

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

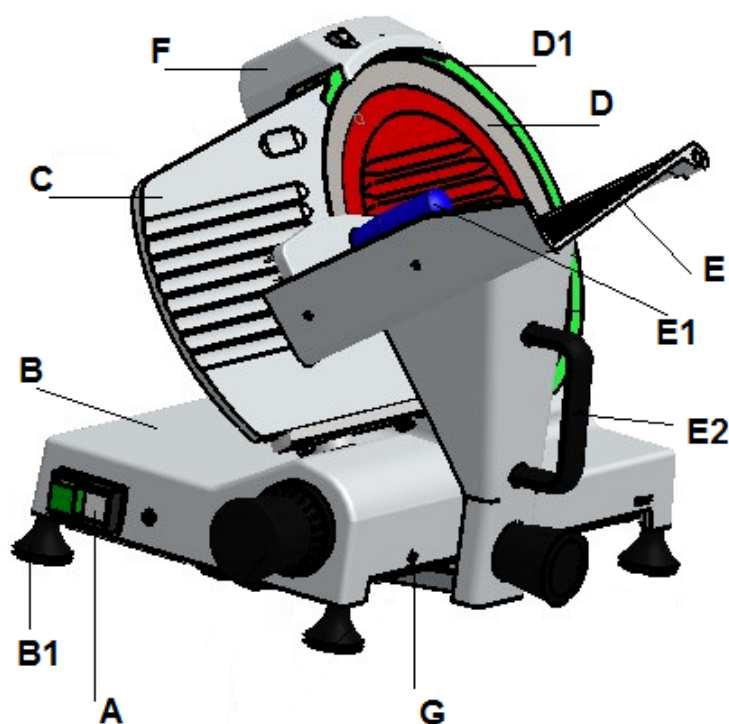


**HBS220JS-250-
300-300L**



EASY012V01





A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura.

B) Basamento: è equipaggiato con un piano raccoglitore, per depositare il prodotto alimentare affettato, e con piedini d'appoggio (**B1**) per livellare l'apparecchiatura.

C) Vela: serve per determinare lo spessore del prodotto alimentare.

D) Lama di taglio: è equipaggiata con un coprilama (**D1**) e con un parafetta per favorire il distacco del prodotto dalla lama.

E) Carrello: supporta il prodotto alimentare ed è equipaggiato con l'impugnatura (**E2**), per far scorrere il carrello, e con il dispositivo pressaprodotto (**E1**) per mantenere fermo il prodotto da affettare.

F) Gruppo affilatura: è equipaggiato con due mole abrasive e serve per affilare la lama di taglio.

G) Blocco-vela: permette lo smontaggio del carrello per la pulizia in totale sicurezza.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

WARNING

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
CONSERVARE LE ISTRUZIONI**

Questo manuale contiene importanti informazioni per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione. Le indicazioni generali di sicurezza sono presentate nelle prime pagine del manuale. Conservare il manuale per future consultazioni e per istruire i nuovi utenti riguardo al funzionamento del prodotto.

WARNING

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. In caso contrario, ci si espone al rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni.

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrodomestici occorre sempre adottare delle precauzioni essenziali, incluse le seguenti:

- L'alimentazione deve essere conforme ai requisiti elettrici indicati sull'etichetta. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi.
- Collegare la macchina a terra quando è in uso. Rischio di scarica elettrica se il collegamento a massa non viene effettuato o è effettuato in modo errato.
- Spegnerne tutti gli interruttori e scollegare l'apparecchio in caso di emergenza.
- Per evitare lesioni, non inserire le mani o altre parti del corpo nell'area di utilizzo della macchina mentre questa è aperta.
- In caso di guasti, la macchina deve essere riparata dal costruttore o da un suo rappresentante.
- La nostra ditta non risponde in caso di lesioni o guasti all'apparecchio derivanti dalla modifica dello stesso da parte del cliente.
- Non usare il cavo elettrico se è danneggiato.
- Il cavo elettrico utilizzato deve essere acquistato presso il fabbricante o l'officina di riparazione.
- La macchina non può essere lavata con acqua in quanto non ha una carcassa impermeabile. Il lavaggio con acqua provoca un pericolo di scossa elettrica e danneggia le parti meccaniche ed elettriche della macchina.
- Spegnerne tutti gli interruttori quando la macchina non è in uso e scollegare il cavo di alimentazione.
- Interrompere l'uso della macchina e scollegarne il cavo di alimentazione prima di pulirla.
- Se vengono rilevati guasti o anomalie, il funzionamento dell'affettatrice deve essere interrotto.
- Controllare regolarmente il coprilama, la di tavola di carico della carne, la lama e le altre parti serrate o taglienti.
- La carne congelata non può essere affettata a una temperatura inferiore a -6 °C.
- Allegare il manuale d'uso in caso di rivendita della macchina.
- Rivolgersi alla nostra ditta in caso di danneggiamento o smarrimento del manuale d'uso.
- Rivolgersi alla nostra ditta qualora si dovesse riscontrare la presenza di elementi non illustrati nel manuale d'uso.
- Il morsetto di terra deve essere collegato a massa prima di riparare l'affettatrice.
- Evitare lesioni personali derivanti da dispersione di corrente.
- L'affettatrice funziona automaticamente, tenere le mani lontane dall'apparecchio. In caso contrario possono verificarsi gravi lesioni personali causate da dispersione di corrente.
- Pulire e sostituire la lama dell'affettatrice. Attenzione: il filo della lama è tagliente.

Scheda tecnica

Modello	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Alimentazione elettrica	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Potenza	120W	150W	250W	250W
Diametro lama	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Dimensioni	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Peso	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Livello di rumorosità	< 70 dB(A)			

Istruzioni d'uso

1. Posizionare la macchina su una superficie di lavoro sufficientemente stabile e robusta in grado di sopportarne il peso.
2. Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione nominale della macchina.
3. Azionare l'interruttore e lasciare in funzione la macchina per circa 2-3 minuti, controllando che funzioni correttamente.
4. Azionare l'interruttore e lasciare ruotare la lama sul lato opposto delle lancette.
5. Regolare la tensione di taglio posizionando l'apposito regolatore nella posizione opposta rispetto alle lancette. Ruotare il pomello del posizionatore di fissaggio in direzione opposta rispetto alle lancette. Fare in modo che la testa del posizionatore tocchi il piatto.
6. Con un movimento continuo, far scorrere il carrello portaprodotto in avanti e indietro lungo la lama, utilizzando la maniglia e il pomello del pressamerce.
7. Dopo aver affettato la quantità desiderata, ritornare in posizione di zero. Ruotare il pomello del posizionatore di fissaggio e riportare la testa del posizionatore in posizione di zero.
8. E' ora possibile rimuovere le fette e il prodotto.

Affilatura della lama:

1. Affilare la lama ogniqualvolta lo spessore di taglio risulta irregolare o le fette non vengono tagliate in modo intero;
2. Pulire il filo della lama prima dell'affilatura;
3. Estrarre l'affilatoio e lubrificarne le aste;
4. Estrarre l'affilatoio e ruotarlo di 180°, abbassare la mola destra con il dito, quindi porre l'affilatoio in posizione di funzionamento,
5. Assicurarsi che la superficie della mola sia adiacente alla superficie del filo. In caso contrario, regolarla.
6. Attivare l'alimentazione e lasciare in funzione la lama per 1-2 minuti, quindi arrestare la macchina e verificare che la lama sia correttamente affilata. In caso negativo, ripetere l'operazione;
7. Abbassare la mola sinistra e assicurarsi che la sua superficie sia adiacente a quella della lama, quindi affilare per 3 secondi per rimuovere la bava;
8. Riporre l'affilatoio nella posizione iniziale al termine dell'operazione;
9. Mantenere sempre la mola pulita per favorirne il corretto funzionamento;
10. Per evitare lesioni, non avvicinare gli occhi al punto di rotazione della mola.

TENERE L'ELETTRODOMESTICO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI

Manutenzione

1. Precauzioni antiruggine per la lama:

- a. asciugare la lama con un panno asciutto dopo l'uso;
- b. cospargere il filo della lama con olio di cottura utilizzando un panno asciutto;
- c. affilare la lama ogni giorno per prevenirne l'arrugginimento;

2. Ingrassaggio della guida:

- a. spingere il carrello su un lato e rimuovere lo sporco e il grasso presenti sulla guida con un panno asciutto;
- b. cospargere con il dito l'intera superficie della guida con grasso e lubrificarla;
- c. si consiglia di ingrassare la guida una volta alla settimana.

