

# HASZNÁLATI UTASÍTÁS

## Szeletelőgép ø200 mm tárcsa 200W Ipari elektromos sonka szalámi felvágott szeletelő


### FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülék használatakor **mindig tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat**, különösen az alábbiakat:

1. **A készülék üzembe helyezése előtt gondosan olvassa el és értse meg az összes utasítást.**
2. **Ellenőrizze a készüléket sérülések szempontjából.**  
Használat előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megfelelően működik. Vizsgálja meg a mozgó alkatrészek illeszkedését, rögzítését, valamint minden olyan tényezőt, amely befolyásolhatja a működést.
3. **Használaton kívül, tisztítás előtt, valamint alkatrészek fel- és leszerelésekor húzza ki a hálózati csatlakozót.**  
**⚠ A KÉS KÜLÖNÖSEN ÉLES – FOKOZOTT ÓVATOSSÁGGAL KEZELJE!**
4. A készüléket **nem használhatják** csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalatlan felhasználók, kivéve, ha felügyelet vagy megfelelő oktatás biztosított számukra.  
Gyermekek csak felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
5. **SOHA NE HAGYJA A SZELETELŐGÉPET FELÜGYELET NÉLKÜL MŰKÖDÉS KÖZBEN!**
6. Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.  
**SOHA NE TEGYE UJJÁT A KÉS KÖZELÉBE MŰKÖDÉS KÖZBEN!**
7. Ne helyezze a készüléket forró felület, sütő vagy mosogatógép közelébe.  
**✗ A SZELETELŐGÉP NEM MOSOGATÓGÉPBEN TISZTÍTHATÓ.**
8. **Ne használja a készüléket sérült tápkábelrel vagy csatlakozóval**, illetve meghibásodás esetén.  
Hiba esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz alkatrészcsere vagy tanácsadás céljából.
9. A termék **kizárólag beltéri használatra** készült.  
**✗ KÜLTÉREN NEM HASZNÁLHATÓ.**
10. Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal vagy pult szélén lógjon, éles peremhez vagy forró felülethez érjen.
11. Ne törje meg, ne szorítsa be és ne tekerje a kábelt a készülék köré.
12. Áramtalanításkor **soha ne a kábelt húzza**, mindig a csatlakozót fogja meg.
13. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a készülék **polarizált csatlakozóval** rendelkezik.  
Ha nem illeszkedik az aljzatba, fordítsa meg. Ha így sem megfelelő, hívjon szakképzett villanszerelőt.  
**✗ A CSATLAKOZÓT TILOS MÓDOSÍTANI.**
14. A készüléket **stabil, sík felületre** helyezze, távol a munkapult szélétől.

15. Ne használja a szeletelőt zárt szekrényben vagy fali szekrény alatt. Tároláskor mindig húzza ki a hálózathoz – ellenkező esetben **tűzveszély** állhat fenn.
16. Soha ne csatlakoztassa és ne tárolja a készüléket olyan helyen, ahol elázhat.
17. **Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba.**
18. Ne használja a készüléket nedves kézzel, nedves padlón állva, illetve ha a készülék nedves.
19. **Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.**  
Nem megfelelő kiegészítők használata áramütést, tüzet vagy sérülést okozhat.
20. Tisztításhoz **ne használjon súrolószert vagy dörzshatású kendőt.**
21. A szeletelőgépet **kizárólag élelmiszer szeletelésére** szolgál.  
**✗** Tilos fagyasztott ételt, csontot, kartont, műanyagot stb. vágni vele.
22. A készüléket **csak rendeltetészerűen használja.**
23. Az ipari kivitelű szeletelő **rendkívül éles késsel rendelkezik.**  
**✗** Soha ne kézzel tolja az élelmiszert – mindig használja az ételtoló kart és a kocsit.
24. A kést **csak kikapcsolt állapotban**, eltávolítás és tisztítás során érintse meg.  
**✗** Bekapcsolt állapotban a kés érintése tilos.
25. A készülék mozgatasakor mindig ügyeljen arra, hogy teste ne érintkezzen a késsel.
26. Működés közben a kezét **csak az erre kijelölt nyomófelületen** tartsa.
27. Az eltávolítható kocsi visszahelyezése után a készüléket **csak teljesen összeszerelt és függőleges helyzetben** használja.
28. Használaton kívül vagy mozgatasakor mindig állítsa a szeletvastagság-állító gombot „0” állásba, hogy a védőlemez eltakarja a kés élét.
29. **Alkohol vagy kábítószer hatása alatt a készülék használata tilos.**
30. **A nem rendeltetészerű használat a garancia elvesztésével jár.**

## FIGYELMEZTETÉS!

- **Tisztítás, összeszerelés vagy szétszerelés előtt mindig ellenőrizze**, hogy a készülék **nincs-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz**. A dugót minden esetben húzza ki a konnektorból.
- **Kezelje fokozott óvatossággal!**
- **Tartsa távol ujjait a késtől.** Soha ne adagolja kézzel az élelmiszert.  
 **Mindig használja az ételkocsit!**
- A hússzeletelőt **kizárólag teljesen összeszerelt állapotban**, ételkocsival és ételtolóval együtt használja.
- A kés kezelésekor **mindig viseljen vágásbiztos védőkesztyűt.**

## ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!


---

## KICSOMAGOLÁS

**FONTOS:** A sérülések elkerülése érdekében a kicsomagolást az alábbiak szerint végezze:

1. Helyezze a dobozt egy **nagy, stabil és sík felületre.**

2. Vegye ki a használati útmutatót és az egyéb mellékelt dokumentumokat.
3. Csúsztassa le a **polifoam védőcsomagolást**, majd emelje ki a szeletelőt a dobozból, és helyezze stabil felületre.
4. Távolítsa el a védő műanyag tasakot.
5. A készülék emelésekor **hajlítsa be a térdét**, így elkerülhető a hát sérülése. Egyik kezét helyezze a motorház alá, a másikat az ételkocsi alá.
6. **Kapcsolás előtt távolítsa el a narancssárga késvédő elemeket** a vágókésről.
7. A kés kezelése során **különösen körültekintően járjon el**.
8. **A műanyag csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol.**

