. Belt



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)

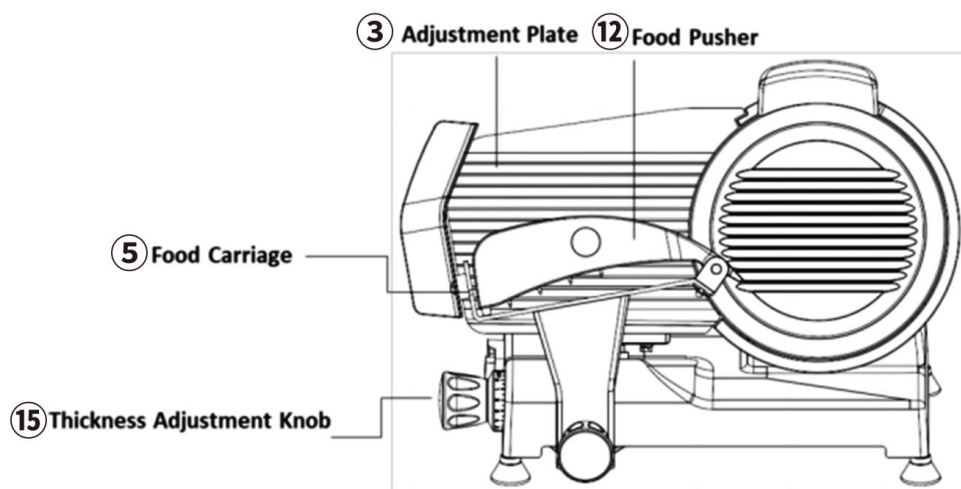


Fig. 1

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" (0) 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).

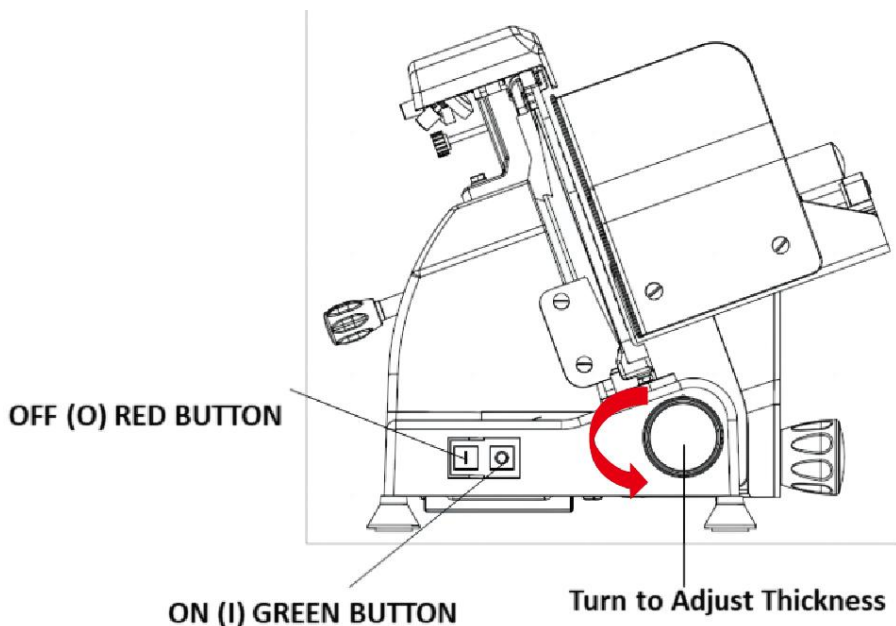


Fig. 2

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:

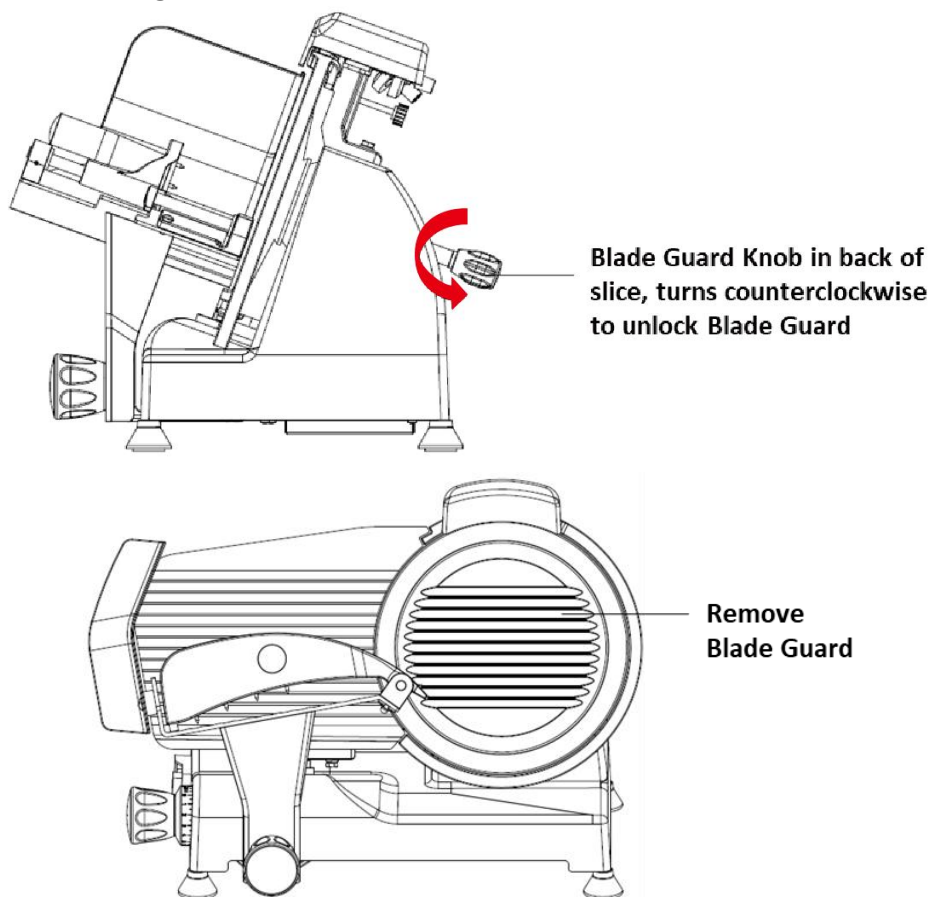


Fig. 3

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.

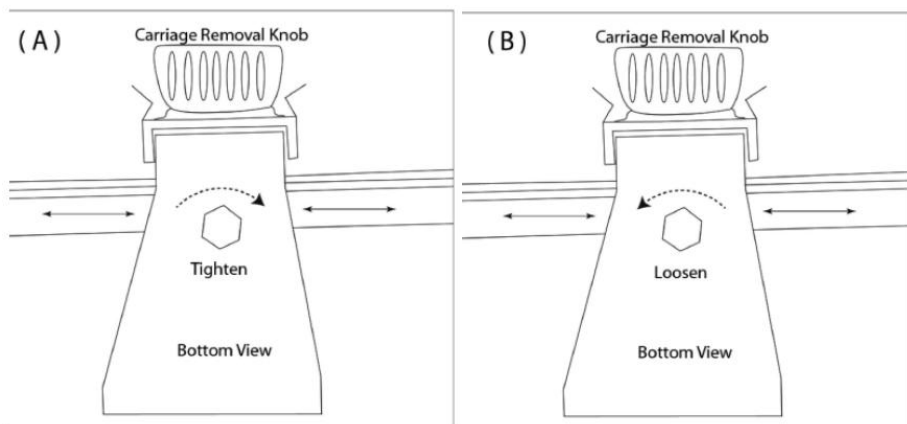
1. Rotate the Thickness Adjustment Knob (Part ②) always in the "O"

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 30seconds
 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
JK-220 A	110-120	60	200	0.2-12	220	US
JK-250 A	110-120	60	240	0.2-12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0.2-15	300	
JK-220 A	220-240	50-60	200	0.2-12	220	EU
JK-250 A	220-240	50-60	240	0.2-12	250	
JK-300 A	220-240	50-60	320	0.2-15	300	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

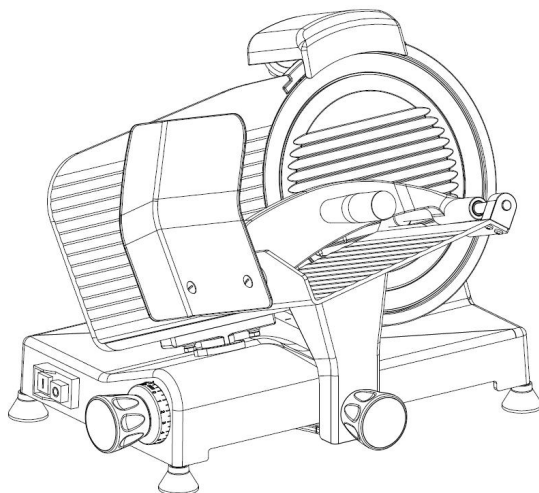
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

MODÈLE : JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

TABLE DES MATIÈRES

5. M e s u r e s d e s é c u r i t é importantes	2-4
6. D é b a l l a g e e t emballage	5
7. A p p r e n d r e à c o n n a î t r e v o t r e trancheuse	6
8. U t i l i s a t i o n d e v o t r e t r a n c h e u s e à viande	7-9
5 . C o n s e i l s p o u r t r a n c h e r l e s aliments	10-11
6 . D é m o n t e r T r a n c h e u s e à viande	12-13
7 . N e t t o y a g e d e v o t r e t r a n c h e u s e à viande	14-15
8 . A f f û t a g e d e s lames	16-17
9 . P r a t i q u e s g é n é r a l e s d e sécurité	17-21
10. Spécifications techniques	22

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

31. LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

32. VÉRIFIEZ L'ABSENCE DE PIÈCES ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser la trancheuse à viande, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement et le serrage des pièces mobiles, leur montage et toute autre condition susceptible d'affecter le fonctionnement.

33. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. La lame est extrêmement tranchante ; manipulez-la avec précaution.

34. 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, sauf si elles sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

35. NE LAISSER JAMAIS LA TRANCHEUSE À VIANDE SANS SURVEILLANCE PENDANT QU'ELLE FONCTIONNE !

36. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. NE JAMAIS APPROCHER VOS DOIGTS DE LA LAME LORSQU'ELLE EST EN FONCTIONNEMENT.

37. Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur, dans un four ou au lave-vaisselle. La trancheuse ne passe pas au lave-vaisselle.

38. N'utilisez PAS la trancheuse à viande ni aucun autre appareil électrique si le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou en cas de dysfonctionnement. Contactez notre service client au 417-821-4600 pour obtenir un dépannage et des pièces de rechange.

39. Ce produit est destiné à un usage intérieur uniquement. NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR.

40. 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.

41. NE PAS laisser le cordon d'alimentation se tordre, se coincer sous la trancheuse ou l'enrouler autour de la trancheuse.

42. Lorsque vous débranchez l'appareil, NE tirez PAS sur le cordon. Pour éviter d'endommager le cordon, retirez toujours la fiche en tirant dessus.

43. Pour réduire les risques de choc électrique, ce produit est équipé d'une fiche polarisée. Une broche est plus large que l'autre. La fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée, et ce, dans un seul sens.

Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié pour installer une prise adaptée. **NE MODIFIEZ EN AUCUN CAS LA FICHE.**

44. Placez l'appareil sur une surface ferme et stable. Veillez à ce qu'il ne soit pas placé près du bord du plan de travail, où il pourrait facilement être poussé ou tomber.

45. N'utilisez PAS votre trancheuse dans un garage ou sous un placard mural. Si vous rangez votre appareil dans un garage, débranchez-le toujours de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie, notamment si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil en se fermant.

46. NE JAMAIS brancher ni ranger l'appareil dans une zone susceptible d'être inondée.

47. Pour éviter tout risque de choc électrique, NE PAS mettre la trancheuse dans l'eau ou dans d'autres liquides.

48. N'utilisez pas la trancheuse à viande avec les mains mouillées ou sur un sol mouillé. N'utilisez pas la trancheuse à viande si elle est mouillée ou humide.

49. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par Paladin pour votre produit. Les accessoires compatibles avec une trancheuse peuvent présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure s'ils sont utilisés avec une autre trancheuse.

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

50. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs lors du nettoyage de l'appareil.

51. Utilisez la trancheuse pour couper UNIQUEMENT les aliments indiqués. Ne coupez pas les aliments congelés, les os, le carton, le plastique, etc.

52. N'utilisez PAS l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

53. Cette trancheuse professionnelle est dotée d'une lame tranchante. Pour éviter toute blessure, ne jamais introduire les aliments à trancher à la main. Utilisez toujours l'appareil entièrement assemblé, avec son chariot et son poussoir.

54. Touchez la lame **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil est hors tension et que vous la retirez pour la nettoyer, conformément aux instructions. Ne touchez pas la lame lorsque l'appareil est sous tension.
55. Suivez les instructions lorsque vous soulevez ou déplacez la trancheuse à viande. Veillez à bien vous positionner pour éviter tout contact avec la lame.
56. Lorsque la lame est en mouvement, placez les mains uniquement sur la surface de poussée recommandée.
57. Après avoir remis en place le chariot amovible, n'utilisez jamais la trancheuse à moins qu'elle ne soit complètement verticale et complètement assemblée.
58. 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.
59. **NE PAS** utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
60. 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.

9. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
10. Retirez le manuel d'instructions et les autres documents.
11. Faites glisser l'emballage en mousse vers le haut et retirez-le de l'appareil. Sortez la trancheuse de son emballage et placez-la sur une surface plane et solide.
12. Retirez le sac de protection.
13. Pour soulever et déplacer l'appareil, pliez les genoux pour éviter les blessures au dos. Placez une main sous le boîtier du moteur et l'autre sous le chariot de la trancheuse.
14. Retirez les protections de lame orange de la lame de coupe avant d'allumer l'appareil.
15. Veuillez **faire preuve d'une extrême prudence** lorsque vous manipulez la lame.
16. 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 à nouveau la machine à l'avenir.

INSTRUCTIONS DE REMBALLAGE

6. Placez la trancheuse sur une grande surface plane et solide.
7. Mettez la trancheuse dans un sac en plastique.
8. Placez des inserts en mousse polyuréthane à chaque extrémité de la trancheuse.
9. Placez l'unité emballée dans la boîte verticale.
10. Remplacez l'insert supérieur ondulé, le manuel d'instructions et les autres documents.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE TRANCHEUSE

1. Bouton de sécurité marche/arrêt (E/S) (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. Logement

7. Pieds antidérapants

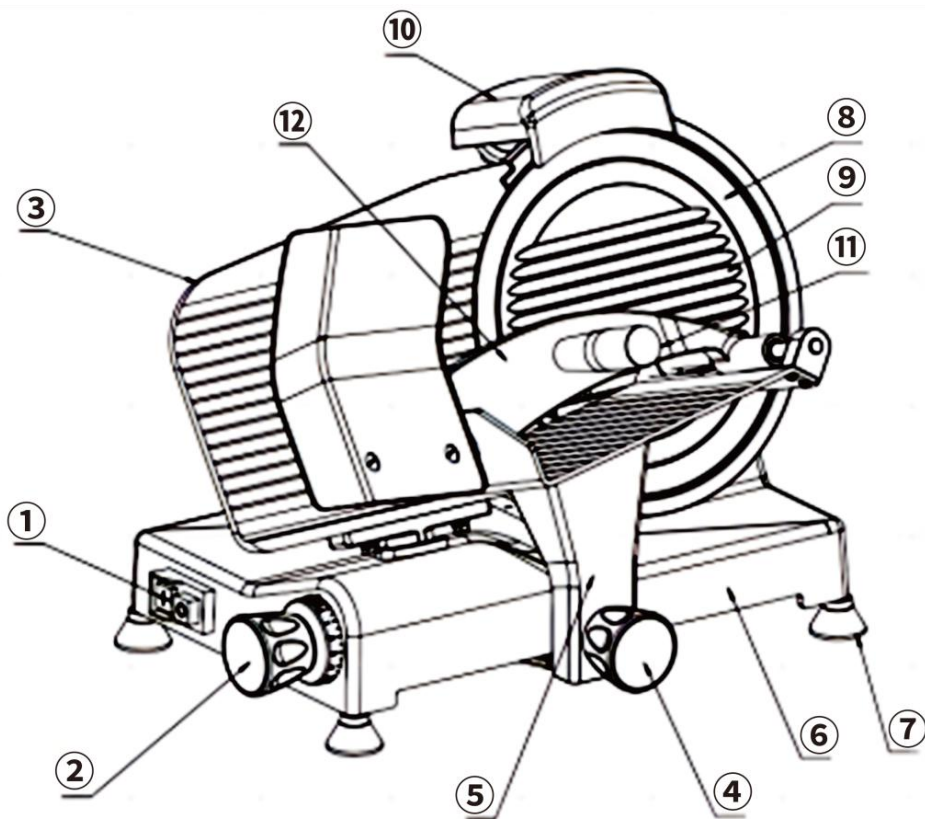
⑧. Lame

⑨. protège-lame

⑩. Aiguiseur de lame (amovible)

⑪. Poignée de poussoir à aliments

⑫. Poussoir à nourriture

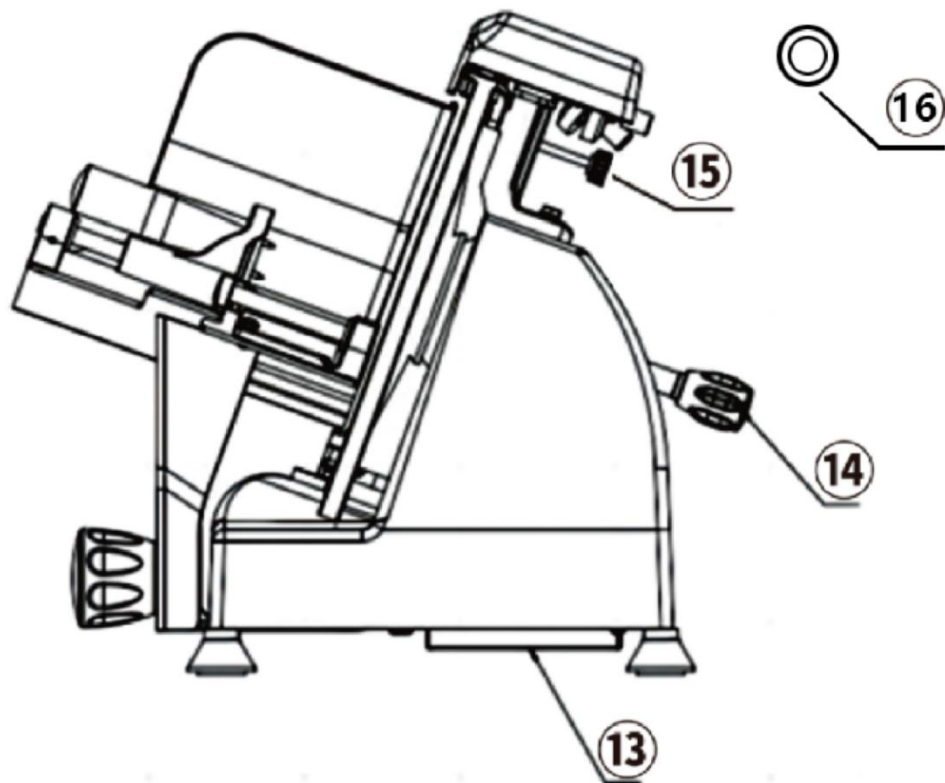


⑬. Bas

⑭. Bouton de protection de lame

⑮. Ajustement Bouton de verrouillage de la plaque (doit être ajusté avec 2)

⑯. Ceinture



UTILISATION DE VOTRE TRANCHEUSE À VIANDE

Avant d'utiliser votre trancheuse à viande professionnelle pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces en prenant soin d'éliminer toute trace de graisse et d'huile en surface. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter. (REFÉREZ 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 ! Avant de commencer, assurez-vous de lire attentivement les consignes de sécurité importantes et les consignes générales de sécurité de ce manuel.

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

REMARQUE : Assurez-vous Retirez les protections de lame (pièce ⑧) avant de brancher la trancheuse. Elles sont utilisées uniquement pour l'expédition.

5. Placez les aliments sur le chariot coulissant (pièce ⑤), entre la plaque de réglage (pièce ③) et le poussoir (pièce ⑫). Pour éviter toute blessure, utilisez TOUJOURS la poignée du poussoir (pièce ⑪) pour trancher la viande. (Voir fig. 1)

6. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce ②) pour régler la plaque de réglage (pièce ③) à l'épaisseur de coupe souhaitée. Tournez dans le sens horaire pour des coupes plus fines, dans le sens antihoraire pour des tranches plus épaisses. (Voir fig. 1)

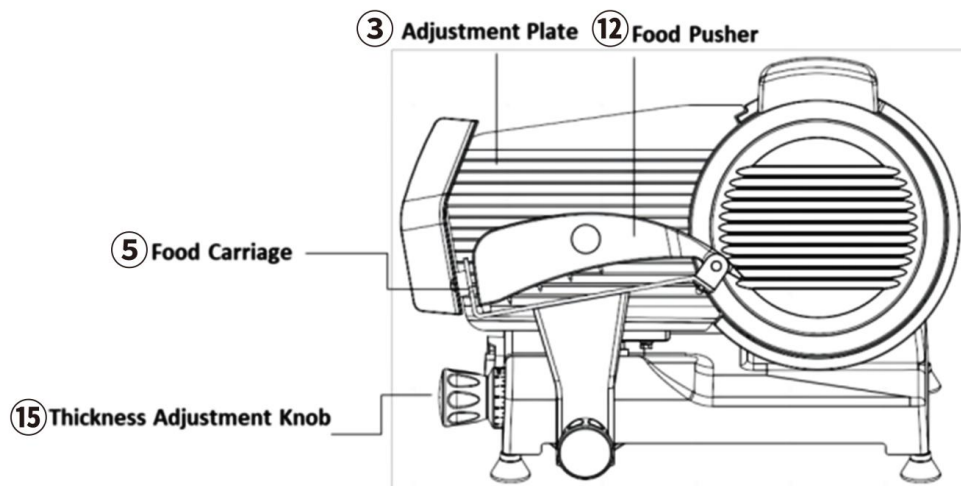


Fig. 1

15. Réglez le bouton de verrouillage de la plaque (pièce ⑮) sur la position appropriée pour éviter que la plaque ne bouge lorsque vous appuyez sur la viande. Cela garantit une découpe uniforme de la viande.

NOTE: Lors du réglage du bouton d'épaisseur , vous devez également régler simultanément le bouton de verrouillage de la plaque



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



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

18. Lors de l'utilisation de la trancheuse, placez-vous du côté opposé à la lame. Reportez-vous à la photo de droite pour vous aider à vous positionner.

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

20. Tenez la poignée du poussoir (pièce ⑪) avec votre main droite. Protégez vos mains derrière le poussoir ⑤ .

21. **N'UTILISEZ JAMAIS CETTE TRANCHEUSE SANS LE POUSSOIR.**

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

22. D'un mouvement régulier et constant, commencez à trancher LENTEMENT. Exercez une légère pression constante avec la poignée du poussoir (pièce ⑪) pour déplacer les aliments vers la plaque de réglage

(③) tout en faisant glisser LENTEMENT le chariot porte-aliments (⑤) sur la lame (⑧). Cela permettra d'obtenir une coupe uniforme. Trancher. Continuez à glisser LENTEMENT, d'avant en arrière, jusqu'à ce que vous ayez tranché la quantité de viande souhaitée.

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

23. Une fois terminé, éteignez la trancheuse à viande (0) en appuyant sur le bouton rouge. (Voir Fig. 2)

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

25. Pour des raisons de sécurité, tournez toujours le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce ②) sur la position « O » après utilisation pour protéger correctement le bord tranchant de la lame (⑧).

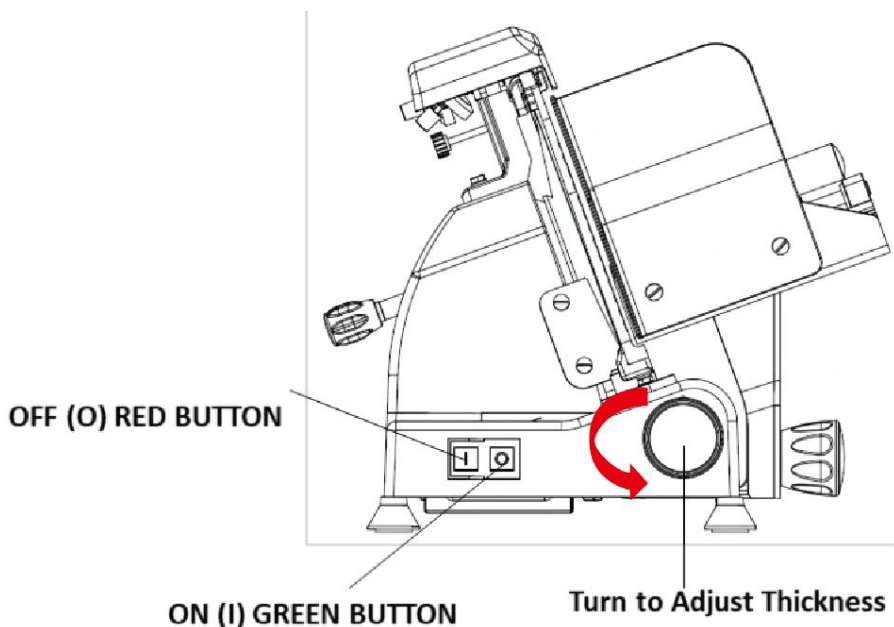


Fig. 2

Conseils pour trancher les aliments



AVERTISSEMENT

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

- Toujours désosser la viande avant de la trancher
- Les fruits (pêches, pommes, avocats, etc.) doivent être exempts de pépins. Les tomates font exception.
- Lorsque vous coupez de la viande complètement congelée et très dure, la décongeler 15 minutes au préalable donnera de meilleurs résultats et réduira l'usure de la lame.
- Si tu je dois couper une grosse viande (comme du bacon rôti ou en tranches), vous devrez peut-être 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 trancher. Placez-les au congélateur pendant environ 20 minutes pour les congeler partiellement avant de les trancher.

Charcuterie : La charcuterie se conserve plus longtemps et conserve sa saveur si elle est coupée au moment voulu. Pour un résultat optimal, la conserver au réfrigérateur à une température d'environ 4 ° C à 8 ° C . Retirer les boyaux plastiques ou rigides avant de trancher. Exercer une pression douce et constante pour un tranchage uniforme.

Fromage: Notre trancheuse traite les fromages à pâte dure sans effort. Cependant, pour les fromages plus mous, cela peut s'avérer plus délicat. Voici quelques conseils pour faciliter le processus :

Évitez que les fromages à pâte molle ne collent à la lame. Pour minimiser ce problème, huilez légèrement la lame avant de trancher.

Réfrigérez avant de trancher : Si le fromage est trop mou, placez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 4 ° C à 8 ° C . Cela le raffermira et facilitera le tranchage.

IMPORTANT : Si le fromage colle à la lame lors du tranchage :

- A) Refroidissez le fromage pour qu'il soit plus froid (pas congelé).
- B) Utilisez moins de tension sur la poignée du poussoir à aliments (pièce ⑪) contre la lame.
- C) Utilisez des mouvements de coupe PLUS LENTS.

Pains et gâteaux : Le pain fraîchement cuit doit être refroidi à température ambiante avant d'être servi.

Utilisez du pain de la veille pour des tranches extra fines de pain grillé. Votre trancheuse est idéale pour tous les types de pain, y compris les quatre-quarts et les gâteaux aux fruits. Réfrigérez les pains ou les gâteaux à environ 4 ° C à 8 ° C pour faciliter le tranchage et éviter qu'ils ne se déchirent ou ne s'effritent.

Rôtis chauds : bœuf, porc, agneau, dinde, jambon : Pour trancher des rôtis désossés chauds, retirez-les du four et laissez-les reposer 20 à 30 minutes (à température ambiante) avant de les trancher. Ils conserveront ainsi davantage de jus et seront coupés uniformément, sans s'émietter. Si nécessaire, découpez les viandes à la main pour qu'elles tiennent sur le chariot.

NETTOYER VOTRE TRANCHEUSE À VIANDE



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation et du nettoyage de la lame, car elle est extrêmement tranchante ! Nous vous recommandons vivement de porter des gants résistants aux coupures pour retirer, nettoyer et réinstaller la lame.

Pour démonter la trancheuse :

7. La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation car des restes d'aliments périssables peuvent s'accumuler sur la trancheuse ou derrière la lame de coupe (pièce ⑧).
8. N'utilisez pas de laine d'acier ni d'abrasifs pour nettoyer une partie quelconque de la trancheuse à viande.
9. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce ②) sur la position « O ».
10. Pour retirer le chariot coulissant pour aliments (pièce ⑤) et le bras poussoir pour aliments (⑫), dévissez le bouton du chariot (④) situé sous le chariot coulissant pour aliments (⑤) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le plateau pour aliments dans un léger mouvement vers le haut et vers l'extérieur.
11. Avec une main à plat sur le protège-lame (pièce ⑨), tournez le bouton noir du protège-lame (⑭), 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 (⑨) soit libéré. (Voir la Fig. 3)
12. Retirez les trois vis cruciformes qui maintiennent la lame (pièce ⑧). (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 recommandons fortement de porter des gants résistants aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.**

Pour nettoyer la trancheuse :

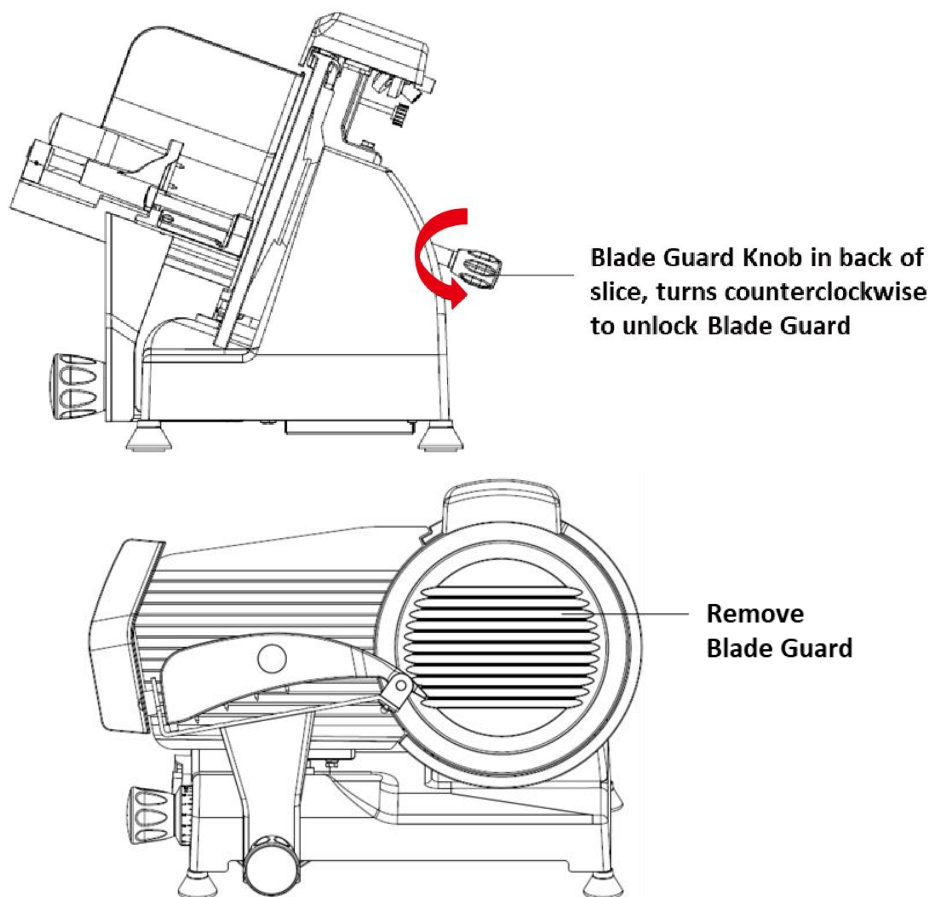


Fig. 3

6. Nettoyez la lame avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez dans le sens contraire de la lame (pièce ⑧). Ne jamais essuyer vers la lame.
7. Ne nettoyez JAMAIS la lame (pièce ⑧) sous l'eau. La manipulation d'objets tranchants sous l'eau est extrêmement dangereuse.
8. La lame (pièce ⑧), le protège-lame (pièce ⑨), le poussoir (pièce ⑫) et le chariot porte-aliments (pièce ⑤) peuvent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Étant donné que ces pièces sont en contact avec les aliments, elles doivent être correctement désinfectées. Laissez sécher les pièces désinfectées à l'air libre.
9. Ne plongez jamais le bloc moteur de la trancheuse à viande dans l'eau

ou tout autre liquide.

10. 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 AU LAVE-VAISSELLE

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



4. Libérez le couvercle de la lame



5. Essuyez la lame avec un chiffon



Trempez un chiffon propre dans un détergent doux et de l'eau tiède. Lavez et rincez soigneusement le dessus et le dessous de la lame en essuyant du centre vers l'extérieur.