3. Lubrificazione dell'asta del pressamerce:

- a. pulire innanzitutto l'asta del pressamerce con un panno asciutto;
- b. applicare l'olio di cottura su entrambe le aste, quindi sollevare e abbassare il pressamerce per distribuire uniformemente l'olio e garantire così il corretto funzionamento del pressamerce;
- c. è opportuno lubrificare l'asse ogni giorno.

4. Lubrificazione dell'affilatoio:

- a. pulire le aste dell'affilatoio prima di affilarlo;
- b. applicare l'olio di cottura su entrambe le aste;
- c. ruotare e far scorrere l'asta fino a constatare che funziona correttamente;

5. Lubrificazione della testa di localizzazione:

- a. ruotare completamente il posizionatore di fissaggio in senso opposto rispetto alle lancette;
- b. pulire la testa di localizzazione e applicarvi dell'olio di cottura;
- c. riportare il posizionatore di fissaggio nella posizione di partenza;
- d. è opportuno lubrificare la testa ogni settimana senza applicare un'eccessiva quantità di olio.

Pulizia

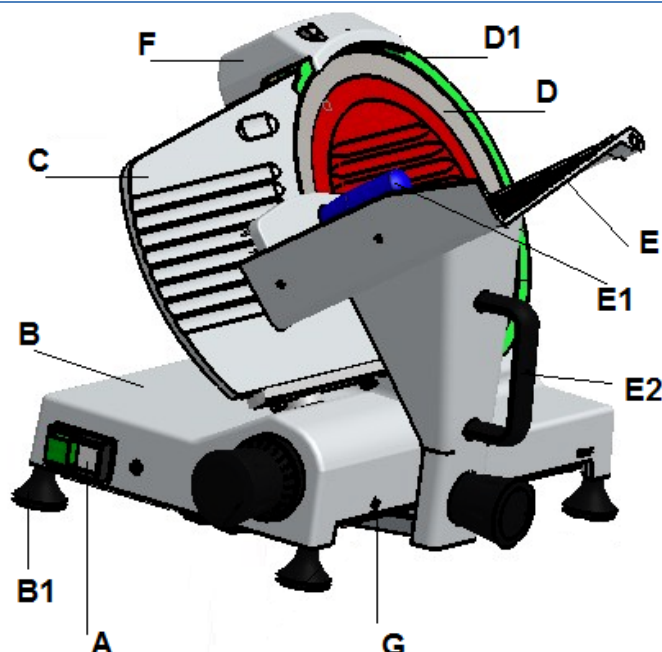
- 1. Spegnerla la macchina e togliere l'alimentazione prima di ogni intervento di pulizia. Assicurarsi inoltre di riportare il regolatore dello spessore di taglio nella posizione di zero.
- 2. Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi. Non utilizzare spazzole o utensili di altro tipo che possano danneggiare i componenti dell'affettatrice.
- 3. Pulire la macchina con un panno sottile imbevuto di detersivo, quindi asciugarla. Assicurarsi di pulire a fondo la macchina ogni giorno.
- 4. Rimuovere il coprilama prima della pulizia e pulire anche il carrello portaprodotto.
- 5. Indossare guanti di sicurezza durante l'operazione;
- 6. Non toccare il filo della lama;
- 7. L'operazione è pericolosa e deve essere eseguita con cautela;
- 8. Lasciare la macchina in funzione per cinque minuti dopo la pulizia.
- 9. Attenzione: evitare il lavaggio diretto con acqua.

SMALTIMENTO E IL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO

Questo prodotto è contrassegnato dal seguente simbolo:

Il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti generici dei paesi dell'Unione europea. Per evitare eventuali danni ambientali e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Utilizzare gli appositi sistemi raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.





A) Control panel: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance.

B) Base: it is equipped with a collection surface for sliced food products and support feet (B1) to level the appliance.

C) Rib: used to set food product thickness.

D) Cutting blade: it is equipped with a blade cover (D1) and slice guard to promote product detachment.

E) Carriage: it supports food product and is equipped with a handle (E2) to slide the carriage and a product press device (E1) to keep the product to be sliced in place.

F) Sharpening unit: it is equipped with two abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.

G) Self-Locking: allows the disassembly of the trolley for cleaning in total safety

SAFETY INFORMATION

WARNING

**READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
SAVE THIS INSTRUCTION.**

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance. General safety information is presented in these first few pages. Please keep this manual for future reference and to educate new users of this product.

WARNING

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, otherwise, the potential risk of fire, electric shock and/or injury will be occurred.

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

- the power must be complied with electric requirements on the label rating, it will cause the serious trouble of the fire or the machine if improperly use.
- The machine must be earthed when using, it is dangerous to get an electric shock if not ground or not reliable to be grounded.
- Please turn off all switch and unplug when Emergency happen.
- The hand or other part of body not allow to enter workspace when the machine open, or will hurt you.
- The machine should be repaired by manufacturer or agent if the machine fault.
- We are not Responsible for hurting or equipment fault as self amending machine.
- When the electric wire damage, must instead of it.
- The electric wire must be used special soft wire, buy it from manufacturer or repair department.
- The machine can not be wash by water, the machine is not the waterproof structure, it will cause get an electric shock and damage the mechanical departments and electric parts.
- Please turn off all switches when not operate and unplug.
- Please stop operate and unplug when workman clean the machine.
- Must to stop the machine operate when find the machine operate unusually.
- Often to check blade-cover, table loading meat, slice and other parts whether tight or damage.
- Can not cut the frozen meat below the temperature of -6 .
- Please attach the manual operation when resell the machine.
- Please contact with our when damage or lose the manual operation.
- Please contact us when you meet other items which not detail in the manual operation.
- Ground terminal must be ground before the slicer is fixed.
- Avoid resulting in personal server injury due to leakage.
- Slicer operates automatically; keep hand clear, Failure to comply may result inpersonal server injury due to leakage.
- Clean and change blade of slicer, be careful of blade-edge hurt your finger.

Technical information

Model	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Voltage	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Power	120W	150W	250W	250W
Blade diameter	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Dimension	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Weight	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Noise level	< 70 dB(A)			

Operation Instruction

1. The machine should be installed on a work surface that has sufficient stability and strength to support the weight of the machine.
2. Make sure that the line voltage of your main power source matches the rated voltage of the machine .
3. Turn the switch on and let the machine race about 2-3 minutes look if the machine works well.
4. Turn the switch on, the lade rotate on the opposite way of watch hands.
5. Adjust the slice thickness by turning the slice thickness regulator on the opposite way of watch hands. And turn the fixing positioner knob on the opposite way of watch hands. Make the fixing positioner head get in touch with the plate.
6. Pushing the product carriage forward and back over the blade with a continuous motion, using the product pusher handle and the pusher knob.
7. After slicing the desired amount of the zero position. Turn the fixing positioner knob and let the fixing positioner head back to the original position
8. You can now move away the slices and the product.

Blade Sharpening:

1. You ought to sharpen the blade when the slice thickness not even or the slices broken not piece.
2. Clean the edge of blade before sharpening.
3. Pull the sharpener out and lubricate the sharpener axles as it works well.
4. Pull the sharpener out and turn 180°, press the right side stone down by finger then put the sharpener to the working position.
5. Make sure that the surface of stone is nesting closely to the surface of edge. If not, please adjust it.
6. Turn the power on and the blade work 1-2 minutes, stop the machine look if the blade is sharpened well, if not, continuous.
7. Press the left side stone down and make sure the surface of stone is nesting closely to the surface of blade, then sharpen 3 seconds to remove the burr.
8. Put the sharpener back to the original position after work.
9. Always keep the stone clean as the stones work well.
10. Do not make your eyes look right to the way that the stone rotate in order to the hurt from the piece of the stone.

KEEP OUT OF CHILDREN'S REACH

Maintenance

1. Blade rustproof:

- a. Dry the blade with fry cloth after work;
- b. Spread the cooking oil on the edge of the blade with dry cloth;
- c. Sharp the blade every day to prevent rust.

2. Guide lubrication:

- a. Push the carriage to one side, and clean the grease dirt of the guide with dry cloth;
- b. Smear the guide surface with grease by finger, well spread and lubricate;
- c. It is suitable to lubricate the guide every week.

3. Pusher axle lubrication:

- a. Clean the pusher axle with dry cloth first;
- b. Put the cooking oil on the both of the axles and pull the pusher up and down to make the oil well spread and the pusher work well
- c. It is suitable to lubricate the axle every day.

4. Sharpener lubrication

- a. Clean the sharpener axle before sharpening;
- b. Put the cooking oil on the both of the axles;
- c. Turn around and slide the axle until the axles work well.

5. Localizing head lubrication:

- a. Turn the fixing positioner on the opposite way of watch hands to the max length;
- b. Clean the localizing head and put the cooking oil on;
- c. The turn the fixing positioner back to the original position;
- d. It is suitable to lubricate it every week and do not spread too much oil.