 **Őrizze meg a csomagolóanyagokat**, mert későbbi szállítás vagy tárolás esetén szükség lehet rájuk.

---

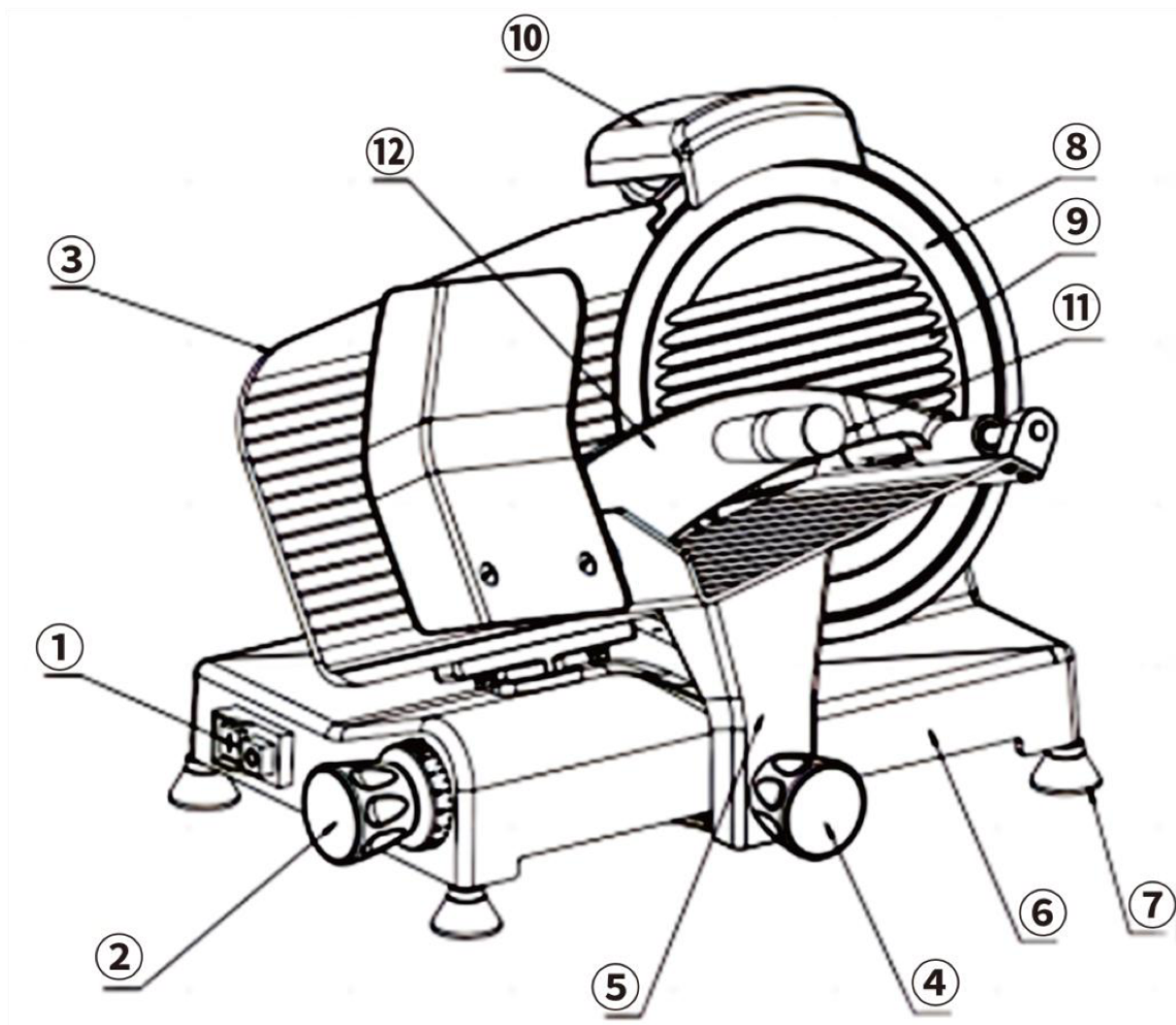
## ÚJRACSOMAGOLÁSI ÚTMUTATÓ

1. Helyezze a szeletelőt egy **nagy, stabil, sík felületre**.
2. Tegye a készüléket a műanyag védőtasakba.
3. Helyezze fel a **polifoam betéteket** a készülék mindkét végére.
4. Tegye vissza a becsomagolt készüléket **álló helyzetben** a dobozba.
5. Helyezze vissza a felső kartonbetétet, a használati útmutatót és az egyéb dokumentumokat.