Pour réassembler la trancheuse :

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

4. Assurez-vous que le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce ②) est toujours en position « O ».
5. Revissez la lame (pièce ⑧) en place.
6. Alignez le protège-lame (pièce ⑨) sur le trou de la lame. Maintenez-le en place de manière à ce que les lignes du protège-lame soient alignées avec celles de la plaque de réglage (pièce ③) (horizontale). Tout en maintenant le protège-lame en place, tournez le bouton du protège-lame (pièce ⑭) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit vissé. En serrant le bouton, le protège-lame sera presque au ras de la lame.

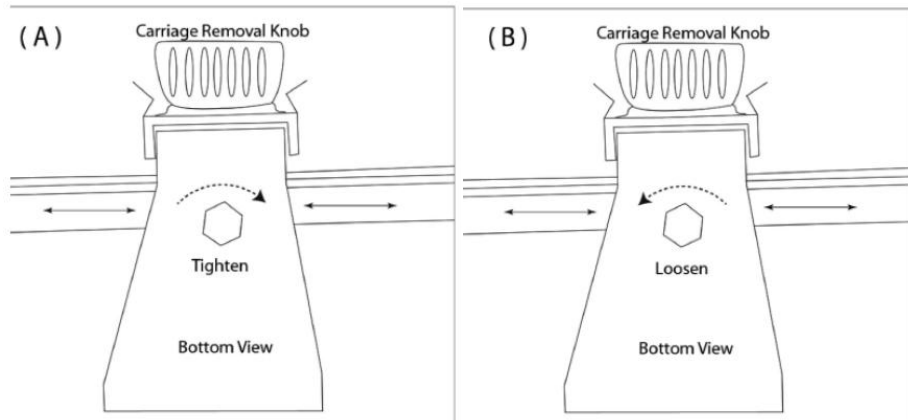
Stockage:

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

4. toujours le bouton de réglage de l'épaisseur (pièce ②) en position « O ».
5. Alignez TOUJOURS la plaque de réglage (pièce ③) avec la lame (⑧) pour protéger la lame lorsque la trancheuse est rangée.
6. Conserver dans un endroit sec, chaud et à faible humidité.

Réglage du chariot coulissant pour aliments :

4. Le chariot doit glisser librement le long de la tige du chariot lors du tranchage.
5. Si ces pièces ne glissent pas facilement, des ajustements peuvent être effectués.
6. Au bas du support du chariot se trouve une vis en plastique. Tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer le chariot (voir ci-dessous : A). Cela stabilisera le chariot. Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le desserrer (voir ci-dessous : B). Cela facilitera le glissement du chariot.



Affûtage des lames

1. Cette opération doit être effectuée si la lame de coupe s'émousse. Il est à noter que la lame est fabriquée à partir de matériau durci et dans des conditions normales d'utilisation, 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 l'ensemble d'affûtage et faites-le pivoter de 180°.
Assurez-vous que les deux meules sont bien positionnées. Abaissez le dispositif d'affûtage et verrouillez-le.
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 sur la Devant l'affûteur. Après avoir relâché ce bouton, laissez la trancheuse tourner pendant 2 à 3 secondes.
9. Remettez le dispositif d'affûtage dans sa position d'origine en déverrouillant la vis de sécurité et en le faisant tourner de 180°

5. Desserrer le bouton



6. Tourner à 180° dans le sens des aiguilles d'une montre



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



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



Note : Commencez par affûter le dos de la lame pour la rendre plus tranchante, puis 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 l'opérateur de la machine ainsi qu'au responsable de la maintenance. L'utilisateur ne doit utiliser la machine qu'après avoir pris connaissance des procédures de sécurité décrites dans ce manuel. **LISEZ CE MANUEL AVEC ATTENTION .**

IMPORTANT

Toute modification des systèmes de protection et des dispositifs de sécurité en cours de fonctionnement engendrera de graves risques pour l'intégrité physique de l'opérateur.

Procédures opérationnelles de base

Dangers

- Certaines parties de l'appareil comportent des pièces connectées ou reliées à une tension élevée. En cas de contact, ces pièces peuvent provoquer de graves décharges électriques, voire être mortelles.
- 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 panne de courant, éteignez immédiatement la machine.
- Utilisez UNIQUEMENT les lubrifiants, huiles ou graisses recommandés.
- Ne secouez pas le produit. Cela pourrait endommager la structure électrique interne. Manipulez la trancheuse avec précaution lorsque vous la déplacez.
- NE PAS laisser l'eau, la saleté ou la poussière entrer en contact avec les composants mécaniques et électriques de la machine.

- NE PAS modifier les caractéristiques standard de la machine.
- NE PAS retirer, arracher ou rayer les étiquettes de sécurité ou d'identification collées sur la machine. Si des étiquettes ont été retirées ou ne sont plus lisibles, veuillez contacter Paladin Equipment via le formulaire « Contactez-nous » sur www.paladinequipment.com pour les faire remplacer.

Procédures et notes de sécurité

IMPORTANT

Veuillez lire attentivement TOUTES les INSTRUCTIONS de ce manuel avant de mettre la machine en marche. Assurez-vous d'avoir bien compris toutes les informations contenues dans ce manuel. Pour toute question, veuillez contacter Paladin Equipment via le formulaire « Contactez-nous » sur www.paladinequipment.com.

Danger

- Un câble ou un fil électrique dont la gaine est endommagée ou dont l'isolation est défectueuse peut provoquer des chocs électriques ou des fuites électriques. Avant utilisation, vérifiez l'état de tous les fils et câbles. N'utilisez pas l'appareil si les câbles ou les fils sont endommagés.

Conseil

- Assurez-vous de bien comprendre toutes les fonctions, procédures d'utilisation et informations contenues dans ce manuel avant d'utiliser la machine.
- Avant d'utiliser un interrupteur, un bouton, un levier, etc., assurez-vous qu'il correspond à l'action souhaitée. 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 du contrôle de la tension des courroies ou des chaînes, NE PAS insérer les doigts 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 d'usure, n'utilisez pas la machine. Faites remplacer la pièce par un professionnel agréé 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 provoquer un accident grave. Attachez bien vos cheveux et/ou couvrez-les avec un chapeau ou un foulard.
- 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 l'appareil sans le poussoir et le chariot porte-aliments. L'absence de ces pièces de sécurité peut 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 remettre la machine sous tension.
- Nettoyez les liquides avec une serviette en papier ou une serviette désinfectée.
- N'insérez PAS vos doigts entre les courroies et les poulies, ni entre les chaînes et les engrenages.

Entretien

Danger

- N'effectuez aucun entretien sur la machine lorsque celle-ci est sous tension. Assurez-vous d'éteindre la trancheuse et de la débrancher avant toute intervention.

IMPORTANT

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

Avertissement

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

Formez les nouveaux utilisateurs aux caractéristiques de sécurité et au bon fonctionnement de la trancheuse avant de l'utiliser. Assurez-vous que la trancheuse a été entièrement inspectée pour une installation correcte et qu'aucune pièce n'est endommagée ou manquante avant utilisation afin d'éviter toute blessure grave ou tout dommage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Tension (V)	Fréquence nominale (Hz)	Pouvoir (F)	Épaisseur de la tranche (mm)	Diamètre de la lame (mm)	Région
JK-220 A	110-120	60	200	0,2-12	220	NOUS
JK-250 A	110-120	60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0,2-15	300	
JK-220 A	220-240	50- 60	200	0,2-12	220	UE
JK-250 A	220-240	50- 60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	220-240	50- 60	320	0,2-15	300	

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-Garantiezeugnis www.vevor.com/support

GEWERBLICHER ALLESSCHNEIDER

MODELL: JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

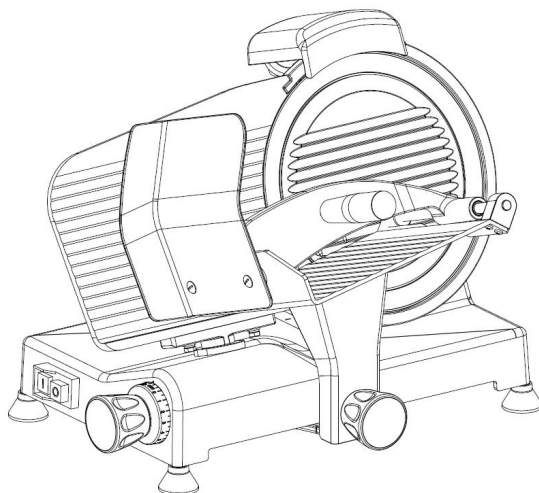
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

MODELL: JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

INHALTSVERZEICHNIS

9. W i c h t i g e Sicherheitsvorkehrungen	2-4
10. A u s p a c k e n u n d Wiederverpacken	5
11. L e r n e n S i e I h r e n S l i c e r kennen	6
12. B e d i e n u n g I h r e s Fleischschneiders	7-9
5 . T i p p s z u m S c h n e i d e n v o n Lebensmitteln	10-11
6 . Z e r l e g e n Fleischschneidemaschine	12-13
7 . R e i n i g u n g I h r e s Fleischschneiders	14-15
8. Klingenschärfen	16-17
9 . A l l g e m e i n e Sicherheitspraktiken	17-21
10. Technische Daten	22

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

61. LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG.

62. ÜBERPRÜFEN SIE, OB TEILE BESCHÄDIGT SIND. Überprüfen Sie vor der Verwendung des Fleischschneiders, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen erfüllen. Überprüfen Sie die Ausrichtung beweglicher Teile, das Festklemmen beweglicher Teile, die Montage und alle anderen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.

63. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. **DIE KLINGE IST AUSSERGEWÖHNLICH SCHARF; SEHR VORSICHTIG HANDHABEN**
64. Dieses Gerät ist **NICHT** für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, 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.
65. **LASSEN SIE DEN FLEISCHSCHNEIDER NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT, WÄHREND ER LÄUFT!**
66. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Ihre Finger niemals in die Nähe der Klinge, während diese in Betrieb ist.
67. Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe einer heißen Herdplatte, in einen Backofen oder in eine Spülmaschine. **DER SCHNEIDER IST NICHT SPÜLMASCHINENFEST.**
68. Betreiben Sie den Fleischschneider oder andere elektrische Geräte **NICHT** mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion. Rufen Sie unsere Kundendienst-Hotline unter 417-821-4600 an, um Fehler zu beheben und Ersatzteile zu erhalten.
69. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. **NICHT IM FREIEN VERWENDEN.**
70. Lassen Sie das Netzkabel **NICHT** über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine scharfen Kanten oder heißen Oberflächen.
71. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel **NICHT** geknickt, unter dem Alleschneider eingeklemmt oder um den Alleschneider gewickelt wird.
72. Ziehen Sie beim Ausstecken der Maschine **NICHT** am Kabel. Um eine Beschädigung des Kabels zu vermeiden, sollte der Stecker immer am Stecker selbst herausgezogen werden.
73. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verfügt dieses

Produkt über einen polarisierten Stecker. Ein Stift ist breiter als der andere. Der Stecker passt nur in eine polarisierte Steckdose und nur in eine Richtung. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Sollte er immer noch nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Steckdose zu installieren. **VERÄNDERN SIE DEN STECKER NICHT.**

74. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Fläche. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in der Nähe der Arbeitsplattenkante steht, wo es leicht heruntergestoßen werden oder herunterfallen kann.

75. Betreiben Sie den Allesschneider **NICHT** in einer Garage oder unter einem Wandschrank. Ziehen Sie bei der Lagerung in einer Garage immer den Netzstecker. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Garagenwände berührt oder die Tür beim Schließen das Gerät berührt.

76. Schließen Sie das Gerät **NIEMALS** an einen Ort an, der überflutet werden könnte, und lagern Sie es dort auch nicht.

77. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, legen Sie den Allesschneider **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

78. Bedienen Sie den Allesschneider **NICHT** mit nassen Händen oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Verwenden Sie den Allesschneider **NICHT**, wenn er nass oder feucht ist.

79. Verwenden Sie nur Zubehör, das von Paladin für Ihr Produkt empfohlen wird. Zubehör, das für einen Allesschneider geeignet ist, kann bei Verwendung mit einem anderen Fleischwolf zu Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr führen.

Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird.

80. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts **NIEMALS** scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerlappen.

81. Verwenden Sie den Allesschneider **NUR** zum Schneiden der dafür vorgesehenen Lebensmittel. Versuchen Sie nicht, Tiefkühlkost, Knochen, Karton, Plastik usw. zu schneiden.

82. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** für andere als die vorgesehenen

Zwecke.

83. Der professionelle Allesschneider verfügt über eine scharfe Klinge. Um Verletzungen zu vermeiden, führen Sie das Schneidgut niemals mit der Hand ein. Verwenden Sie das Gerät immer komplett montiert mit Schneidgutschlitten und -schieber.

84. Berühren Sie die Klinge NUR, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie es gemäß den Anweisungen entfernen und reinigen. Berühren Sie die Klinge NICHT, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

85. Befolgen Sie die Anweisungen beim Anheben oder Bewegen des Allesschneiders. Achten Sie beim Bewegen oder Anheben des Allesschneiders auf eine vorsichtige Körperhaltung, um den Kontakt mit der Klinge zu vermeiden.

86. Wenn sich die Klinge bewegt, legen Sie Ihre Hände nur auf die empfohlene Druckfläche.

87. Nachdem Sie den abnehmbaren Schlitten wieder angebracht haben, verwenden Sie den Allesschneider niemals, wenn er nicht vollständig aufrecht steht und vollständig zusammengebaut ist.

88. Um einen versehentlichen Kontakt mit der Klinge zu vermeiden, wenn der Allesschneider nicht verwendet wird oder wenn Sie ihn anheben, drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke immer auf „O“, sodass die Einstellplatte die Kante der Klinge bedeckt.

89. NICHT unter Drogen- oder Alkoholeinfluss verwenden.

90. 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.

17. Stellen Sie die Schachtel auf eine große, stabile und ebene Fläche.
18. Entfernen Sie die Bedienungsanleitung und andere Literatur.
19. Schieben Sie die Schaumstoffverpackung nach oben und vom Gerät ab. Nehmen Sie den Allesschneider aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine stabile, ebene Fläche.
20. Entfernen Sie die Schutzhülle.
21. Um Rückenverletzungen vorzubeugen, beugen Sie beim Anheben und Bewegen des Geräts die Knie. Legen Sie eine Hand auf die Unterseite des Motorgehäuses und die andere unter den Schlitten des Allesschneiders.
22. Entfernen Sie die orangefarbenen Klingenschutze von der Schneidklinge, bevor Sie das Gerät einschalten.
23. Bitte seien Sie beim Umgang mit der Klinge **äußerst vorsichtig** .
24. Bewahren Sie alle Plastiktüten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

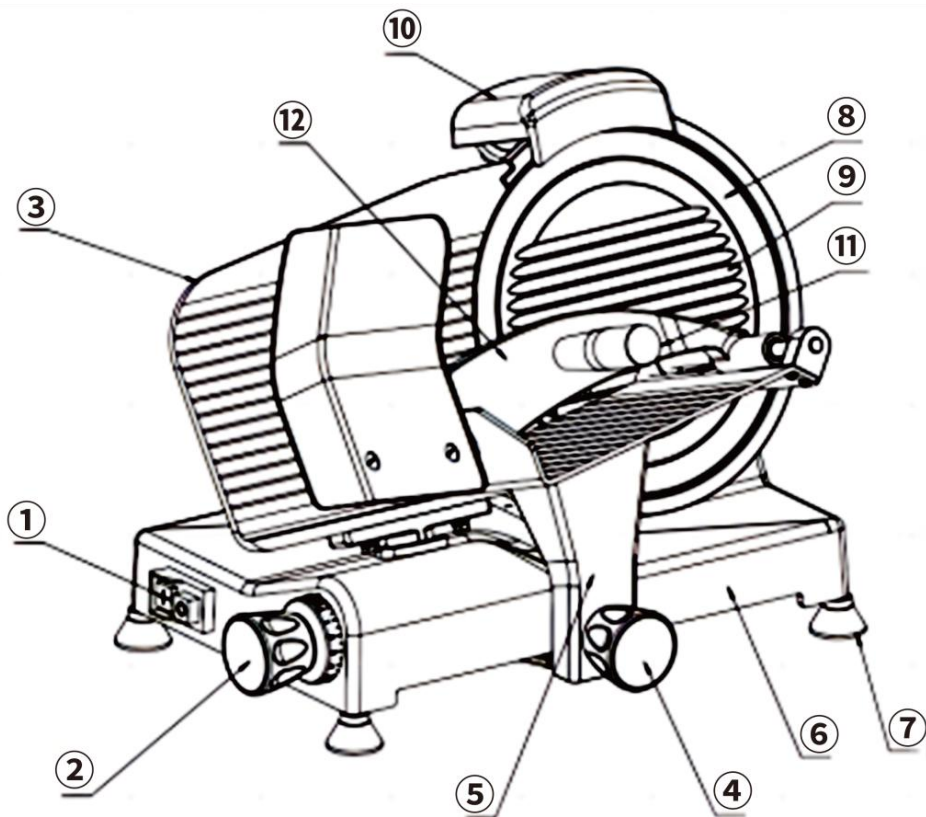
Bewahren Sie sämtliche Verpackungsmaterialien für den Fall auf, dass Sie die Maschine später noch einmal transportieren müssen.

Umpackanleitung

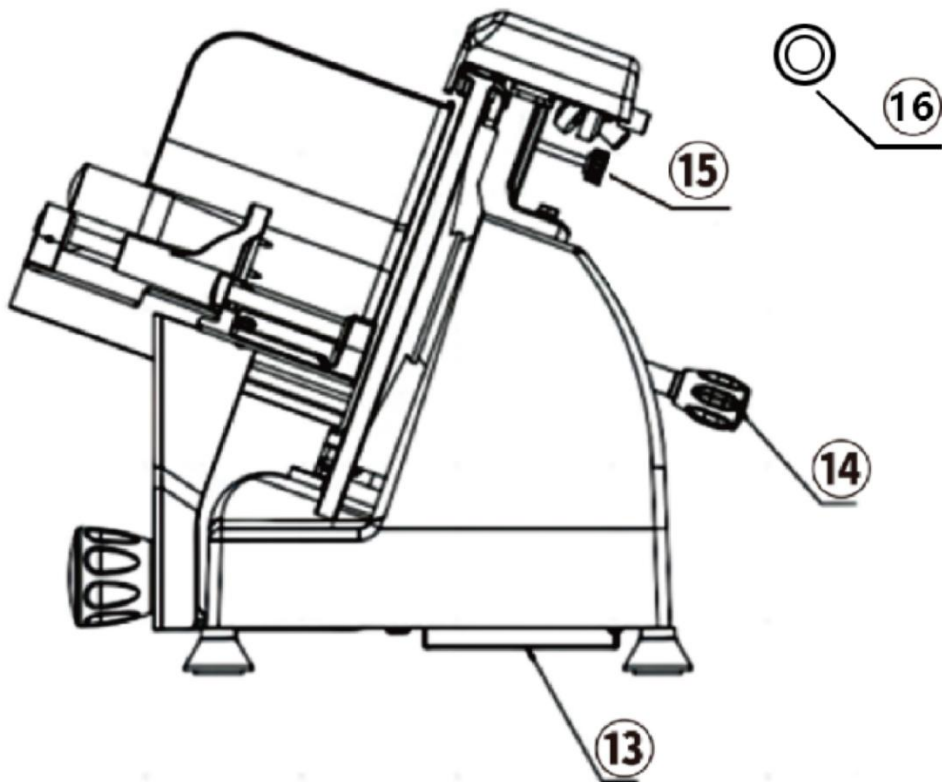
11. Stellen Sie den Allesschneider auf eine große, stabile und ebene Fläche.
12. Legen Sie den Allesschneider in eine Plastiktüte.
13. Positionieren Sie an jedem Ende des Allesschneiders Polyschaumeinsätze.
14. Legen Sie die verpackte Einheit in den aufrecht stehenden Karton.
15. Ersetzen Sie die obere Wellpappe-Einlage, das Anleitungsbuch und andere Literatur.

LERNEN SIE IHREN SCHNEIDER KENNEN

- ①. Sicherheits-Ein/Aus-Taste (I/O) (Rot und Grün)
- ②. Dickeneinstellknopf
- ③ . Einstellplatte
- ④. Knopf zum Entfernen des Schlittens
- ⑤. Gleitender Lebensmittelwagen
- ⑥. Gehäuse
- ⑦. Rutschfeste Füße
- ⑧. Klinge
- ⑨. Klingenschutz
- ⑩. Klingenschärfer (abnehmbar)
- ⑪. Griff für Lebensmittelschieber
- ⑫. Lebensmittelschieber



- ⑬. Unten
- ⑭. Klingenschutzknopf
- ⑮. Einstellung Plattenverriegelungsknopf (muss zusammen mit eingestellt werden ②)
- ⑯ . Gürtel



BEDIENUNG IHRES FLEISCHSCHNEIDEMASCHINE

Bevor Sie Ihren professionellen Fleischschneider zum ersten Mal verwenden, waschen Sie alle Teile gründlich und achten Sie besonders darauf, Fett und Öl von der Oberfläche zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen. (Siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“ im Handbuch).

Jetzt, da Ihr Allesschneider vollständig zusammengebaut und einsatzbereit ist, können Sie Ihr Lieblingsfleisch, Ihren Lieblingskäse und Ihr Lieblingsgemüse schneiden! Lesen Sie die wichtigen Sicherheitshinweise und allgemeinen Sicherheitspraktiken in dieser Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

7. Stellen Sie den Fleischschneider auf eine ebene, stabile Oberfläche.

HINWEIS: Stellen Sie sicher Entfernen Sie die Schutzabdeckungen von der Klingenkante (Teil ⑧), bevor Sie den Allesschneider an die Steckdose anschließen. Diese werden nur für den Versand verwendet.

8. Sie das Fleisch auf den verschiebbaren Schneidgutträger (Teil ⑤) zwischen der Einstellplatte (Teil ③) und dem Stopfer (Teil ⑫). Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie zum Schneiden des Fleisches IMMER den Griff des Stopfers (Teil ⑪). (Siehe Abb. 1)

9. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil ②), um die Einstellplatte (Teil ③) auf die gewünschte Schnittdicke einzustellen. Drehen Sie im Uhrzeigersinn für dünnere Schnitte, gegen den Uhrzeigersinn für dickere Schnitte. (Siehe Abb. 1)

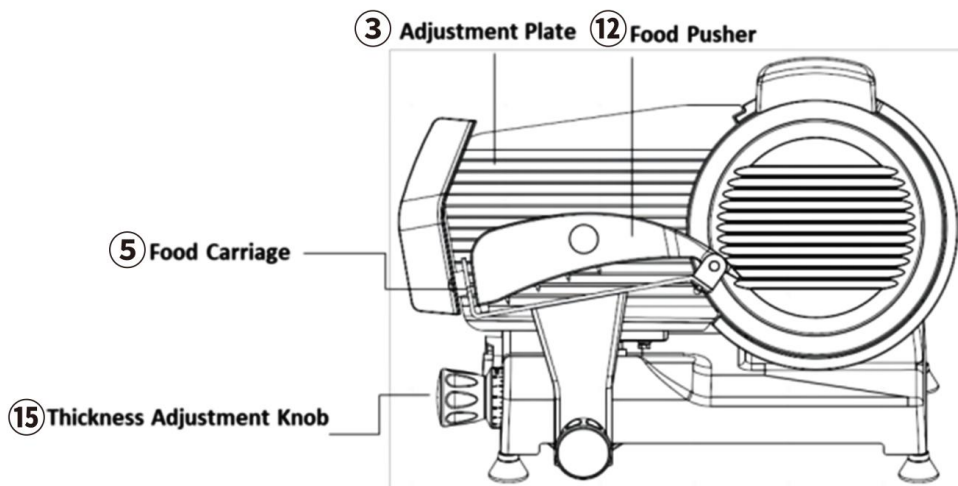


Abb. 1

26. Stellen Sie den Plattenverriegelungsknopf (Teil ⑮) auf die entsprechende Position ein, um zu verhindern, dass sich die Platte beim Herunterdrücken des Fleisches verschiebt. So wird sichergestellt, dass Sie gleichmäßig geschnittenes Fleisch erhalten.

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



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



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

29. Stellen Sie sich beim Bedienen des Allesschneiders auf die der Klinge gegenüberliegende Seite des Geräts. Das Foto rechts dient als Orientierungshilfe.

30. Platzieren Sie ein Tablett oder einen Teller hinter dem Fleischschneider und unter der Klinge (Teil ⑧), um die geschnittenen Lebensmittel aufzufangen, wenn sie den Klingenbereich verlassen.

31. Halten Sie den Griff des Stopfers (Teil ⑪) mit Ihrer rechten Hand. Schützen Sie Ihre Hände hinter dem Stopfer ⑤ .

32. VERWENDEN SIE DIESEN SCHNEIDER NIEMALS OHNE DEN LEBENSMITTELSCHIEBER.

Wichtig: Beachten Sie beim Schneiden verschiedener Lebensmittelarten den Abschnitt „Tipps zum Schneiden von Lebensmitteln“.

33. Beginnen Sie **LANGSAM** mit dem Schneiden. Üben Sie mit dem Griff des Lebensmittelschiebers (Teil ⑪) leichten, gleichmäßigen Druck aus,

um das Lebensmittel in Richtung der Einstellplatte (③) zu bewegen, während Sie den Lebensmittelschlitten (⑤) LANGSAM über die Klinge (⑧) schieben. Dies sorgt für eine gleichmäßige Schneiden. Schieben Sie das Messer LANGSAM weiter hin und her, bis Sie die gewünschte Menge Fleisch geschnitten haben.

HINWEIS: Der Fleischschneider schneidet nur Scheiben, wenn der Lebensmittelschlitten vorwärts bewegt wird.

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

35. Trennen Sie den Fleischschneider immer von der Stromquelle, wenn er nicht verwendet wird.

36. Drehen Sie aus Sicherheitsgründen den Dickeneinstellknopf (Teil ②) nach dem Gebrauch immer in die Position „O“, um die scharfe Kante der Klinge (⑧) richtig zu schützen.

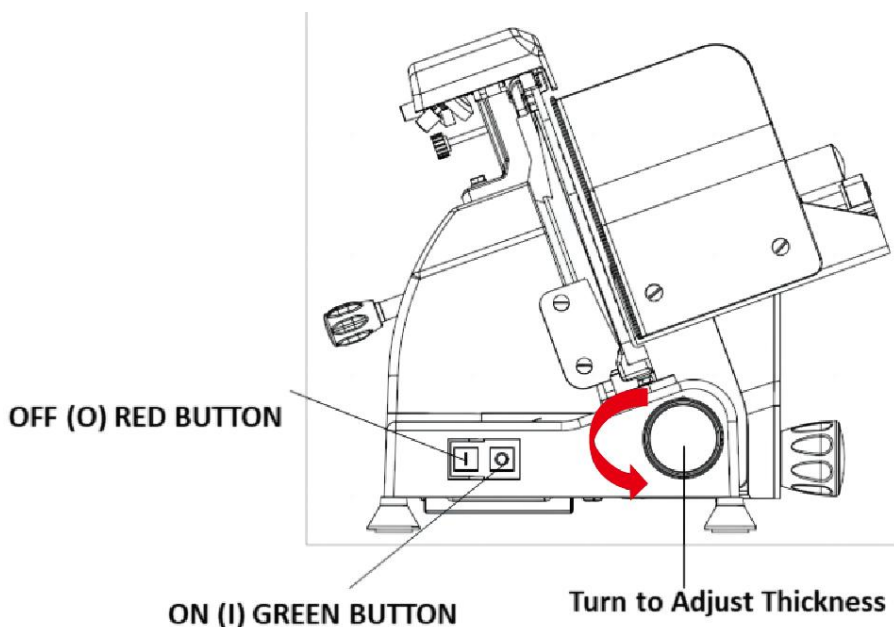


Abb. 2

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!

- Entbeinen Sie das Fleisch immer vor dem Schneiden
- Früchte (Pflirsiche, Äpfel, Avocados etc.) sollten kernfrei sein. Ausnahme sind Tomaten.
- Beim Schneiden von vollständig gefrorenem, sehr hartem Fleisch führt ein Auftauen für 15 Minuten vor dem Schneiden zu besseren Ergebnissen und verringert den Klingenverschleiß.
- Wenn du müssen ein großes Fleisch schneiden (wie Braten oder Speck), müssen Sie das Fleisch möglicherweise von Hand in kleinere, handlichere Stücke schneiden, um es in Scheiben schneiden zu können.
- Lebensmittel mit ungleichmäßiger Konsistenz, wie Fisch und dünne Steaks, lassen sich oft schwer schneiden. Legen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten lang in den Gefrierschrank, damit es teilweise gefriert, bevor Sie es in Scheiben schneiden.

Aufschnitt : Aufschnitt hält länger und behält sein Aroma, wenn er nach Bedarf geschnitten wird. Für beste Ergebnisse kühlen Sie ihn auf ca. 4 ° C bis 8 ° C . Entfernen Sie vor dem Schneiden Plastik- oder Hartschalen. Üben Sie konstanten, sanften Druck aus, um gleichmäßig zu schneiden.

Käse: Unser Hobel kommt mit Hartkäse problemlos zurecht. Bei weichen Käsesorten kann es jedoch etwas kniffliger werden. Hier sind ein paar Tipps, damit der Vorgang reibungsloser verläuft:

Anhaften vermeiden : Weichkäse kann manchmal an der Klinge kleben bleiben. Um dies zu verhindern, 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 eine Temperatur von 4 °C bis 8 °C erreicht hat. Dadurch wird er fester und lässt sich leichter schneiden .

WICHTIG: Wenn beim Schneiden Käse an der Klinge kleben bleibt:

- A) Kühlen Sie den Käse erneut, sodass er kälter ist (nicht gefroren).
- B) Üben Sie weniger Druck auf den Griff des Lebensmittelschiebers (Teil ⑪) gegen die Klinge aus.
- C) Verwenden Sie LANGSAMERE Schneidebewegungen.

Brot und Kuchen : Frisch gebackenes Brot sollte vor dem Servieren auf Zimmertemperatur abgekühlt werden.

Verwenden Sie für extra dünne Toastscheiben altes Brot. Ihr Brotschneider eignet sich ideal für alle Brotsorten, Rührkuchen oder Obstkuchen. Kühlen Sie Brot oder Kuchen auf ca. 4 ° C bis 8 ° C , um das Schneiden zu erleichtern und ein Reißen oder Zerbröseln zu vermeiden.

Warme Braten: Rind, Schwein, Lamm, Pute, Schinken: Wenn Sie warme, knochenlose Braten schneiden, nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen Sie sie 20–30 Minuten (bei Zimmertemperatur) ruhen, bevor Sie sie anschneiden. So behalten sie mehr natürlichen Saft und lassen sich gleichmäßig schneiden, ohne zu zerbröseln. Schneiden Sie das Fleisch bei Bedarf von Hand zu, damit es auf den Schlitten passt.

REINIGUNG IHRES FLEISCHSCHNEIDEMASCHINE



WARNUNG

Stellen Sie vor dem Reinigen, Zusammenbauen oder Zerlegen des Fleischschneiders sicher, dass die Stromversorgung AUSGESCHALTET und der Stecker aus der Steckdose/Stromquelle GEZOGEN ist!



WARNUNG

Seien Sie beim Umgang mit der Klinge und ihrer Reinigung äußerst vorsichtig, da sie extrem scharf ist! Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und Wiedereinsetzen der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.

