

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

GAMMO HVC-105 kézi zöldségszeletelő

FONTOS TUDNIVALÓK

- A készülék optimális működése és hosszú élettartama érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el, és tartsa be az alábbi utasításokat.
- Használat előtt és után minden alkalommal alaposan tisztítsa meg a gépet a lentebb ismertetett tisztítási útmutató szerint.
- Kerülje az erősen lúgos tisztítószeres használatát, mivel ezek károsíthatják a fém felületeket (foltosodást vagy mattulást okozhatnak).

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Figyelem: a pengék rendkívül élesek!

Használat és tisztítás során mindig ügyeljen arra, hogy a keze ne kerüljön a pengék közelébe. Kezelje a gépet körültekintően!

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA VALÓ BEKÉSZÍTÉSE

- A kar (6.) felső állásban rögzíthető, így a vágóegység (4.) és a nyomóegység (1.) biztonságosan és kényelmesen tisztítható.
Emelje fel a kart úgy, hogy a furatok vonalba kerüljenek a nyomóegység (1.) tetején lévő rögzítő fülekkel, majd vezesse át a biztosítékot (7.) mindhárom perforáción.
- A biztosítékot (7.) tárolja a kar (6.) nyelének egy szabad furatába, amikor a készülék használatban van – így megelőzheti annak elvesztését.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- A készülék működtetéséhez először távolítsa el a biztosítékot (7.) a kar (6.) hátulján lévő furatból, ezzel mechanikusan feloldja a zárat.
Használat közben helyezze át a tűt (7.) a kar középső, szabad furatába, hogy ne vesszen el.
- Emelje fel a kart (6.) a legfelső állásba, majd helyezze a feldolgozandó zöldséget vagy gyümölcsöt a késegység (4.) közepére.
- **Figyelem:** a pengék rendkívül élesek!
- Vegye el kezét a vágási területről, majd határozott, gyors mozdulattal nyomja le a kart (6.). A nyomóegység (1.) ekkor átnyomja az alapanyagot a késegységen (4.). Ezután emelje vissza a kart (6.), és ismételje meg a folyamatot.

TISZÍTÁS

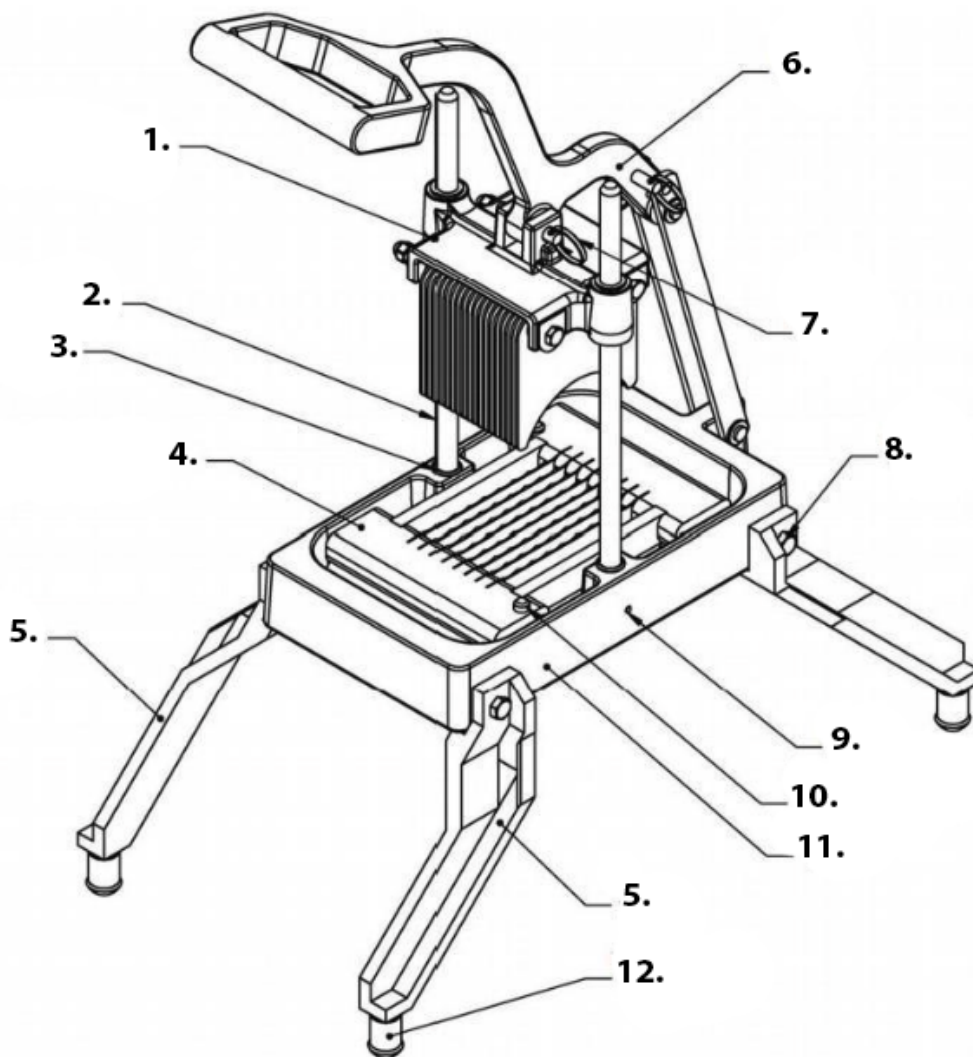
- A szeletelő könnyen szétszerelhető tisztítás céljából.
- A **nyomóegység** (1.) eltávolításához: húzza ki a biztosítótűt (7), emelje ki a kart (6), majd emelje le a nyomóegységet a vezetőrúdról (2.).
Az összeszerelés a fenti lépések fordított sorrendjében történik.
- A **késegységek** (4.) eltávolításához: rögzítse a nyomóegységet felső állásban, majd egyesével húzza le a vágóegységeket a rögzítő csapokról (10.).
Tisztítsa meg a késegységeket (4.), majd helyezze vissza őket egyenként a csapokra (10.), miközben a kar (6.) továbbra is rögzített felső helyzetben van.
Ezután oldja fel a kart a rögzített állásból, és folytathatja a készülék használatát.

KENÉSI ÚTMUTATÓ

A vezetőrudak (2.) kenéséhez használjon kizárólag élelmiszeripari minőségű kenőanyagot. TILOS étolajat vagy növényi olajat használni kenésre!

Bármilyen más típusú olaj alkalmazása a készülék nem megfelelő működéséhez vezethet!

A KÉSZÜLÉK ELEMEI



1. Nyomóegység
2. Vezetőrúd
3. O-gyűrűk
4. Késegység
5. Láb
6. Kar
7. Biztosíték
8. Csavar
9. Hornyolt csap
10. Rögzítő csap
11. Keret
12. Lábcsőcs