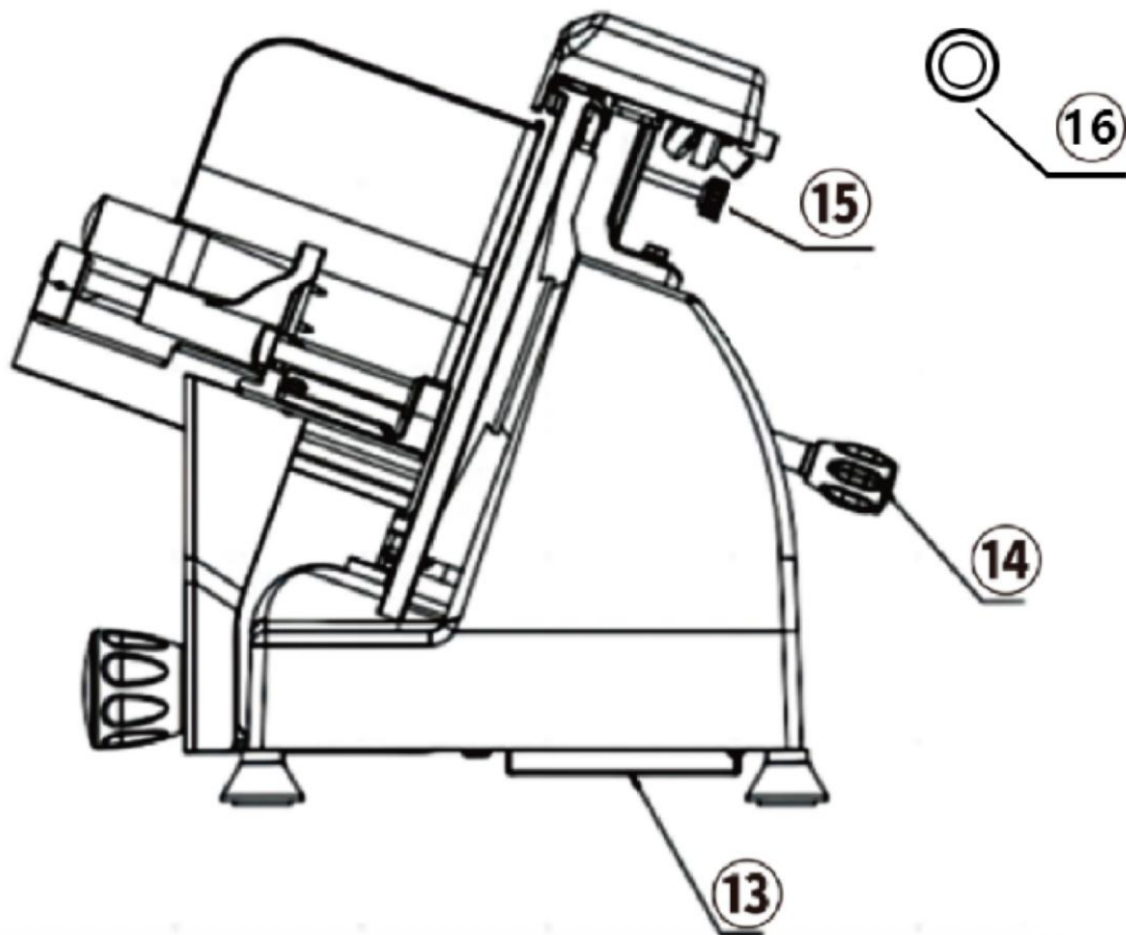
---

## ISMERJE MEG A SZELETELŐGÉPÉT

- ① **Biztonsági Be/Ki kapcsoló (I/O)** – piros és zöld gomb
- ② **Szeletvastagság-állító gomb**
- ③ **Állítólemez**
- ④ **Kocsi eltávolító rögzítőgomb**
- ⑤ **Csúsztatható ételkocsi**
- ⑥ **Készülékház**
- ⑦ **Csúszásmentes talpak**
- ⑧ **Vágókés**
- ⑨ **Késvédő burkolat**
- ⑩ **Késélező egység (levehető)**
- ⑪ **Ételtoló fogantyú**
- ⑫ **Ételtoló elem**




- ⑬ Alsó rész / Talprész
- ⑭ Késvédő rögzítőgomb
- ⑮ Állítólemez rögzítőgomb (a ②-es – szeletvastagság-állító gombbal együtt állítandó)
- ⑯ Hajtósíj



## A HÚSSZELETELŐ HASZNÁLATA

A kereskedelmi kivitelű hússzeletelő **első használata előtt** alaposan mossa le az összes alkatrészt.

Fordítson különös figyelmet arra, hogy a gyártás és szállítás során felvitt **zsírt és olajat maradéktalanul eltávolítsa** a felületekről. A tisztítás után **minden alkatrészt gondosan szárítson meg**, majd szerelje vissza a készüléket.

 (Részletes útmutatót a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben talál.)

Miután a szeletelőgép **teljesen össze van szerelve és üzemkész**, máris nekiláthat kedvenc **húsok, sajtok és zöldségek** precíz szeletelésének.

 **Fontos:** Használat előtt **mindenképpen olvassa el és értse meg** a kézikönyv „Fontos biztonsági előírások” és „Általános biztonsági gyakorlatok” című részeit.

---

## Használati lépések

1. Helyezze a hússzeletelőt **sík, stabil felületre**.

### Megjegyzés:

A hálózatra csatlakoztatás előtt **távolítsa el a vágókés éléről a védő késvédő elemeket (8)**.

Ezek kizárólag a szállítást szolgálják.

2. Helyezze az élelmiszert a **csúsztatható ételkocsira (5)**, az **állítólemez (3)** és az **ételtoló (12)** közé.

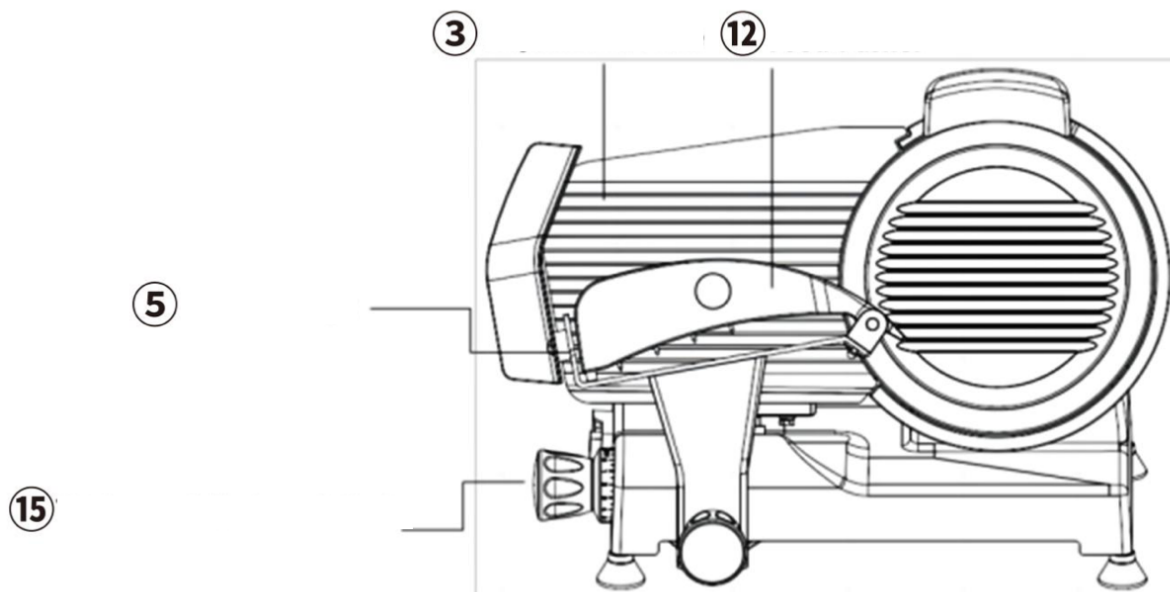
A sérülések elkerülése érdekében **MINDIG az ételtoló fogantyút (11) használja** a szeletelés során.