So zerlegen Sie den Slicer:

13. Der Allesschneider sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da sich verderbliche Speisereste auf dem Allesschneider oder hinter der Schneidklinge (Teil ⑧) ansammeln könnten.
14. Verwenden Sie zum Reinigen von Teilen des Fleischschneiders keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
15. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil ②) in die Position „O“.
16. Um den Gleitschlitten (Teil ⑤) und den Schieberarm (⑫) zu entfernen, schrauben Sie den Schlittenknopf (④) unter dem Gleitschlitten (⑤) gegen den Uhrzeigersinn ab und heben Sie das Lebensmitteltablett mit einer leichten Aufwärts- und Auswärtsbewegung an.
17. Sie eine Hand flach auf den Klingenschutz (Teil ⑨) und drehen Sie den schwarzen Klingenschutzknopf (⑭ , auf der Rückseite des Allesschneiders hinter der Klinge) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Klingenschutz (⑨) freigegeben wird. (Siehe Abb. 3)
18. Entfernen Sie die drei Kreuzschlitzschrauben, die die Klinge halten (Teil ⑧). (Siehe Abb. 3) Die Klinge ist nun von der Welle gelöst und kann durch vorsichtiges Ziehen nach außen entfernt werden. **ÄUSSERE VORSICHT: Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und Wiedereinsetzen der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.**

So reinigen Sie den Slicer:

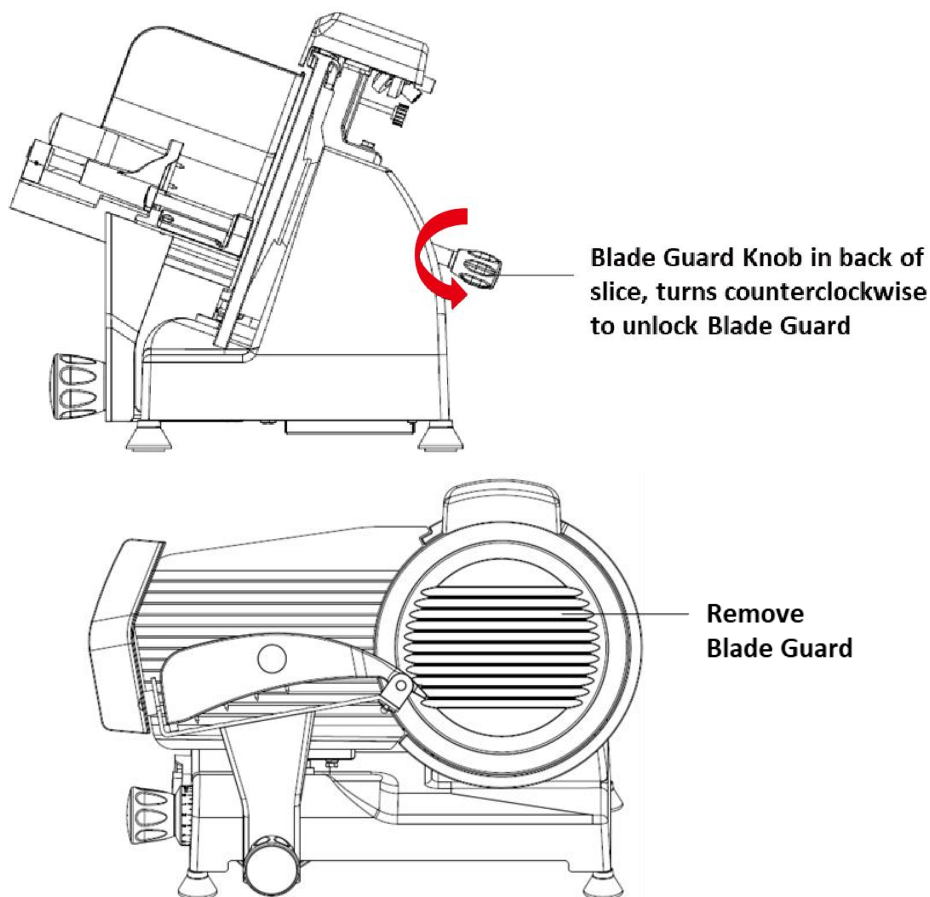


Abb. 3

11. Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Wischen Sie von der Klinge weg (Teil ⑧). Wischen Sie NIEMALS in Richtung der Klinge.

12. Reinigen Sie die Klinge (Teil ⑧) NIEMALS unter Wasser. Der Umgang mit scharfen Gegenständen unter Wasser ist äußerst gefährlich.

13. Klinge (Teil ⑧), Klingenschutz (Teil ⑨), Stopfer (Teil ⑫) und Schlitten (Teil ⑤) können alle mit der Hand in heißem Seifenwasser gewaschen werden. Da diese Teile mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten sie gründlich desinfiziert werden. Lassen Sie die desinfizierten Teile an der Luft trocknen.

14. Tauchen Sie die Motorbaugruppe des Fleischschneiders niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
15. Reinigen Sie die Außenfläche des Gehäuses/Motors der Fleischschneidemaschine mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

WICHTIG: WASCHEN SIE KEINE TEILE DIESES SCHNEIDEMASCHINENS IN DER SPÜLMASCHINE

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



6. Lösen Sie die Klingenabdeckung



7. Wischen Sie die Klinge mit einem Lappen sauber



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

So bauen Sie den Slicer wieder zusammen:

ÄUSSERE VORSICHT: Wir empfehlen dringend, beim Entfernen, Reinigen und erneuten Installieren der Klinge schnittfeste Handschuhe zu tragen.

7. Stellen Sie sicher, dass sich der Dickeneinstellknopf (Teil ②) immer in der Position „O“ befindet.

8. Schrauben Sie die Klinge (Teil ⑧) wieder an ihren Platz.

9. Richten Sie den Sägeblattschutz (Teil ⑨) über der Sägeblattöffnung aus. Halten Sie ihn so fest, dass die Linien des Sägeblattschutzes mit den Linien der Einstellplatte (Teil ③) (horizontal) übereinstimmen. Halten Sie den Sägeblattschutz fest und drehen Sie den Sägeblattschutzknopf (Teil ⑭) im Uhrzeigersinn, bis der Sägeblattschutz festgeschraubt ist. Wenn Sie den Sägeblattschutzknopf festziehen, schließt der Sägeblattschutz nahezu bündig mit dem Sägeblatt ab.

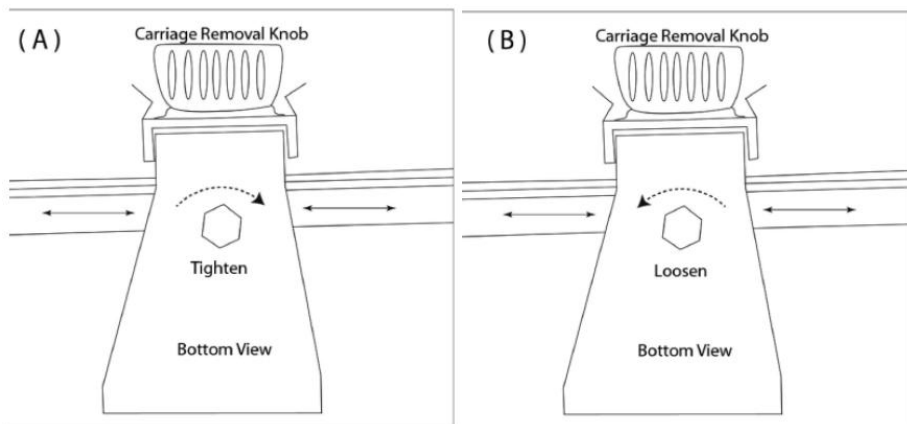
Lagerung:

Stellen Sie sicher, dass die Klinge fest angezogen und verriegelt ist.

7. Drehen Sie den Dickeneinstellknopf (Teil ②) immer in die Position „O“.
8. Richten Sie die Einstellplatte (Teil ③) IMMER an der Klinge (⑧) aus, um die Klinge zu schützen, wenn der Allesschneider gelagert wird.
9. An einem trockenen, warmen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit lagern.

Einstellen des Gleitschlittens:

7. Der Schlitten sollte beim Schneiden frei entlang der Schlittenstange gleiten.
8. Sollten diese Teile nicht reibungslos gleiten, können Anpassungen vorgenommen werden.
9. An der Unterseite der Schlittenhalterung befindet sich eine Kunststoffschraube. Drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um den Schlitten festzuziehen (unten: A). Dies trägt zur Stabilisierung des Schlittens bei. 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 und muss bei normalem Gebrauch nur einmal im Jahr geschärft werden.
2. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

3. Stellen Sie sicher, dass sich der Scheibendickenknopf in der Position „0“ befindet.
4. Reinigen Sie den zu schärfenden Teil der Klinge SORGFÄLTIG.
5. Entriegeln Sie die Schleifvorrichtung mit der Sicherheitsschraube. Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°, so Stellen Sie sicher, dass sich beide Schleifscheiben in der richtigen Position befinden. Senken Sie die Schärfvorrichtung ab und arretieren Sie sie.
6. Schließen Sie die Maschine an und schalten Sie sie ein.
7. Drücken Sie den Stein mithilfe des Knopfes an der Rückseite der Schleifeinheit etwa 30 Sekunden lang gegen die rotierende Klinge
8. Nach dem Schärfen ist es wichtig, die Schleifscheibe von der Klinge zu entfernen, indem Sie den Druckknopf auf der Vorderseite des Schleifgeräts. Lassen Sie den Alleschneider nach dem Loslassen dieser Taste 2–3 Sekunden lang laufen.
9. Bringen Sie die Schärfvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position, indem Sie die Sicherheitsschraube lösen und um 180° drehen

9. Lösen Sie den Knopf



10. 180° im Uhrzeigersinn drehen



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



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



Notiz : Schärfen Sie zuerst die Rückseite der Klinge und anschließend die Vorderseite, um Grate zu entfernen. Beachten Sie diese Reihenfolge, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSPRAKTIKEN

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

WICHTIG

Jede Änderung der Schutzsysteme und Sicherheitseinrichtungen während des Betriebs birgt erhebliche Risiken für die körperliche Unversehrtheit des Bedieners.

Grundlegende Betriebsverfahren

Gefahren

- Einige Bereiche des Geräts weisen angeschlossene oder unter Hochspannung stehende Teile auf. Bei Berührung dieser Teile kann es zu schweren Stromschlägen oder zum Tod kommen.

- Führen Sie jeden Betriebsschritt der Reihe nach aus und stellen Sie sicher, dass alles ordnungsgemäß läuft, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

Beratung

- Bei Stromausfall die Maschine sofort ausschalten.
- Verwenden Sie NUR empfohlene Schmiermittel, Öle oder Fette.
- Schütteln Sie das Produkt nicht. Dies kann die interne elektrische Struktur beschädigen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Allesschneider um, wenn Sie ihn an einen anderen Ort transportieren.
- Achten Sie darauf, dass Wasser, Schmutz oder Staub NICHT mit den mechanischen und elektrischen Komponenten der Maschine in Berührung kommen.
- Ändern Sie NICHT die Standardeigenschaften der Maschine.
- Entfernen, reißen oder beschädigen Sie KEINE Sicherheits- oder Identifikationsetiketten an der Maschine. Sollten Etiketten entfernt worden sein oder nicht mehr lesbar sein, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular auf www.paladinequipment.com an Paladin Equipment , um Ersatz zu erhalten.

Sicherheitsverfahren und Hinweise

WICHTIG

Lesen Sie ALLE ANWEISUNGEN dieses Handbuchs sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine einschalten. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Informationen in diesem Handbuch verstanden haben. Bei Fragen wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular unter www.paladinequipment.com an Paladin Equipment.

Gefahr

- Ein Elektrokabel oder eine Leitung mit beschädigter Ummantelung oder schlechter Isolierung kann zu Stromschlägen oder Kriechströmen führen. Überprüfen Sie vor der Verwendung den Zustand aller Leitungen und Kabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Kabel oder Leitungen

beschädigt sind.

Beratung

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Funktionen, Betriebsverfahren und Informationen in diesem Handbuch gründlich verstanden haben, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
- Bevor Sie Schalter, Knöpfe, Hebel usw. verwenden, vergewissern Sie sich, dass Sie den richtigen Schalter für die gewünschte Aktion verwenden. Im Zweifelsfall konsultieren Sie dieses Handbuch.

Vorsichtsmaßnahmen

- Das Stromkabel muss mit der von der Maschine benötigten Leistung kompatibel sein.
- Kabel, die den Boden berühren oder in der Nähe der Maschine verlaufen, müssen gegen Kurzschluss geschützt werden.

Routineinspektion

Beratung

- Beim Prüfen der Riemen- oder Kettenspannung dürfen Sie Ihre Finger NICHT zwischen Riemen und Riemenscheiben oder zwischen Kette und Zahnräder stecken.

Vorsichtsmaßnahmen

- Überprüfen Sie den Motor und die gleitenden oder drehenden Teile der Maschine, wenn ungewöhnliche Geräusche auftreten.
- Überprüfen Sie die Spannung der Riemen und Ketten. Wenn Verschleißerscheinungen auftreten, verwenden Sie die Maschine nicht. Lassen Sie das Teil fachmännisch durch einen von Paladin zugelassenen Riemen oder eine Kette ersetzen.
- Überprüfen Sie die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktionieren.

Betrieb

Warnhinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit langen Haaren, die Teile des Geräts berühren könnten. Dies kann zu schweren Unfällen führen. Binden Sie Ihre Haare gut zusammen und/oder bedecken Sie sie mit einer Mütze oder einem Schal.
- Diese Maschine darf nur von geschultem oder qualifiziertem Personal bedient werden.
- 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 aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie die Maschine niemals, bevor sie vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Bringen Sie alle Komponenten wieder in ihre Funktionsposition, bevor Sie die Maschine wieder einschalten.
- Wischen Sie Flüssigkeiten mit einem Papiertuch oder einem desinfizierten Handtuch auf.
- Stecken Sie Ihre Finger NICHT zwischen Riemen und Riemenscheiben oder Ketten und Zahnräder.

Wartung

Gefahr

- Führen Sie keine Wartungsarbeiten an der Maschine durch, während diese eingeschaltet ist. Schalten Sie den Alleschneider 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 durchgeführt werden.

Informieren Sie neue Benutzer vor der Inbetriebnahme über die Sicherheitsfunktionen und die Bedienung des Allesschneiders. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass der Allesschneider vollständig auf ordnungsgemäße Installation und auf beschädigte oder fehlende Teile überprüft wurde, um schwere Verletzungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

MODEL L	Stroms pannun g (V)	Nennfrequ enz (Hz)	Leistu ng (F)	Scheiben dicke (mm)	Klingend urchmes ser (mm)	Region
JK-220 A	110-120	60	200	0,2-12	220	UNS
JK-250 A	110-120	60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0,2-15	300	
JK-220 A	220-240	50- 60	200	0,2-12	220	EU
JK-250 A	220-240	50- 60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	220-240	50- 60	320	0,2-15	300	

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

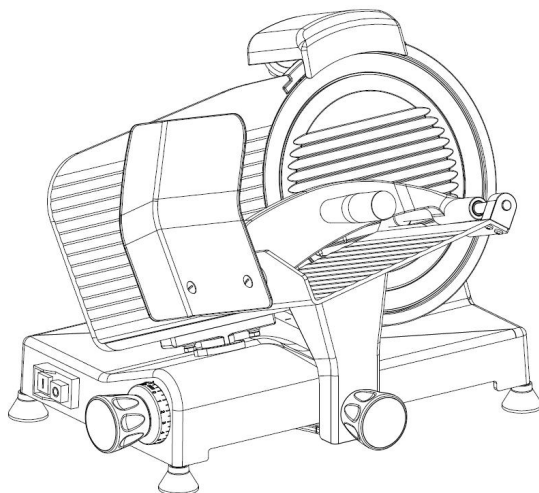
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

MODELLO: JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

SOMMARIO

13. M i s u r e d i s i c u r e z z a importanti	2-4
14. D i s i m b a l l a g g i o e reimballaggio	5
15. C o n o s c e r e l a t u a affettatrice	6
16. U t i l i z z o d e l l ' a f f e t t a t r i c e per carne	7-9
5 . S u g g e r i m e n t i p e r a f f e t t a r e g l i alimenti	10-11
6 . S m o n t a r e A f f e t t a t r i c e per carne	12-13
7 . P u l i z i a d e l l ' a f f e t t a t r i c e per carne	14-15
8 . A f f i l a t u r a d e l l a lama	16-17
9 . P r a t i c h e d i s i c u r e z z a generali	17-21
1 0 . S p e c i f i c h e tecniche	22

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

91. LEGGERE E COMPRENDERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

92. VERIFICARE LA PRESENZA DI PARTI DANNEGGIATE. Prima di utilizzare l'affettatrice, verificare che tutte le parti funzionino correttamente e che svolgano le funzioni previste. Verificare l'allineamento delle parti mobili, il bloccaggio delle parti mobili, il montaggio e qualsiasi altra

condizione che possa influire sul funzionamento.

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

94. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

95. NON LASCIARE MAI L'AFFETTATRICE INCUSTODITA MENTRE È IN FUNZIONE!

96. Evitare il contatto con le parti in movimento. NON METTERE MAI LE DITA VICINO ALLA LAMA MENTRE È IN FUNZIONE.

97. Non posizionare mai l'apparecchio vicino a un fornello caldo, in un forno o in lavastoviglie. L'AFFETTATRICE NON È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.

98. NON utilizzare l'affettatrice o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica con un cavo o una spina danneggiati o in caso di malfunzionamento dell'unità. Chiamare il nostro servizio clienti al numero 417-821-4600 per la risoluzione dei problemi e la sostituzione dei pezzi di ricambio.

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

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

101. NON lasciare che il cavo di alimentazione si pieghi, rimanga incastrato sotto l'affettatrice o si arrotoli attorno ad essa.

102. Quando si scollega la macchina, NON tirare il cavo. La spina deve essere sempre rimossa tirando la spina stessa per evitare di danneggiare il cavo.

103. 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 progettata

per essere inserita in una presa polarizzata e in un solo modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertirla. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato per installare una presa corretta. **NON ALTERARE LA SPINA IN ALCUN MODO.**

104. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile. Assicurarsi che l'apparecchio non sia posizionato vicino al bordo del piano di lavoro, dove potrebbe essere facilmente spinto via o cadere.

105. **NON** utilizzare l'affettatrice in un garage per elettrodomestici o sotto un pensile. Quando la si ripone in un garage per elettrodomestici, scollegare sempre l'unità dalla presa elettrica. In caso contrario, si potrebbe verificare un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti del garage o se la porta tocca l'unità durante la chiusura.

106. **NON** collegare o riporre **MAI** l'apparecchio in un luogo che potrebbe allagarsi.

107. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, **NON** immergere l'affettatrice in acqua o altri liquidi.

108. **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.

109. Utilizzare solo accessori raccomandati da Paladin per l'uso con il prodotto. Accessori che potrebbero essere adatti a un'affettatrice possono comportare il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni se utilizzati con un'altra affettatrice.

NON utilizzare accessori non raccomandati o venduti dal produttore.

110. **NON** utilizzare **MAI** detergenti abrasivi o panni abrasivi per pulire l'unità.

111. Utilizzare l'affettatrice **SOLO** per tagliare gli alimenti indicati. Non tentare di affettare cibi congelati, ossa, cartone, plastica, ecc.

112. **NON** utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

113. L'affettatrice per alimenti di livello professionale ha una lama affilata. Per evitare lesioni, non introdurre mai manualmente il cibo da affettare. Utilizzare sempre l'unità completamente assemblata con il carrello porta-alimenti e il pressatore.

114. Tocca la lama **SOLO** quando l'apparecchio è spento e la stai

rimuovendo e pulendo, secondo le istruzioni. NON toccare la lama quando l'apparecchio è acceso.

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

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

117. Dopo aver rimontato il carrello rimovibile, non utilizzare mai l'affettatrice se non è completamente in posizione verticale e completamente assemblata.

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

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

120. Si prega di notare che l'uso improprio di questo prodotto invalida 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.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DISIMBALLAGGIO

IMPORTANTE: per evitare lesioni durante il disimballaggio dell'unità, seguire queste istruzioni.

25. Posizionare la scatola su una superficie piana, ampia e robusta.

26. Rimuovere il libretto di istruzioni e gli altri documenti.
27. Far scorrere l'imballaggio in schiuma poliuretanică verso l'alto e rimuoverlo dall'unità. Estrarre l'affettatrice dalla scatola e posizionarla su una superficie piana e solida.
28. Rimuovere la busta protettiva.
29. Per sollevare e spostare l'unità, piegare le ginocchia per evitare lesioni alla schiena. Posizionare una mano sul fondo del corpo motore e l'altra sotto il carrello dell'affettatrice.
30. Prima di accendere l'unità, rimuovere le protezioni arancioni dalla lama di taglio.
31. Si prega di **usare la massima cautela** quando si maneggia la lama.
32. Tenere tutti i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini. Conservare tutti i materiali di imballaggio nel caso in cui fosse necessario trasportare nuovamente la macchina in futuro.

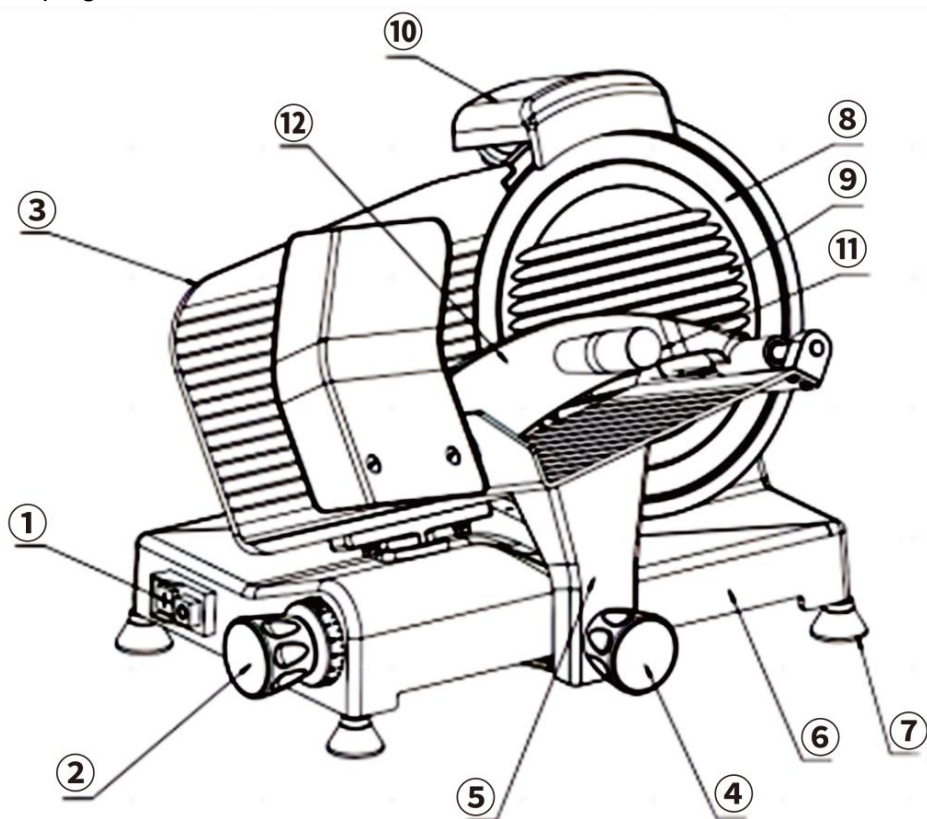
ISTRUZIONI PER IL REIMBALLAGGIO

16. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana, ampia e robusta.
17. Mettere l'affettatrice in un sacchetto di plastica.
18. Posizionare gli inserti in schiuma di polietilene su ciascuna estremità dell'affettatrice.
19. Inserire l'unità imballata nella scatola verticale.
20. Sostituire l'inserto ondulato superiore, il libretto di istruzioni e l'altra documentazione.

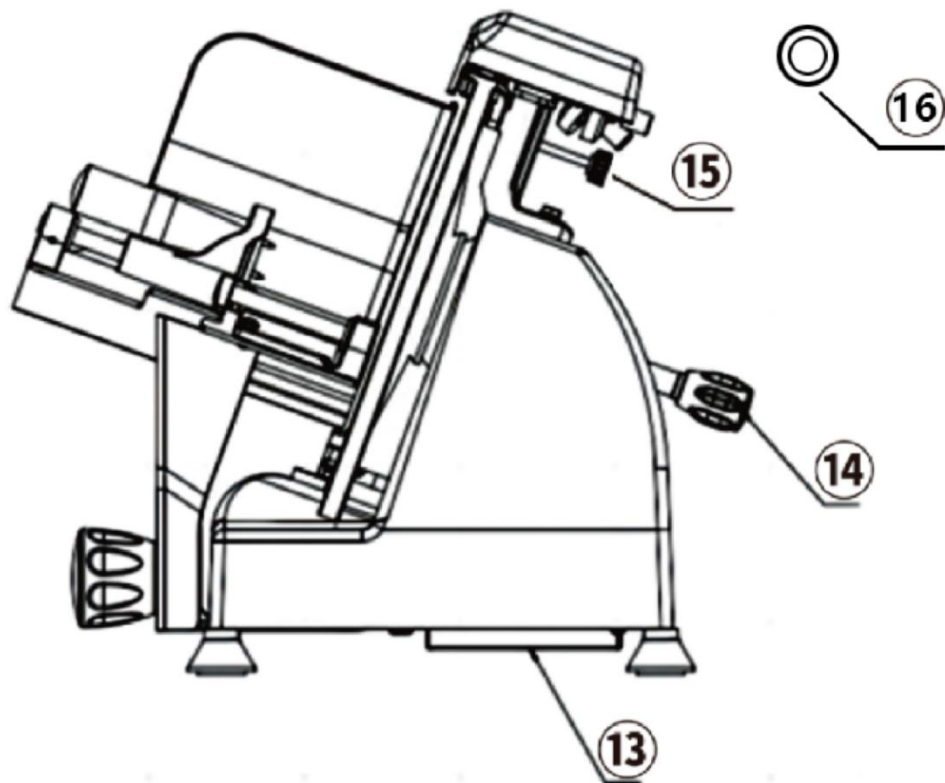
CONOSCERE LA TUA AFFETTATRICE

- 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 per lame (rimovibile)
- ⑪. Manico per spingere il cibo
- ⑫. Spingitore di cibo



- ⑬. In basso
- ⑭. Manopola di protezione della lama
- ⑮. Regolazione Manopola di bloccaggio della piastra (necessita di regolazione insieme a ②)
- ⑯. Cintura



FUNZIONAMENTO DELL'AFFETTATRICE PER CARNE

Prima di utilizzare l'affettatrice professionale per la prima volta, lavare accuratamente tutti i componenti, prestando particolare attenzione a rimuovere ogni traccia di grasso e olio dalla superficie. Asciugare accuratamente tutti i componenti prima di rimontarli. (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 Precauzioni Importanti e le Norme di Sicurezza Generali contenute in

questo manuale prima di iniziare.

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

NOTA: assicurarsi Rimuovere le protezioni della lama dal bordo della lama (parte ⑧) prima di collegare l'affettatrice alla presa di corrente. Queste protezioni servono solo per la spedizione.

11. Posizionare il cibo sul carrello scorrevole (parte ⑤) tra la piastra di regolazione (parte ③) e lo spingi-alimenti (parte ⑫). Per evitare lesioni, utilizzare SEMPRE la maniglia dello spingi-alimenti (parte ⑪) per affettare la carne. (Fare riferimento alla Fig. 1)

12. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte ②) per impostare la piastra di regolazione (parte ③) sullo spessore di taglio desiderato. Ruotare in senso orario per tagli più sottili, in senso antiorario per fette più spesse. (Vedi Fig. 1)

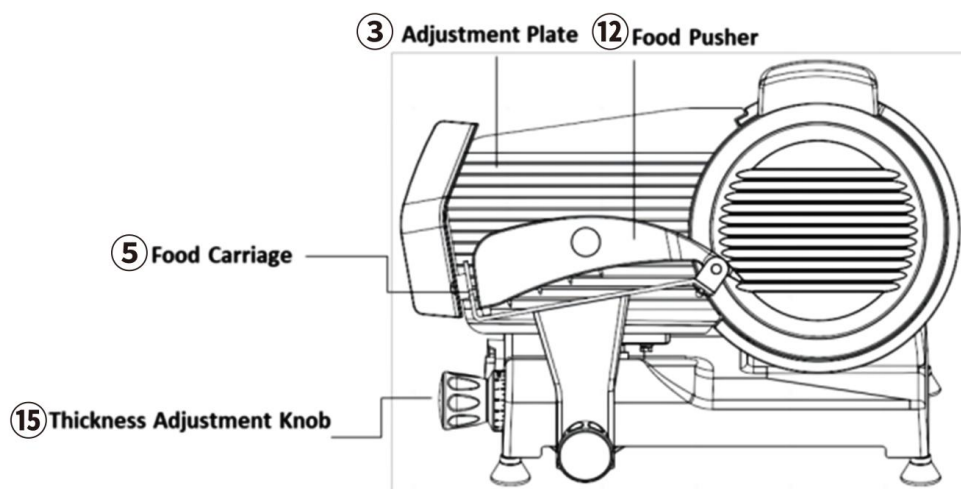


Figura 1

37. Regolare la manopola di bloccaggio della piastra (parte ⑮) nella posizione appropriata per evitare che la piastra si sposti quando si preme sulla carne. In questo modo si garantisce un taglio uniforme della carne.

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

piastra



38. Per accendere l'affettatrice, premere il pulsante verde "I". (Vedi Fig. 2)



39. Per spegnere l'affettatrice, premere il pulsante rosso "O". (Vedi Fig. 2)

40. Quando si utilizza l'affettatrice, posizionarsi sul lato opposto alla lama. Per trovare la posizione corretta, fare riferimento alla foto a destra.

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

42. Tenere la maniglia dello spingi-alimenti (parte ⑪) con la mano destra. Proteggere le mani dietro lo spingi-alimenti ⑤ .

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

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

44. Utilizzando un movimento uniforme e costante, iniziare LENTAMENTE ad affettare. Applicare una leggera pressione costante con la maniglia di spinta del cibo (parte ⑪) per spostare il cibo verso la piastra di regolazione (③) mentre si fa scorrere LENTAMENTE il carrello del cibo (⑤) sulla lama (⑧). Ciò contribuirà a garantire un taglio uniforme

affettare. Continuare a far scorrere LENTAMENTE, avanti e indietro, finché non si è tagliata la quantità di carne desiderata.

NOTA: l'affettatrice taglia le fette solo quando il carrello porta-alimenti viene spostato in avanti.

45. Al termine, spegnere l'affettatrice (0) premendo il pulsante rosso. (Vedi Fig. 2)

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

47. Per motivi di sicurezza, ruotare sempre la manopola di regolazione dello spessore (parte ②) in posizione "O" dopo l'uso per proteggere adeguatamente il bordo affilato della lama (⑧).

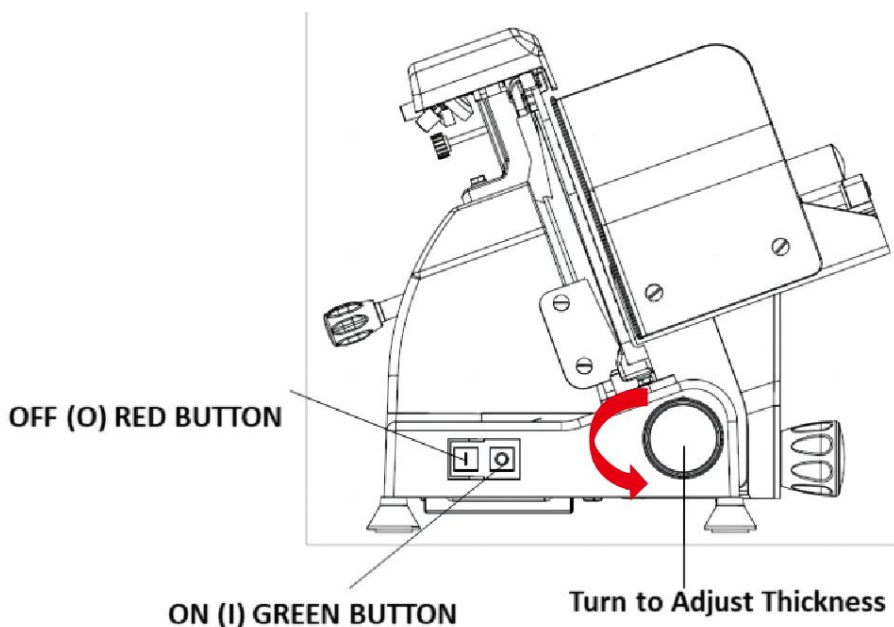


Figura 2

Suggerimenti per affettare gli alimenti



AVVERTIMENTO

Questa affettatrice non è progettata per tagliare le ossa! Tagliare le ossa causerebbe gravi danni all'affettatrice e invaliderebbe la garanzia!

- Disossare sempre la carne prima di affettarla
- La frutta (pesche, mele, avocado ecc.) dovrebbe essere priva di semi. Fanno eccezione i pomodori.
- Quando si affetta carne molto dura e completamente congelata, scongelarla per 15 minuti prima darà risultati migliori e ridurrà l'usura della lama.
- Se tu bisogna tagliare una grossa porzione di carne (ad esempio, pancetta arrosto o a fette), potrebbe essere necessario tagliare a mano la carne in pezzi più piccoli e gestibili da affettare.
- Gli alimenti dalla consistenza irregolare, come pesce e bistecche sottili, sono spesso difficili da affettare. Lasciateli in freezer per circa 20 minuti per congelarli parzialmente prima di provare ad affettarli.

Affettati : gli affettati si conservano più a lungo e mantengono il sapore se affettati al momento opportuno. Per risultati ottimali, 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 un'affettatura uniforme.

Formaggio: La nostra affettatrice gestisce i formaggi a pasta dura senza sforzo. Tuttavia, quando si tratta di formaggi più morbidi, potresti trovare la cosa un po' complicata. Ecco alcuni suggerimenti per rendere il processo più fluido:

Evitare che si attacchino : i formaggi morbidi a volte possono attaccarsi alla lama. Per ridurre al minimo questo problema, prova a ricoprire leggermente la lama con olio prima di affettare.