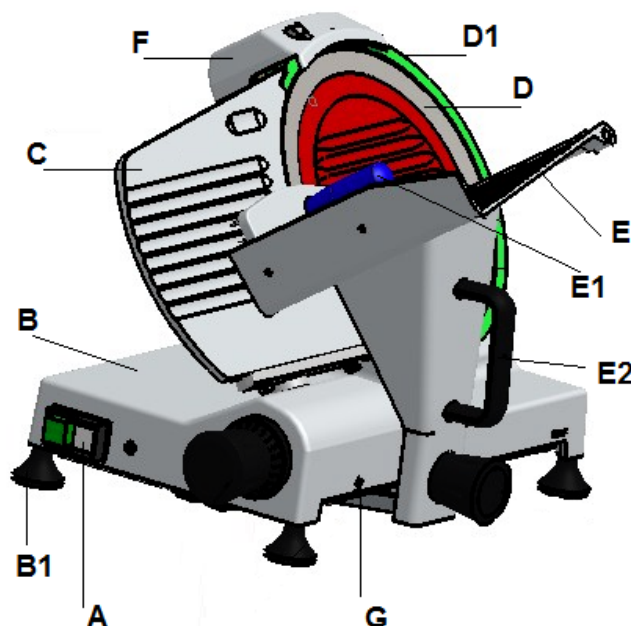
Cleaning

1. Always turn off and unplug the machine before cleaning, and make sure to turn the slice thickness regulator to zero position.
2. Never use any chemical or abrasive products. Do not use a brush or any other type of utensils instrument, which could damage the different piece of the slicer.
3. Use a damp cloth in detergent to clean the machine, thin and dry. Make sure to clean the machine completely every day.
4. Removing the blade cover away from the blade when cleaning, and clean the product carriage too.
5. Warnings for blade cleaning:
6. Wear a safety glove for making this operation;
7. Do not touch the edge of the blade;
8. This is a dangerous operation be careful.
9. You ought to race the machine 5 minutes after cleaning.
10. Attention: Do not wash the machine by • water directly.
water directly.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.





- A) Tableau de commandes :** Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires, pour faire fonctionner l'appareil .
- B) Corps:** Est équipé d'un plateau de récupération pour déposer l'aliment tranché et de pieds (**B1**) pour niveler l'ustensile.
- C) Voile:** Permet de définir l'épaisseur de l'aliment.
- D) Lame:** Est équipée d'un couvre-lame (**D1**) et d'un pare-tranche pour favoriser le détachement de l'aliment par la lame.
- E) Chariot:** Supporte l'aliment et est équipé de la poignée (**E2**), pour faire coulisser le chariot et du dispositif poussoir (**E1**) pour maintenir l'aliment à trancher.
- F) Groupe d'aiguisage:** Est équipé de deux ressorts abrasifs et sert à aiguiser la lame.
- G) Verrouillage automatique:** permet le démontage du chariot pour le nettoyage en toute sécurité

Consignes de sécurité

WARNING

**LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce manuel contient des informations importantes pour l'installation, l'exploitation et l'entretien. Les consignes de sécurité générales sont présentées dans les premières pages du manuel. Conservez ce manuel pour référence future et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs sur le fonctionnement du produit.

WARNING

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre les précautions de sécurité de base. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des risques d'incendie, de choc électrique et / ou des blessures.

Toujours prendre les précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, et notamment les suivantes :

- l'alimentation électrique doit être conforme avec les instructions de la plaque nominale afin d'éviter tout risque d'incendie ou de dégâts en cas d'utilisation incorrecte.
- L'appareil doit être mis à la terre lors de son utilisation, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- En cas d'urgence, veuillez arrêter l'appareil et le débrancher.
- Évitez de passer votre main ou une autre partie de votre corps dans l'espace de travail lorsque l'appareil est ouvert pour ne pas vous blesser.
- L'appareil doit être réparé par le fabricant ou son représentant en cas de dommage.
- Nous ne sommes pas responsables des blessures survenues ou des dommages lors des tentatives personnelles de réparer l'appareil.
- Si le câble électrique est abîmé, il doit être remplacé.
- Le câble électrique utilisé est d'un calibre particulier, vous devez vous le procurer auprès du fabricant ou du service de réparation.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau, il n'est pas résistant à l'eau. Le contact avec l'eau peut provoquer un choc électrique et endommager les parties mécaniques et électriques.
- Pendant les périodes d'inutilisation, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Lors du nettoyage vous devez arrêter et débrancher l'appareil.
- Si vous détectez une défaillance de l'appareil, arrêtez immédiatement son utilisation.
- Vérifiez souvent le couvercle de la lame, le plateau de chargement de viande, la trancheuse et les autres pièces pour vous assurer qu'elles sont bien serrées et sans défauts.
- Ne tranchez pas de viandes congelées avec des températures inférieures à -6 °C.
- Si vous revendez l'appareil, veuillez joindre le manuel d'utilisation.
- Veuillez nous contacter si vous perdez ou abîmez le manuel.
- Veuillez nous contacter pour tout problème non mentionné dans le manuel.
- La mise à la terre doit être effectuée avant la fixation de la trancheuse.
- Dans le cas contraire, de graves blessures pourraient survenir.
- La trancheuse est automatique, évitez le contact avec vos mains car cela pourrait entraîner de graves blessures.
- En nettoyant et en remplaçant la lame de la trancheuse, veillez à ne pas vous couper.

Fiche technique

Modèle	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Alimentation	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Puissance	120W	150W	250W	250W
Diamètre de lame	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Dimensions	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Poids	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Niveau de bruit	< 70 dB(A)			

Utilisation

1. L'appareil doit être placé sur un plan de travail suffisamment stable et résistant pour supporter son poids.
2. Veillez à ce que la tension nominale de la source d'alimentation corresponde à la tension nominale de l'appareil.
3. Démarrez l'appareil et laissez-le tourner pendant 2-3 minutes et vérifiez si l'appareil fonctionne correctement.
4. Démarrez l'appareil avec l'interrupteur, la lame tournera dans le sens opposé des protections.
5. Ajustez l'épaisseur de la trancheuse en tournant le régulateur dans le sens opposé des protections. Tournez la molette du dispositif de placement dans le sens opposé des protections. Faites connecter le support de fixation avec la plaque.
6. Poussez le chariot du produit vers l'avant et vers l'arrière sur la lame avec un mouvement continu, à l'aide de la poignée poussoir et de la molette poussoir.
7. Après avoir coupé la quantité désirée, revenez à la position zéro. Tournez la molette du dispositif de fixation et laissez la tête du support de fixation retourner à la position initiale.
8. Vous pouvez maintenant retirer les tranches et le produit.

Affûtage de la lame

1. Vous devez affûter la lame lorsque vous constatez que l'épaisseur des tranches n'est pas égale ou lorsque les tranches se cassent.
- s2. Nettoyez l'extrémité de la lame avant de l'affûter.
3. Retirez l'affûteur et lubrifiez les essieux afin de garantir leur fonctionnement.
4. Retirez l'affûteur et tournez-le à 180°, appuyez sur la pierre du côté droit pour la pousser vers le bas et remettez l'affûteur dans la position de fonctionnement.
5. Veillez à ce que la surface de la pierre soit proche de la surface de l'extrémité. Dans le cas contraire, réglez-la.
6. Mettez l'appareil en marche et laissez la lame fonctionner 1 à 2 minutes, puis arrêtez l'appareil pour regarder si la lame est correctement affûtée. Sinon, continuez.
7. Appuyez sur la pierre du côté gauche pour la pousser vers le bas et veillez à ce que la surface de la pierre soit proche de la surface de l'extrémité, puis affûtez pendant 3 secondes pour retirer les bavures.
8. Remettez l'affûteur dans sa position initiale après l'opération.
9. Maintenez toujours la pierre propre pour un bon fonctionnement.
10. Ne regardez pas dans la direction de rotation de la pierre afin d'éviter de vous blesser avec des morceaux de pierre.

TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Entretien:

1. lame antirouille :

- a. Séchez la lame avec un tissu sec après l'utilisation ;
- b. Étalez de l'huile alimentaire sur la lame à l'aide d'un tissu sec ;
- c. Affûtez la lame tous les jours pour éviter qu'elle ne rouille.

2. Lubrification du guide :

- a. Poussez le chariot sur le côté et nettoyez la graisse du guide avec un tissu sec ;
- b. Graissez la surface du guide avec les doigts, étalez bien et lubrifiez ;
- c. Il est recommandé de lubrifier le guide toutes les semaines.