(Lásd: 1. ábra)

3. A kívánt szeletvastagság beállításához forgassa el a **szeletvastagság-állító gombot (2)**, amely az **állítólemezt (3)** mozgatja.

- o Óramutató járásával megegyező irányba: **vékonyabb szeletek**
- o Óramutató járásával ellentétes irányba: **vastagabb szeletek**

(Lásd: 1. ábra)



4. Állítsa be az **állítólemez rögzítőgombot (15)** a megfelelő pozícióba annak érdekében, hogy az állítólemez ne mozduljon el a hús lenyomásakor.

Ez biztosítja az **egyenletes vastagságú szeletek** elkészítését.



**Megjegyzés:**

A szeletvastagság-állító gomb (②) beállításakor **az állítólemez rögzítőgombját (⑮) is egyidejűleg állítani kell.**

5. A hússzeletelő **bekapcsolásához** nyomja meg a **zöld „I” gombot.**  
(Lásd: 2. ábra)



6. A hússzeletelő **kikapcsolásához** nyomja meg a **piros „O” gombot.**  
(Lásd: 2. ábra)
7. A szeletelés során **mindig a kés oldalával ellentétes oldalon álljon.**  
A megfelelő testhelyezethez tekintse meg a jobb oldalon látható fényképet.
8. Helyezzen egy **tálcát vagy tányért** a szeletelőgép mögé, közvetlenül a **vágókés (⑧)** alá, hogy az elkészült szeletek biztonságosan felfoghatók legyenek.
9. Az **ételtoló fogantyút (⑪) jobb kézzel** fogja meg, és **mindig tartsa kezeit védett helyzetben**, az ételtoló mögött (⑤).
10. **! SOHA NE HASZNÁLJA A SZELETELŐT ÉTELTOLO NÉLKÜL.**

**Fontos:**

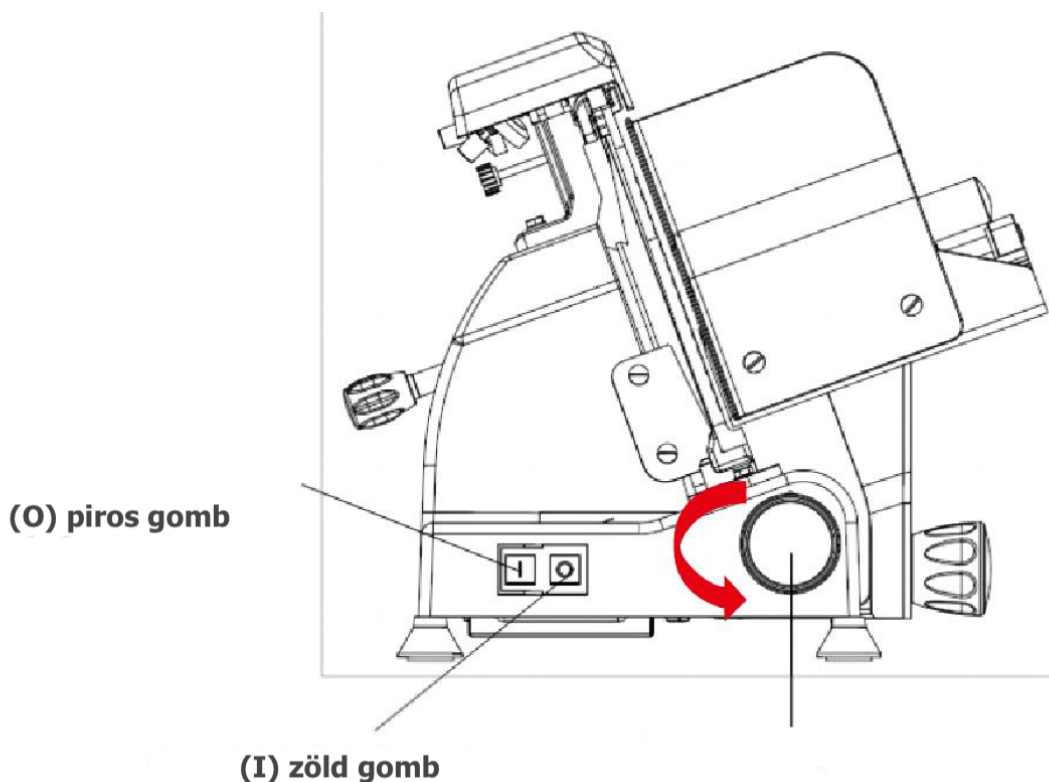
Különböző típusú élelmiszerek szeletelésekor kérjük, olvassa el a „Szeletelési tanácsok” című fejezetet.