Raffreddare prima di affettare : se il formaggio è troppo morbido, mettilo nel congelatore fino a raggiungere una temperatura di circa 4 ° C ~ 8°C .

Questo lo soderà e renderà più facile affettarlo.

IMPORTANTE: se il formaggio si attacca alla lama durante l'affettatura:

- A) Raffreddare nuovamente il formaggio in modo che sia più freddo (non congelato).
- B) Esercitare una minore tensione sulla maniglia dello spingi-alimenti (parte ⑪) contro la lama.
- C) Usare movimenti di taglio PIÙ LENTI.

Pane e dolci : il pane appena sfornato deve essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente prima di essere servito.

Usate pane raffermo per ottenere fette sottilissime da toast. L'affettatrice è ideale per tutti i tipi di pane, plumcake o torte alla frutta. Raffreddate pane e torte a circa 4 ° C ~ 8°C per affettarli più facilmente ed evitare che si strappino o si sbriciolino.

Arrosti caldi: manzo, maiale, agnello, tacchino, prosciutto: quando affettate arrosti caldi disossati, toglieteli dal forno e lasciateli riposare per 20-30 minuti (a temperatura ambiente) prima di affettarli. Manterranno più succhi naturali e si taglieranno in modo uniforme senza sbriciolarsi. Se necessario, tagliate a mano le carni per adattare al carrello.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE



AVVERTIMENTO

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



AVVERTIMENTO

Prestare la massima cautela quando si maneggia o si pulisce la lama, poiché è estremamente affilata! Si consiglia vivamente di indossare guanti antitaglio durante la rimozione, la pulizia e il reinserimento della lama.

Per smontare l'affettatrice:

19. L'affettatrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poiché residui di cibo deperibile potrebbero accumularsi sull'affettatrice o dietro la lama di taglio (parte ⑧).
20. Non utilizzare lana d'acciaio o abrasivi per pulire nessuna parte dell'affettatrice.
21. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte 2) in posizione "O".
22. Per rimuovere il carrello scorrevole per alimenti (parte ⑤) e il braccio spingi-alimenti (⑫), svitare la manopola del carrello (④) sotto il carrello scorrevole per alimenti (⑤) in senso antiorario e sollevare il vassoio per alimenti con un leggero movimento verso l'alto e verso l'esterno.
23. Con una mano appoggiata sulla protezione della lama (parte ⑨), ruotare la manopola nera della protezione della lama (⑭ , situata sul retro dell'affettatrice dietro la lama) in senso antiorario finché la protezione della lama (⑨) non viene rilasciata. (Fare riferimento alla Fig. 3)
24. Rimuovere le tre viti a croce che fissano la lama (parte ⑧). (Vedere la Fig. 3) La lama è ora sganciata dall'albero e può essere rimossa tirandola delicatamente verso l'esterno. **PRESTARE ESTREMA ATTENZIONE: si consiglia vivamente di indossare guanti antitaglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.**

Per pulire l'affettatrice:

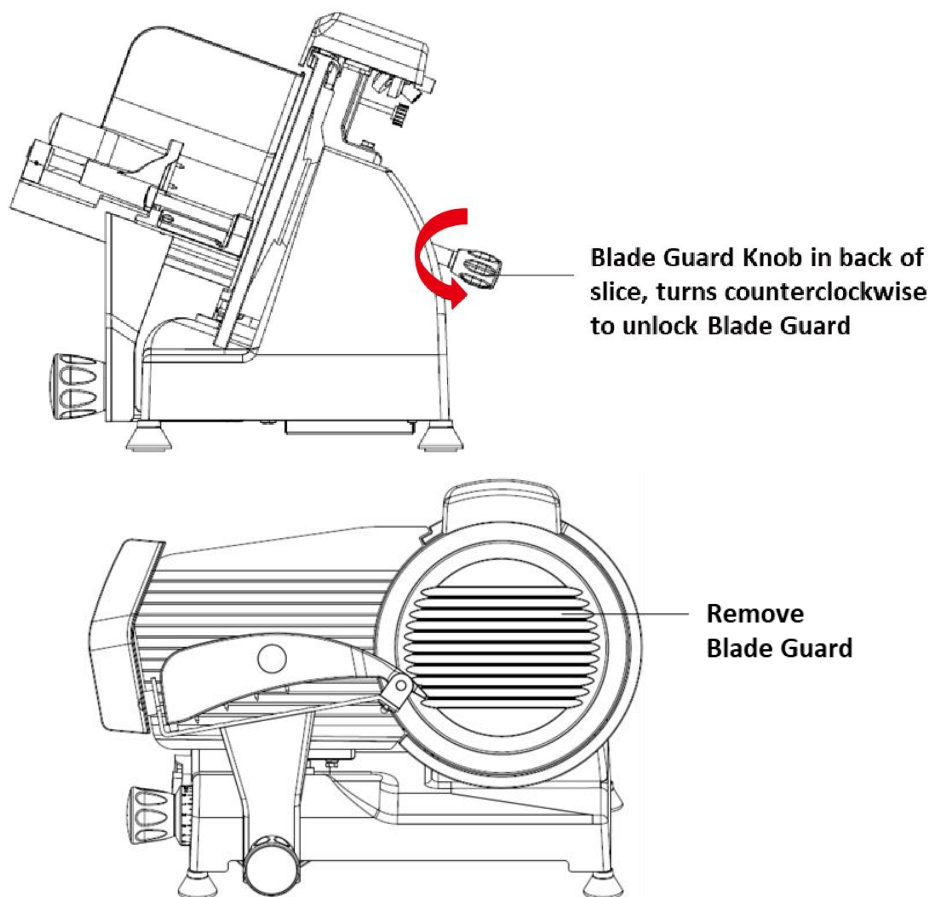


Figura 3

16. Pulire la lama con una spugna o un panno umido. Pulire partendo dalla lama (parte ⑧). NON pulire MAI verso la lama.

17. NON pulire MAI la lama (parte ⑧) sott'acqua. Maneggiare oggetti appuntiti sott'acqua è estremamente pericoloso.

18. La lama (parte ⑧), la protezione della lama (parte ⑨), il dispositivo di spinta del cibo (parte ⑫) e il carrello del cibo (parte ⑤) possono essere lavati a mano in acqua calda e sapone. Poiché queste parti entrano in contatto con gli alimenti, devono essere disinfettate adeguatamente. Lasciare asciugare all'aria le parti disinfettate.

19. Non immergere mai il gruppo motore dell'affettatrice in acqua o altri

liquidi.

20. Pulire la superficie esterna del corpo/motore dell'affettatrice con un panno umido e un detergente delicato.

IMPORTANTE: NON LAVARE NESSUNA PARTE DI QUESTA AFFETTATRICE IN LAVASTOVIGLIE

4. Allentare la manopola di bloccaggio del coprilama per rilasciare la protezione della lama



8. Rilasciare il coperchio della lama



9. Pulisci la lama con uno straccio



Immergere un panno pulito in un detergente delicato e acqua tiepida. Lavare e risciacquare accuratamente la parte superiore e inferiore (lato inferiore) della lama, procedendo dal centro verso l'esterno.

Per rimontare l'affettatrice:

PRESTARE ESTREMA ATTENZIONE: Si consiglia vivamente di indossare guanti antitaglio durante la rimozione, la pulizia e la reinstallazione della lama.

10. Assicurarsi che la manopola di regolazione dello spessore (parte **2**) sia sempre in posizione "O".

11. Riavvitare la lama (parte **⑧**) in posizione.

12. Allineare la protezione della lama (parte **⑨**) sul foro della lama. Tenere in posizione in modo che le linee della protezione della lama siano rivolte verso l'esterno e corrispondano alle linee della piastra di regolazione (parte **③**) (orizzontale). Mantenendo la protezione della lama in posizione, ruotare la manopola della protezione della lama (parte **⑭**) in senso orario fino a quando la protezione della lama non si avvita in posizione. Man mano che la manopola della protezione della lama si stringe, la protezione della lama sarà quasi a filo con la lama.

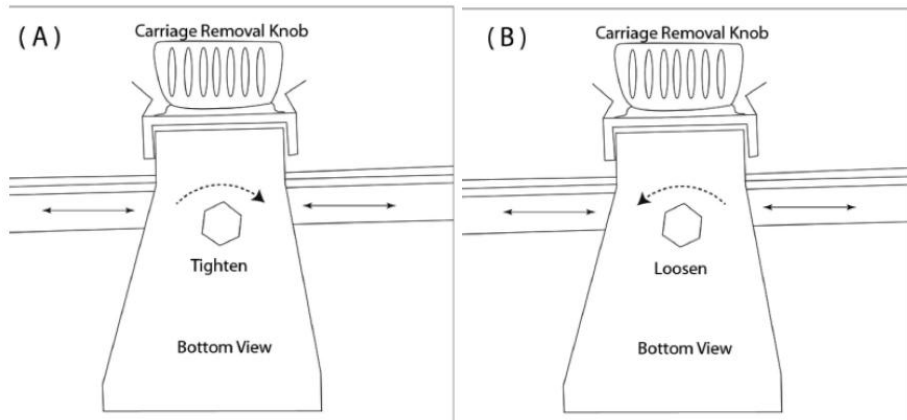
Magazzinaggio:

Assicurarsi che la lama sia ben serrata e bloccata.

10. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore (parte **2**) sempre nella posizione "O".
11. Allineare SEMPRE la piastra di regolazione (parte ③) con la lama (⑧) per proteggere la lama quando l'affettatrice viene riposta.
12. Conservare in un luogo asciutto, caldo e con bassa umidità.

Regolazione del carrello scorrevole per alimenti:

10. Durante l'affettatura, il carrello deve scorrere liberamente lungo la barra.
11. Se queste parti non scorrono fluidamente, è possibile apportare delle regolazioni.
12. Nella parte inferiore del supporto del carrello, troverete una vite di plastica. Ruotate la vite in senso orario per stringere il carrello (sotto: A). Questo aiuterà a stabilizzarlo. Ruotate la vite in senso antiorario per allentare il carrello (sotto: B). Questo aiuterà il carrello a scorrere più facilmente.



Affilatura della lama

1. Questa operazione deve essere eseguita se la lama di taglio diventa smussata. Si noti che la lama è realizzata in materiale indurito e in condizioni di utilizzo normali dovrebbe richiedere l'affilatura solo una volta all'anno.

2. Scollegare l'unità.
3. Assicurarsi che la manopola dello spessore della fetta sia in posizione 'o'.
4. Pulire ACCURATAMENTE 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 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 sul retro dell'unità di affilatura, spingere la pietra contro la lama rotante per circa 30 secondi
8. Dopo l'affilatura, è importante rimuovere la mola dalla lama rilasciando il pulsante sulla davanti al dispositivo di affilatura. Far funzionare l'affettatrice per 2-3 secondi dopo aver rilasciato questo pulsante.
9. Riportare il dispositivo di affilatura nella posizione originale sbloccando la vite di sicurezza e ruotandolo di 180°

13. Allentare la manopola



14. Ruota di 180° in senso orario



15. Premere il pulsante qui sotto per affilare il retro della lama.



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



Nota : Per prima cosa, affilate la parte posteriore della lama per renderla affilata, quindi affilate la parte anteriore per rimuovere eventuali sbavature. È importante seguire quest'ordine per evitare di danneggiare la lama.

PRATICHE DI SICUREZZA GENERALI

Le seguenti istruzioni di sicurezza sono rivolte sia all'operatore della macchina che al responsabile della manutenzione. L'utente deve utilizzare la macchina solo dopo aver acquisito familiarità con le procedure di sicurezza descritte nel presente manuale. **LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE .**

IMPORTANTE

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

Procedure operative di base

Pericoli

- Alcune aree del dispositivo presentano parti collegate o collegate ad alta tensione. Se toccate, queste parti possono causare gravi scosse elettriche o essere letali.
- Seguire ogni fase dell'operazione in ordine e assicurarsi che tutto funzioni correttamente prima di procedere alla fase successiva.

Consiglio

- In caso di mancanza di corrente, spegnere immediatamente la macchina.
- Utilizzare SOLO lubrificanti, oli o grassi consigliati.
- Non scuotere il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare la struttura elettrica interna. Maneggiare l'affettatrice con cautela quando la si sposta.
- NON permettere che acqua, sporcizia o polvere entrino in contatto con i componenti meccanici ed elettrici della macchina.
- NON modificare le caratteristiche standard della macchina.

- NON rimuovere, strappare o macchiare le etichette di sicurezza o di identificazione applicate alla macchina. Se qualche etichetta è stata rimossa o non è più leggibile, contattare Paladin Equipment tramite il modulo "Contattaci" sul sito www.paladinequipment.com per la sostituzione.

Procedure e note di sicurezza

IMPORTANTE

Leggere attentamente TUTTE LE ISTRUZIONI di questo manuale prima di accendere la macchina. Assicurarsi di aver compreso tutte le informazioni contenute in questo manuale. Per qualsiasi domanda, contattare Paladin Equipment tramite il modulo "Contattaci" sul sito www.paladinequipment.com

Pericolo

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

Consiglio

- Prima di utilizzare la macchina, assicurarsi di aver compreso appieno tutte le funzioni, le procedure operative e le informazioni contenute nel presente manuale.
- Prima di utilizzare interruttori, pulsanti, leve, ecc., assicurarsi che siano quelli corretti per l'azione che si desidera eseguire. In caso di dubbi, consultare questo manuale.

Precauzioni

- Il cavo elettrico deve essere compatibile con la potenza richiesta dalla macchina.
- I cavi che toccano il pavimento o sono in prossimità della macchina devono essere protetti dai cortocircuiti.

Ispezione di routine

Consiglio

- Quando si controlla la tensione delle cinghie o delle catene, NON inserire le dita tra le cinghie e le pulegge 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 cinghia o una catena approvata da Paladin.
- Controllare le protezioni e i dispositivi di sicurezza per accertarsi che funzionino correttamente.

Operazione

Avvertenze

- Non utilizzare la macchina con i capelli lunghi che potrebbero toccare qualsiasi parte della macchina. Ciò potrebbe causare gravi incidenti. Legare bene i capelli e/o coprirli con un cappello o una sciarpa.
- Questa macchina deve essere utilizzata solo da personale qualificato o addestrato.
- Non toccare la lama rotante con le mani durante il funzionamento.
- Non utilizzare mai la macchina senza il pressatore e il carrello porta-alimenti. L'uso senza questi dispositivi di sicurezza potrebbe causare gravi lesioni.

Dopo aver terminato il lavoro

Precauzioni

- SPEGNERE sempre LA MACCHINA prima di pulirla, staccando la spina

dalla presa.

- Non pulire mai la macchina prima che si sia completamente fermata.
- Rimettere tutti i componenti nelle loro posizioni funzionali prima di riaccendere la macchina.
- Raccogliere i liquidi con un tovagliolo di carta o un panno igienizzato.
- NON inserire le dita tra cinghie e pulegge, né tra 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 di corrente prima di eseguire qualsiasi manutenzione.

IMPORTANTE

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

Avvertimento

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

Prima di utilizzare la macchina, istruire i nuovi utenti sulle corrette caratteristiche di sicurezza e sul corretto funzionamento dell'affettatrice. Assicurarsi che l'affettatrice sia stata completamente ispezionata per verificarne la corretta installazione e che non vi siano parti danneggiate o mancanti prima di utilizzarla, per evitare lesioni gravi o danni alla macchina.

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL LO	Voltaggi o (V)	Frequenz a nominale (Hz)	Energi a (O)	Spessore della fetta (mm)	Diametro della lama (mm)	Region e
-------------	----------------------	-------------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-------------------------------------	-------------

JK-220 A	110-120	60	200	0,2-12	220	NOI
JK-250 A	110-120	60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0,2-15	300	
JK-220 A	220-240	50-60	200	0,2-12	220	Unione Europa
JK-250 A	220-240	50-60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	220-240	50-60	320	0,2-15	300	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

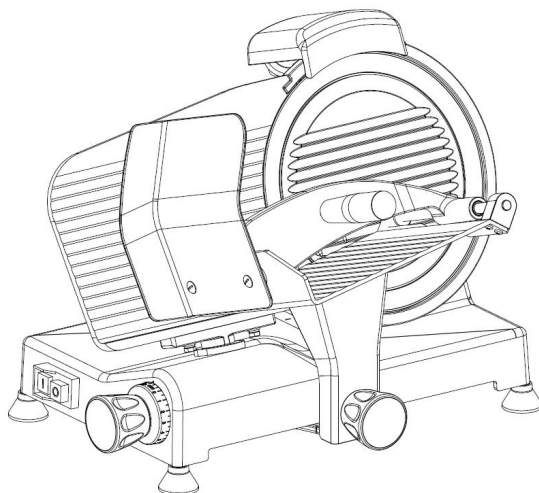
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

MODELO: JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

TABLA DE CONTENIDO

17. M e d i d a s d e s e g u r i d a d importantes	2-4
18. Desembalaje y reembalaje	5
19. C o n o z c a s u rebanadora	6
20. O p e r a c i ó n d e s u c o r t a d o r a d e carne	7-9
5 . C o n s e j o s p a r a c o r t a r alimentos	10-11
6 . D e s m o n t a r C o r t a d o r a d e carne	12-13
7 . L i m p i e z a d e s u c o r t a d o r a d e carne	14-15
8 . A f i l i a d o d e cuchillas	16-17
9 . P r á c t i c a s g e n e r a l e s d e seguridad	17-21
10. Especificaciones técnicas	22

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

121. LEA Y ENTIENDA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE OPERAR.

122. REVISE SI HAY PIEZAS DAÑADAS. Antes de usar la cortadora de carne, compruebe que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan las funciones previstas. Compruebe la alineación y el atascamiento de las piezas móviles, el montaje y cualquier otra condición que pueda afectar su funcionamiento.

123. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. LA HOJA ES EXCEPCIONALMENTE AFILADA; MANIPULE CON MUCHO CUIDADO.
124. Este aparato NO está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o instruidas sobre su uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
125. ¡NUNCA DEJE LA CORTADORA DE CARNE SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO!
126. Evite el contacto con las piezas móviles. NUNCA ACERQUE LOS DEDOS A LA CUCHILLA MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
127. Nunca coloque la unidad cerca de una hornilla caliente, en el horno ni en el lavavajillas. LA REBANADORA NO ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS.
128. NO utilice la rebanadora de carne ni ningún otro equipo eléctrico con un cable o enchufe dañados o después de una avería. Llame a nuestra línea de atención al cliente al 417-821-4600 para solucionar problemas y solicitar piezas de repuesto.
129. Este producto está diseñado solo para uso en interiores. NO LO USE EN EXTERIORES.
130. NO deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque bordes afilados ni superficies calientes.
131. NO permita que el cable de alimentación quede doblado, atrapado debajo de la cortadora ni enrollado alrededor de ella.
132. Al desenchufar la máquina, NO tire del cable. Siempre tire del enchufe para evitar dañarlo.
133. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este producto cuenta con un enchufe polarizado. Una clavija es más ancha que la otra. El enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado, y solo en una dirección. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, contacte a un electricista

calificado para que instale el tomacorriente adecuado. NO MODIFIQUE EL ENCHUFE DE NINGUNA MANERA.

134. Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable. Asegúrese de que no esté cerca del borde de la encimera, ya que podría caerse o caerse fácilmente.

135. NO utilice su rebanadora en un garaje para electrodomésticos ni debajo de un armario de pared. Al guardarla en un garaje para electrodomésticos, desenchufe siempre la unidad del tomacorriente. No hacerlo podría generar riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o si la puerta toca la unidad al cerrarse.

136. NUNCA enchufe ni guarde el aparato en un área que pueda inundarse.

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

138. NO utilice la cortadora de carne con las manos mojadas ni sobre suelo mojado. NO utilice la cortadora de carne si está mojada o húmeda.

139. Utilice únicamente los accesorios recomendados por Paladin para su producto. Los accesorios compatibles con una rebanadora pueden suponer un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones al usarse con otra picadora.

NO utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.

140. NUNCA utilice agentes de limpieza abrasivos ni paños abrasivos para limpiar la unidad.

141. Utilice la rebanadora SOLO para cortar los alimentos designados. No intente rebanar alimentos congelados, huesos, cartón, plástico, etc.

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

143. La rebanadora de alimentos de calidad comercial tiene una cuchilla afilada. Para evitar lesiones, nunca introduzca los alimentos a rebanar con la mano. Utilice siempre la unidad completamente ensamblada, con el carro y el empujador de alimentos.

144. Toque la cuchilla SOLO cuando la máquina esté apagada y la esté retirando y limpiando, según las instrucciones. NO toque la cuchilla cuando la máquina esté encendida.

145. Siga las instrucciones al levantar o mover la cortadora de carne. Al moverla o levantarla, coloque el cuerpo con cuidado para evitar el contacto con la cuchilla.

146. Cuando la cuchilla esté en movimiento, coloque las manos únicamente sobre la superficie de empuje recomendada.

147. Después de volver a colocar el carro extraíble, nunca utilice la cortadora a menos que esté totalmente en posición vertical y completamente ensamblada.

148. Para evitar el contacto accidental con la cuchilla cuando la cortadora no esté en uso o al levantarla, gire siempre la perilla de grosor ajustable a "O" para que la placa de ajuste cubra el borde de la cuchilla.

149. NO usar bajo la influencia de drogas o alcohol.

150. 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.

33. Coloque la caja sobre una superficie plana, grande y resistente.

34. Retire el libro de instrucciones y demás literatura.

35. Deslice el embalaje de espuma de polietileno hacia arriba y hacia afuera de la unidad. Saque la rebanadora de la caja y colóquela sobre una

superficie firme y plana.

36. Retire la bolsa protectora.

37. Para levantar y mover la unidad, doble las rodillas para evitar lesiones de espalda. Coloque una mano en la parte inferior de la carcasa del motor y la otra debajo del carro de la rebanadora.

38. Retire los protectores de hoja de color naranja de la cuchilla de corte antes de encender la unidad.

39. Tenga **mucho cuidado** al manipular la cuchilla.

40. 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 nuevamente en el futuro.

INSTRUCCIONES DE REEMPAQUETADO

21. Coloque la cortadora de alimentos sobre una superficie plana, grande y resistente.

22. Coloque la cortadora de alimentos en una bolsa de plástico.

23. Coloque insertos de espuma de polietileno en cada extremo de la cortadora de alimentos.

24. Coloque la unidad empaquetada dentro de la caja en posición vertical.

25. Reemplace el inserto corrugado superior, el libro de instrucciones y otra literatura.

CONOZCA SU CORTADORA

1. Botón de encendido/apagado de seguridad (E/S) (rojo y verde)

2. Perilla de ajuste de espesor

③ . Placa de ajuste

4. Perilla de extracción del carro

5. Carro deslizante para alimentos

⑥. Vivienda

5. Pies antideslizantes

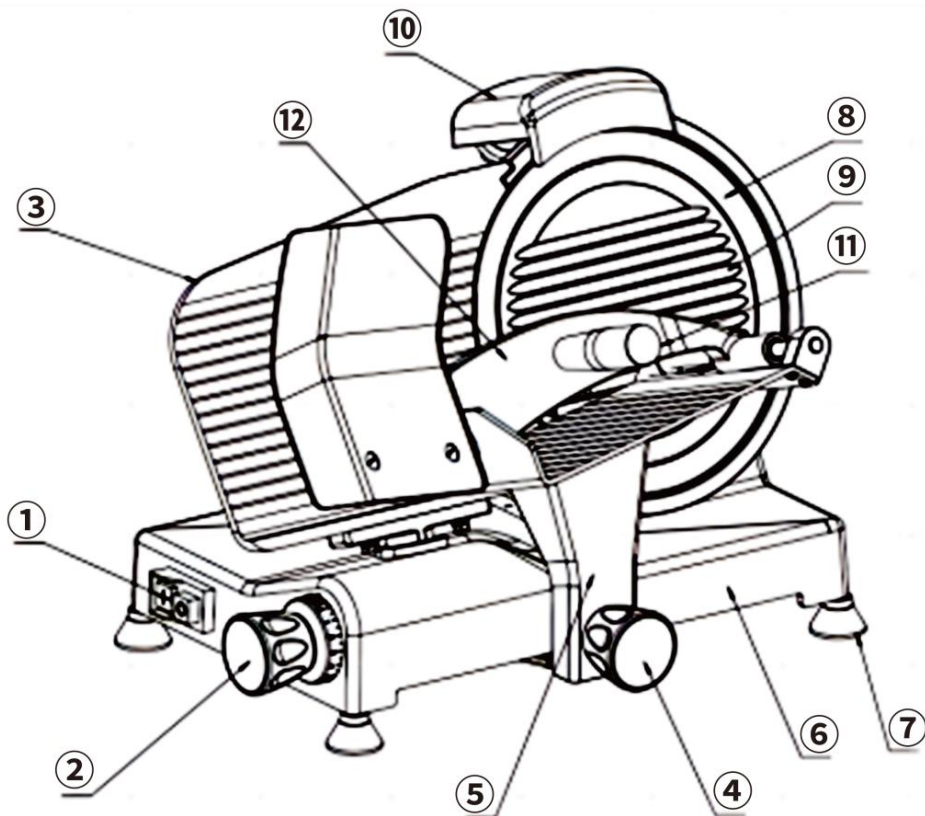
⑧. Hoja

⑨. Protector de cuchilla

5. Afilador de cuchillas (extraíble)

⑪. Mango empujador de alimentos

⑫. Empujador de alimentos

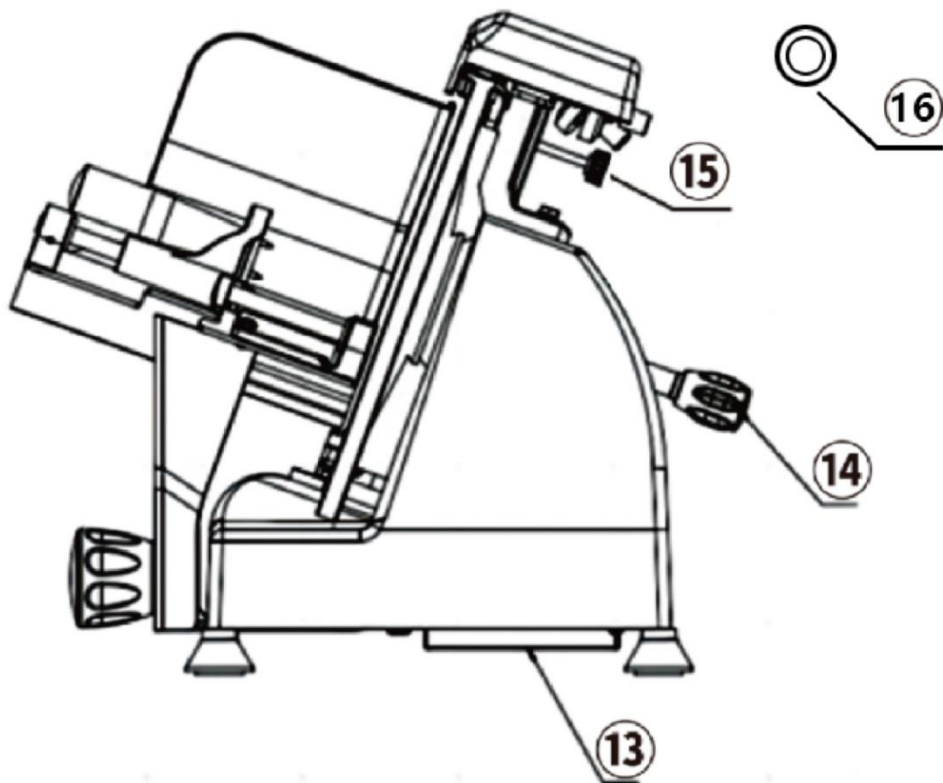


⑬. Abajo

⑭. Perilla de protección de la cuchilla

⑮. Ajuste Perilla de bloqueo de placa (debe ajustarse junto con 2)

⑯ . Cinturón



FUNCIONAMIENTO DE SU CORTADORA DE CARNE

Antes de usar su cortadora de carne de calidad 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 ensamblarlas. (CONSULTE LA SECCIÓN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL MANUAL).

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

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

NOTA: Asegúrese Retire las protecciones de la cuchilla (pieza ⑧) antes de enchufar la rebanadora. Estas se utilizan únicamente para el envío.

14. Coloque los alimentos en el carro deslizante (pieza ⑤) entre la placa de ajuste (pieza ③) y el empujador de alimentos (pieza ⑫). Para evitar lesiones, utilice SIEMPRE el mango del empujador de alimentos (pieza ⑪) para cortar la carne. (Consulte la fig. 1)

15. Gire la perilla de ajuste de grosor (pieza ②) para ajustar la placa de ajuste (pieza ③) al grosor de corte deseado. Gire en sentido horario para cortes más finos y en sentido antihorario para cortes más gruesos. (Consulte la fig. 1)

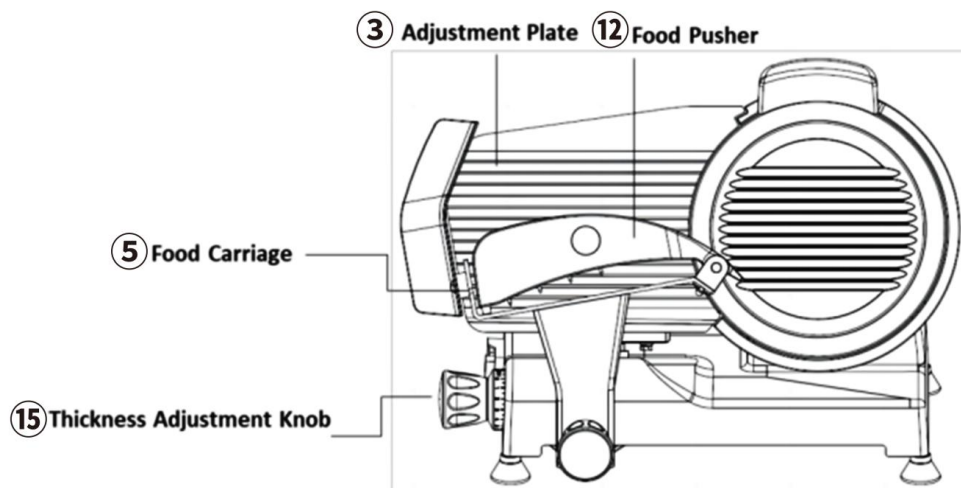


Figura 1

48. Ajuste la perilla de bloqueo de la placa (pieza ⑮) en la posición adecuada para evitar que la placa se mueva al presionar la carne. Esto garantiza un corte uniforme de la carne.

NOTA: Al ajustar la perilla de grosor , también debe ajustar simultáneamente la perilla de bloqueo de la placa.



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



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

51. Al operar la rebanadora, colóquese al lado opuesto a la cuchilla. Consulte la foto de la derecha para orientarse.

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

53. Sujete el mango del empujador de alimentos (pieza ⑪) con la mano derecha. Mantenga las manos protegidas detrás del empujador de alimentos ⑤ .

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

Importante: consulte la sección “Consejos para cortar alimentos” cuando corte distintos tipos de alimentos.

55. Con un movimiento uniforme y constante, comience a rebanar LENTAMENTE. Aplique una presión ligera y constante con el mango

empujador de alimentos (pieza ⑪) para mover los alimentos hacia la placa de ajuste (③) mientras desliza LENTAMENTE el carro de alimentos (⑤) sobre la cuchilla (⑧). Esto ayudará a asegurar un corte uniforme. Rebanando. Continúe deslizando lentamente, de un lado a otro, hasta que haya cortado la cantidad deseada de carne.

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

56. Al terminar, apague la cortadora de carne (0) pulsando el botón rojo. (Consulte la Fig. 2)

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

58. Por seguridad, siempre gire la perilla de ajuste de espesor (Parte ②) a la posición "O" después de su uso para proteger adecuadamente el borde afilado de la cuchilla (⑧).

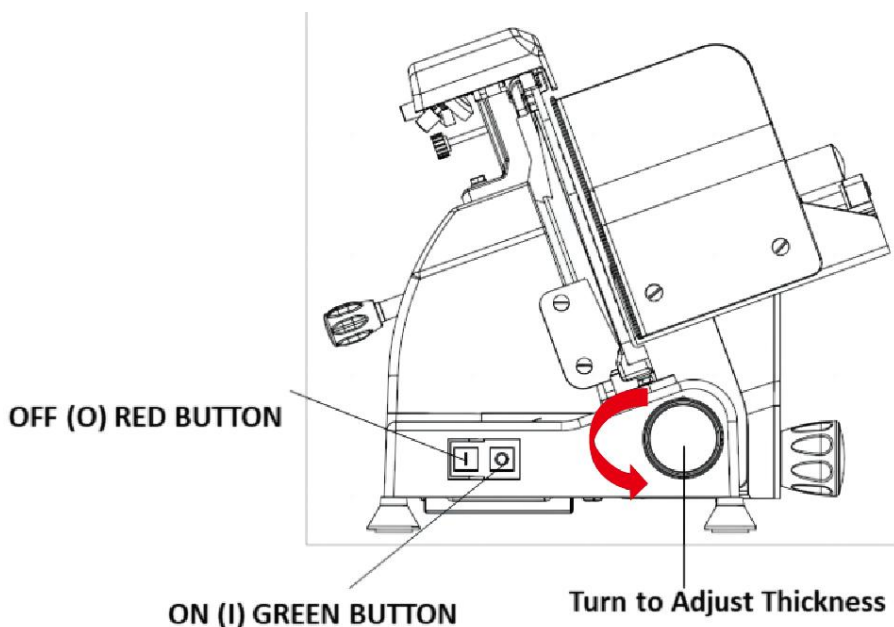


Figura 2

Consejos para cortar alimentos



ADVERTENCIA

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

- Siempre deshuesa 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, descongelarla durante 15 minutos antes dará mejores resultados y reducirá el desgaste de la cuchilla.
- Si usted Tengo que cortar una carne grande (como el tocino asado o en lonchas), es posible que tengas que cortar la carne a mano en trozos más pequeños y manejables para rebanarla.
- Los alimentos con textura irregular, como el pescado y los filetes finos, suelen ser difíciles de cortar. Colóquelos en el congelador durante unos 20 minutos para que se congelen parcialmente antes de intentar cortarlos.