3. Lubrification de l'essieu du poussoir :

- a. Nettoyez d'abord l'essieu du poussoir à l'aide d'un tissu sec ;
- b. Appliquez de l'huile alimentaire sur les deux essieux et tirez le poussoir vers le haut et vers le bas pour étaler l'huile et garantir le fonctionnement correct du poussoir
- c. Il est recommandé de lubrifier l'essieu tous les jours.

4. Lubrification de l'affûteur

- a. Nettoyez l'essieu de l'affûteur avant d'affûter ;
- b. Appliquez de l'huile de cuisson sur les deux essieux ;
- c. Retournez et glissez l'essieu jusqu'à ce qu'il fonctionne correctement.

5. Lubrification de la tête de placement :

- a. Tournez le dispositif de fixation dans le sens contraire des protections jusqu'au bout ;
- b. Nettoyez la tête de placement et appliquez de l'huile alimentaire ;
- c. Tournez le dispositif de fixation pour le remettre dans la position initiale ;
- d. Il est recommandé de le lubrifier toutes les semaines et de ne pas appliquer trop d'huile.

Nettoyage

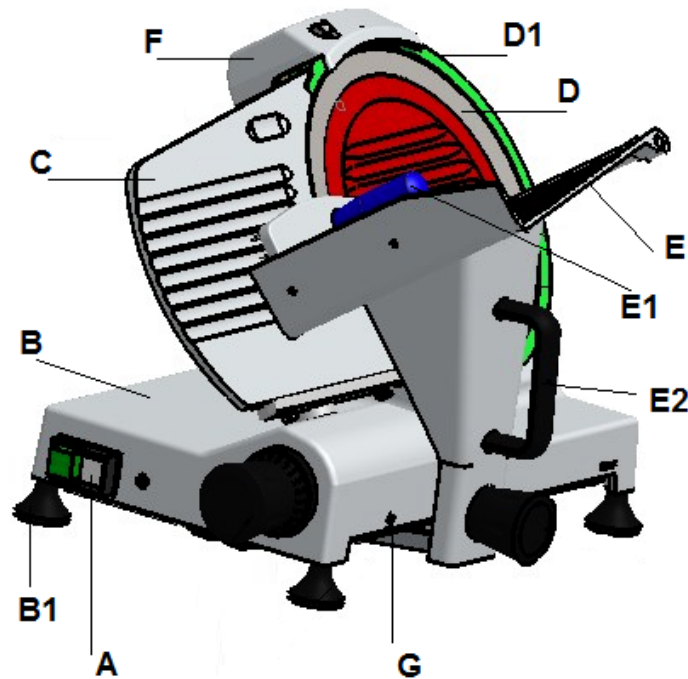
- 1. Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et veillez à placer le régulateur d'épaisseur de la trancheuse en position zéro.
- 2. N'utilisez jamais de produits chimiques ou abrasifs. N'utilisez pas de brosse ou autre type d'outil qui risquerait d'endommager les différentes pièces de la trancheuse.
- 3. Utilisez un tissu humide avec du détergent pour nettoyer la machine et essuyez. Veillez à nettoyer entièrement la machine tous les jours.
- 4. Retirez le couvercle de la lame lors du nettoyage et nettoyez également le chariot.
- 5. Avertissements pour le nettoyage de la lame :
- 6. Utilisez un gant de sécurité pour cette opération ;
- 7. Ne touchez pas l'extrémité de la lame ;
- 8. Cette opération est dangereuse, soyez vigilant.
- 9. Vous devez faire fonctionner l'appareil 5 minutes après le nettoyage.
- 10. Attention : Ne lavez pas l'appareil à l'eau

L'ÉLIMINATION ET LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT

Cela signifie qu'en tant que déchet électrique et électronique, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires, mais séparément.

Conformément à la directive DEEE, tous les états membres doivent assurer la collecte, le transport et le recyclage des déchets électriques et électroniques. Dans l'Union européenne, les ménages privés peuvent remettre gratuitement leurs équipements hors d'usage à des centres de recyclage spécifiques. Dans certains états membres, les appareils hors d'usage peuvent être remis au vendeur auprès duquel ils ont été acquis, sous réserve de l'achat de nouveaux produits. Pour obtenir des informations supplémentaires concernant les modalités d'élimination des déchets électriques et électroniques, contacter le vendeur, le distributeur ou les autorités locales.





- A) Schalttafel:** mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet.
- B) Untergestell:** mit einer Auffangfläche für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen (B1) für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.
- C) Segel:** zur Bestimmung der Stärke des aufzuschneidenden Lebensmittels.
- D) Schneideklinge:** mit einer Klingenabdeckung (D1) und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.
- E) Schlitten:** trägt das Lebensmittel und ist mit einem Griff (E2) zur Verschiebung des Schlittens und mit einem Produktniederhalter (E1) zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.
- F) Schleifgruppe:** mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.
- G) Selbstsichernd:** Ermöglicht die Demontage des Wagens für die Reinigung in absoluter Sicherheit

SICHERHEITSINFORMATIONEN

WARNING

**LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

Das vorliegende Handbuch enthält wichtige Informationen in Bezug auf Zusammenbau, Betrieb und Wartung. Auf den ersten Seiten finden Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, damit Sie auch in Zukunft darin nachschlagen können und neue Benutzer des Produkts einweisen können.

WARNING

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen stets eingehalten werden. Andernfalls besteht Brand-, Stromschlag-

und/oder Verletzungsgefahr.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten, sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich:

- Die Versorgung muss mit den elektrischen Anforderungen auf dem Kennschild übereinstimmen; bei unsachgemäßer Verwendung der Maschine kann es zu ernsthaften Schwierigkeiten kommen und es besteht Brandgefahr.
- Die Maschine muss für die Verwendung geerdet werden; wird die Maschine nicht an die Erdung angeschlossen oder wird der Anschluss nicht fachgerecht hergestellt, besteht Stromschlaggefahr.
- Bei einem Notfall sind alle Schalter auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Wenn die Maschine geöffnet ist, dürfen keine Hände oder andere Körperteile in den Arbeitsbereich der Maschine gelangen, es besteht Verletzungsgefahr.
- Im Fall einer Störung ist die Maschine vom Hersteller oder von einem bevollmächtigtem Vertreter zu reparieren.
- Wir übernehmen keine Verantwortung für Verletzungen oder Störungen am Gerät, wenn eigenmächtig Veränderungen vorgenommen werden.
- Ist das Stromkabel beschädigt, so muss es ausgewechselt werden.
- Für die Stromversorgung ist ein spezielles Kabel zu verwenden; dieses ist beim Hersteller oder in der Reparaturabteilung erhältlich.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser gewaschen werden da das Gehäuse der Maschine nicht wasserdicht ist. Es kann zu Stromschlägen oder Schäden an den mechanischen und elektrischen Teilen kommen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sind alle Schalter auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Während der Reinigung des Gerätes ist der Betrieb einzustellen und der Netzstecker zu ziehen.
- Werden Unregelmäßigkeiten im Betrieb der Maschine festgestellt, ist diese unverzüglich abzuschalten.
- Die Klingenabdeckungen, Fleischzufuhrplatte, die Schneidvorrichtung und andere Teile sind regelmäßig auf festen Sitz und Beschädigungen zu überprüfen.
- Es darf kein gefrorenes Fleisch mit Temperaturen unter -6 °C geschnitten werden.
- Beim Verkauf der Maschine ist die Betriebsanleitung beizufügen.
- Falls die Betriebsanleitung beschädigt wird oder verloren geht, ist der Hersteller zu kontaktieren.
- Falls Unklarheiten auftreten, die in der Betriebsanleitung nicht beschrieben sind, ist der Hersteller zu kontaktieren.
- Die Erdklemme muss vor Befestigung der Maschine angeschlossen werden.
- Andernfalls kann es zu schweren Personenschäden durch Stromverlust kommen.
- Der Betrieb der Schneidemaschine ist automatisch; Hände vom Gerät fernhalten; andernfalls kann es zu schweren Personenschäden durch Stromverlust kommen.
- Vorsicht beim Reinigen und Auswechseln der Klingen der Schneidvorrichtung; die Klingen sind sehr scharf und können Verletzungen an den Fingern verursachen.