11. Egyenletes, folyamatos mozdulatokkal **LASSAN** kezdje meg a szeletelést. Finom, állandó nyomást gyakoroljon az **ételtoló fogantyúval** (11), miközben az élelmiszert az **állítólemez** (3) felé tolja, és **LASSAN előre-hátra csúsztatja az ételkocsit** (5) a **vágókés** (8) előtt. Ez a módszer segít az **egyenletes szeletelés** elérésében. Folytassa a mozgást, amíg a kívánt mennyiséget fel nem szeleteli.

**Megjegyzés:**

A szeletelőgép **csak az ételkocsi előre irányuló mozgásakor vág.**

12. A szeletelés befejezése után **kapcsolja ki a készüléket a piros „O” gomb** megnyomásával.  
(Lásd: 2. ábra)
13. Használaton kívül **mindig húzza ki a hússzeletelőt az elektromos hálózathól.**
14. A biztonság érdekében használat után **mindig forgassa a szeletvastagság-állító gombot** (2) „0” állásba, hogy az **állítólemez eltakarja a vágókés éles élét** (8).



## **SZELETELÉSI TANÁCSOK**

### **FIGYELMEZTETÉS**

Ez a hússzeletelő **NEM** alkalmas **csontok vágására.**

A csontok szeletelése **súlyos károsodást okoz a készülékben, és a garancia azonnali elvesztésével jár!**

- **A húst mindig csontozza ki szeletelés előtt.**
  - A gyümölcsök (pl. barack, alma, avokádó stb.) **ne tartalmazzanak magot.**  
*Kivétel: paradicsom.*
  - Teljesen fagyott, nagyon kemény hús szeletelése esetén **olvassa elő 15 percig**, így szebb szeleteket kap, és csökkenti a kés kopását.
  - Nagyobb húsdarabok (pl. sült hús, egyben szalonna) esetén **szükség lehet kézi elődarabolásra**, hogy a darabok elférjenek az ételkocsin.
  - Egyenetlen szerkezetű ételek (pl. hal, vékony szeletek) nehezebben szeletelhetők.  
👉 Helyezze őket **kb. 20 percre a fagyasztóba**, hogy enyhén megdermedjenek.
- 

## **Felvágottak**

A felvágottak tovább frissek maradnak, és jobban megőrzik ízüket, ha **csak felhasználáskor szeleteli fel őket.**

Az optimális eredmény érdekében hűtse le kb. **4–8 °C** közé.

- Szeletelés előtt távolítsa el a **műanyag vagy kemény burkolatot.**
  - Az egyenetlen szeletekhez **állandó, enyhe nyomást** alkalmazzon.
- 

## **Sajt**

A szeletelő **kemény sajtokkal könnyedén megbirkózik.**

Puha sajtok esetén az alábbi tippek segítenek:

### **Tapadás csökkentése:**

Puha sajt hajlamos lehet a késhez tapadni. Ennek megelőzésére **enyhén olajozza be a vágókést.**

### **Előhűtés:**

Ha a sajt túl puha, tegye a fagyasztóba, amíg el nem éri a **4–8 °C** hőmérsékletet. Ez megkönnyíti a szeletelést.

**! FONTOS – ha a sajt tapad vagy szorul a késen:**

- A) Hűtse vissza a sajtot (ne fagyassza meg).
  - B) Csökkentse az ételtoló fogantyúval **(11)** kifejtett nyomást.
  - C) Használjon **LASSABB szeletelési mozdulatokat.**
- 

## **Kenyerek és sütemények**

- Frissen sült kenyeret **hagyja szobahőmérsékletre hűlni** szeletelés előtt.
- Extra vékony piritós szeletekhez **egynapos kenyér** használata javasolt.
- A szeletelő ideális mindenféle kenyérhez, kuglófhoz és gyümölcskenyérhez.

- A könnyebb szeletelés és a morzsálódás elkerülése érdekében hűtse a kenyeret vagy süteményt **4–8 °C-ra**.
- 

## Meleg sülték – marha, sertés, bárány, pulyka, sonka

Csont nélküli, meleg sülték szeleteléskor:

- Vegye ki a sütőből, és **hagyja pihenni 20–30 percig szobahőmérsékleten**.
  - Így a hús több természetes levet tart meg, és **egyenletesen, morzsálódás nélkül szeletelhető**.
  - Szükség esetén a húst **kézzel darabolja fel**, hogy illeszkedjen az ételkocsira.
- 

## A HÚSSZELETELŐ TISZTÍTÁSA


### FIGYELMEZTETÉS

Tisztítás, összeszerelés vagy szétszerelés előtt **kapcsolja ki a készüléket**, és **húzza ki a hálózati csatlakozót!**

### FIGYELMEZTETÉS

A vágókés **rendkívül éles!**

Kezelésekor és tisztításakor **fokozott óvatosság szükséges**.

 **Erősen ajánlott vágásbiztos védőkesztyű viselése** a kés eltávolításakor, tisztításakor és visszaszereléskor.

---

## A SZELETELŐ SZÉTSZERELÉSE (TISZTÍTÁSHOZ)

1. A szeletelőt **minden használat után meg kell tisztítani**, mivel romlandó ételmaradványok gyűlhetnek fel a készüléken vagy a vágókés **(8)** mögött.
2. **Ne használjon acélgyapotot vagy súrolószereket** a tisztításhoz.
3. Forgassa a **szeletvastagság-állító gombot (2)** „0” állásba.
4. Az **ételkocsi (5)** és az **ételtoló kar (12)** eltávolításához csavarja ki az **ételkocsi rögzítőgombot (4)** az óramutató járásával ellentétes irányba, majd enyhén felfelé és kifelé mozdítva emelje le a kocsit.
5. Egyik kezét helyezze laposan a **késvédő burkolatra (9)**, majd a szeletelő hátoldalán található **fekete késvédő rögzítőgombot (14)** forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a burkolat ki nem oldódik.