Embutidos : Los embutidos se conservan más tiempo y conservan su sabor si se cortan según sea necesario. Para obtener mejores resultados, refrigérellos a aproximadamente: 4 ° C - 8 ° C (40 ° F - 48 ° F) . Retire cualquier plástico o envoltura dura antes de cortarlos. Presione suavemente y de forma constante para un corte uniforme.

Queso: Nuestra rebanadora procesa quesos duros sin esfuerzo. Sin embargo, con quesos más blandos, puede resultar un poco complicado. Aquí tienes algunos consejos para que el proceso sea más fluido:

Evita que se pegue : Los quesos blandos a veces se pegan a la cuchilla. Para minimizar esto, prueba a cubrir ligeramente la cuchilla con aceite antes de rebanar.

Enfría antes de rebanar : Si el queso está demasiado blando, colócalo en el congelador hasta que alcance una temperatura de entre 4 ° C y 8 ° C

(40 °F y 48 °F) . Esto lo endurecerá y facilitará el rebanado.

IMPORTANTE: Si el queso se adhiere a la cuchilla al cortarlo:

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

B) Use menos tensión en el mango empujador de alimentos (Parte ⑪) contra la cuchilla.

C) Utilice movimientos de corte MÁS LENTOS.

Panes y pasteles : El pan recién horneado debe dejarse enfriar a temperatura ambiente antes de servir.

Use pan del día anterior para tostar rebanadas extrafinas. Su rebanadora es ideal para todo tipo de pan, bizcocho o pastel de frutas. Enfríe el pan o el pastel a aproximadamente 4 ° C - 8 ° C (40 °F - 48 °F) para cortarlo con mayor facilidad y evitar que se rompa o se desmorone.

Asados calientes: Res, cerdo, cordero, pavo, jamón: Al cortar asados calientes deshuesados, sáquelos del horno y déjelos reposar de 20 a 30 minutos (a temperatura ambiente) antes de cortarlos. Conservarán mejor sus jugos naturales y se cortarán uniformemente sin desmoronarse. Si es necesario, corte las carnes a mano para que quepan en el carro.

LIMPIEZA DE SU CORTADORA DE CARNE



ADVERTENCIA

Antes de limpiar, montar o desmontar la CORTADORA DE CARNE, asegúrese de que la energía esté APAGADA y el enchufe ESTÉ DESCONECTADO de la toma de corriente/fuente de alimentación.



ADVERTENCIA

Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar la cuchilla, ya que está extremadamente afilada. Recomendamos encarecidamente usar guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y volver a instalar la cuchilla.

Para desmontar la cortadora:

25. La cortadora debe limpiarse después de cada uso, ya que los restos de alimentos perecederos pueden acumularse en ella o detrás de la cuchilla de corte (Parte ⑧).
26. No utilice lana de acero ni abrasivos para limpiar ninguna parte de la cortadora de carne.
27. Gire la perilla de ajuste de espesor (Parte ②) a la posición "O".
28. Para quitar el carro deslizante de alimentos (pieza ⑤) y el brazo empujador de alimentos (⑫), desatornille la perilla del carro (④) debajo del carro deslizante de alimentos (⑤) en sentido antihorario y levante la bandeja de alimentos con un ligero movimiento hacia arriba y hacia afuera.
29. Con una mano plana sobre el protector de la cuchilla (pieza ⑨), gire la perilla negra del protector de la cuchilla (⑭), ubicada en la parte posterior de la cortadora, detrás de la cuchilla) en sentido antihorario hasta que se suelte el protector de la cuchilla (⑨). (Consulte la Fig. 3)
30. Retire los tres tornillos Phillips que sujetan la cuchilla (pieza ⑧). (Consulte la Fig. 3). La cuchilla ya está suelta del eje y puede retirarse tirando suavemente hacia afuera. **EXTREME LA PRECAUCIÓN:**
Recomendamos usar guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y reinstalar la cuchilla.

Para limpiar la cortadora:

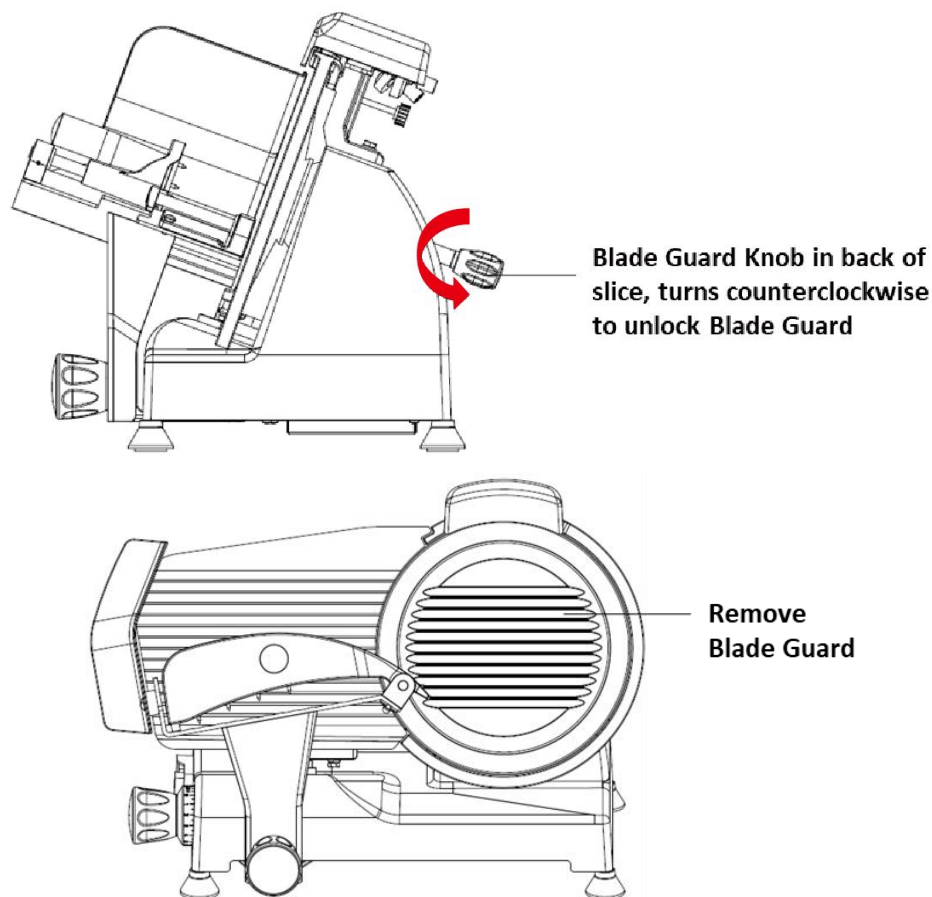


Figura 3

21. Limpie la cuchilla con una esponja o un paño húmedo. Limpie en dirección contraria a la cuchilla (pieza ⑧). NUNCA limpie en dirección contraria a la cuchilla.
22. NUNCA limpie la cuchilla (pieza ⑧) bajo el agua. Manipular objetos afilados bajo el agua es extremadamente peligroso.
23. La cuchilla (pieza ⑧), el protector de la cuchilla (pieza ⑨), el empujador de alimentos (pieza ⑫) y el transportador de alimentos (pieza ⑤) se pueden lavar a mano con agua caliente y jabón. Dado que estas piezas entran en contacto con alimentos, deben desinfectarse adecuadamente. Deje secar al aire las piezas desinfectadas.

24. Nunca sumerja el conjunto del motor de la cortadora de carne en agua u otro líquido.

25. Limpie la superficie exterior del cuerpo/motor de la cortadora de carne con un paño húmedo y un detergente suave.

IMPORTANTE: NO LAVE NINGUNA PIEZA DE ESTA CORTADORA EN EL LAVAVAJILLAS

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



10. Suelte la cubierta de la cuchilla



11. Limpie la cuchilla con un trapo.



Humedezca un paño limpio con un detergente suave y agua tibia. Lave y enjuague cuidadosamente la parte superior e inferior de la cuchilla, frotando desde el centro hacia afuera.

Para volver a ensamblar la cortadora:

TENGA MUCHA PRECAUCIÓN: Recomendamos encarecidamente utilizar guantes resistentes a cortes al retirar, limpiar y volver a instalar la cuchilla.

13. Asegúrese de que la perilla de ajuste de espesor (Parte ②) esté siempre en la posición "O".

14. Atornille la cuchilla (parte ⑧) nuevamente en su lugar.

15. Alinee el protector de la hoja (pieza ⑨) sobre el orificio de la hoja. Sujételo de modo que las líneas del protector coincidan con las líneas de la placa de ajuste (pieza ③) (horizontal). Mientras mantiene el protector en su lugar, gire la perilla del protector (pieza ⑭) en sentido horario hasta que se atornille. Al apretar la perilla, el protector quedará casi a ras de la hoja.

Almacenamiento:

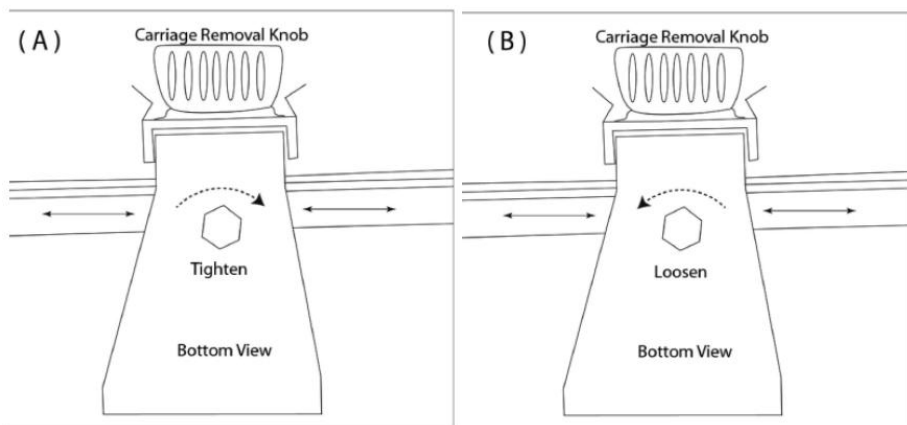
Asegúrese de que la cuchilla esté bien apretada y bloqueada.

13. Gire la perilla de ajuste de espesor (Parte ②) siempre en la posición "O".

14. SIEMPRE alinee la placa de ajuste (parte ③) con la cuchilla (⑧) para proteger la cuchilla cuando la cortadora esté guardada.
15. Conservar en un lugar seco, cálido y con baja humedad.

Ajuste del carro deslizante de alimentos:

13. El carro debe deslizarse libremente a lo largo de la barra del carro al cortar.
14. Si estas piezas no se deslizan suavemente, se pueden realizar ajustes.
15. En la parte inferior del soporte del carro, encontrará un tornillo de plástico. Gire el tornillo en sentido horario para apretar el carro (ver abajo: A). Esto ayudará a estabilizarlo. Gire el tornillo en sentido antihorario para aflojarlo (ver abajo: B). Esto facilitará el deslizamiento del carro.



Afilado de cuchillas

1. Esta operación debe realizarse si la cuchilla de corte se desafilan. Cabe destacar que la cuchilla está hecha de Material endurecido y con un uso normal solo debería necesitar afilarse 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 seguridad.

Levante el conjunto de afilado y gírelo 180°. Asegúrese de que ambas muelas estén en la posición correcta. Baje el dispositivo de afilado y bloquéelo.

6. Enchufe la máquina y enciéndala.

7. Usando el botón en la parte trasera de la unidad de afilado, presione 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. Parte frontal del afilador. Haga funcionar la rebanadora durante 2-3 segundos después de soltar este botón.

9. Regrese el dispositivo de afilado a su posición original desbloqueando el tornillo de seguridad y girándolo 180°.

17. Afloje la perilla



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



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



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



Nota : Primero, afile la parte trasera de la cuchilla para afilarla y luego la delantera para eliminar las rebabas. Es importante seguir este orden para evitar dañar la cuchilla.

PRÁCTICAS GENERALES DE SEGURIDAD

Las siguientes instrucciones de seguridad están dirigidas tanto al operador de la máquina como al responsable del mantenimiento. El usuario solo deberá operar la máquina después de familiarizarse con los procedimientos de seguridad descritos en este manual. **LEA ESTE MANUAL CON ATENCIÓN .**

IMPORTANTE

Cualquier modificación 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 zonas del dispositivo tienen piezas conectadas a alto voltaje. Al tocarlas, pueden causar descargas eléctricas graves o incluso la muerte.

- Siga cada paso de la operación en orden y asegúrese de que todo esté funcionando correctamente antes de continuar con el siguiente paso.

Consejo

- En caso de falta de energía, apague inmediatamente la máquina.
- Utilice ÚNICAMENTE lubricantes, aceites y grasas recomendados. No agite el producto. Esto podría dañar la estructura eléctrica interna. Manipule la rebanadora con cuidado al trasladarla a otro lugar.
- NO permita que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.
- NO cambie las características estándar de la máquina.
- NO retire, arranque ni manche ninguna etiqueta de seguridad o

identificación adherida a la máquina. Si alguna etiqueta se ha retirado o ya no es legible, comuníquese con Paladin Equipment a través del formulario "Contáctenos" en www.paladinequipment.com para solicitar una nueva.

Procedimientos y notas de seguridad

IMPORTANTE

Lea atentamente TODAS LAS INSTRUCCIONES de este manual antes de encender la máquina. Asegúrese de comprender toda la información contenida en este manual. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con Paladin Equipment a través del formulario de contacto en www.paladinequipment.com.

Peligro

- Un cable o alambre eléctrico con revestimiento dañado o mal aislamiento podría causar descargas eléctricas o fugas eléctricas. Antes de usar, revise el estado de todos los cables. No utilice la máquina si los cables están dañados.

Consejo

- Asegúrese de comprender completamente todas las funciones, procedimientos operativos e información contenida en este manual antes de operar la máquina.
- Antes de usar cualquier interruptor, botón, palanca, etc., asegúrese de que sea el correcto 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 la máquina.
- Los cables que tocan el suelo o están cerca de la máquina deben protegerse contra cortocircuitos.

Inspección de rutina

Consejo

- Al comprobar la tensión de las correas o cadenas, NO introduzca los dedos entre las correas y las poleas ni tampoco entre la cadena y los engranajes.

Precauciones

- Revise el motor y las partes deslizantes o giratorias de la máquina en caso de ruidos anormales.
- Compruebe la tensión de las correas y cadenas. Si alguna muestra signos de desgaste, no utilice la máquina. Solicite a un profesional que la reemplace por una correa o cadena homologada por Paladin.
- Compruebe las protecciones y dispositivos de seguridad para asegurarse de que funcionan correctamente.

Operación

Advertencias

- No utilice la máquina si tiene el cabello largo que pueda tocar alguna parte de la misma. Esto podría provocar un accidente grave. Recójase bien el cabello o cúbralo con un sombrero o bufanda.
- Esta máquina sólo la podrá utilizar personal capacitado o calificado.
- No toque la cuchilla giratoria con la mano durante el funcionamiento.
- Nunca opere la máquina sin el empujador 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 de la toma de corriente.
- Nunca limpie la máquina a menos que se haya detenido por completo.
- Vuelva a colocar todos los componentes en sus posiciones funcionales

antes de encender nuevamente la máquina.

- Limpie los líquidos con una toalla de papel o una toalla desinfectada.
- NO introduzca los dedos entre correas y poleas ni entre cadenas y engranajes.

Mantenimiento

Peligro

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

IMPORTANTE

En cualquier situación de emergencia, siempre desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Advertencia

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

Capacite a los nuevos usuarios sobre las características de seguridad y el funcionamiento correcto de la cortadora de alimentos antes de usarla.

Asegúrese de que la cortadora haya sido inspeccionada completamente para verificar su correcta instalación y que no falten piezas antes de usarla para evitar lesiones graves o daños a la máquina.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODEL O	Voltaje (V)	Frecuenci a nominal (Hz)	Fuerz a (O)	Espesor de la rebanada (mm)	Diámetro de la hoja (milímetr os)	Región
JK-220 A	110-120	60	200	0,2-12	220	A NOSO

JK-250 A	110-120	60	240	0,2-12	250	TROS
JK-300 A	110-120	60	320	0,2-15	300	
JK-220 A	220-240	50-60	200	0,2-12	220	UE
JK-250 A	220-240	50-60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	220-240	50-60	320	0,2-15	300	

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODELE: JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

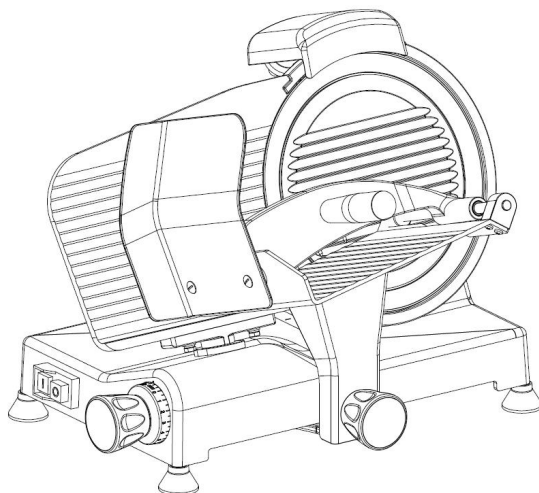
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

MODELE: JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

SPIS TREŚCI

21. W a ż n e zabezpieczenia	2-4
22. R o z p a k o w y w a n i e i p o n o w n e pakowanie	5
23. P o z n a j s w ó j slicer	6
24. O b s ł u g a k r a j a l n i c y d o mięsa	7-9
5 . W s k a z ó w k i d o t y c z ą c e k r o j e n i a żywności	10-11
6 . D e m o n t o w a ć K r a j a l n i c a d o mięsa	12-13
7 . C z y s z c z e n i e k r a j a l n i c y d o mięsa	14-15
8 . O s t r z e n i e ostrzy	16-17
9 . O g ó l n e z a s a d y bezpieczeństwa	17-21
10. Dane techniczne	22

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

151. PRZED UŻYCIEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

152. SPRAWDŹ, CZY NIE MA USZKODZONYCH CZĘŚCI. Przed użyciem krajalnicy do mięsa sprawdź, czy wszystkie części działają prawidłowo i spełniają swoje funkcje. Sprawdź również współosiowość, zakleszczenie, mocowanie i wszelkie inne czynniki, które mogą mieć wpływ na działanie.

153. Odłącz przewód zasilający od gniazdka, gdy nie jest używany, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. OSTRZE
JEST WYJĄTKOWO OSTRE; NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ Z NIM BARDZO
OSTROŻNIE.

154. To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym
dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a
także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one
nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia
przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być
pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

155. NIGDY NIE ZOSTAWIAJ KRAJALNICY DO MIĘSA BEZ NADZORU,
GDY JEST WŁĄCZONA!

156. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. NIGDY NIE BLOKUJ
PALCÓW W POBLIŻU OSTRZA, GDY JEST ON W RUCHU.

157. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego palnika, w
piekarniku ani w zmywarce. KRAJALNICA NIE JEST PRZYSTOSOWANA
DO MYCIA W ZMYWARCE.

158. NIE UŻYWAJ krajalnicy do mięsa ani żadnego innego urządzenia
elektrycznego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po wystąpieniu
awarii urządzenia. Zadzwoń na naszą infolinię obsługi klienta pod numer
417-821-4600 w celu rozwiązania problemu i uzyskania części
zamiennych.

159. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku wewnątrz
pomieszczeń. NIE UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ.

160. NIE pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu,
dotykał ostrych krawędzi lub gorących powierzchni.

161. NIE dopuść do tego, aby przewód zasilający uległ zagięciu,
przytraśnięciu pod krajalnicą lub owinął się wokół krajalnicy.

162. Odłączając urządzenie od gniazdka, NIE ciągnij za przewód.
Wtyczkę należy zawsze wyjmować, pociągając za nią, aby zapobiec
uszkodzeniu przewodu.

163. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, produkt jest wyposażony
we wtyczkę spolaryzowaną. Jeden bolec jest szerszy od drugiego.

Wtyczka jest przeznaczona do gniazdka spolaryzowanego i tylko w jedną stronę. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu zainstalowania odpowiedniego gniazdka. **NIE WOLNO W ŻADEN SPOSÓB MODYFIKOWAĆ WTYCZKI.**

164. Ustaw urządzenie na stabilnej i twardej powierzchni. Upewnij się, że urządzenie nie znajduje się blisko krawędzi blatu, skąd może zostać łatwo zepchnięte lub upaść.

165. **NIE** używaj krawalnicy w garażu na urządzenia ani pod szafką ścienną. Przechowując urządzenie w garażu na urządzenia, zawsze odłączaj je od gniazdka elektrycznego. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować ryzyko pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotknie ścian garażu lub drzwi dotkną urządzenia podczas zamykania.

166. **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie przechowuj go w miejscu, które może zostać zalane.

167. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, **NIE** wkładaj krawalnicy do wody ani innych płynów.

168. **NIE** używaj krawalnicy do mięsa mokrymi rękami ani stojąc na mokrej podłodze. **NIE** używaj krawalnicy do mięsa, jeśli jest mokra lub wilgotna.

169. Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez firmę Paladin do Twojego produktu. Akcesoria, które mogą być odpowiednie dla jednej krawalnicy, mogą stwarzać ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń w przypadku użycia z inną szlifówką.

NIE używaj akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta.

170. **NIGDY** nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich szmatek do czyszczenia urządzenia.

171. Używaj krawalnicy **TYLKO** do krojenia określonego rodzaju żywności. Nie próbuj kroić mrożonek, kości, tektury, plastiku itp.

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

173. Krawalnica do żywności klasy komercyjnej ma ostre ostrze. Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie podawaj krojonej żywności ręcznie. Zawsze

używaj urządzenia w pełni zmontowanego z wózkiem i popychaczem.

174. Dotykaj ostrza TYLKO po wyłączeniu zasilania, podczas wyjmowania i czyszczenia, zgodnie z instrukcją. NIE dotykaj ostrza, gdy zasilanie jest włączone.

175. Postępuj zgodnie z instrukcjami podczas podnoszenia lub przenoszenia krajalnicy do mięsa. Podczas przenoszenia lub podnoszenia krajalnicy należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z ostrzem.

176. Gdy ostrze się porusza, dłonie należy umieszczać wyłącznie na zalecanej powierzchni do pchania.

177. Po ponownym zamontowaniu wyjmowanego wózka nigdy nie używaj krajalnicy, jeśli nie jest ona całkowicie ustawiona pionowo i zmontowana.

178. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z ostrzem, gdy krajalnica nie jest używana lub gdy ją podnosisz, zawsze przekręć pokrętkę regulacji grubości do pozycji „O”, tak aby płytkę regulacyjną zakryła krawędź ostrza.

179. NIE stosować pod wpływem narkotyków lub alkoholu.

180. Informujemy, że niewłaściwe użycie produktu powoduje utratę 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.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

ROZPAKOWYWANIE

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

41. Połóż pudełko na dużej, stabilnej i płaskiej powierzchni.

42. Wyjmij instrukcję obsługi i inną dokumentację.
43. Zsuń piankę polietylenową z urządzenia. Wyjmij krajalnicę z pudełka i umieść ją na stabilnej, płaskiej powierzchni.
44. Zdejmij torebkę ochronną.
45. Aby podnieść i przenieść urządzenie, ugnij kolana, aby uniknąć urazów kręgosłupa. Połóż jedną rękę na spodzie obudowy silnika, a drugą pod wózkiem krajalnicy do mięsa.
46. Przed włączeniem urządzenia należy zdjąć pomarańczowe osłony ostrza tnącego.
47. Proszę **zachować szczególną ostrożność** przy obchodzeniu się z ostrzem.
48. Trzymaj wszystkie plastikowe torby poza zasięgiem dzieci. Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe na wypadek, gdybyś w przyszłości musiał ponownie transportować maszynę.

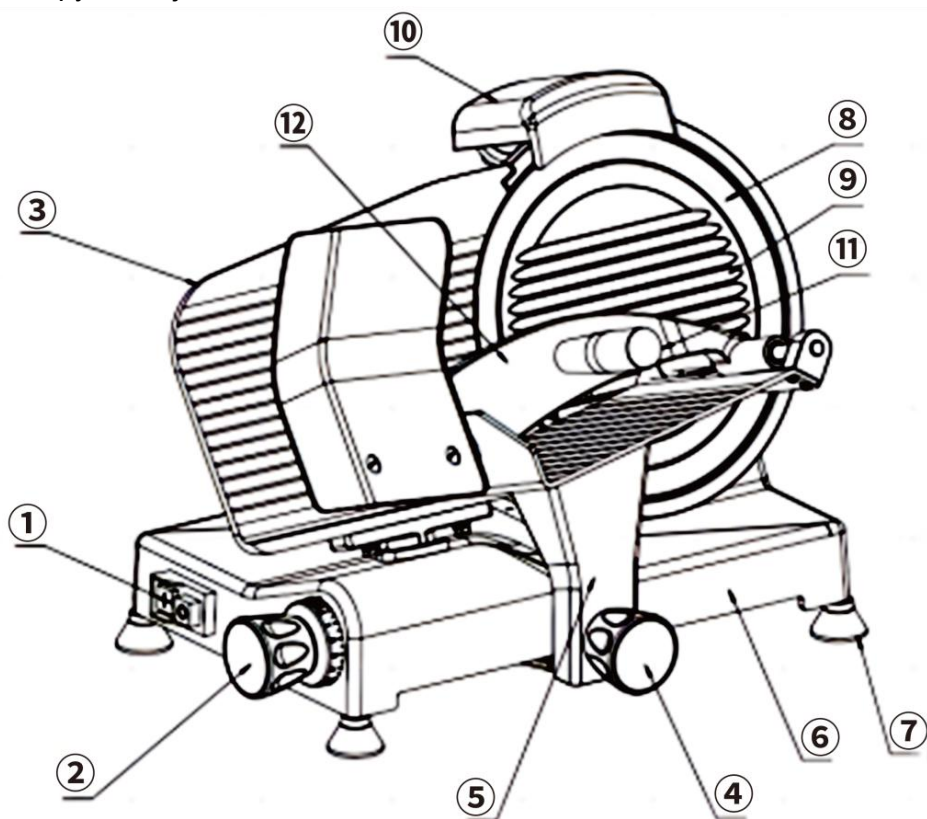
INSTRUKCJA PAKOWANIA

26. Połóż krajalnicę na dużej, stabilnej i płaskiej powierzchni.
27. Umieść krajalnicę w plastikowej torbie.
28. Umieść wkładki z pianki polietylenowej na obu końcach krajalnicy do żywności.
29. Umieść zapakowane urządzenie w pionowym pudełku.
30. Wymień górną wkładkę falistą, instrukcję obsługi i inną dokumentację.

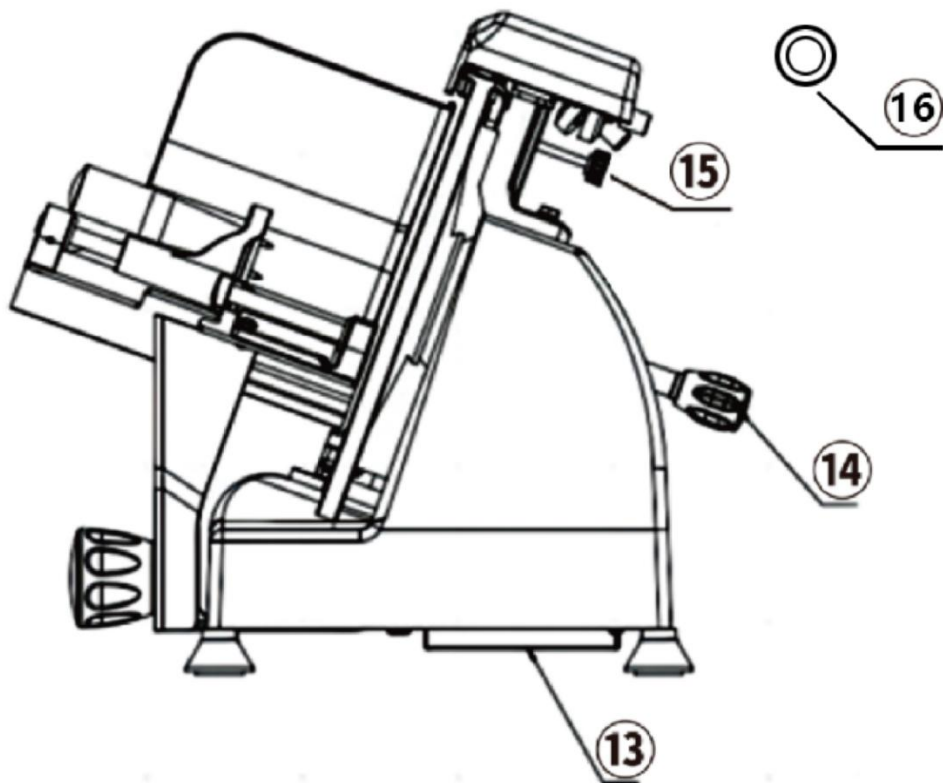
POZNAJ SWÓJ SLICER

- ①. Przycisk bezpieczeństwa włączania/wyłączania (I/O) (czerwony i zielony)
- ②. Pokrętko regulacji grubości
- ③ . Płyta regulacyjna
- ④. Gałka do wyjmowania wózka
- ⑤. Przesuwany wózek na żywność
- ⑥. Mieszkalnictwo
- ⑦. Stopy antypoślizgowe
- ⑧. Ostrze

- ⑨. Osłona ostrza
- ⑩. Ostrzałka do ostrzy (wyjmowana)
- ⑪. Uchwyt do popychania żywności
- ⑫. Popychacz jedzenia



- ⑬. Dół
- ⑭. Gałka osłony ostrza
- ⑮. Regulacja Pokrętko blokady płyty (należy wyregulować razem z ②)
- ⑯. Pasek



OBSŁUGA KRAJALNICY DO MIĘSA

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

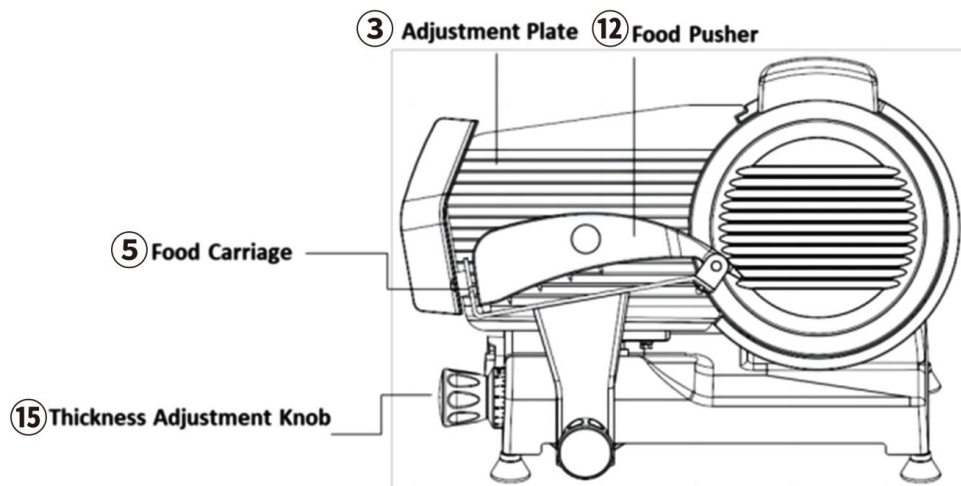
Teraz, gdy Twoja krajalnica jest w pełni zmontowana i gotowa do użycia, czas pokroić ulubione mięsa, sery i warzywa! Przed rozpoczęciem pracy koniecznie przeczytaj i dokładnie zrozum Ważne Środki Bezpieczeństwa i Ogólne Zasady Bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji.

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

UWAGA: Upewnij się, Aby zdjąć osłony ochronne z krawędzi ostrza (część ⑧) przed podłączeniem krajalnicy do gniazdka. Służą one wyłącznie do transportu.