Technische Angaben

Bedienungsanleitung

1. Die Maschine ist auf einer Arbeitsoberfläche zu installieren, die entsprechend stabil und robust ist, um das Gewicht der Maschine zu tragen.
2. Es ist sicherzustellen, dass die Versorgungsspannung mit der Nennspannung des Geräts übereinstimmt.
3. Den Schalter betätigen und die Maschine ungefähr 2-3 Minuten laufen lassen, um zu überprüfen, dass sie einwandfrei funktioniert.
4. Den Schalter betätigen, die Klinge läuft gegen den Uhrzeigersinn.
5. Die Schnittbreite durch Drehen des entsprechenden Reglers gegen den Uhrzeigersinn einstellen. Den Schalter der Positioniervorrichtung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Kopf der Positioniervorrichtung in Berührung mit der Platte bringen.
6. Nun den Produktschlitten mit gleichmäßigen Bewegungen vor und zurück über die Klinge bewegen und dabei den Produkthalter und den Knopf des Produkthalters betätigen.
7. Nach Schneiden der gewünschten Menge wieder in die Ausgangsposition zurückkehren. Den Schalter der Positioniervorrichtung drehen und die Positioniervorrichtung in die ursprüngliche Position zurückbringen.
8. Nun können die Scheiben und das Produkt entfernt werden.

Schleifen der Klinge:

1. Die Klinge jedes Mal schleifen, wenn die Schnittdicke unregelmäßig ist oder die Scheiben beim Schneiden zerfallen.
2. Vor dem Schleifen, die Schnittflächen der Klinge reinigen.
3. Die Schleifvorrichtung herausziehen und die Achsen der Schleifvorrichtung schmieren.
4. Die Schleifvorrichtung herausziehen und um 180° drehen, den rechten Schleifstein mit dem Finger nach unten drücken und die Schleifvorrichtung in Betriebsposition bringen.
5. Sicherstellen, dass sich die Oberfläche des Schleifsteins ganz nah an der Schneidfläche befindet. Andernfalls die entsprechende Regulierung vornehmen.
6. Die Maschine einschalten und die Klinge ungefähr 1-2 Minuten arbeiten lassen; anschließend die Maschine ausschalten und überprüfen, dass die Klinge gut geschärft ist. Andernfalls ist der Vorgang zu wiederholen.

Modell	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Spannung	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Leistung	120W	150W	250W	250W
Klingendurchmesser	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Abmessungen	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Gewicht	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Geräuschpegel	< 70 dB(A)			

7.
Den
linke
n
Schl
eifst
ein

nach unten drücken und sicherstellen, dass sich die Oberfläche des Schleifsteins ganz nah an der Schneidfläche befindet, dann 3 Sekunden lang schleifen, um den Grat zu entfernen.

8. Nach Beendigung des Vorgangs die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position bringen.

9. Darauf achten, dass der Schleifstein immer sauber ist, um seinen einwandfreien Betrieb gewährleisten zu können.

10. Die Augen niemals an den Drehpunkt des Schleifsteins annähern, um Verletzungen zu vermeiden. •

DAS GERÄT DARF NICHT IN DIE HÄNDE VON KINDERN GELANGEN.

Wartung:

1. Rostschutzvorkehrungen für die Klinge:

- a. Die Klinge nach dem Betrieb mit einem trockenen Tuch abreiben.
- b. Mit einem trockenen Tuch Speiseöl auf die Schneidfläche der Klinge auftragen.
- c. Die Klinge täglich schleifen, um Rostbildung zu verhindern.

2. Schmierung der Führungsschiene:

- a. Den Schlitten auf eine Seite bringen und den Schmutz und das Fett auf der Führungsschiene mit einem trockenen Tuch entfernen.
- b. Auf der Oberfläche der Führungsschiene mit dem Finger Schmierfett auftragen, gut verteilen und schmieren.
- c. Es wird empfohlen, die Führungsschienen wöchentlich zu schmieren.

3. Schmierung der Achse des Produkthalters

- a. Die Achse des Produkthalters zuerst mit einem trockenen Tuch reinigen;
- b. Auf beide Seiten der Achse Speiseöl auftragen und anschließend den Produkthalter auf und ab bewegen, damit das Öl gut verteilt und dadurch der einwandfreie Betrieb gewährleistet wird.
- c. Es wird empfohlen, die Achse täglich zu schmieren.

4. Schmierung der Schleifvorrichtung

- a. Vor dem Schleifen die Achse der Schleifvorrichtung reinigen;
- b. Auf beide Seiten der Achse Speiseöl auftragen;
- c. Die Achse drehen und laufen lassen, bis sie einwandfrei funktioniert.

5. Schmierung des Lokalisierungskopfes:

- a. Die Positioniervorrichtung bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- b. Den Lokalisierungskopf reinigen und Speiseöl auftragen;
- c. Anschließend die Positioniervorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position bringen.
- d. Es wird empfohlen, den Lokalisierungskopf wöchentlich zu schmieren und nur geringe Mengen Öl aufzutragen.

Verwendung der grillfunktion

1. Vor der Reinigung muss die Maschine immer ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden; außerdem ist sicherzustellen, dass die Schnittbreitenregulierung auf Null gestellt wurde.

2. Niemals chemische oder scheuernde Produkte verwenden. Keine Bürsten oder andere Gegenstände zum Reinigen verwenden, welche die Komponenten der Schneidemaschine beschädigen könnten.

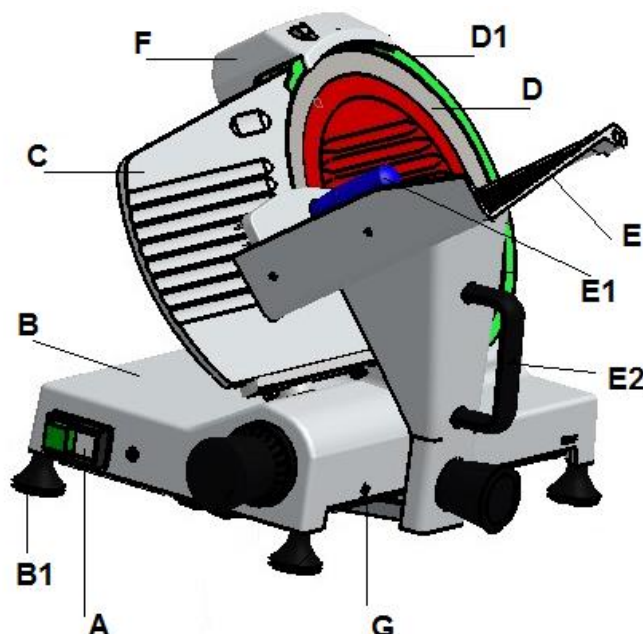
3. Ein feuchtes, in Reinigungsmittel getränktes Tuch zur Reinigung verwenden und abschließend die Maschine abtrocknen. Die Maschine ist jeden Tag gründlich zu reinigen.

4. Zur Reinigung den Klingenschutz von der Klinge entfernen und auch den Produktschlitten reinigen.
5. Warnhinweise für die Reinigung der Klingen:
6. Zur Durchführung dieser Tätigkeit sind Schutzhandschuhe zu tragen;
- 7 Die Schneidfläche der Klinge nicht berühren;
8. Dieser Vorgang ist gefährlich und ist besonders vorsichtig durchzuführen.
9. Nach der Reinigung die Maschine ungefähr 5 Minuten lang laufen lassen.
10. Achtung: Die Maschine nie direkt mit Wasser waschen.

INFORMATION ZU ENTSORGUNG UND RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Zeichen gibt an, dass das Produkt im Bereich der Europäischen Union nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Recyclen Sie dieses Produkt verantwortungsvoll, um etwaige Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit auf Grund unkontrollierter Müllentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung der Materialien zu fördern. Für die Rückgabe ihres gebrauchten Geräts wenden Sie sich bitte an die Rückgabe- und Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Auf diese Weise wird es einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zugefü.





A) Cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina .

B) Base: posee un plano de recolección para depositar el producto alimenticio cortado y pies de apoyo (**B1**) para nivelar el aparato.

C) Regulador del espesor: permite fijar el espesor del producto a cortar.

D) Cuchilla de corte: está equipada con un cubre cuchilla (**D1**) y con un sujetador de lonchas que facilita la separación del producto de la cuchilla.

E) Carro: sostiene el producto alimenticio y está equipado con un mango (**E2**), para hacer deslizar el carro y un dispositivo prensador de producto (**E1**) que sujeta el producto que se corta.

F) Grupo afilador: posee dos muelas abrasivas y sirve para afilar la cuchilla de corte.

G) Autobloqueo: permite el desmontaje del carro para una limpieza con total seguridad.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

WARNING

**LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Por favor, lea y comprenda enteramente este manual antes de intentar montar, hacer funcionar o instalar el producto. Este manual contiene información importante sobre el montaje, el funcionamiento y el mantenimiento de esta batidora de pie. La información de seguridad de base se presenta en estas primeras páginas. Por favor, conserve este manual para futuras consultas y para formar los nuevos usuarios del producto.