(Lásd: 3. ábra)

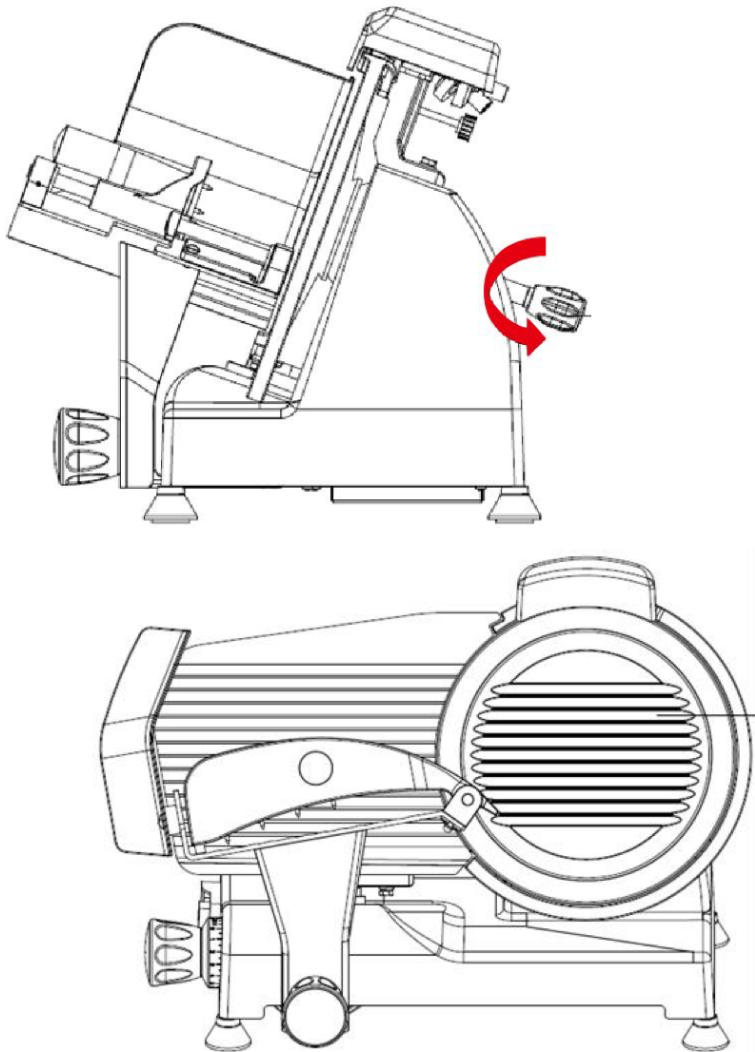
6. Távolítsa el a **három csillagfejű (Phillips) csavart**, amelyek a **vágókést** (⑧) rögzítik.

(Lásd: 3. ábra)

A kés ezután leemelhető a tengelyről, óvatos kifelé húzással.

**! FOKOZOTT VESZÉLY:**

A kés eltávolításakor, tisztításakor és visszaszerelésékor **mindig viseljen vágásbiztos kesztyűt**.



## A HÚSSZELETELŐ TISZTÍTÁSA

1. A vágókést (⑧) enyhén nedves szivaccsal vagy kendővel tisztítsa meg.  
A törlést mindig a kés élétől kifelé végezze.  
**✗ SOHA ne töröljön a kés éle felé.**
2. **✗ SOHA ne tisztítsa a vágókést víz alatt.**  
Éles tárgyak víz alatti kezelése rendkívül balesetveszélyes.
3. A vágókés (⑧), a késvédő burkolat (⑨), az ételtoló (⑫) és az ételkocsi (⑤) kézzel elmoshatók meleg, mosogatószeres vízben.

Mivel ezek az alkatrészek közvetlenül érintkeznek élelmiszerrel,  
**alapos fertőtlenítésük erősen ajánlott.**

A fertőtlenítés után **hagyja az alkatrészeket levegőn megszáradni.**

4. **✗ Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a hússzeletelő motoros egységét.**
5. A hússzeletelő **külső burkolatát és motorházát nedves ruhával és enyhe tisztítószerrel törölje át.**

---

## **! FONTOS**

**✗ A SZELETELŐ EGYETLEN ALKATRÉSZE SEM MOSOGATÓGÉPBE  
TISZTÍTHATÓ!**

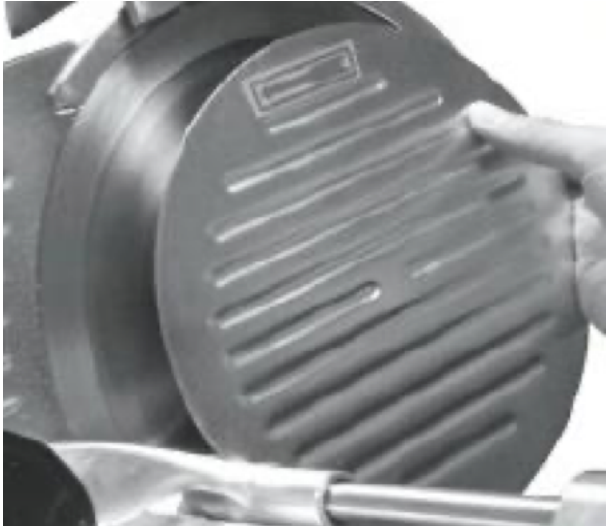
---

## **🔧 A KÉSVÉDŐ ÉS A KÉS TISZTÍTÁSÁNAK LÉPÉSEI**

1. Lazítsa meg a **késvédő rögzítógombot**, hogy a **késvédő burkolat kioldódjon.**



2. Távolítsa el a **késvédő burkolatot.**



3. A vágókést **puha ruhával törölje tisztára**, a vágóéltől kifelé irányuló mozdulatokkal.



## **A KÉS ALAPOS TISZTÍTÁSA**

Áztasson be egy tiszta kendőt **enyhe mosogatószeres, langyos vízbe**, majd **körültekintően mossa le és öblítse le a vágókés felső és alsó (alsó oldalán lévő) felületét**.  
A törlést **mindig a kés közepétől kifelé végezze**.