17. Umieść żywność na przesuwным wózku do żywności (część ⑤) pomiędzy płytą regulacyjną (część ③) a popychaczem do żywności (część ⑫). Aby uniknąć obrażeń, ZAWSZE używaj uchwyty popychacza do żywności (część ⑪) do krojenia mięsa. (Patrz rys. 1)

18. Obróć pokrętkę regulacji grubości (część ②), aby ustawić płytkę regulacyjną (część ③) na żadaną grubość krojenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać cieńsze plasterki, lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby uzyskać grubsze plasterki. (Patrz rys. 1)



Rys. 1

59. Ustaw pokrętkę blokady talerza (część ⑮) w odpowiedniej pozycji, aby zapobiec przesuwaniu się talerza podczas dociskania mięsa. Dzięki temu uzyskasz równomierne pokrojenie mięsa.

NOTATKA: Podczas regulacji pokrętki grubości należy jednocześnie regulować również pokrętkę blokady płyty



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



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

62. Podczas obsługi krajalnicy stań po przeciwnej stronie niż ostrze. Skorzystaj ze zdjęcia po prawej stronie, aby ułatwić sobie ustawienie.

63. Umieść tackę lub talerz za krajalnicą do mięsa i pod ostrzem (część ⑧), aby zbierać pokrojone jedzenie zaraz po wyjściu z obszaru ostrza.

64. Trzymaj uchwyt popychacza (część ⑪) prawą ręką. Trzymaj dłonie za popychaczem ⑤.

65. **NIGDY NIE UŻYWAJ TEJ KRAJALNICY BEZ POPYCHACZA.**

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

66. Równomiernym, jednostajnym ruchem POWOLI rozpocznij krojenie. Lekko i równomiernie dociskaj uchwytem popychacza (część ⑪), aby przesuwając żywność w kierunku płytki regulacyjnej (③), jednocześnie POWOLI przesuwając wózek na żywność (⑤) po ostrzu (⑧). Pomoże to zapewnić równomierne krojenie. Krojenie. Kontynuuj POWOLI

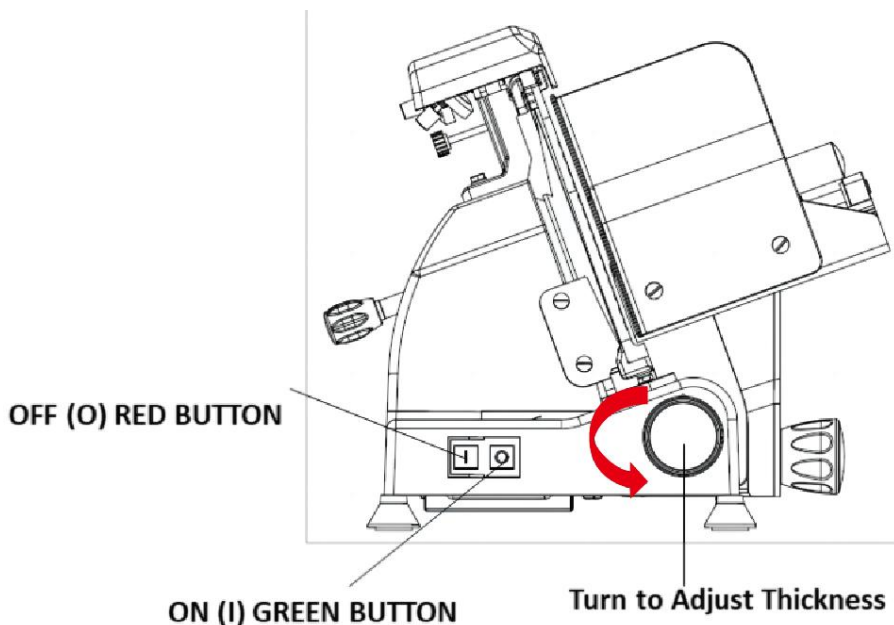
przesuwając urządzenie tam i z powrotem, aż pokroisz pożądaną ilość mięsa.

UWAGA: Krajalnica do mięsa kroi tylko wtedy, gdy wózek z żywnością przesuwa się do przodu.

67. Po zakończeniu wyłącz krajalnicę do mięsa (0), naciskając czerwony przycisk. (Patrz rys. 2)

68. Zawsze odłączaj krajalnicę do mięsa od źródła zasilania, gdy nie używasz jej.

69. W trosce o bezpieczeństwo po każdym użyciu należy przekręcić pokrętkę regulacji grubości ostrza (część ②) do pozycji „O”, aby zapewnić odpowiednią ochronę ostrej krawędzi ostrza (⑧).



Rys. 2

Wskazówki dotyczące krojenia żywności



OSTRZEŻENIE

Ta krajalnica do mięsa nie jest przeznaczona do przecinania kości! Przecięcie kości spowoduje poważne uszkodzenie krajalnicy 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, lepsze rezultaty i mniejsze zużycie ostrzy uzyskasz, rozmrażając je wcześniej przez 15 minut.
- Jeśli ty trzeba pokroić duże mięso (takich jak pieczony lub płaski boczek), może być konieczne ręczne pokrojenie mięsa na mniejsze, łatwiejsze do pokrojenia kawałki.
- Potrawy o nierównej konsystencji, takie jak ryby i cienkie steki, często trudno pokroić. Przed pokrojeniem włóż je do zamrażarki na około 20 minut, aby częściowo zamrozić.

Wędliny : Wędliny dłużej zachowują świeżość i smak, jeśli są krojone w razie potrzeby. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź je do temperatury około: 4° C –8° C (40°F–48°F) . Przed krojeniem usuń wszelkie plastikowe lub twarde osłonki. Stosuj stały, delikatny nacisk, aby równomiernie pokroić.

Ser: Nasza krajalnica bez problemu radzi sobie z twardymi serami. Jednak w przypadku miękkich serów może to być nieco trudniejsze. Oto kilka wskazówek, które ułatwią ten proces:

Zapobieganie przywieraniu : Miękkie sery mogą czasami przyklejać się do ostrza. Aby to zminimalizować, spróbuj lekko posmarować ostrze olejem przed krojeniem.

Schłódź przed krojeniem : Jeśli ser jest zbyt miękki, włóż go do zamrażarki, aż osiągnie temperaturę około 4 ° C – 8 ° C . To stwardnieje i

ułatwi krojenie.

WAŻNE: Jeżeli ser przykleja się do ostrza podczas krojenia:

- A) Schłódź ser ponownie, aby był zimniejszy (nie zamrożony).
- B) Zmniejsz siłę naciągu uchwytu popychacza żywności (część ⑪) na ostrze.
- C) Stosuj WOLNIEJSZE ruchy tnące.

Chleb i ciasta : Świeżo upieczony chleb należy przed podaniem ostudzić do temperatury pokojowej.

Użyj czerstwego chleba, aby uzyskać bardzo cienkie kromki do tostów. Krajalnica idealnie nadaje się do wszystkich rodzajów chleba, ciasta funtowego i ciasta owocowego. Schłódź chleb lub ciasto do temperatury około 4 ° C – 8°C , aby ułatwić krojenie i zapobiec rozrywaniu lub kruszeniu.

Gorące pieczenie: wołowina, wieprzowina, jagnięcina, indyk, szynka:

Krojąc ciepłe pieczenie bez kości, wyjmij je z piekarnika i odstaw na 20-30 minut (w temperaturze pokojowej) przed krojeniem. Zachowają więcej naturalnych soków i będą się równo kroić, 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 upewnij się, że zasilanie jest WYŁĄCZONE, a wtyczka jest WYJĘTA z gniazdka/źródła zasilania!



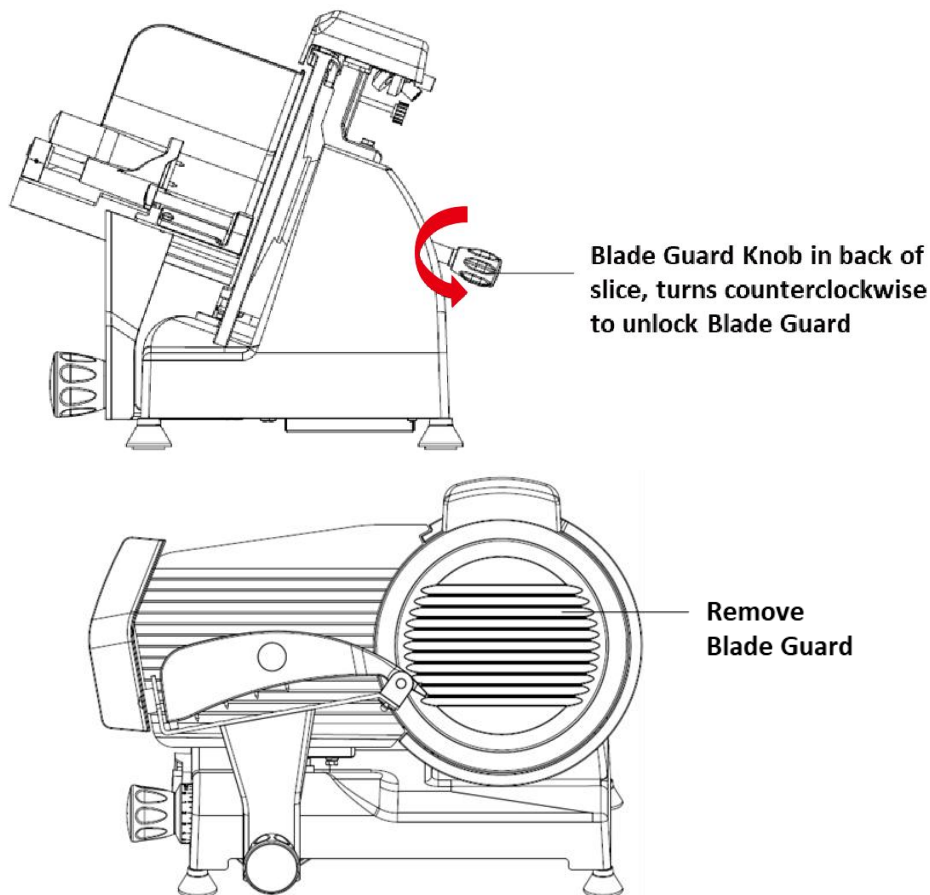
OSTRZEŻENIE

Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzem lub jego czyszczenia, ponieważ jest ono niezwykle ostre! Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic ochronnych podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego zakładania ostrza.

Aby rozmontować kralnicę:

31. Kralnicę należy czyścić po każdym użyciu, ponieważ na kralnicy lub za ostrzem tnącym (część ⑧) mogą gromadzić się łatwo psujące się resztki jedzenia.
32. Do czyszczenia jakiegokolwiek części kralnicy do mięsa nie należy używać welny stalowej ani środków ściernych.
33. Obróć pokrętło regulacji grubości (część 2) do pozycji „O”.
34. Aby zdjąć przesuwny wózek na żywność (część ⑤) i ramię popychacza żywności (⑫), odkręć pokrętło wózka (④) znajdujące się pod przesuwным wózkiem na żywność (⑤) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i unieś tackę na żywność delikatnym ruchem do góry i na zewnątrz.
35. Trzymając jedną dłoń płasko na osłonie ostrza (część ⑨), przekręć czarne pokrętło osłony ostrza (⑭ , znajdujące się z tyłu kralnicy za ostrzem) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż osłona ostrza (⑨) zostanie zwolniona. (Patrz rys. 3)
36. Odkręć trzy śruby z łbem krzyżakowym mocujące ostrze (część ⑧). (Patrz rys. 3). Ostrze jest teraz odłączone od wału i można je wyjąć, delikatnie pociągając je na zewnątrz. **ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ: Zdecydowanie zalecamy noszenie rękawic ochronnych podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego montażu ostrza.**

Do czyszczenia kralnicy:



Rys. 3

26. Wyczyścić ostrze wilgotną gąbką lub ściereczką. Przecierać w kierunku od ostrza (część ⑧). NIGDY nie przecierać w kierunku ostrza.
27. NIGDY nie czyścić ostrza (część ⑧) pod wodą. Dotykanie ostrych przedmiotów pod wodą jest niezwykle niebezpieczne.
28. Ostrze (część ⑧), osłonę ostrza (część ⑨), popychacz do żywności (część ⑫) i wózek do żywności (część ⑤) można myć ręcznie w gorącej wodzie z mydłem. Ponieważ te części mają kontakt z żywnością, należy je odpowiednio zdezynfekować. Pozostawić zdezynfekowane części do wyschnięcia na powietrzu.
29. Nigdy nie zanurzać zespołu silnika krajalnicy do mięsa w wodzie ani

innym płynie.

30. Wyczyścić zewnętrzną powierzchnię korpusu/silnika krajalnicy do mięsa wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.

WAŻNE: NIE MYĆ ŻADNEJ CZĘŚCI TEJ KRAJALNICY W ZMYWARCE DO NACZYŃ

6. Aby zwolnić osłonę ostrza, odkręć pokrętło blokujące osłonę ostrza.



12. Zdejmij osłonę ostrza



13. Wytrzyj ostrze szmatką



Namocz czystą ściereczkę w delikatnym detergencie i ciepłej wodzie. Dokładnie umyj i opłucz górną i dolną część ostrza, przecierając je od środka ostrza na zewnątrz.

Aby ponownie złożyć krawalnicę:

ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ: Zdecydowanie zalecamy założenie rękawic odpornych na przecięcia podczas wyjmowania, czyszczenia i ponownego zakładania ostrza.

16. Upewnij się, że pokrętko regulacji grubości (część **2**) jest zawsze ustawione w pozycji „O”.

17. Przykręć ostrze (część **⑧**) z powrotem na miejsce.

18. Ustaw osłonę ostrza (część **⑨**) nad otworem ostrza. Przytrzymaj ją tak, aby linie na powierzchni osłony ostrza pokrywały się z liniami płytki regulacyjnej (część **③**) (poziomej). Trzymając osłonę ostrza na miejscu, obracaj pokrętko osłony ostrza (część **⑭**) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż osłona ostrza wkręci się na miejsce. W miarę dokręcania pokrętła osłony ostrza, osłona ostrza będzie prawie przylegać do ostrza.

Składowanie:

Sprawdź, czy ostrze jest dobrze dokręcone i zablokowane.

16. Obróć pokrętko regulacji grubości (część **2**) zawsze w pozycję „O”.

17. Zawsze należy wyrównać płytkę regulacyjną (część **③**) z ostrzem

(⑧), aby chronić ostrze podczas przechowywania krawalnicy.

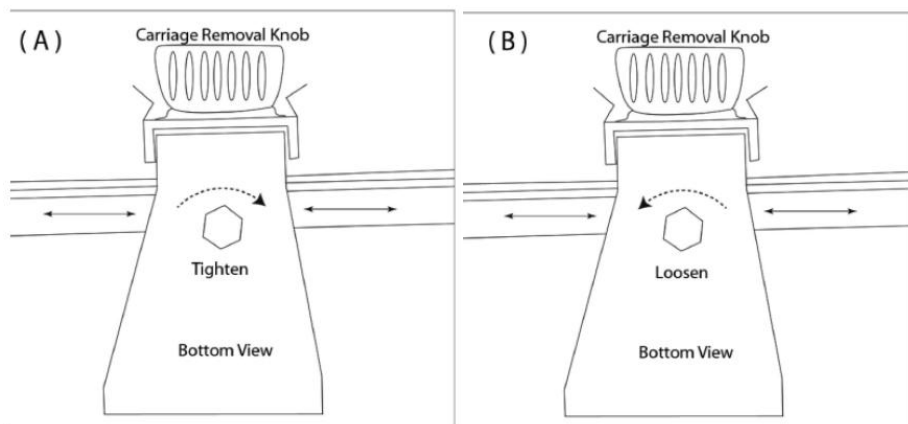
18. Przechowywać w suchym i ciepłym miejscu o niskiej wilgotności.

Regulacja przesuwne go wózka na żywność:

16. Podczas krojenia wózek powinien swobodnie przesuwać się wzdłuż pręta wózka.

17. Jeśli części te nie przesuwają się płynnie, można dokonać regulacji.

18. Na dole wspornika wózka znajduje się plastikowa śruba. Obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby dokręcić wózek (poniżej: A). To pomoże 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 utwardzonego materiału i przy normalnym użytkowaniu wymagają ostrzenia tylko raz w roku.

2. Odłącz urządzenie od zasilania.

3. Upewnij się, że pokrętko grubości krojenia znajduje się w pozycji „o”.

4. Dokładnie oczyść część ostrza, którą chcesz ostrzyć.

5. Odblokuj urządzenie ostrzące za pomocą śruby zabezpieczającej.

Podnieś zespół ostrzący i obróć go o 180°, aby... Upewnij się, że obie

tarcze szlifierskie znajdują się we właściwej pozycji. Opuść ostrzarkę i zablokuj ją.

6. Podłącz urządzenie do prądu i włącz je.

7. Za pomocą przycisku z tyłu ostrzałki dociskaj kamień do obracającego się ostrza przez około 30 sekund.

8. Po naostrzeniu ważne jest, aby zdjąć tarczę szlifierską z ostrza, zwalniając przycisk na z przodu urządzenia ostrzającego. Po zwolnieniu tego przycisku uruchom krajalnicę na 2-3 sekundy.

9. Przywróć ostrzałkę do pierwotnej pozycji, odblokowując śrubę zabezpieczającą i obracając ją o 180°.

21. Poluzuj pokrętło



22. Obróć o 180° zgodnie z ruchem wskazówek zegara



23. Naciśnij przycisk poniżej, aby naostrzyć tylną stronę ostrza.



24. Naciśnij przycisk powyżej, aby naostrzyć przednią stronę ostrza .



Notatka : Najpierw naostrz tylną stronę ostrza, aby było ostre, a następnie naostrz przednią stronę, aby usunąć wszelkie zadziory. Ważne jest, aby przestrzegać tej kolejności, 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 dokładnym zapoznaniu się z procedurami bezpieczeństwa opisanymi w niniejszej instrukcji. **PRZECZYTAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ Z UWAŻNOŚCIĄ .**

WAŻNY

Wszelkie zmiany w systemach ochronnych i urządzeniach bezpieczeństwa podczas pracy maszyny stwarzają poważne ryzyko dla integralności fizycznej operatora.

Podstawowe procedury operacyjne

Niebezpieczeństwa

- Niektóre części urządzenia posiadają części podłączone lub podłączone do wysokiego napięcia. Dotknięcie tych części może spowodować poważne porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
- Wykonaj kolejno wszystkie kroki operacji i upewnij się, że wszystko działa prawidłowo, zanim przejdziesz do następnego kroku.

Rada

- W przypadku zaniku zasilania należy natychmiast wyłączyć maszynę.
- Stosuj WYŁĄCZNIK zalecane środki smarne, oleje i smary.
- Nie potrząsaj produktem. Może to uszkodzić wewnętrzną strukturę elektryczną. Przenosząc krawalnicę w inne miejsce, obchodź się z nią ostrożnie.
- NIE dopuść do kontaktu wody, brudu lub kurzu z elementami mechanicznymi i elektrycznymi maszyny.
- NIE zmieniaj standardowych parametrów maszyny.
- NIE ZDEJMUIJ, NIE ZRYWAJ ani NIE DRABIJ żadnych naklejek bezpieczeństwa ani etykiet identyfikacyjnych naklejonych na maszynie. Jeśli jakiegokolwiek etykiety zostały usunięte lub są nieczytelne, skontaktuj się z Paladin Equipment za pomocą formularza „Kontakt” na stronie www.paladinequipment.com w celu ich wymiany.

Procedury i uwagi dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNY

Przed włączeniem urządzenia należy uważnie przeczytać WSZYSTKIE

INSTRUKCJE zawarte w niniejszej instrukcji. Należy upewnić się, że wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji są zrozumiałe. W razie pytań prosimy o kontakt z Paladin Equipment za pośrednictwem formularza „Kontakt” na stronie www.paladinequipment.com

Niebezpieczeństwo

- Kabel elektryczny lub przewód z uszkodzoną osłoną lub słabą izolacją może spowodować porażenie prądem lub upływ prądu. Przed użyciem należy sprawdzić stan wszystkich przewodów i kabli. Nie należy używać urządzenia, jeśli kable lub przewody są uszkodzone.

Rada

- Przed przystąpieniem do obsługi maszyny należy dokładnie zrozumieć wszystkie funkcje, procedury obsługi i informacje zawarte w niniejszej instrukcji.
- Przed użyciem jakichkolwiek przełączników, przycisków, dźwigni itp. upewnij się, że są one odpowiednie do czynności, którą chcesz wykonać. W razie wątpliwości zapoznaj się z niniejszą instrukcją.

Środki ostrożności

- Kabel elektryczny musi być dostosowany do mocy wymaganej przez maszynę.
- Kable dotykające podłogi lub znajdujące się w pobliżu maszyny muszą być zabezpieczone przed zwarcie.

Rutynowa kontrola

Rada

- Sprawdzając napięcie pasów lub łańcuchów, NIE wkładaj palców pomiędzy pasy i koła pasowe ani pomiędzy łańcuch i przekładnię.

Środki ostrożności

- Sprawdź silnik oraz przesuwane i obracające się części maszyny, czy nie wydają nietypowych dźwięków.
- Sprawdź napięcie pasów i łańcuchów. Jeśli któryś z nich wykazuje oznaki zużycia, nie używaj maszyny. Zleć wymianę części profesjonalnemu

pasowi lub łańcuchowi zatwierdzonemu przez Paladin.

- Sprawdź zabezpieczenia i urządzenia bezpieczeństwa, aby mieć pewność, że działają prawidłowo.

Działanie

Ostrzeżenia

- Nie używaj urządzenia z długimi włosami, które mogłyby dotykać jakiegokolwiek części urządzenia. Może to doprowadzić do poważnego wypadku. Zwiąż włosy i/lub przykryj je czapką lub szalikiem.
- Tylko przeszkolony i wykwalifikowany personel może obsługiwać tę maszynę.
- Podczas pracy nie dotykaj ręką obracającego się ostrza.
- Nigdy nie używaj maszyny bez popychacza i wózka na żywność. Używanie tych elementów zabezpieczających może spowodować poważne obrażenia.

Po zakończeniu pracy

Środki ostrożności

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy **WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE**, wyjmując wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie czyść urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zatrzymane.
- Przed ponownym włączeniem urządzenia należy umieścić wszystkie elementy na miejscu, w którym powinny znaleźć się ich elementy funkcjonalne.
- Wyczyść płyny ręcznikiem papierowym lub dezynfekującym.
- **NIE** wkładaj palców pomiędzy paski i koła pasowe ani pomiędzy łańcuchy i przekładnie.

Konserwacja

Niebezpieczeństwo

- Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych przy włączonym urządzeniu. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych wyłącz krajalnicę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

WAŻNY

W każdej sytuacji awaryjnej należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Ostrzeżenie

- Czynności konserwacyjne związane z urządzeniami elektrycznymi i urządzeniami mechanicznymi muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Przed użyciem krajalnicy należy przeszkolić nowych użytkowników z zakresu bezpieczeństwa i obsługi. Przed użyciem należy upewnić się, że krajalnica została dokładnie sprawdzona pod kątem prawidłowej instalacji oraz pod kątem uszkodzeń lub brakujących części, aby zapobiec poważnym obrażeniom lub uszkodzeniu urządzenia.

DANE TECHNICZNE

MODEL	Voltaż (V)	Częstotliwość znamionowa (Hz)	Moc (W)	Grubość plastra (mm)	Średnica ostrza (mm)	Region
JK-220 A	110-120	60	200	0,2-12	220	NAS
JK-250 A	110-120	60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0,2-15	300	
JK-220 A	220-240	50-60	200	0,2-12	220	UE

JK-250 A	220-240	50-60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	220-240	50-60	320	0,2-15	300	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL: JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

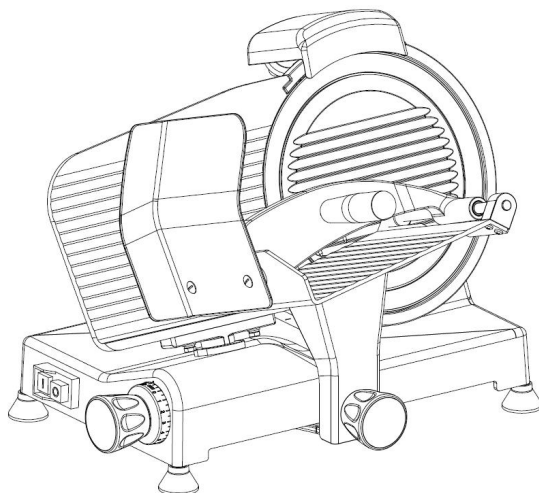
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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: JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

INHOUDSOPGAVE

25. B e l a n g r i j k e veiligheidsmaatregelen	2-4
26. U i t p a k k e n e n o p n i e u w inpakken	5
27. U w S l i c e r l e r e n kennen	6
28. U w v l e e s m a c h i n e bedienen	7-9
5 . T i p s v o o r h e t s n i j d e n v a n voedsel	10-11
6 . D e m o n t e r e n Vleesmolen	12-13
7 . U w v l e e s m a c h i n e schoonmaken	14-15
8. Messen slijpen	16-17
9 . A l g e m e n e veiligheidspraktijken	17-21
10. Technische specificaties	22

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

181. LEES EN BEGRIJP ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

182. CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN. Controleer voor gebruik van de vleessnijmachine of alle onderdelen goed werken en de beoogde functies uitvoeren. Controleer de uitlijning van bewegende onderdelen, de vastgelopen bewegende onderdelen, de montage en andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden.

183. 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; GA ER ZEER VOORZICHTIG MEE OM.

184. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte 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 dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

185. LAAT DE VLEESSNIJMACHINE NOOIT ONBEHEERD ACHTER TERWIJL HIJ IN WERKING IS!

186. Vermijd contact met bewegende onderdelen. KOMT NOOIT MET UW VINGERS IN DE BUURT VAN HET MES TERWIJL HET IN WERKING IS.

187. Plaats het apparaat nooit in de buurt van een hete kookplaat, in de oven of in de vaatwasser. DE SNIJDER IS NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG.

188. Gebruik de vleessnijmachine of andere elektrische apparaten NIET met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt. Bel onze klantenservice op 417-821-4600 voor probleemoplossing en vervangingsonderdelen.

189. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. NIET BUITEN GEBRUIKEN.

190. Zorg ervoor dat het netsnoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangt en dat het niet in aanraking komt met scherpe randen of hete oppervlakken.

191. Zorg ervoor dat het netsnoer NIET geknikt raakt, niet onder de snijmachine vast komt te zitten en niet om de snijmachine heen wikkelt.

192. Trek NIET aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Trek altijd aan de stekker zelf om schade aan het snoer te voorkomen.

193. Om het risico op een elektrische schok te verminderen, heeft dit product een gepolariseerde stekker. Eén pin is breder dan de andere. De stekker is bedoeld om in een gepolariseerd stopcontact te passen, en wel

op één manier. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai hem dan om. Als hij nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om het juiste stopcontact te installeren. **WIJZIG DE STEKKER OP GEEN ENKELE MANIER.**

194. Plaats het apparaat op een stevige en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat niet te dicht bij de rand van het aanrecht staat, omdat het dan gemakkelijk kan worden weggeduwd of kan vallen.

195. Gebruik uw snijmachine **NIET** in een garage voor apparaten of onder een wandkast. Haal bij opslag in een garage voor apparaten altijd de stekker uit het stopcontact. Dit kan brandgevaar opleveren, vooral als het apparaat de wanden van de garage raakt of als de deur het apparaat raakt bij het sluiten.

196. Sluit het apparaat **NOOIT** aan op een plek die onder water kan komen te staan en bewaar het **NOOIT** op een plek waar het apparaat niet kan worden opgeborgen.

197. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de snijmachine **NIET** in water of andere vloeistoffen onderdompelen.

198. Gebruik de vleessnijmachine **NIET** met natte handen of terwijl u op een natte vloer staat. Gebruik de vleessnijmachine **NIET** als deze nat of vochtig is.

199. Gebruik alleen accessoires die door Paladin worden aanbevolen voor gebruik met uw product. Accessoires die geschikt zijn voor een bepaalde snijmachine, kunnen brandgevaar, een elektrische schok of letsel opleveren bij gebruik met een andere slijpmachine.

Gebruik **GEEN** accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht.

200. Gebruik **NOOIT** schurende schoonmaakmiddelen of schuurdoeken om het apparaat schoon te maken.

201. Gebruik de snijmachine **ALLEEN** om aangewezen voedsel te snijden. Probeer geen bevroren voedsel, botten, karton, plastic, enz. te snijden.

202. Gebruik het apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

203. De professionele snijmachine heeft een scherp mes. Om

verwondingen te voorkomen, mag u het te snijden voedsel nooit met de hand in de machine voeren. Gebruik het apparaat altijd volledig gemonteerd, inclusief snijwagen en duwer.

204. Raak het mes ALLEEN aan als de stroom is uitgeschakeld en u het verwijdt en reinigt volgens de instructies. Raak het mes NIET aan als de stroom is ingeschakeld.

205. Volg de instructies bij het optillen of verplaatsen van de vleessnijmachine. Positioneer uw lichaam zorgvuldig bij het verplaatsen of optillen van de snijmachine om contact met het mes te vermijden.

206. Wanneer het mes beweegt, plaatst u uw handen uitsluitend op het aanbevolen duwoppervlak.

207. Nadat u het afneembare onderstel weer hebt bevestigd, mag u de snijmachine pas gebruiken als deze volledig rechtop staat en volledig is gemonteerd.

208. Om onbedoeld contact met het mes te voorkomen wanneer de snijmachine niet in gebruik is of wanneer u de snijmachine optilt, draait u de knop voor de instelbare snijdikte altijd naar "O", zodat de instelplaat de rand van het mes bedekt.

209. NIET gebruiken onder invloed van drugs of alcohol.

210. Houd er rekening mee dat bij onjuist gebruik van dit product de garantie vervalt.



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 bij het uitpakken van het apparaat te voorkomen, dient u de onderstaande instructies op te volgen.

49. Zet de doos op een groot, stevig, vlak oppervlak.

50. Verwijder de instructiehandleiding en andere documentatie.

51. Schuif de polyfoam verpakking omhoog en van het apparaat. Til de snijmachine uit de doos en plaats hem op een stevige, vlakke ondergrond.

52. Verwijder de beschermzak.

53. Buig uw knieën om rugblessures te voorkomen en til het apparaat op. Plaats één hand op de onderkant van de motorbehuizing en de andere onder de slede van de vleessnijmachine.

54. Verwijder de oranje beschermkappen van het snijblad voordat u het apparaat inschakelt.

55. Wees **uiterst voorzichtig** bij het hanteren van het mes.

56. Houd plastic zakken buiten bereik van kinderen.

Bewaar alle verpakkingsmaterialen voor het geval u de machine in de toekomst nogmaals moet vervoeren.