WARNING

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, de lo contrario, podría producirse un riesgo potencial de incendio, choque eléctrico y / o lesiones.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- la alimentación debe cumplir con los requisitos eléctricos de la placa de identificación, o se producirán problemas graves en la máquina.
- La máquina debe estar conectada a tierra durante el uso. Existe el peligro de recibir una descarga eléctrica si no está correctamente conectada a tierra.
- Por favor, en caso de Emergencia apague todos los interruptores y desenchufe el aparato.
- Está prohibido introducir las manos u otras partes del cuerpo en el área de trabajo cuando la máquina está abierta, o podrían producirse lesiones.
- En caso de avería, la máquina debe ser reparada por el fabricante o un agente.
- El fabricante no es responsable por daños o averías del equipo en caso de manipulación de la máquina.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser sustituido.
- Para el cable eléctrico debe utilizarse un alambre suave, vendido por el fabricante o por su oficina de reparaciones.
- No se debe lavar la máquina con agua, ya que la estructura no es impermeable y, por tanto, se produciría un choque eléctrico y daños a las partes mecánicas y eléctricas.
- Por favor, apague todos los interruptores y desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- Por favor, apague el aparato y desenchúfelo durante la limpieza.
- Pare el aparato si nota un funcionamiento anómalo de la máquina.
- Controle frecuentemente que las cuchillas, la tolva para la carne y otras piezas no estén dañadas.
- No corte carne congelada por debajo de -6°C
- Por favor, adjunte este manual al vender el aparato.
- Por favor, póngase en contacto con el fabricante si el manual se pierde o se daña.
- Por favor, póngase en contacto con el fabricante en caso de accesorios no mencionados en el manual de instrucciones.
- El borne de puesta a tierra debe conectarse a tierra antes de fijar la picadora.
- De este modo se evitará procurar lesiones graves al personal de servicio debidas a pérdidas.
- La picadora funciona automáticamente; mantenga las manos fuera del aparato, de lo contrario, podrían producirse lesiones personales graves debidas a pérdidas.
- Limpie y cambie las cuchillas de la picadora prestando atención a que el borde de las cuchillas no entre en contacto con los dedos.

Información técnica

Modelo	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Tensión	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Potencia	120W	150W	250W	250W
Diámetro cuchilla	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Dimensiones	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Peso	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Nivel de ruido	< 70 dB(A)			

Instrucciones de uso

- 1.El aparato debe ser instalado en una superficie de trabajo suficientemente estable y fuerte como para aguantar el peso de la máquina.
2. Asegúrese de que la tensión de línea de la fuente de alimentación principal corresponda con la tensión nominal de la máquina.
3. Encienda mediante el interruptor y deje la máquina en marcha durante 2-3 minutos para comprobar que funcione bien.
4. Encienda mediante el interruptor, la cuchilla girará en sentido antihorario.
5. Regule el espesor de corte girando el regulador del espesor de corte en sentido antihorario. Entonces gire el la manija del plato de fijación en sentido antihorario. Gire hasta que la cabeza del plato de fijación entre en contacto con la lámina.
6. Empuje el carro hacia adelante y hacia atrás contra la cuchilla con un movimiento continuo, utilizando el mango del empujador y la manija del plato de fijación.
7. Tras haber cortado la cantidad deseada vuelva a la posición cero. Gire la manija del plato de fijación de manera que la cabeza vuelva a su posición original.
8. Ahora es posible extraer el producto.

Consejos útiles

1. Afile la cuchilla cuando el espesor del corte empiece a no ser uniforme o el producto se rompa en trocitos.
2. Limpie el borde de la cuchilla antes de afilarla.
3. Extraiga el afilador y lubrique los ejes para que funcione bien.
4. Extraiga el afilador y gírelo de 180°, empuje la piedra en el lado derecho hacia abajo con el dedo y entonces coloque el afilador en la posición de trabajo.
5. Asegúrese de que la superficie de la piedra esté cerca de la superficie del borde. De no ser así, regúlela.
6. Encienda y deje que la cuchilla gire durante 1-2 minutos, entonces detenga la máquina y mire si la cuchilla se ha afilado bien. De no ser así, continúe.
7. Empuje hacia abajo la piedra en el lado izquierdo y asegúrese de que la superficie de la piedra esté cerca de la superficie de la cuchilla, entonces afile 3 segundos para quitar la rebaba.
8. Vuelva a colocar el afilador en su posición original.
9. Mantenga siempre las piedras limpias para que puedan funcionar bien.
- 10.No mire fijamente en dirección de la piedra para evitar lesiones debidas a eventuales trozos de piedra.

MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Mantenimiento:

1. Cuchilla inoxidable:

- Seque la cuchilla con un paño seco después del uso;
- Unte el borde de la cuchilla con aceite de cocina usando un paño seco;
- Afile la cuchilla todos los días para evitar que se oxide.

2. Lubricación de la guía:

- Empuje el carro hacia un lado y limpie la grasa de la guía con un paño seco;
- Lubrique la superficie de la guía esparciendo grasa con los dedos y distribuyéndola bien;
- Es necesario lubricar la guía cada semana.

3. Lubricación del eje empujador:

- Limpie el eje empujador primero con un paño seco;
- Unte con aceite de cocina los dos ejes y mueva el empujador arriba y abajo para que el aceite se distribuya mejor y el empujador funcione bien
- Es necesario lubricar el eje cada semana.

4. Lubricación del afilador

- Limpie el eje del afilador antes de afilar;
- Unte los dos ejes con el aceite de cocina;
- Haga deslizar los ejes hasta que funcionen bien.

5. Lubricación de la cabeza de fijación:

- Gire la manija en sentido antihorario hasta el tope;
- Limpie la cabeza de fijación y úntela con el aceite;
- Entonces vuelva a poner la manija en la posición original;
- Es necesario lubricar cada semana pero sin usar demasiado aceite.

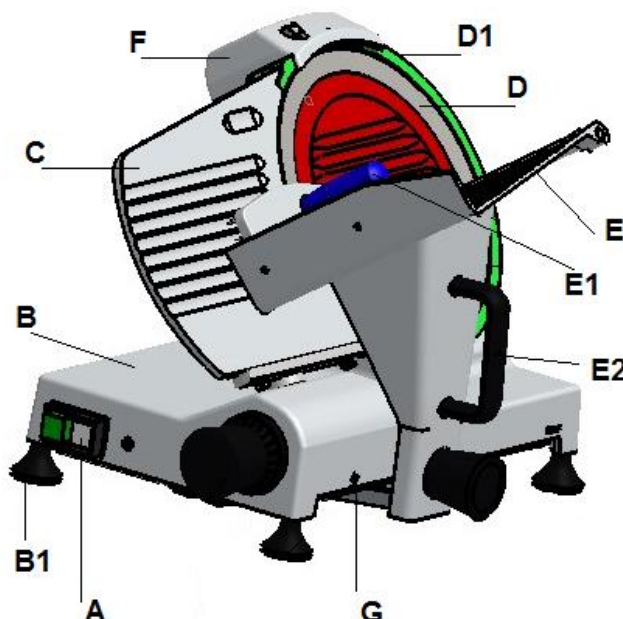
Limpieza

- Apague siempre y desenchufe la máquina antes de la limpieza, y asegúrese de haber girado el regulador del espesor de corte en posición cero.
- Nunca use productos químicos o abrasivos. No use un cepillo o cualquier otro utensilio que podría dañar las diferentes piezas de la cortadora.
- Use un paño seco con detergente para limpiar la máquina. Limpie completamente la máquina todos los días.
- Quite el cubrecuchilla de la cuchilla durante la limpieza y limpie también el carro.
- Advertencias para la limpieza de la cuchilla:
- Use guantes de seguridad para esta operación;
- No toque el borde de la cuchilla;
- Preste atención, esta es una operación peligrosa.
- Después de la limpieza deje la máquina encendida durante 5 minutos.
- Atención: No lave la máquina directamente con agua.

ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Él podrá ocuparse del reciclaje ecológico y seguro del producto.





A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina .

B) Base: possui um tabuleiro que recebe o produto alimentar cortado em fatias e pés de apoio reguladores (B1) para nivelar a máquina.

C) Regulador de espessura: serve para determinar a espessura do produto alimentar.

D) Lâmina de corte: possui uma protecção da lâmina (D1) e um aparador de fatias para ajudar a tirar o produto da lâmina.

E) Carrinho: suporta o produto alimentar e possui uma pega (E2), para fazer deslizar o carrinho e o dispositivo para segurar o produto (E1) que se deseja fatiar.

F) Grupo afiação: possui duas molas abrasivas e serve para afiar a lâmina de corte.