---

## **A SZELETELŐ ÚJBÓLI ÖSSZESZERELÉSE**

## FOKOZOTT ÓVATOSSÁG SZÜKSÉGES!

A vágókés eltávolításakor, tisztításakor és visszaszerelésekor **erősen ajánlott vágásbiztos védőkesztyű viselése.**

1. Győződjön meg arról, hogy a **szeletvastagság-állító gomb** (②) mindig „0” állásban van.
2. Csavarozza vissza a **vágókést** (⑧) a helyére, és rögzítse biztonságosan.
3. Igazítsa a **késvédő burkolatot** (⑨) a kés nyílására úgy, hogy a burkolaton lévő jelölések **egy vonalban legyenek az állítólemez** (③) jelöléseivel (*vízszintes állás*). Tartsa a burkolatot a helyén, majd forgassa el a **késvédő rögzítőgombot** (⑭) **az óramutató járásával megegyező irányba**, amíg a késvédő szorosan a helyére nem rögzül.  
A rögzítés során a késvédő burkolat **szinte teljesen egy síkba kerül a késsel.**

---

## TÁROLÁS

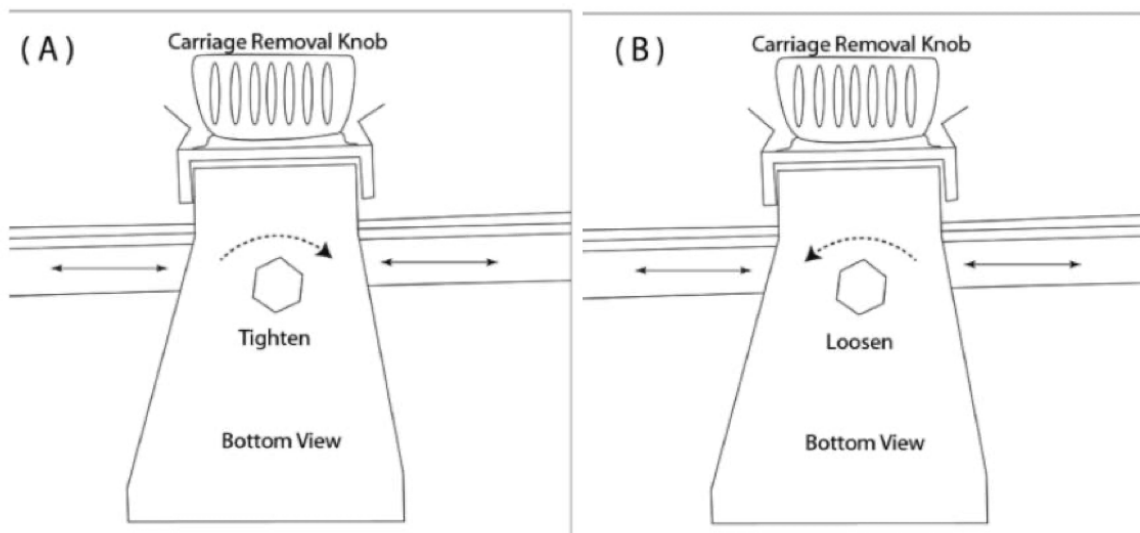
Tárolás előtt **mindig ellenőrizze**, hogy a vágókés megfelelően rögzítve és lezárva van.

1. A **szeletvastagság-állító gombot** (②) **mindig „0” állásba** kell forgatni.
2. **Mindig igazítsa az állítólemezt** (③) a **vágókéshez** (⑧), hogy az éles él védve legyen tárolás közben.
3. A készüléket **száraz, meleg, alacsony páratartalmú helyen** tárolja.

---

## A CSÚSZTATHATÓ ÉTELKOCSI BEÁLLÍTÁSA

1. Szeletelés közben az ételkocsinak **szabadon és egyenletesen kell csúsznia** a vezetőrúd mentén.
2. Amennyiben a mozgás nem sima, **utánállítás szükséges.**
3. Az ételkocsi tartójának alsó részén található egy **műanyag állítócsavar**:
  - Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva **megszorítja az ételkocsit** (*A ábra*) – ez növeli a stabilitást.
  - Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva **lazítja az ételkocsit** (*B ábra*) – ez megkönnyíti a csúszást.



## A KÉS ÉLEZÉSE

1. A kés élezését **akkor kell elvégezni, ha a vágóél tompává válik.**  
Fontos tudni, hogy a kés **edzett anyagból készül**, ezért normál használat mellett **évente általában egyszeri élezés elegendő.**
2. **Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.**
3. Győződjön meg róla, hogy a **szeletvastagság-állító gomb „0” állásban van.**
4. **Körültekintően tisztítsa meg** a kés azon részét, amelyet élezni fog.
5. Oldja ki az élezőegységet a **biztonsági rögzítőcsavar** segítségével.  
Emelje fel az élezőszerkezetet, majd **forgassa el 180°-kal**, hogy mindkét köszörűkő a megfelelő pozícióba kerüljön.  
Ezután engedje le az élezőt, és **rögzítse biztonságosan.**
6. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, majd **kapcsolja be.**
7. Az élezőegység hátulján található gomb segítségével **nyomja a köszörűkövet a forgó késhez kb. 30 másodpercig.**
8. Az élezés befejezése után **elengedve az élezőgombot**, távolítsa el a köszörűkövet a késtől.  
Ezt követően **járassa a szeletelőt még 2–3 másodpercig.**
9. Az élezőegységet állítsa vissza az eredeti helyzetébe:  
oldja ki a biztonsági csavart, majd **forgassa vissza 180°-kal.**

---

## AZ ÉLEZÉS LÉPÉSEI – ÖSSZEFOGLALVA

1. Lazítsa meg a rögzítőgombot.



2. Forgassa el az élezőegységet **180°-kal** az óramutató járásával megegyező irányba.



3. Az **alsó gomb** megnyomásával élezze meg a kés **hátoldalát**.



4. A **felső gomb** megnyomásával élezze meg a kés **elülső oldalát**.



**Megjegyzés:**

Először **mindig a kés hátoldalát** élezze meg, hogy kialakuljon az éles vágóél, majd ezt követően élezze az **elülső oldalt**, amely eltávolítja az esetleges sorjakat.