INSTRUCTIES VOOR HET HERINPAKKEN

31. Zet de voedselsnijder op een groot, stevig en vlak oppervlak.

32. Doe de voedselsnijder in een plastic zak.

33. Plaats aan beide uiteinden van de snijmachine polyfoam inzetstukken.

34. Plaats het verpakte product in de staande doos.

35. Vervang het bovenste gegolfde inzetstuk, de instructiehandleiding en andere documentatie.

UW SNIJDER LEREN KENNEN

1. Veiligheidsknop aan/uit (I/O) (rood en groen)

②. Dikte-instelknop

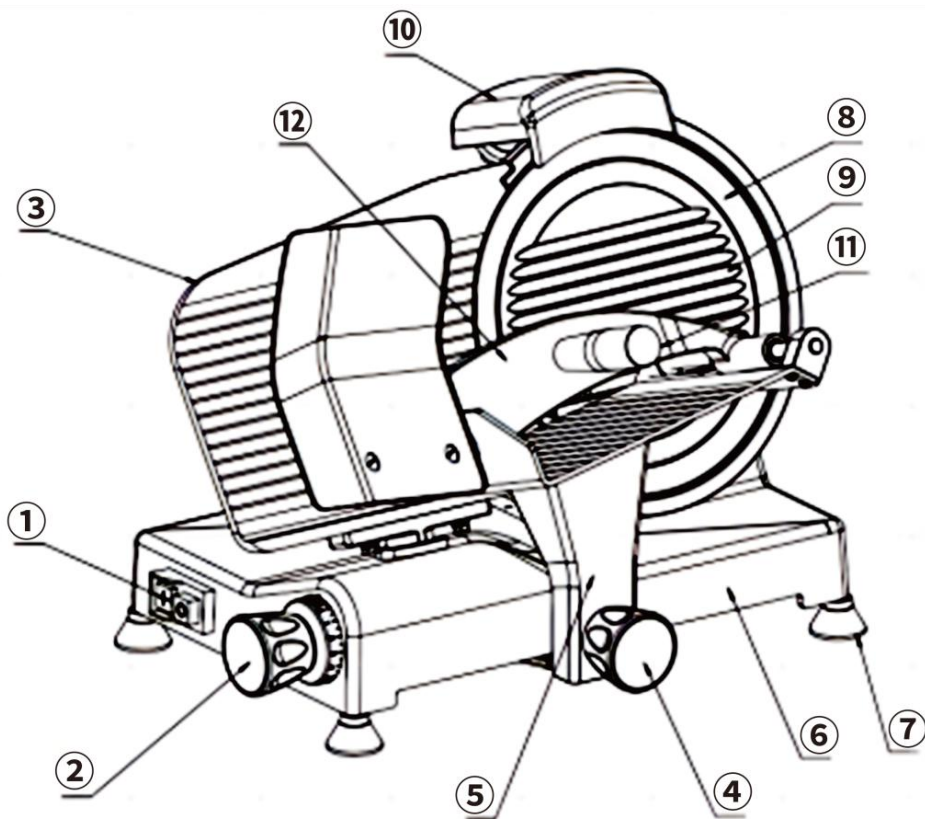
③ . Afstelplaat

4. Knop voor het verwijderen van de wagen

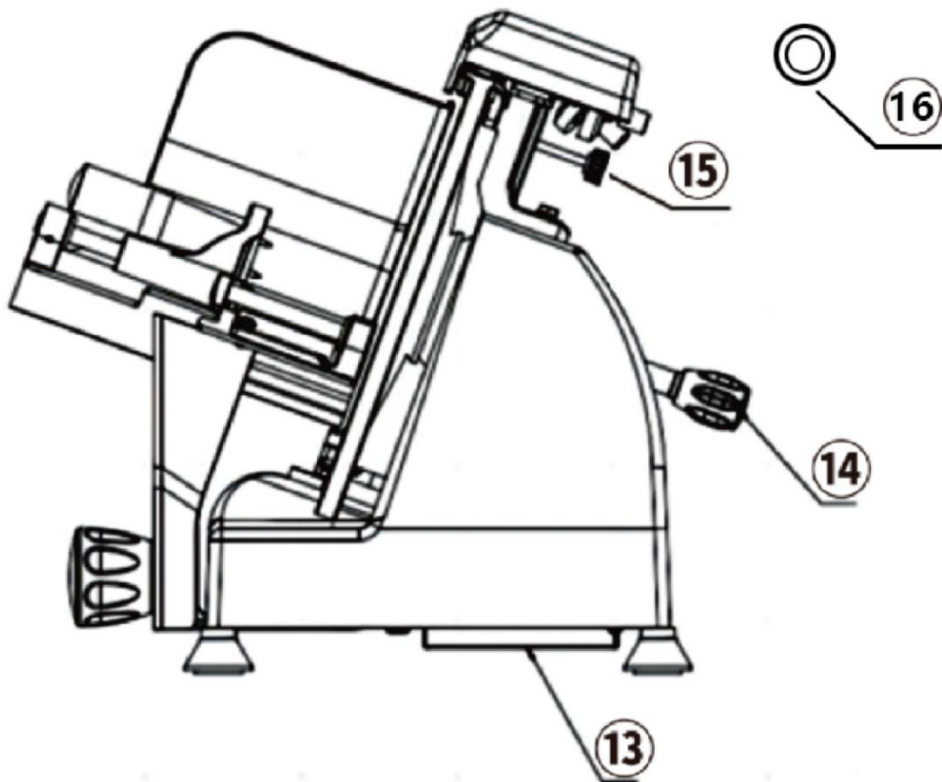
⑤. Glijdende voedselwagen

⑥. Huisvesting

- ⑦. Antislipvoetjes
- ⑧. Mes
- ⑨. Mesbescherming
- ⑩. Messenslijper (verwijderbaar)
- ⑪. Handvat voor voedselduwer
- ⑫. Voedselduwer



- ⑬. Onderkant
- ⑭. Knop voor mesbescherming
- ⑮. Aanpassing Plaatvergrendelingsknop (moet samen met de ②)
- ⑯. Riem



HET BEDIENEN VAN UW VLEESSNIJMACHTINE

Was alle onderdelen grondig voordat u uw professionele vleessnijmachine voor de eerste keer gebruikt. Zorg er vooral voor dat u alle vet en olie van het oppervlak verwijderd. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze weer in elkaar zet. (RAADPLEEG HET GEDEELTE REINIGING & ONDERHOUD VAN DE HANDLEIDING).

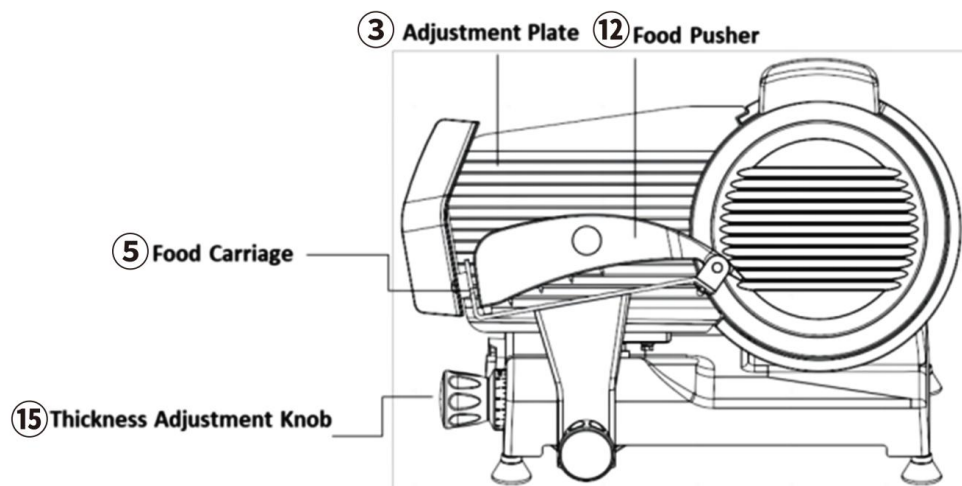
Nu uw snijmachine volledig is gemonteerd en klaar voor gebruik, is het tijd om uw favoriete vlees, kaas en groenten te snijden! Zorg ervoor dat u de belangrijke veiligheidsmaatregelen en algemene veiligheidsvoorschriften in deze handleiding volledig leest en begrijpt voordat u begint.

19. Plaats de vleesmolen op een vlakke, stabiele ondergrond.

OPMERKING: Zorg ervoor Verwijder de beschermkappen van de snijkant (onderdeel ⑧) voordat u de snijmachine op het stopcontact aansluit. Deze worden alleen gebruikt voor verzending.

20. Plaats voedsel op de schuifbare voedselwagen (onderdeel ⑤) tussen de verstelplaat (onderdeel ③) en de voedselduwer (onderdeel ⑫). Om letsel te voorkomen, gebruikt u ALTIJD de handgreep van de voedselduwer (onderdeel ⑪) om vlees te snijden. (Zie Afb. 1)

21. Draai de dikte-instelknop (onderdeel ②) om de instelplaat (onderdeel ③) in te stellen op de gewenste snijdikte. Draai met de klok mee voor dunnere sneden, tegen de klok in voor dikkere sneden. (Zie Afb. 1)



Afbeelding 1

70. Stel de plaatvergrendelingsknop (onderdeel ⑮) in op de juiste positie om te voorkomen dat de plaat verschuift wanneer u op het vlees drukt. Dit zorgt ervoor dat u gelijkmatig gesneden vlees krijgt.

OPMERKING: Wanneer u de dikteknoop aanpast , moet u tegelijkertijd ook de plaatvergrendelingsknop aanpassen



71. Om de vleesmolen AAN te zetten, drukt u op de groene "I"-knop. (Zie Afb. 2)



72. Om de vleesmolen UIT te zetten, drukt u op de rode knop "O". (Zie Afb. 2)

73. Ga tijdens het gebruik van de snijmachine naast de snijmachine staan, tegenover het mes. Raadpleeg de foto rechts voor hulp bij het bepalen van uw positie.

74. Plaats een schaal of bord achter de vleesmolen en onder het mes (onderdeel ⑧) om het gesneden voedsel op te vangen als het uit het mesgebied komt.

75. Houd de handgreep van de voedselduwer (onderdeel ⑪) met uw rechterhand vast. Bescherm uw handen achter de voedselduwer ⑤ .

76. **GEBRUIK DEZE SNIJDER NOOIT ZONDER DE VOEDSELDUWER. Belangrijk:** Raadpleeg het gedeelte 'Tips voor het snijden van voedsel' wanneer u verschillende soorten voedsel gaat snijden.

77. Begin LANGZAAM met snijden met een gelijkmatige, constante beweging. Oefen lichte, constante druk uit met de handgreep van de voedselduwer (onderdeel ⑪) om het voedsel naar de verstelplaat (③) te

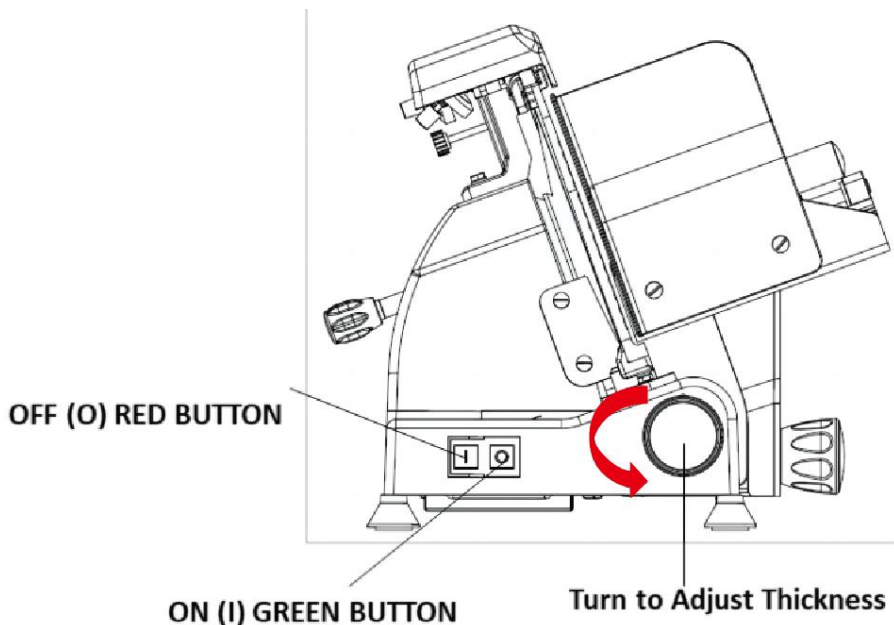
verplaatsen, terwijl u de voedselwagen (⑤) LANGZAAM over het mes (⑧) schuift. Dit zorgt voor een gelijkmatige snijbeweging. Snijden. Blijf LANGZAAM heen en weer schuiven totdat je de gewenste hoeveelheid vlees hebt gesneden.

LET OP: De vleesmolen maakt alleen sneden als de voedselwagen naar voren beweegt.

78. Wanneer u klaar bent, schakelt u de vleesmolen uit door op de rode knop te drukken (0). (Zie Afb. 2)

79. Haal altijd de stekker van de vleesmachine uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt.

80. Draai voor de veiligheid de dikte-instelknop (onderdeel 2) na gebruik altijd naar de stand "O" om de scherpe rand van het mes goed te beschermen (⑧).



Afbeelding 2

Tips voor het snijden van voedsel



WAARSCHUWING

Deze vleessnijmachine is niet bedoeld om botten door te snijden! Het doorsnijden van botten veroorzaakt ernstige schade aan de vleessnijmachine en maakt de garantie ongeldig!

- Ontbeen vlees altijd voordat u het in plakjes snijdt
- Fruit (perziken, appels, avocado's, enz.) moet pitvrij zijn. Tomaten vormen hierop een uitzondering.
- Wanneer u volledig bevroren, zeer hard vlees wilt snijden, kunt u het het beste 15 minuten van tevoren laten ontdooien. Dit levert betere resultaten op en zorgt ervoor dat de messen minder slijten.
- Als je moet een groot stuk vlees snijden (zoals gebraden spek of speklapjes), moet u het vlees mogelijk met de hand in kleinere, beter hanteerbare stukken snijden.
- Voedsel met een onregelmatige textuur, zoals vis en dunne steaks, is vaak moeilijk te snijden. Zet het ongeveer 20 minuten in de vriezer om het gedeeltelijk te laten bevriezen voordat u het probeert te snijden.

Vleeswaren : Vleeswaren blijven langer houdbaar en behouden hun smaak als ze naar behoefte worden gesneden. Voor het beste resultaat koelen tot ongeveer 4 ° C - 8 ° C . Verwijder plastic of harde omhulsels voordat u gaat snijden. Gebruik een constante, lichte druk voor gelijkmatig snijden.

Kaas: Onze schaafmachine verwerkt harde kazen moeiteloos. Zachtere kazen kunnen echter wat lastiger zijn. Hier zijn een paar tips om het proces soepeler te laten verlopen:

Voorkom plakken : Zachte kazen kunnen soms aan het mes blijven plakken. Om dit te minimaliseren, kunt u het mes lichtjes insmeren met olie voordat u gaat snijden.

Koelen voor het snijden : Als de kaas te zacht is, leg deze dan in de vriezer tot een temperatuur van ongeveer 4 ° C tot 8°C . Dit maakt de kaas

steviger en maakt het snijden gemakkelijker.

BELANGRIJK: Als de kaas tijdens het snijden aan het mes blijft plakken:

- A) Koel de kaas opnieuw, zodat deze kouder wordt (niet bevroren).
- B) Zorg voor minder spanning op de handgreep van de voedselduwer (onderdeel ⑪) tegen het mes.
- C) Gebruik LANGZAMERE snijbewegingen.

Brood en gebak : Versgebakken brood moet worden afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u het serveert.

Gebruik oud brood voor extra dunne sneetjes toast. Uw snijmachine is ideaal voor alle soorten brood, zoals cake of fruitcake. Koel brood of cake tot ongeveer 4° C -8° C (4°C-48°F) om het snijden te vergemakkelijken en scheuren of verkrumelen te voorkomen.

Warme braadstukken: Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, kalkoen, ham: Haal warme braadstukken zonder bot uit de oven en laat ze 20-30 minuten (kamertemperatuur) rusten voordat u ze aansnijdt. Ze behouden dan meer natuurlijke sappen en zijn gelijkmatig te snijden zonder te krumbelen. Snijd het vlees indien nodig met de hand zodat het op de wagen past.

UW VLEESSNIJMACHINE REINIGEN



WAARSCHUWING

Voordat u de VLEESSNIJDER schoonmaakt, monteert of demonteert, dient u ervoor te zorgen dat de stroom is **UITGESCHAKELD** en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald!



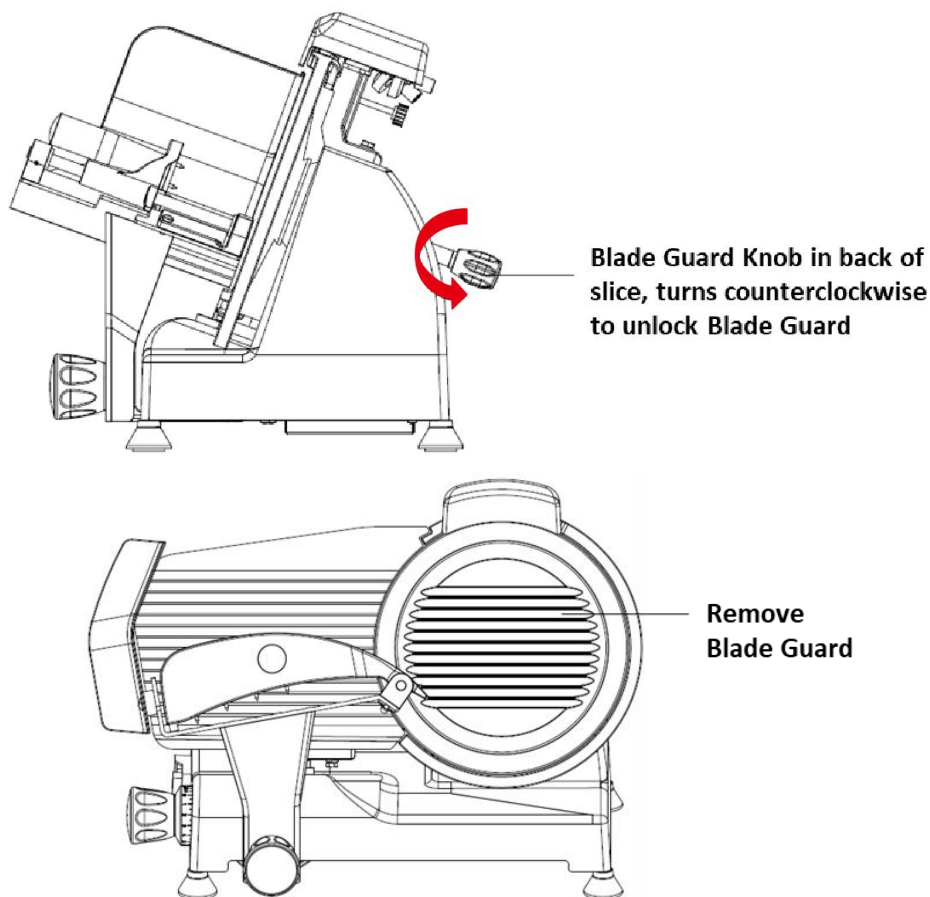
WAARSCHUWING

Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren of reinigen van het mes, aangezien het extreem scherp is! We raden u ten zeerste aan snijbestendige handschoenen te dragen bij het verwijderen, reinigen en terugplaatsen van het mes.

Om de Slicer te demonteren:

37. De snijmachine moet na elk gebruik worden schoongemaakt, omdat er zich bederfelijke voedselresten kunnen ophopen op de snijmachine of achter het snijmes (onderdeel ⑧).
38. Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen om de onderdelen van de vleessnijmachine schoon te maken.
39. Draai de dikte-instelknop (onderdeel 2) naar de "O"-positie.
40. Om de schuifbare voedselwagen (onderdeel ⑤) en de voedselduwerarm (12) te verwijderen, draait u de wagenknop (4) onder de schuifbare voedselwagen (5) tegen de klok in los en tilt u de voedsellade lichtjes omhoog en naar buiten.
41. met één hand plat op de mesbescherming (onderdeel 9) de zwarte mesbeschermingsknop (14, aan de achterkant van de snijmachine achter het mes) tegen de klok in totdat de mesbescherming (9) wordt losgelaten. (Zie Afb. 3)
42. Verwijder de drie kruiskopschroeven waarmee het mes vastzit (onderdeel 8). (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.**

Om de Slicer te reinigen :



Afbeelding 3

31. Reinig het mes met een vochtige spons of doek. Veeg weg van het mes (onderdeel ⑧). Veeg NOOIT in de richting van het mes.
32. Maak het mes (onderdeel ⑧) NOOIT onder water schoon. Het hanteren van scherpe voorwerpen onder water is extreem gevaarlijk.
33. Het mes (onderdeel ⑧), de mesbeschermer (onderdeel ⑨), de voedselduwer (onderdeel ⑫) en de voedselwagen (onderdeel ⑤) kunnen allemaal met de hand worden gewassen in heet zeepsop. Omdat deze onderdelen in contact komen met voedsel, moeten ze goed worden ontsmet. Laat ontsmette onderdelen aan de lucht drogen.
34. Dompel de motorconstructie van de vleesmachine nooit onder in water

of een andere vloeistof.

35. Reinig de buitenkant van de behuizing/motor van de vleesmachine met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

BELANGRIJK: GEEN ENKEL ONDERDEEL VAN DEZE SNIJDER IN DE VAATWASSER WASSEN

7. Draai de vergrendelingsknop van de mesbescherming los om de mesbescherming los te maken



14. Maak de mesafdekking los



15. Veeg het mes schoon met een doek



Bevochtig een schone doek met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Was en spoel de boven- en onderkant (onderkant) van het mes zorgvuldig af door van het midden naar buiten te vegen.

Om Slicer opnieuw in elkaar te zetten:

WEES EXTREEM VOORZICHTIG: Wij adviseren u om snijbestendige handschoenen te dragen wanneer u het mes verwijderd, reinigt en opnieuw installeert.

19. Zorg ervoor dat de dikte-aanpassingsknop (onderdeel **2**) altijd in de "O"-stand staat.

20. Schroef het mes (onderdeel **8**) terug op zijn plaats.

21. Lijn de beschermkap (onderdeel **9**) uit over het zaagbladgat. Houd de beschermkap zo dat de lijnen van de beschermkap overeenkomen met de lijnen van de afstelplaat (onderdeel **3**) (horizontaal). Terwijl u de beschermkap op zijn plaats houdt, draait u de knop van de beschermkap (onderdeel **14**) met de klok mee totdat de beschermkap vastgeschroefd is. Naarmate de knop van de beschermkap vastdraait, komt de beschermkap bijna gelijk te liggen met het zaagblad.

Opslag:

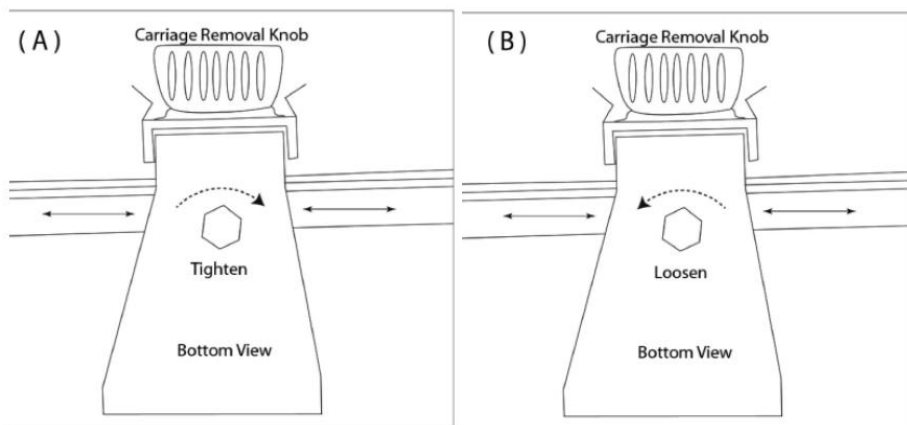
Zorg ervoor dat het mes goed vastzit en vergrendeld is.

19. Draai de dikte-aanpassingsknop (onderdeel **2**) altijd in de "O"-positie.

20. Lijn de afstelplaat (onderdeel ③) ALTIJD uit met het mes (⑧) om het mes te beschermen wanneer de snijmachine wordt opgeborgen.
21. Bewaren op een droge, warme plaats met een lage luchtvochtigheid.

Het verschuifbare voedselwagentje afstellen:

19. De slede moet tijdens het snijden vrij langs de sledestang kunnen glijden.
20. Als deze onderdelen niet soepel schuiven, kunnen er aanpassingen worden gedaan.
21. Aan de onderkant van de wagensteun bevindt zich een kunststof schroef. Draai de schroef met de klok mee om de wagen vast te draaien (hieronder: A). Dit helpt de wagen te stabiliseren. Draai de schroef tegen de klok in om de wagen los te draaien (hieronder: B). Dit zorgt ervoor dat de wagen gemakkelijker glijdt.



Messen slijpen

1. Deze handeling moet worden uitgevoerd als het snijblad bot wordt. Het is belangrijk om te weten dat het mes is gemaakt van gehard materiaal en hoeven bij normaal gebruik slechts eenmaal per jaar geslepen te worden.
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 slijpmechanisme met de veiligheidsborgschroef. Til de slijpeenheid omhoog en draai deze 180° zodat Zorg ervoor dat beide slijpschijven in de juiste positie staan. Laat de slijpinrichting zakken en vergrendel deze.
6. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zet het aan.
7. Druk de steen met de knop aan de achterkant van de slijpeenheid ongeveer 30 seconden tegen het draaiende mes
8. Na het slijpen is het belangrijk om de slijpschijf van het mes te verwijderen door de drukknop op de Voorkant van het slijpapparaat. Laat de snijmachine 2-3 seconden draaien nadat u deze knop hebt losgelaten.
9. Plaats het slijpapparaat terug in de oorspronkelijke positie door de veiligheidsschroef los te draaien en het 180° te draaien

25. Draai de knop los



26. 180° met de klok mee draaien



27. Druk op de onderstaande knop om de achterkant van het mes te slijpen.



28. Druk op de knop hierboven om de voorkant van het mes te slijpen .



Opmerking : Slijp eerst de achterkant van het mes om het scherp te maken, en slijp vervolgens de voorkant om eventuele bramen te verwijderen. Het is belangrijk om deze volgorde aan te houden om beschadiging van het mes te voorkomen.

ALGEMENE VEILIGHEIDSPRAKTIJKEN

De volgende veiligheidsinstructies zijn gericht aan zowel de gebruiker van de machine als de onderhoudspersoon. De gebruiker mag de machine pas bedienen nadat hij/zij goed bekend is met de veiligheidsprocedures die in deze handleiding worden beschreven. **LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR .**

BELANGRIJK

Elke verandering in de beschermingssystemen en veiligheidsvoorzieningen tijdens de werking brengt ernstige risico's voor de fysieke integriteit van de operator met zich mee.

Basiswerkprocedures

Gevaren

- Sommige delen van het apparaat hebben onderdelen die met elkaar verbonden zijn of die onder hoogspanning staan. Bij aanraking kunnen

deze onderdelen ernstige elektrische schokken veroorzaken of dodelijk zijn.

- Volg elke bedieningsstap in de juiste volgorde en zorg ervoor dat alles correct verloopt voordat u doorgaat met de volgende stap.

Advies

- Schakel het apparaat onmiddellijk uit als er een stroomstoring is.
- Gebruik UITSLUITEND de aanbevolen smeermiddelen, oliën of vetten.
- Schud het product niet. Dit kan de interne elektrische structuur beschadigen. Ga voorzichtig om met de snijmachine wanneer u deze naar een andere locatie verplaatst.
- Zorg ervoor dat water, vuil of stof NIET in contact komen met de mechanische en elektrische onderdelen van het apparaat.
- Verander NIET de standardeigenschappen van de machine.
- Verwijder, scheur of beschadig GEEN veiligheids- of identificatielabels die op de machine zijn geplakt. Als labels zijn verwijderd of niet meer leesbaar zijn, neem dan contact op met Paladin Equipment via het contactformulier op www.paladinequipment.com voor vervanging.

Veiligheidsprocedures en opmerkingen

BELANGRIJK

Lees ALLE INSTRUCTIES van deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat inschakelt. Zorg ervoor dat u alle informatie in deze handleiding begrijpt. Neem bij vragen contact op met Paladin Equipment via het contactformulier op www.paladinequipment.com.

Gevaar

- Een elektrische kabel of draad met een beschadigde mantel of slechte isolatie kan elektrische schokken of lekkage veroorzaken. Controleer voor gebruik de staat van alle draden en kabels. Gebruik het apparaat niet als de kabels of draden beschadigd zijn.

Advies

- Zorg ervoor dat u alle functies, bedieningsprocedures en informatie in

deze handleiding volledig begrijpt voordat u de machine bedient.

- Controleer voordat u schakelaars, knoppen, hendels, enz. gebruikt of deze geschikt zijn voor de gewenste handeling. Raadpleeg bij twijfel deze handleiding.

Voorzorgsmaatregelen

- De elektrische kabel moet geschikt zijn voor het vermogen dat de machine nodig heeft.
- 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, steek dan NIET uw vingers tussen de riemen en de poelies en ook niet tussen de ketting en de tandwielen.

Voorzorgsmaatregelen

- Controleer de motor en de schuivende of draaiende delen van de machine op abnormale geluiden.
- Controleer de spanning van de riemen en kettingen. Als een van beide tekenen van slijtage vertoont, gebruik de machine dan niet. Laat het onderdeel professioneel vervangen door een door Paladin goedgekeurde riem of ketting.
- Controleer of de beschermings- en veiligheidsvoorzieningen goed werken.

Operatie

Waarschuwingen

- Gebruik de machine niet met lang haar dat in contact kan komen met onderdelen van de machine. Dit kan leiden tot ernstige ongevallen. Draag

een goed vastgebonden haar en/of bedek het met een hoed of sjaal.

- Alleen getraind en bekwaam personeel mag deze machine bedienen.
 - Raak het roterende mes tijdens het gebruik niet met uw hand aan.
 - Gebruik de machine nooit zonder de voedselduwer en voedselwagen.
- Gebruik zonder deze veiligheidsonderdelen kan ernstig letsel veroorzaken.

Na het afronden van het werk

Voorzorgsmaatregelen

- SCHAKEL DE MACHINE ALTIJD UIT voordat u hem schoonmaakt door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Maak de machine nooit schoon voordat deze volledig stilstaat.
- Plaats alle onderdelen terug in de daarvoor bestemde stand voordat u het apparaat weer inschakelt.
- Maak vloeistoffen schoon met een papieren handdoek of een ontsmette handdoek.
- Steek uw vingers NIET tussen de riemen en katrollen, of tussen de kettingen en tandwielen.

Onderhoud

Gevaar

- Voer geen onderhoud uit aan het apparaat terwijl de stroom is ingeschakeld. Schakel de snijmachine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

BELANGRIJK

Haal in noodsituaties altijd de stekker uit het stopcontact.

Waarschuwing

- Elektrisch of mechanisch onderhoud moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Instrueer nieuwe gebruikers over de juiste veiligheidsfuncties en bediening

van de snijmachine voordat ze deze gebruiken. Zorg ervoor dat de snijmachine volledig is geïnspecteerd op correcte installatie en op beschadigde of ontbrekende onderdelen voordat u de machine gebruikt om ernstig letsel of schade aan de machine te voorkomen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODEL	Spanning (V)	Nominale frequentie (Hz)	Stroom (W)	Plakdikte (mm)	Bladdiameter (mm)	Regio
JK-220 A	110-120	60	200	0,2-12	220	ONS
JK-250 A	110-120	60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0,2-15	300	
JK-220 A	220-240	50-60	200	0,2-12	220	EU
JK-250 A	220-240	50-60	240	0,2-12	250	
JK-300 A	220-240	50-60	320	0,2-15	300	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

KOMMERSIELL SKIVARE

MODELL: JK-220A , JK-250A, JK-300A

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

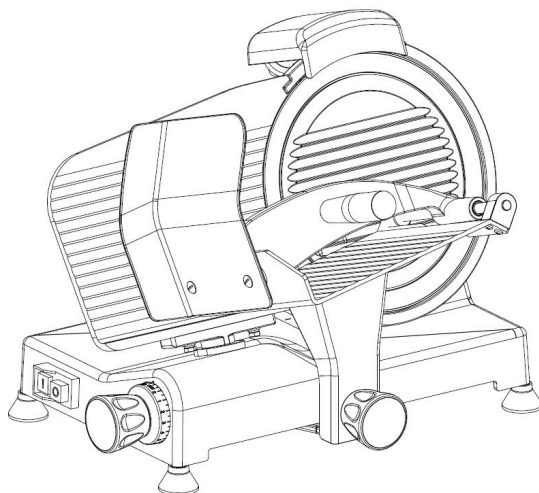
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify 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

MODELL: JK-220A , JK-250A, JK-300A



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.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

29. Viktiga säkerhetsåtgärder	2	4
30. U p p a c k n i n g o c h ompackning	5	6
31. Lär känna din skivare	7-9	10-11
32. A n v ä n d a d i n köttskärare	12-13	14-15
5 . T i p s f ö r a t t s k ä r a mat	16-17	17-21
6. Ta isär Köttskärare	22	
7 . R e n g ö r i n g a v köttskäraren		
8. Slipning av blad		
9. Allmänna säkerhetsrutiner		
10. Tekniska specifikationer		

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

211. LÄS OCH FÖRSTÅ ALLA INSTRUKTIONER NOGA INNAN ANVÄNDNING.

212. KONTROLLERA OM SKADADE DELAR ÄR SKADADE. Innan du använder köttskäraren, kontrollera att alla delar fungerar korrekt och att de utför avsedda funktioner. Kontrollera att rörliga delar är inriktade, att de är fastlåsta, att de är monterade och att andra förhållanden som kan påverka funktionen är korrekta.

213. Dra ur nätsladden ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring. BLADET ÄR OTROLIGT VASS; HANTERA MYCKET FÖRSIKTIGT

214. Denna apparat är INTE avsedd att användas av personer (inklusive

barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

215. LÄMNA ALDRIG KÖTTSKÄREN UTAN ÖVERVAKNING MEDAN DEN ÄR I GÅNG!

216. Undvik kontakt med rörliga delar. FÖR ALDRIG FINGRARNÄRA BLADET MEDAN DET ÄR I ANVÄNDNING.

217. Placera aldrig enheten nära en het spis, i en ugn eller i en diskmaskin. SKÄREN TÅLAR INTE DISKMASKIN.

218. ANVÄND INTE köttskäraren eller någon annan elektrisk utrustning med en skadad sladd eller kontakt eller efter att enheten inte fungerar som den ska. Ring vår kundtjänst på 417-821-4600 för felsökning och reservdelar.

219. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk. ANVÄND INTE UTOMHUS.