G) Auto-travamento: permite a desmontagem do carrinho para limpeza em total segurança

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

! WARNING

**LER E COMPREENDER TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.
GUARDAR AS INSTRUÇÕES**

Por favor, ler e compreender por inteiro este manual antes de tentar montar, usar ou instalar o produto. Este manual contém informações importantes sobre a montagem, funcionamento e manutenção. As informações gerais de segurança são apresentadas nestas primeiras páginas. É favor guardar este manual para futuras consultas e para informar os novos utilizadores deste produto

! WARNING

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico é sempre necessário respeitar as precauções básicas de segurança, caso contrário poderá ocorrer risco potencial de incêndio, choque e/ou lesões.

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as precauções básicas, incluindo:

- a tensão deve estar de acordo com os requisitos elétricos indicados na etiqueta. Caso contrário poderá causar incêndios e sérios problemas à máquina se usada de forma imprópria.
- A máquina deve ser ligada à terra quando está sendo usada. Risco de choque elétrico se não estiver ligada à terra ou se ligada à terra incorretamente.
- Por favor desligar o interruptor geral se ocorrer alguma situação de Emergência.
- A mão ou qualquer outra parte do corpo não poderá entrar na zona de trabalho da máquina ou poderá colocar em risco a segurança do operador.
- Em caso de falha, a máquina deverá ser reparada pelo fabricante ou por um dos seus agentes.
- Não assumimos qualquer responsabilidade por falhas no equipamento ou por danos causados se o utilizador tentará por sua iniciativa reparar a máquina.
- Não usar o cabo elétrico se danificado.
- O fio elétrico usado deve comprado ao fabricante ou ao departamento de reparações.
- A máquina não deve ser lavada com água. Não sendo à prova de água, poderá causar choques elétricos e danificar as partes mecânicas e elétricas da máquina.
- Por favor desligar o interruptor geral quando não estiver a trabalhar e desligar a máquina da corrente.
- Por favor desligar o interruptor geral e desligá-la da corrente quando estão em curso operações de limpeza.
- Em caso de funcionamento de modo estranho é necessário desligar a máquina.
- Controlar a cobertura da lâmina, o tabuleiro da carne e as outras partes para ver se estão bem fixas e em boas condições.
- Não cortar carne congelada com temperaturas abaixo dos -6°C
- Em caso de venda da máquina a terceiros, por favor entregar o manual juntamente com ela.
- Por favor contactar o fabricante caso o manual de instruções esteja danificado ou perdido.
- Por favor contacte-nos quando encontrar problemas que não estejam descritos no presente manual.
- O terminal de terra deve estar ligado à terra antes que o fatiador seja reparado.
- Evitar lesões graves causadas por fugas.
- O fatiador opera automaticamente; manter as mãos longe do aparelho. O não cumprimento desta indicação poderá resultar em graves lesões devido a fugas.
- Limpar e substituir a lâmina do fatiador. Atenção: a lâmina é bastante afiada e poderá causar lesões graves.

Informações técnicas

Modelo	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Tensão	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Potência	120W	150W	250W	250W
Diâmetro da lâmina	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Dimensões	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Peso	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Nível de ruído	< 70 dB(A)			

Instruções para o funcionamento

1. A máquina deverá ser instalada sobre uma superfície de trabalho que seja suficientemente estável e capaz de suportar o peso da máquina.
2. Certificar-se que a tensão de rede corresponda à tensão nominal da máquina.
3. Ligar o interruptor geral e deixar a máquina funcionar em vazio durante 2-3 minutos certificando-se que funciona bem.
4. Ligar o interruptor e deixar rodar a lâmina no sentido oposto dos ponteiros.
5. Ajustar a espessura de corte girando o regulador de espessura na direção oposta aos ponteiros. E girar o manípulo de fixação na direção oposta aos ponteiros. Fazer de modo com que a extremidade do posicionador toque no prato.
6. Fazer deslizar o carro porta-produto para a frente e para trás sobre a lâmina num movimento contínuo, usando a pega e o manípulo do puxador.
7. Após ter cortado a quantidade desejada regressar à posição inicial. Rodar o manípulo do posicionador e coloque a extremidade do posicionador na sua posição original.
8. Agora é possível remover as fatias e o produto.

Afiar a lamina

1. A lâmina deve ser afiada sempre que a espessura de corte é irregular ou as fatias não são cortadas completamente.
2. Limpar a extremidade da lâmina antes de afiar.
3. Extrair o afiador e lubrificar os eixos até que funcione bem.
4. Extrair o afiador e girá-lo em 180°, pressionar o lado direito da pedra usando o dedo e depois colocar o afiador em posição de trabalho.
5. Certificar-se que a superfície da pedra esteja junto à extremidade da superfície. Se assim não for, ajustá-la.
6. Ligar a máquina e deixar a lâmina funcionar por 1-2 minutos, parar a máquina e certificar-se que a lâmina esteja bem afiada, se assim não for continuar.
7. Pressionar o lado esquerdo da pedra para baixo e certificar-se que a superfície da pedra esteja junto à superfície da lâmina, em seguida afiar durante 3 segundos.
8. Colocar o afiador na sua posição original após ter sido utilizado.
9. Manter sempre a pedra de afiar limpa para que funcione bem.
10. Não olhar diretamente para a pedra em rotação de forma a que não exista o risco de poder ser atingido por uma pedaço de pedra.

MANTER AS CRIANÇAS AFASTADAS

Manutenção

1. Lâmina à prova de ferrugem:

- Secar a lâmina com um pano seco após o uso;
- Espalhar óleo de cozinha sobre a lâmina usando um pano seco;
- Afiar a lâmina todos os dias para prevenir a ferrugem.

2. Lubrificação da guia:

- Empurre o carro para um lado e limpar a guia com um pano seco;
- Lubrificar a superfície da guia usando um dedo e espalhando o lubrificante.
- A guia deve ser lubrificada todas as semanas.

3. Lubrificação do eixo do preensor:

- Primeiro limpar o eixo do preensor com um pano seco;
- Colocar o óleo de cozinha em ambos os eixos e puxar o preensor para cima e para baixo de forma a que o óleo se espalhe
- O eixo do preensor deve ser lubrificado diariamente.

4. Lubrificação do afiador

- Limpar o eixo do afiador antes de lubrificar;
- Colocar óleo de cozinha em ambos os eixos;
- Virar e fazer deslizar o eixo até que este funcione bem.

5. Lubrificação da cabeça de lubrificação:

- Girar ao máximo o posicionador na direção oposta aos ponteiros;
- Limpar a cabeça de localização e depositar o óleo;
- Então voltar a colocar o o posicionador na sua posição original;
- Deve ser lubrificado todas as semanas sem espalhar demasiado óleo.

Limpeza

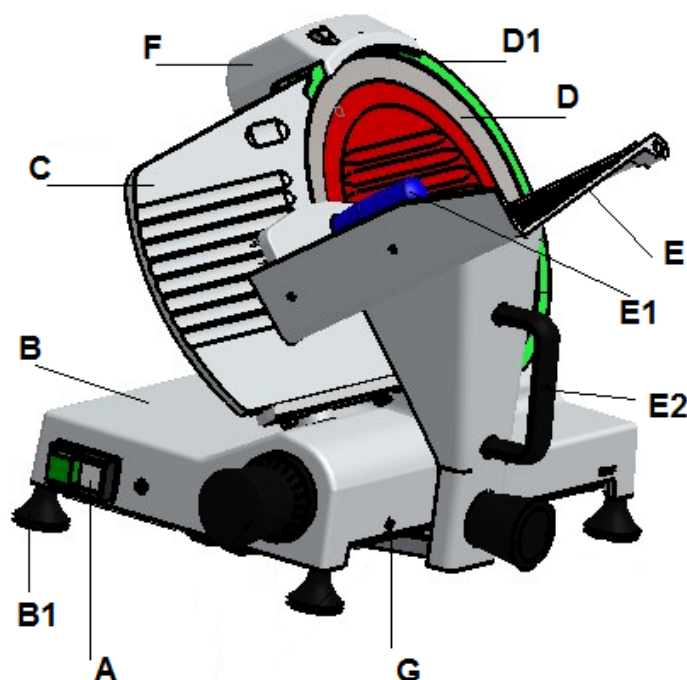
- Desligar sempre a máquina e desligá-la da corrente antes de limpar, certificar-se que o regulador de espessura de corte esteja na sua posição inicial.
- Nunca usar produtos químicos ou abrasivos. Não usar escovas ou qualquer outro tipo de instrumento que poderá danificar as diferentes partes do fatiador.
- Usar uma pano húmido embebido em detergente para limpar a máquina, em seguida secá-la. Certificar-se que a máquina seja limpa todos os dias.
- Remover a cobertura da lâmina durante a operação de limpeza e limpar também o carro do produto.
- Advertência para a limpeza da lâmina:
 - Usar luvas de segurança quando se estiver fazendo esta operação;
- Não tocar na extremidade da lâmina;
- Tenha muito cuidado, esta é uma operação perigosa.
- Fazer funcionar a máquina durante 5 minutos após as operações de limpeza.
- Atenção: Não lavar a máquina diretamente com água.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM DESTA PRODUTO

Observe que este produto está marcado com este símbolo:

Essa marcação indica que na UE o produto não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis riscos para o meio-ambiente ou a saúde humana, devidos a uma eliminação sem controlos dos resíduos, reciclar o aparelho de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais. Para a devolução dos aparelhos usados, favor utilizar o sistema de recolha ou contactar o revendedor onde foi comprado o produto. Eles podem retirar o produto para a uma reciclagem segura para o meio-ambiente.





А) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора .

В) Основание: оснащено приемным столом для сбора нарезанного продукта и опорными ножками (**В1**) для выставления прибора по уровню.

С) Щиток: служит для настройки толщины нарезаемых ломтиков продукта.

Д) Дисковый нож: оснащен защитным кожухом и (**Д1**) и направляющей ломтиков , облегчающей отделение ломтиков от ножа.

Е) Каретка: на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена рукояткой(**Е2**), служащей для перемещения каретки, и прижимом продукта (**Е1**) для удержания продукта.

Ф) Узел заточки: оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.

Самоблокирующийся: позволяет разобрать тележку для очистки в полной безопасности

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ WARNING

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ РУКОВОДСТВО.
СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.**

Пожалуйста, перед тем, как собирать, использовать или устанавливать прибор, внимательно прочитайте. Данное руководство содержит важную информацию о сборке, использовании и техническому обслуживанию миксера.

Информация о безопасности представлена на первых страницах. Сохраните данное руководство для использования в будущем и обучите новых пользователей этого прибора.

⚠ WARNING

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в противном случае возникает риск пожара, удара электрическим током и/или травм.

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующее:

- Мощность устройства должна соответствовать требованиям, указанным на табличке; неправильное использование может вызвать пожар или отказ устройства.
- Перед использованием устройство должно быть заземлено. Некачественное или ненадежное заземление грозит поражением электрическим током.
- В случае критического положения, выключите и отключите все переключатели.
- Когда устройство открыто, не допускайте попадания рук или других частей тела в рабочую зону, риск травмы.
- При отказе устройства, его ремонт необходимо поручить производителю или профессионалам.
- Мы не несем ответственности за травмы или неисправности устройства при самостоятельном ремонте.
- Немедленно замените поврежденный электрический провод.
- Для замены электрического провода используйте специальный мягкий провод; приобретите его у производителя или на ремонтном заводе.
- Устройства нельзя промывать водой, поскольку оно не имеет водонепроницаемой конструкции; это может привести к поражению электрическим током и повреждению механических или электрических частей.
- Когда не используется, выключите все переключатели и отключите провод питания из розетки.
- Когда специалист очищает устройство, прекратите работу и отключите его.
- Заметив любые признаки непривычной работы, немедленно выключите устройство.
- Часто проверяйте крышку лезвия, доску подачи мяса и другие части для повреждений.
- Нельзя резать замороженное мясо, температура которой ниже -6 °C.
- При продаже данного устройства всегда прилагайте руководство.
- Потеряв или повредив руководство, свяжитесь с нами.
- Заметив любые неполадки при использовании устройства, свяжитесь с нами.
- Клемма заземления должна быть установлена перед началом использования устройства.
- Избегайте травм в результате утечки.
- Ломтерезка работает в автоматическом режиме; придержите устройство рукой, иначе грозит травма в результате утечки.
- Вытащите и очистите лезвия. Будьте осторожны - острые края лезвия могут обрезать пальцы.

Техническая информация

Модель	HBS220JS	HBS250	HBS300	HBS300L
Напряжение	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Мощность	120W	150W	250W	250W
Диаметр ножа	220 (mm)	250 (mm)	300 (mm)	300 (mm)
Размеры	490x370x330 (mm)	520x420x380(mm)	560x490x450(mm)	560x490x450(mm)
Вес	12kg	18kg	23kg	24,5kg
Уровень шума	< 70 dB(A)			

Инструкция действий

1. Устройство необходимо установить на достаточно устойчивой и прочной поверхности, которая могла бы выдержать вес устройства.
2. Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке устройства, совпадает с напряжением питания в вашем доме.
3. Чтобы убедиться, что устройство работает должным образом, включите и оставьте его работать 2-3 минуты.
4. Включите устройство, лезвие должно вращаться против часовой стрелки.
5. Толщину резки можно установить повернув регулятор толщины резки против часовой стрелки. Затем поверните ручку крепления манипулятора против часовой стрелки. Убедитесь, что головка крепления манипулятора контактирует с пластиной.
6. Непрерывно толкайте продукты вперед и назад по лезвию, используя ручку толкача продуктов и толкач.
7. Закончив резку, поверните переключатель в положение "0". Поверните ручку крепления манипулятора и позвольте головке манипулятора вернуться на изначальное положение
8. Теперь вы можете вынуть лезвие и продукт.

Обслуживание

1. Ржавчиноустойчивое лезвие:

- а. После использования высушите лезвие сухой тканью.
- б. Размажьте растительное масло на краях лезвия сухой тканью.
- в. Точите лезвие каждый день, чтобы предотвратить ржавчины.

2. Смазка направляющей:

- а. Снимите вместилище и очистите грязь от направляющей сухой тканью;
- б. Смажьте пальцем поверхность направляющей;
- в. Смазку направляющей рекомендуется выполнять раз в неделю

3. Смазка валика толкача:

- а. Сперва очистите валик толкача сухой тканью.
- б. Наложите масло для жарки на обоих валиках и двигайте толкач вверх и вниз, чтобы масло хорошо распространилось и толкач хорошо работал
- в. Смазку валика рекомендуется выполнять каждый день.

4. Смазка точилки

- а. Перед заточкой очистите ось точилки;
- б. Наложите масло для жарки на обеих осей;
- в. Оберните и сдвиньте ось, пока оси будут работать хорошо.

5. Смазка активной головки:

- а. Поверните манипулятор крепления против часовой стрелки до макс. длины;
- б. Очистите активную головку и наложите масло для жарки;
- в. Верните активную головку в изначальное положение;
- г. Смазку рекомендуется выполнять раз в неделю, не используйте слишком много масла.

ХРАНИТЕ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ И ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКА ВСЕГДА ДОЛЖНА БЫТЬ ПОД ПРИСМОТРОМ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА

Специальные примечания

Не демонтируйте и не переоборудуйте машину.

Не поднимайте верхнюю пластину модуля с внезапной силой и наклоненной установкой.

Демонтаж и изменение могут привести к серьезному несчастному случаю

Перед очисткой, отключите электропитание.

Не лейте воду непосредственно на изделие.

Не помещайте тяжелые объекты на изделие.

Неправильное действие может причинить оборудованию повреждение и привести к угрозе.

Высокая температура причинит ожог.

Когда оборудование находится в использовании и прежде или после его использования, не касайтесь коробки и пластины модуля из-за высокой температуры.

Коробки и пластины модуля из-за высокой температуры

Не используйте источник питания, который не соответствует нормам безопасности.

Очистка и обслуживание

1. Перед очисткой всегда выключите устройство и отключите шнур питания из электросети, поверните регулятор толщины резки в положение "0".

2. Для очистки не используйте химические или абразивные чистящие средства. Для очистки не используйте щетки или любые другие инструменты, которые могут повредить различные части устройства.

3. Для очистки устройства используйте влажную ткань, смоченную в моющем средстве. Полную очистку устройства необходимо выполнять после каждого использования.

4. При очистке держите крышку лезвия подальше от лезвия; также необходимо очистить местонахождение продуктов.

5. Предупреждения для очистки лезвия:

6. Перед очисткой наденьте защитные перчатки.

7. Не прикасайтесь к режущим краям лезвия.

8. Очистка лезвия является опасной процедурой, будьте осторожны.

9. После очистки включите устройство на 5 минут.

10. Внимание: Не мойте устройства под струей воды.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ДАННОГО ПРОДУКТА

Настоящая маркировка означает, что настоящий прибор не можно выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба для окружающей среды и здоровья человека отходов, утилизируйте его надлежащим образом для рационального повторного использования материальных ресурсов. Чтобы утилизировать изношенное устройство, пожалуйста, используйте системы сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен этот продукт. Они передадут продукт предприятиям, которые смогут экологически безопасно выполнить утилизацию этого продукта. от неконтролируемой утилизации