**⚠ A helyes sorrend betartása elengedhetetlen, ellenkező esetben a kés megsérülhet.**

---

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI GYAKORLATOK

Az alábbi biztonsági előírások a készülék kezelőjére és a karbantartásért felelős személyre egyaránt vonatkoznak.

A felhasználó **csak akkor üzemeltetheti a készüléket**, ha teljes mértékben megismerte és megértette a jelen használati útmutatóban leírt biztonsági eljárásokat.

 **KÉRJÜK, A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT FIGYELMESEN OLVASSA EL!**

## ALAPVETŐ ÜZEMELTETÉSI ELJÁRÁSOK

### VESZÉLYEK

- A készülék egyes részei **nagyfeszültséghez kapcsolódnak**, vagy ilyen alkatrészekkel érintkeznek.  
Ezek megérintése **súlyos áramütést vagy akár halálos balesetet** is okozhat.
- **Minden műveleti lépést a megadott sorrendben hajtson végre**, és győződjön meg arról, hogy az előző lépés megfelelően működik, mielőtt továbblépne.

---


### TANÁCSOK

- Áramszünet esetén **azonnal kapcsolja ki a készüléket**.
- **Kizárólag a gyártó által ajánlott kenőanyagokat, olajokat vagy zsírokat használja.**
- Ne rázza a készüléket – ez **károsíthatja a belső elektromos rendszert**.  
A szeletelőt mindig **óvatosan mozgassa** másik helyre.
- **Ne engedje**, hogy víz, szennyeződés vagy por kerüljön a gép **mechanikus vagy elektromos alkatrészeire**.
- **Ne módosítsa a készülék gyári kialakítását vagy műszaki paramétereit.**
- **Ne távolítsa el, ne rongálja és ne tegye olvashatatlanná a biztonsági vagy azonosító címkéket.**

---

## BIZTONSÁGI ELJÁRÁSOK ÉS MEGJEGYZÉSEK

### VESZÉLY

- Sérült szigetelésű vagy burkolatú elektromos kábel **áramütést vagy áramelszivárgást okozhat**.  
Használat előtt **ellenőrizze az összes vezetéket és kábelt**.  
 Sérült kábel esetén **a készüléket tilos használni**.

## TANÁCS

- A készülék üzemeltetése előtt **alaposan ismerje meg a kézikönyvben leírt összes funkciót, kezelési eljárást és biztonsági információt.**
  - Kapcsolók, gombok, karok használata előtt **mindig győződjön meg róla**, hogy a megfelelő kezelőszervet használja.  
Kétség esetén **tekintse meg a használati útmutatót.**
- 

## ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Az elektromos kábelnek **meg kell felelnie a készülék áramfelvételi igényének.**
  - A padlón futó vagy a gép közelében elhelyezkedő kábeleket **védni kell a rövidzárlat ellen.**
- 

## RUTINELLENŐRZÉS

### TANÁCS


- Szíjak vagy láncok feszességének ellenőrzésekor **SOHA ne nyúljon ujjával** a szíj és a tárcsa, illetve a lánc és a fogaskerék közé.
- 

## ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Ellenőrizze a motort, valamint a csúszó és forgó alkatrészeket **szokatlan zajok** szempontjából.
  - Vizsgálja meg a szíjak és láncok feszességét.  
Amennyiben **kopás vagy sérülés jelei** mutatkoznak, **ne használja a készüléket.**
  - Ellenőrizze, hogy **minden védő- és biztonsági berendezés megfelelően működik-e.**
- 

## ÜZEMELTETÉS

### FIGYELMEZTETÉSEK

- **Hosszú hajjal tilos a készüléket használni**, ha az érintkezhet a gép bármely részével.  
Ez **súlyos baleset**hez vezethet.  
 A hajjat mindig kösse össze, vagy fedje le sapkával, kendővel.

- A készüléket **csak képzett vagy megfelelően betanított személyzet** üzemeltetheti.
  - Működés közben **tilos kézzel megérinteni a forgó kést.**
  - **SOHA ne használja a készüléket ételtoló és ételkocsi nélkül.**  
Ezen biztonsági elemek hiánya **súlyos sérülést okozhat.**
- 

## MUNKA BEFEJEZÉSE UTÁN

### ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Tisztítás előtt **mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.**
  - **Soha ne tisztítsa a készüléket, amíg az nem állt meg teljesen.**
  - Újraindítás előtt **minden alkatrészt helyezzen vissza a megfelelő működési pozícióba.**
  - A kiömlött folyadékokat **papírtörülővel vagy fertőtlenített kendővel** törölje fel.
  - **Ne nyúljon ujjával a szíjak és tárcsák, illetve a láncok és fogaskerekek közé.**
- 

## KARBANTARTÁS

### VESZÉLY

- **Soha ne végezzen karbantartást bekapcsolt készüléken.**  
Karbantartás előtt **mindig kapcsolja ki a szeletelőt és húzza ki a hálózathoz.**

### FIGYELMEZTETÉS

- Elektromos vagy mechanikai karbantartást **kizárólag szakképzett személy végezhet.**
- 

## FONTOS BIZTONSÁGI KÖVETELMÉNY

Az új felhasználókat **minden esetben be kell tanítani** a szeletelő biztonsági funkcióinak és helyes használatának megismerésére, mielőtt a készüléket használatba veszik.

A gépet **használat előtt teljes körűen ellenőrizni kell**, hogy megfelelően van-e telepítve, és nem hiányzik-e vagy nem sérült-e valamely alkatrész – ezzel megelőzhető a **súlyos személyi sérülés vagy készülékkár.**