220. LÅT INTE nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, vidröra vassa kanter eller vidröra heta ytor.

221. LÅT INTE nätsladden bli veckad, fastklämd under skivaren eller linda den runt skivaren.

222. Dra INTE i sladden när du kopplar ur maskinen. Kontakten ska alltid dras ut genom att dra i själva kontakten för att förhindra att sladden skadas.

223. För att minska risken för elektriska stötar har den här produkten en polariserad kontakt. En stift är bredare än den andra. Kontakten är avsedd att passa i ett polariserat uttag, och bara på ett sätt. Om 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 KONTAKTEN PÅ NÅGOT SÄTT.

224. Placera apparaten på en fast och stabil yta. Se till att apparaten inte placeras nära kanten av arbetsytan, där den lätt kan knuffas av eller falla.

225. ANVÄND INTE din skärmaskin i ett garage eller under ett väggskåp.

Dra alltid ur sladden till enheten från eluttaget när du förvarar den i ett garage. Om du inte gör det kan det orsaka brandrisk, särskilt om apparaten vidrör garageväggarna eller om dörren vidrör enheten när den stängs.

226. Anslut eller förvara ALDRIG apparaten i ett område som kan bli översvämmat.

227. För att skydda mot risk för elektriska stötar, lägg INTE skivaren i vatten eller andra vätskor.

228. ANVÄND INTE köttskäraren med våta händer eller när du står på ett vått golv. ANVÄND INTE köttskäraren om den är våt eller fuktig.

229. Använd endast tillbehör som rekommenderas av Paladin för användning med din produkt. Tillbehör som kan vara lämpliga för en viss skivmaskin kan skapa risk för brand, elstötar eller skador när de används med en annan kvarn.

ANVÄND INTE tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren.

230. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel eller slipande trasor vid rengöring av enheten.

231. Använd skivaren för att ENDAST skära avsedd mat. Försök inte att skära fryst mat, ben, kartong, plast etc.

232. ANVÄND INTE apparaten till något annat än det avsedda ändamålet.

233. Den professionella matskäraren har ett vasst blad. För att undvika skador, mata aldrig mat som ska skäras för hand. Använd alltid enheten när den är helt monterad med matvagn och matpåskjutare.

234. Rör ENDAST bladet när strömmen är AVSTÄNGD och du tar bort och rengör det enligt anvisningarna. Rör INTE bladet när strömmen är påslagen.

235. Följ instruktionerna när du lyfter eller flyttar köttskäraren. När du flyttar eller lyfter skäraren, positionera din kropp försiktigt för att undvika kontakt med bladet.

236. När bladet rör sig, placera händerna endast på den rekommenderade tryckytan.

237. Använd aldrig skivaren om den inte är helt upprätt och komplett monterad efter att du har satt tillbaka den avtagbara vagnen.

238. För att undvika oavsiktlig kontakt med bladet när skivaren inte används eller när du lyfter skivaren, vrid alltid den justerbara tjockleksratten till "O" så att justeringsplattan täcker bladets egg.

239. ANVÄND INTE under påverkan av droger eller alkohol.

240. 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 vid uppackning av enheten, följ dessa instruktioner.

57. Placera lådan på en stor, stadig, plan yta.

58. Ta bort instruktionsboken och annan litteratur.

59. Skjut förpackningen av polyskummet uppåt och bort från enheten. Lyft ut skivaren ur lådan och placera den på en stadig, plan yta.

60. Ta bort skyddspåsen.

61. För att lyfta och flytta enheten, böj knäna för att undvika ryggskador. Placera ena handen på motorhusets undersida och den andra under köttskärarens vagn.

62. Ta bort de orangefärgade bladskydden från skärbladet innan du slår på enheten.

63. Var **extremt försiktig** när du hanterar bladet.

64. Förvara alla plastpåsar utom räckhåll för barn.

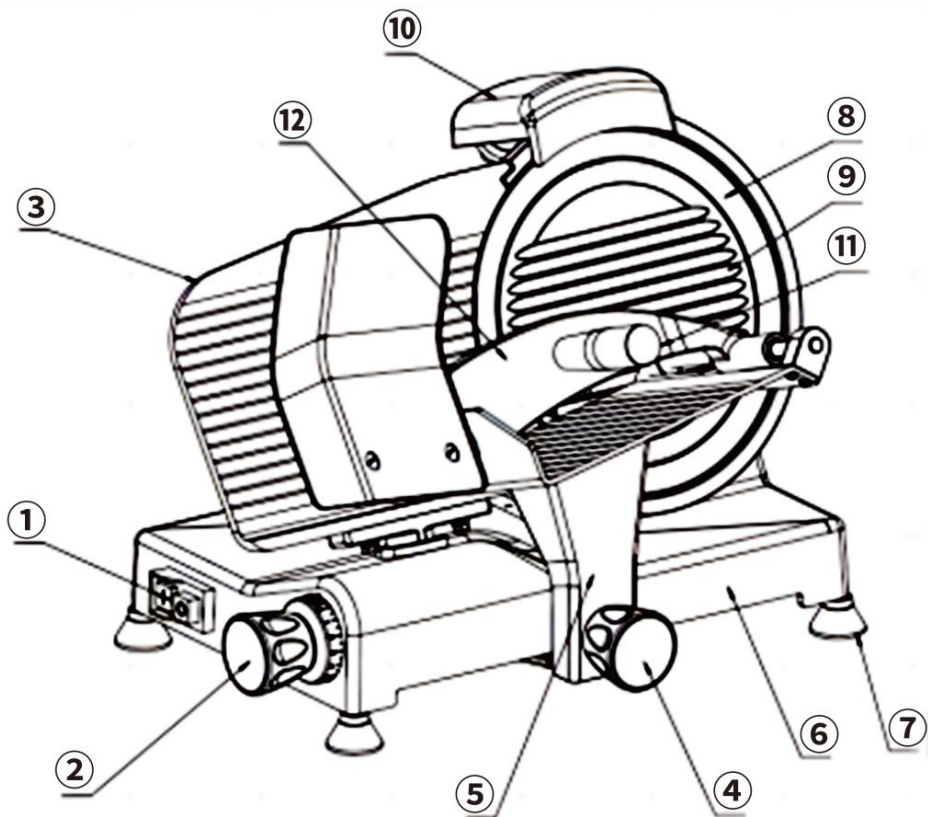
Spara allt förpackningsmaterial ifall du behöver transportera maskinen igen i framtiden.

OMPACKNINGSSINSTRUKTIONER

36. Placera matskäraren på en stor, stadig, plan yta.
37. Lägg matskäraren i en plastpåse.
38. Placera polyskuminsatser i varje ände av matskäraren.
39. Placera den förpackade enheten i den upprättstående lådan.
40. Byt ut det övre korrugerade inlägget, instruktionsboken och annan litteratur.

LÄR KÄNNA DIN SKÄRMASKIN

1. Säkerhetsknapp på/av (I/O) (röd och grön)
- ②. Justeringsknapp för tjocklek
- ③ . Justeringsplatta
- ④. Vagnens borttagningsknapp
- ⑤. Glidande matvagn
- ⑥. Hus
- ⑦. Halkfria fötter
- ⑧. Blad
- ⑨. Knivskydd
- ⑩. Knivslipare (avtagbar)
- ⑪. Handtag för matpåskjutare
- ⑫. Matpåfyllare

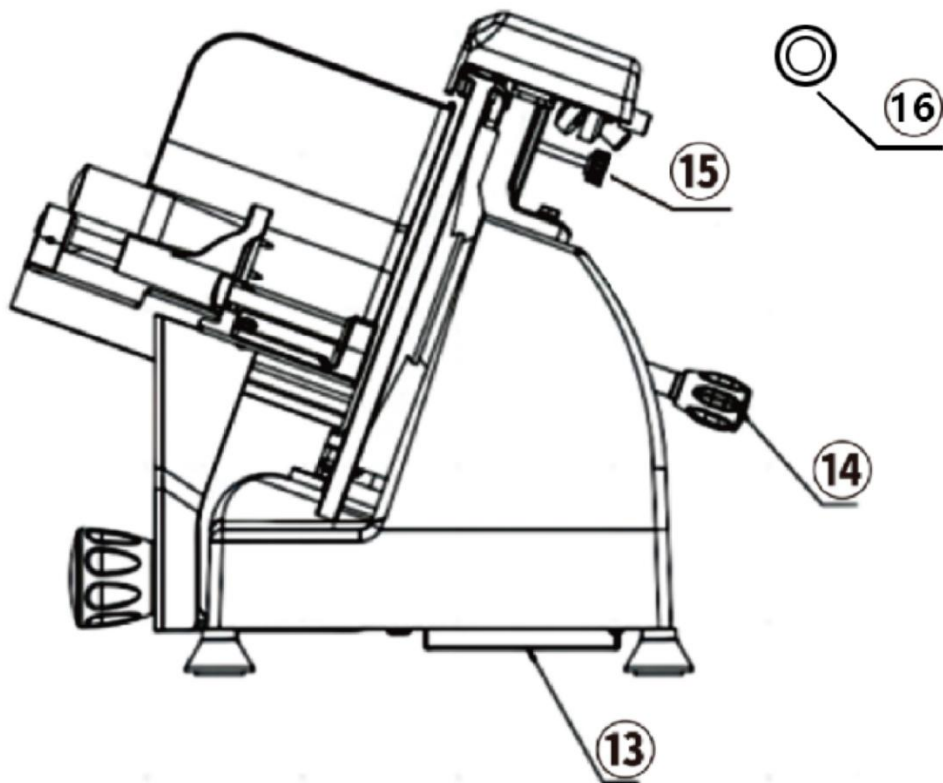


⑬. Botten

⑭. Knopp för bladskydd

⑮. Justering Plattlåsknopp (behöver justeras tillsammans med ②)

⑯ . Bälte



ANVÄNDNING AV DIN KÖTTSKÄRARE

Innan du använder din kommersiella köttskärare för första gången, tvätta alla delar noggrant och var särskilt noga med att ta bort allt fett och olja från ytan. Torka alla delar noggrant innan du monterar dem igen. (SE AVSNITTET RENGÖRING OCH UNDERHÅLL I BRUKSANVISNINGEN).

Nu när din skivare är helt monterad och redo att användas är det dags att skiva ditt favoritkött, dina favoritostar och dina favoritgrönsaker! Se till att du läser och förstår de viktiga säkerhetsåtgärderna och allmänna säkerhetsrutinerna i den här manualen innan du börjar.

22. Placera köttskäraren på en plan, stabil yta.

OBS: Se till Ta bort skyddsskydden från bladets kant (del ⑧) innan du

ansluter skärmaskinen till ett uttag. Dessa används endast för transport.

23. Placera maten på den glidande matvagnen (del ⑤) mellan justeringsplattan (del ③) och matpåskjutaren (del ③). För att undvika skador, använd ALLTID matpåskjutarens handtag (del ③) för att skära kött. (Se bild 1)

24. Vrid tjockleksjusteringsratten (del ②) för att ställa in justeringsplattan (del ③) för önskad skärtjocklek. Vrid medurs för tunnare snitt, moturs för tjockare skivning. (Se bild 1)

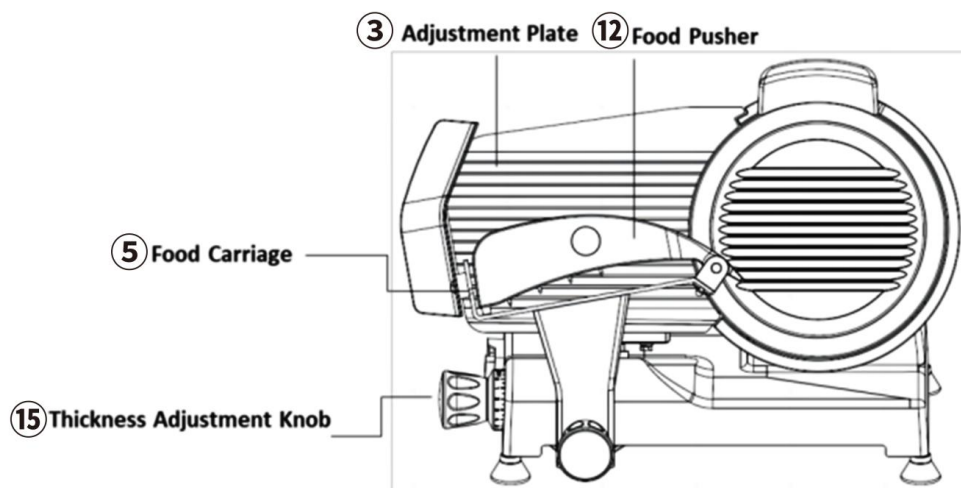


Bild 1

81. Justera tallrikens låsvred (del ⑮) till lämplig position för att förhindra att tallriken förskjuts när du trycker ner köttet. Detta säkerställer att du får jämnt skivat kött.

NOTERA: När du justerar tjockleksratten bör du även justera plattlåsratten samtidigt.



82. För att slå PÅ köttskäraren, tryck på den gröna "I"-knappen. (Se bild 2)



83. För att stänga av köttskäraren, tryck på den röda "O"-knappen. (Se bild 2)

84. När du använder skivaren, stå på sidan av skivaren mitt emot bladet. Se bilden till höger för att få hjälp med att positionera dig.

85. Placera en bricka eller tallrik bakom köttskäraren och under bladet (del ⑧) för att samla upp den skivade maten när den lämnar bladområdet.

86. Håll i matpåskjutarens handtag (del ⑪) med höger hand. Skydda händerna bakom matpåskjutaren ⑤ .

87. **ANVÄND ALDRIG DENNA SKÄRARE UTAN MATSKÄRMARE.**

Viktigt: Se avsnittet "Tips för att skära mat" när du skär olika typer av matvaror.

88. Börja LÅNGSAMT skära med en jämn, stadig rörelse. Tryck lätt och stadigt med matskjutarens handtag (del 3) för att flytta maten mot justeringsplattan (3) medan du LÅNGSAMT skjuter matvagnen (⑤) över bladet (⑧). Detta hjälper till att säkerställa jämn fördelning. skivning. Fortsätt att skjuta LÅNGSAMT, fram och tillbaka, tills du har skivat önskad mängd kött.

OBS: Köttskäraren skär endast skivor när matvagnen flyttas framåt.

89. När du är klar, stäng av köttskäraren (0) genom att trycka på den röda knappen. (Se bild 2)

90. Koppla alltid ur köttskäraren från strömkällan när köttskäraren inte används.

91. För säkerhets skull, vrid alltid tjockleksjusteringsratten (del **2**) till "O"-läget efter användning för att skydda bladets vassa kant (**⑧**) ordentligt.

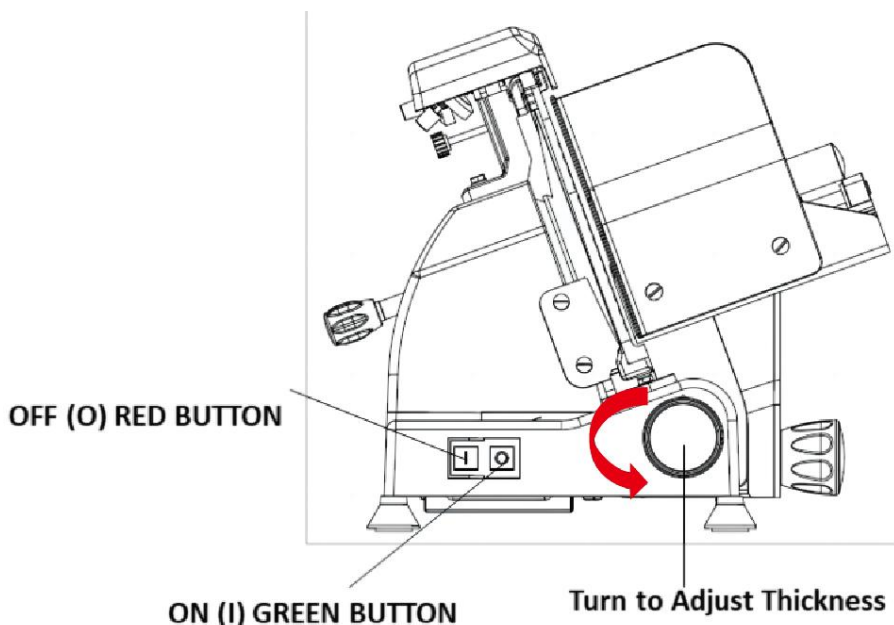


Bild 2

Tips för matskivning



VARNING

Denna köttskärare är inte avsedd att skära igenom ben! Att skära igenom ben kommer att orsaka allvarliga skador på köttskäraren och

ogiltigförklara garantin.

- Bena alltid köttet innan du skär det upp
- Frukter (persikor, äpplen, avokado etc.) bör vara fria från kärnor.

Undantaget är tomater.

- När du skivar helt fryst, mycket hårt kött, ger det bättre resultat och minskar slitaget på bladen om det tinas i 15 minuter i förväg.
- Om du måste skära ett stort kött (som till exempel rostad eller skivat bacon) kan du behöva skära köttet för hand i mindre, mer hanterbara bitar för att skiva.
- Mat med ojämn konsistens, som fisk och tunna biffar, är ofta svår att skära. Ställ in i frysen i cirka 20 minuter för att delvis frysa innan du försöker skära.

Kallskuret : Kallskuret håller längre och behåller smaken om det skivas efter behov. För bästa resultat, kyl till cirka: 4 ° C – 8 ° C . Ta bort eventuell plast eller hårda höljen innan du skivar. Använd ett konstant, försiktigt tryck för jämn skivning.

Ost: Vår skivare hanterar hårda ostar utan problem. Men när det gäller mjukare ostar kan det vara lite knepigt. Här är några tips för att göra processen smidigare:

Förhindra att osten fastnar : Mjuka ostar kan ibland fastna på bladet. För att minimera detta kan du prova att smörja bladet lätt med olja innan du skivar.

Kyl före skivning : Om osten är för mjuk, lägg den i frysen tills den når cirka 4 ° C ~ 8°C . Detta kommer att göra den fastare och göra skivningen enklare.

VIKTIGT: Om osten fastnar på bladet när du skär:

- A) Kyl ner osten igen så att den är kallare (inte fryst).
- B) Använd mindre spänning på matpåskjutarens handtag (del 3) mot bladet.
- C) Använd LÅNGSAMARE skivningsdrag.

Bröd och kakor : Nybakat bröd bör kylas till rumstemperatur innan servering.

Använd ett dagsgammalt bröd för extra tunna skivor till rostat bröd. Din brödsklärare är idealisk för alla typer av bröd, pundkaka eller fruktkaka. Kyl bröd eller kakor till cirka 4–8 ° C för enklare skivning och för att undvika att de rivs sönder eller smulas sönder .

Varma stekar: Nötkött, fläsk, lamm, kalkon, skinka: När du skär varma benfria stekar, ta ut dem ur ugnen och låt dem stå i 20–30 minuter (rumstemperatur) innan du skär dem. De kommer att behålla mer av den naturliga saften och skära jämnt utan att smula sönder. Skär vid behov köttet för hand så att det passar på vagnen.

RENGÖRING AV DIN KÖTTSKÄRARE



VARNING

Innan du rengör, monterar eller demonterar KÖTTSKÄREN, se till att strömmen är AVSTÄNGD och att kontakten är URTRACKAD ur uttaget/strömkällan!



VARNING

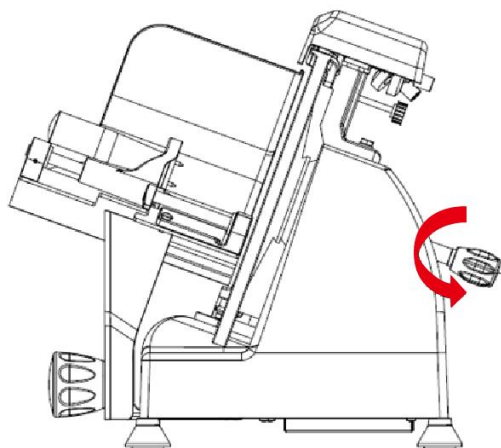
Var extremt försiktig vid hantering eller rengöring av bladet, eftersom det är extremt vasst! Vi rekommenderar starkt att du använder skärskyddande handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.

För att demontera skivaren:

43. Skivaren bör rengöras efter varje användning eftersom lättfördärliga matrester kan samlas på skivaren eller bakom skärbladet (del ⑧).

44. Använd inte stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av köttskäraren.
45. Vrid tjockleksjusteringsratten (del **2**) till "O"-läget.
46. För att ta bort den glidande matvagnen (del **5**) och matpåskjutningsarmen (**12**), skruva loss vagnsknappen (**4**) under den glidande matvagnen (**5**) moturs och lyft matbrickan i en lätt uppåtgående och utåtriktad rörelse.
47. Med ena handen platt på bladskyddet (del **9**) vrid den svarta bladskyddsknappen (**14** , som sitter på baksidan av skäraren bakom bladet) moturs tills bladskyddet (**9**) lossnar. (Se bild 3)
48. Ta bort de tre Phillips-skruvorna som håller fast bladet (del **8**). (Se bild 3) Bladet är nu frigjort från axeln och kan tas bort genom att försiktigt dra det utåt. **VAR EXTREM FÖRSIKTIGHET: Vi rekommenderar starkt att du använder skärsäkra handskar när du tar bort, rengör och sätter tillbaka bladet.**

För rengöring av skivmaskinen:



Blade Guard Knob in back of slice, turns counterclockwise to unlock Blade Guard

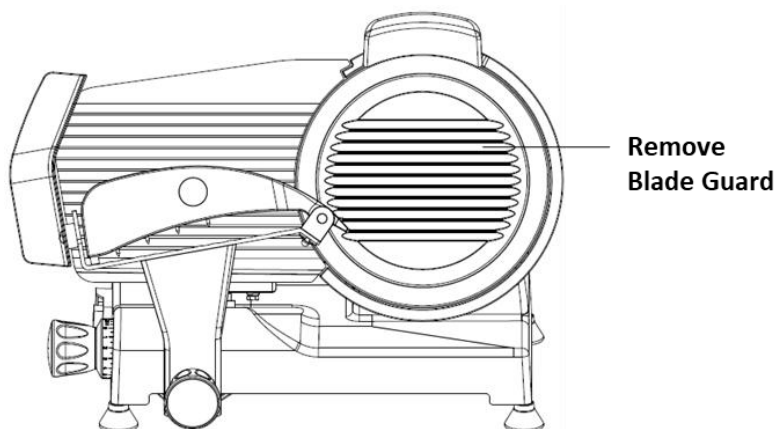


Bild 3

36. Rengör bladet med en fuktig svamp eller trasa. Torka bort från bladet (del ⑧). Torka ALDRIG mot bladet.
37. Rengör ALDRIG bladet (del ⑧) under vattnet. Att hantera vassa föremål under vattnet är extremt farligt.
38. Bladet (del ⑧), bladskyddet (del ⑨), matpåskjutaren (del ⑫) och matvagnen (del ⑤) kan alla handdiskas i varmt vatten med diskmedel. Eftersom dessa delar kommer i kontakt med mat bör de desinficeras ordentligt. Låt de desinficerade delarna lufttorka.
39. Doppa aldrig köttskärarens motorenhet i vatten eller annan vätska.
40. Rengör utsidan av köttskärarens kropp/motor med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.

VIKTIGT: TVÄTTA INTE NÅGON DEL AV DENNA SKÄRARE I DISKMASKIN

8. Lossa låsknappen på bladskyddet för att frigöra bladskyddet



16. Lossa bladskyddet



17. Torka av bladet med en trasa



Blötlägg en ren trasa i ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Tvätta och skölj noggrant bladets ovansida och undersida genom att torka från mitten av bladet och utåt.

För att montera skivaren igen:

VAR MYCKET FÖRSIKTIGT: Vi rekommenderar starkt att du använder skärsäkra handskar vid borttagning, rengöring och återmontering av bladet.

22. Se till att tjockleksjusteringsratten (del **2**) alltid är i "O"-läge.

23. Skruva tillbaka bladet (del **⑧**) på plats.

24. Rikta in bladskyddet (del **3**) över bladhålet. Håll det på plats så att bladskyddets linjer matchar linjerna på justeringsplattan (del **3**) (horisontellt). Medan du håller bladskyddet på plats, vrid bladskyddsratten (del **3**) medurs tills bladskyddet skruvas fast. När bladskyddsratten dras åt kommer bladskyddet att vara nästan i jämnhöjd med bladet.

Lagring:

Se till att bladet är ordentligt åtdraget och låst.

22. Vrid tjockleksjusteringsratten (del **2**) alltid till "O"-läget.

23. Rikta ALLTID in justeringsplattan (del **3**) med bladet (**7**) för att skydda bladet när skärmaskinen förvaras.

24. Förvara på en torr, varm plats med låg luftfuktighet.

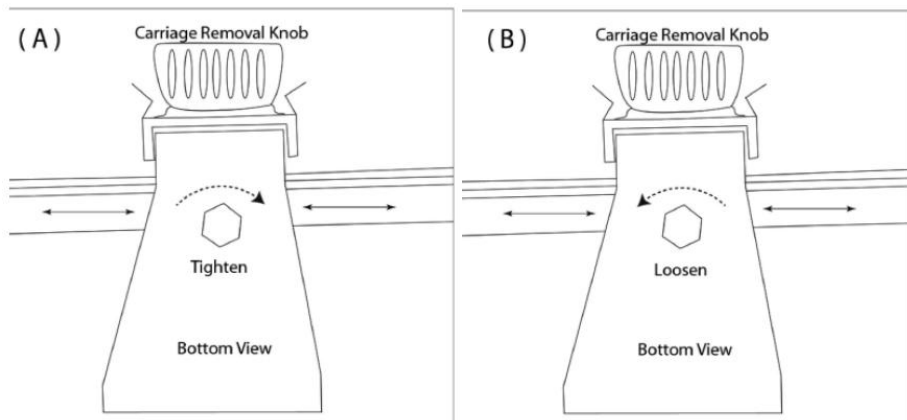
Justera den glidande matvagnen:

22. Vagnen ska glida fritt längs vagnstången vid skivning.

23. Om dessa delar inte glider smidigt kan justeringar göras.

24. Längst ner på vagnstödet hittar du en plastskruv. Vrid skruven medurs för att dra åt vagnen (nedan: A). Detta hjälper till att stabilisera vagnen.

Vrid skruven moturs för att lossa vagnen (nedan: B). Detta gör att vagnen glider lättare.



Knivslipning

1. Denna operation bör utföras om skärbladet blir slöt. Observera att bladet är tillverkat av härdat material och bör vid normal användning bara behöva slipas en gång om året.
2. Koppla ur enheten.
3. Se till att skivtjockleksratten är i läge 'o'.
4. Rengör noggrant den del av bladet som ska slipas.
5. Lås upp slipanordningen med säkerhetsskruven. Lyft upp slipenheten och rotera den 180° så att att båda slipskivorna är i rätt läge. Sänk ner slipanordningen och lås den i läge.
6. Anslut maskinen och slå på den.
7. Tryck stenen mot det roterande bladet i cirka 30 sekunder med knappen på baksidan av slipenheten.
8. Efter slipning är det viktigt att ta bort slipskivan från bladet genom att släppa tryckknappen på framsidan av slipanordningen. Kör skärmaskinen i 2–3 sekunder efter att du släppt knappen.
9. Återställ slipanordningen till sitt ursprungliga läge genom att lossa säkerhetsskruven och vrida den 180°.

29. Lossa vredet



30. Roter 180° medurs



31. Tryck på knappen nedan för att slipa bladets baksida.



32. Tryck på knappen ovan för att slipa bladets framsida .



Obs : Slipa först bladets baksida för att göra det vasst, och slipa sedan framsidan för att ta bort eventuella grader. Det är viktigt att följa denna ordning för att undvika att skada bladet.

ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Följande säkerhetsinstruktioner riktar sig till både maskinens operatör och den person som ansvarar för underhållet. Användaren får endast använda maskinen efter att ha varit väl bekant med de säkerhetsprocedurer som beskrivs i denna manual. **LÄS DENNA MANUAL NOGGRANT .**

VIKTIG

Alla förändringar i skyddssystem och säkerhetsanordningar under drift kommer att skapa allvarliga risker för operatörens fysiska integritet.

Grundläggande driftsprocedurer

Faror

- Vissa delar av enheten har delar som är anslutna till högspänning. Vid beröring kan dessa delar orsaka allvarliga elektriska stötar eller vara dödliga.
- Följ varje steg i ordningen och se till att allt fungerar korrekt innan du går vidare till nästa steg.

Råd

- Vid strömavbrott, stäng omedelbart av maskinen.
- Använd ENDAST rekommenderade smörjmedel, oljor eller fetter.
- Skaka inte produkten. Det kan skada den inre elektriska strukturen. Hantera skärmaskinen försiktigt när du flyttar den till en annan plats.
- Låt INTE vatten, smuts eller damm komma i kontakt med maskinens mekaniska och elektriska komponenter.
- ÄNDRING INTE maskinens standardegenskaper.
- TA INTE BORT, riv INTE av eller maska några säkerhets- eller identifieringsetiketter som sitter fast på maskinen. Om några etiketter har tagits bort eller inte längre är läsbara, kontakta Paladin Equipment via formuläret "Kontakta oss" på www.paladinequipment.com för utbyte.

Säkerhetsprocedurer och anmärkningar

VIKTIG

Läs noggrant igenom ALLA INSTRUKTIONER i denna manual innan du slår PÅ maskinen. Se till att du förstår all information i denna manual. Om du har frågor, kontakta Paladin Equipment via formuläret "Kontakta oss" på www.paladinequipment.com

Fara

- En elkabel eller ledning med skadat hölje eller dålig isolering kan orsaka elektriska stötar eller elektriska läckor. Kontrollera skicket på alla ledningar och kablar före användning. Använd inte maskinen om kablar eller ledningar är skadade.

Råd

- Se till att du noggrant förstår alla funktioner, driftsprocedurer och information i denna manual innan du använder maskinen.
- Innan du använder några brytare, knappar, spakar etc., se till att det är rätt typ för den åtgärd du vill utföra. Om du är osäker, läs denna manual.

Försiktighetsåtgärder

- Elkabeln måste vara kompatibel med den effekt som maskinen behöver.

- Kablar som vidrör golvet eller nära maskinen måste skyddas mot kortslutning.

Rutininspektion

Råd

- När du kontrollerar remmarnas eller kedjornas spänning, FÅR DU INTE FÖRA IN fingrarna mellan remmarna och remskivorna och inte heller mellan kedjan och kugghjulen.

Försiktighetsåtgärder

- Kontrollera motorn och maskinens glidande eller roterande delar om det förekommer onormala ljud.
- Kontrollera spänningen på remmarna och kedjorna. Om någon av dem visar tecken på slitage, använd inte maskinen. Låt byta ut delen professionellt mot en rem eller kedja som är godkänd av Paladin.
- Kontrollera skydd och säkerhetsanordningar för att säkerställa att de fungerar korrekt.

Drift

Varningar

- Använd inte maskinen med långt hår som kan vidröra någon del av maskinen. Detta kan leda till en allvarlig olycka. Bind upp håret ordentligt och/eller täck det med en mössa eller halsduk.
- Endast utbildad eller kvalificerad personal får använda denna maskin.
- Rör inte vid det roterande bladet med handen under drift.
- Använd aldrig maskinen utan matpåskjutare och matvagn. Användning utan dessa säkerhetsdelar kan orsaka allvarliga skador.

Efter avslutat arbete

Försiktighetsåtgärder

- STÄNG alltid AV MASKINEN före rengöring genom att dra ut kontakten ur uttaget.
- Rengör aldrig maskinen om den inte har stannat helt.
- Sätt tillbaka alla komponenter i sina funktionella lägen innan du slår på maskinen igen.
- Torka upp vätskor med en pappershandduk eller desinficerad handduk.
- Stick INTE in fingrarna mellan remmar och remskivor eller kedjor och kugghjul.

Underhåll

Fara

- Utför inget underhåll på maskinen medan strömmen är påslagen. Se till att stänga av skivaren och dra ut kontakten ur uttaget innan du utför något underhåll.

VIKTIG

Dra alltid ut kontakten ur uttaget i en nödsituation.

Varning

- Elektriskt eller mekaniskt underhåll måste utföras av kvalificerad personal.

Utbilda nya användare om säkerhetsfunktioner och användning av matskäraren innan de använder maskinen. Se till att skäraren har inspekterats noggrant för korrekt installation och kontrollerats för skadade eller saknade delar innan du använder maskinen för att förhindra allvarliga skador eller skador på maskinen.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

MODEL L	Spännin g (V)	Nominell frekvens (Hz)	Driva (V)	Skivtjockl ek (mm)	Bladdiam eter (mm)	Områd e
JK-220 A	110-120	60	200	0,2–12	220	USA
JK-250 A	110-120	60	240	0,2–12	250	
JK-300 A	110-120	60	320	0,2–15	300	
JK-220 A	220-240	50–60	200	0,2–12	220	EU
JK-250 A	220-240	50–60	240	0,2–12	250	
JK-300 A	220-240	50–60	320	0,2–15	300	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support